

Da die Spezifikation „**Steirischer Kren g.g.A.**“ Kriterien enthält, die objektiv nicht überprüfbar sind bzw. einer zusätzlichen Detaillierung bedürfen, veröffentlicht die SLK folgende, in der Tabelle unten angeführten Erläuterungen zur Spezifikation. Diese haben normativen Charakter und werden gemäß ISO/IEC 17065 Pkt. 7.1.3 im Rahmen des Zertifizierungsprogramms „Steirischer Kren g.g.A.“ angewendet.

Begriffsbestimmungen:

Seitenwurzeln:

Die am dünnen Ende der Krenstange befindlichen Seitenwurzeln werden entweder als Vermehrungsmaterial (Fechser) oder in Verarbeitungsprodukten (gerieben oder gemahlen) verwendet.

Feinwurzeln:

Feinwurzeln haben einen Durchmesser von weniger als 1 mm, meist eine kurze Lebensdauer und gelangen nicht in die Vermarktung / Verarbeitung.

Parallelproduktion:

Grundsätzlich sind in der Spezifikation keine Gründe angeführt, dass ein landwirtschaftlicher Erzeugerbetrieb nur einen Teil seiner Flächen (mit steirischem Kren g.g.A.) zertifizieren lassen kann. Die SLK legt daher fest, dass die Produktion von steirischem Kren g.g.A. und nicht zertifiziertem Kren grundsätzlich erfolgen kann, dies jedoch der SLK und dem Verein bei der Anbaumeldung bekannt gegeben werden muss. Außerdem müssen die evtl. betroffenen Betriebe durch jederzeit nachvollziehbare und durchgängige Kennzeichnung der gesamten Krenprodukte mit steirischem Kren (zertifiziert und nicht zertifiziert) sicherstellen. Eine entsprechende Rückverfolgbarkeit der Produkte inkl. der dazu notwendigen Aufzeichnungen muss außerdem vorhanden sein und aktuell geführt werden.

Punkt der Spezifikation	Vorgabe der Spezifikation	Erläuterung der SLK, Details zur Überprüfung durch die SLK
4.2. Beschreibung des unverarbeiteten steirischen Krens	Glatte, gleichmäßige Stangen mit lediglich leicht gebogenem Kopf, wenige Feinwurzeln	Eine objektive Überprüfung/Bewertung ist nicht möglich. Weiters sind die angeführten Eigenschaften nicht ausreichend beschrieben, um diese für eine Unterscheidung von Kren anderer Herkunft heranziehen zu können.
	Durchschnittliche Gesamtlänge beträgt 25 – 30 cm, Stangendurchmesser von ca. 3 cm	Da in der Spezifikation nicht angegeben ist, wann diese Maße eingehalten werden müssen (ungeputzte Rohware, geputzte und zugeschnittene Rohware, verpackte Vermarktungsware) und diese Eigenschaften nicht für die Unterscheidung von Kren anderer Herkunft herangezogen werden können, ist keine objektive Überprüfung möglich.
	Würzige Schärfe	Keine objektive Überprüfung/Bewertung möglich, da das angegebene Kriterium nicht messbar ist.
	+ Starker Wuchs und die fehlende Neigung zum Bitterwerden	Keine objektive Überprüfung/Bewertung möglich, da das angegebene Kriterium nicht messbar ist.
4.2. Beschreibung des verarbeiteten Krens	+ Haltbarmachung in einem natürlich schonenden Verfahren	Keine objektive Überprüfung/Bewertung möglich, da keine Definition für „natürlich schonend“ angegeben ist und keine messbare Größe darstellt.
	+ Konsistenz gebende (cremig) und haltbar machende Zusatzstoffe.	Als Konsistenz gebende (cremig) machende Zusatzstoffe werden seitens der SLK folgende Stoffe definiert: <ul style="list-style-type: none"> - Fruchtzubereitungen (z.B.: Apfel, Preiselbeeren,...) - Obers - Senf - Speiseöle Als haltbar machende Zusatzstoffe werden seitens der SLK folgende Stoffe definiert: <ul style="list-style-type: none"> - Säuerungsmittel - Speisesalz - Antioxidationsmittel - Essig - Zucker

Punkt der Spezifikation	Vorgabe der Spezifikation	Erläuterung der SLK, Details zur Überprüfung durch die SLK
		<p>Sollten von Unternehmen weitere Stoffe verwendet werden, muss eine Meldung an die SLK erfolgen. Eine Bewertung und evtl. anschließende Aufnahme in die oben angeführte Liste erfolgt durch die SLK.</p>
<p>4.4. Ursprungsnachweis</p>	<p>+ Bei Ausweitung des Anbaus bzw. Neuaufnahme des Anbaus ist der Bezug der Fehser nachzuweisen, es dürfen nur Fehser von registrierten, steirischen Krenproduzenten verwendet werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bei Ausweitung des Anbaus bzw. bei Neuaufnahme des Anbaus ist der Bezug der Fehser (ausgewählte Seitenwurzeln zum Anbau von Kren) nachzuweisen, es dürfen nur Fehser von registrierten, steirischen g.g.A. Krenproduzenten verwendet werden.*) <p>Zur Veranschaulichung der Umsetzung sind die möglichen und konformen Varianten nachfolgend angeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bei Neuaufnahme des Krenanbaus müssen Fehser von zert. Betrieben zugekauft werden. - Betriebe, welche bereits vor dem Einstieg in das Zertifizierungsprogramm am eigenen Betrieb Kren angebaut haben, können für das erste Zertifizierungsjahr die Krensetzlinge aus der Eigenvermehrung verwenden. Müssen in diesem Fall zusätzlich Krensetzlinge zugekauft werden, dürfen diese nur von zert. Betrieben zugekauft werden. - Für den jährlichen Anbau (inkl. der Ausweitung des jährlichen Anbaues am eigenen Betrieb) können entweder eigenvermehrte Fehser verwendet werden oder Fehser von zert. Betrieben zugekauft werden.
	<p>+ Isotopenuntersuchung zur Herkunftsbestimmung bei Kren</p>	<p>Da die Isotopenanalyse keine akkreditierte Methode ist, kann diese Untersuchung von der SLK nicht zur Herkunftsbestimmung herangezogen bzw. akzeptiert werden.</p>

Punkt der Spezifikation	Vorgabe der Spezifikation	Erläuterung der SLK, Details zur Überprüfung durch die SLK
4.5. Herstellungsverfahren Zur Produktionsweise	+ Anbau in 70 cm Reihenabstand + Abstand in der Reihe 10 – 15 cm + Fehser werden fast waagrecht abgelegt	<p>Es wird beim angegebenen Reihenabstand von 70 cm eine Toleranz von +/- 10 cm herangezogen. Eine stichprobenartige Überprüfung erfolgt seitens der SLK:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bei bis zu 3 Feldstücken, auf denen Kren angebaut wird, muss ein Feldstück besichtigt und überprüft werden - bei 3 bis 10 Feldstücken müssen 2 Feldstücke besichtigt und überprüft werden - bei mehr als 10 Felstücken müssen mind. 3 Feldstücke besichtigt und überprüft werden <p>Da der Abstand in der Reihe nur unmittelbar beim Anbau überprüft werden könnte und zu diesem Zeitpunkt aus Sicht der SLK fast keine anderen Kriterien der Spezifikation überprüft werden können, wird auf eine Messung des Abstandes in der Reihe verzichtet. Die Anbauabstände in der Reihe werden im Auditgespräch mit den Erzeugern erfragt und mit den Anbaudaten auf Plausibilität überprüft.</p> <p>Da die „fast waagrechte“ Ablage der Fehser nicht ausreichend beschrieben ist, wird festgelegt, dass die Fehser nicht gesteckt (senkrecht abgelegt) werden dürfen.</p>
	+ In feuchten Jahren wird das beschriebene Freilegen und ausbrechen der Fehserköpfe wiederholt.	Keine objektive Überprüfung/Bewertung möglich, da das Kriterium „feuchte Jahre“ keine messbare Größe darstellt.
	+ Das beschriebene Freilegen und ausbrechen der Fehserköpfe geschieht in mühevoller Handarbeit.	Keine objektive Überprüfung/Bewertung möglich, da das Kriterium „mühevoller Handarbeit“ keine messbare Größe darstellt.
	+ Die Ernte erfolgt mittels Rodegerät (gegenläufiger Schwingsiebroder)	Die SLK geht davon aus, dass es sich, beim in Klammern angeführten, „gegenläufigen Schwingsiebroder“ um eine exemplarische Anführung handelt. Daher legt die SLK fest, dass die Ernte mittels Rodegeräten jeglicher Bauart erfolgen kann.
	+ Lagerung der Rohware kann bei -2 °C	Da es sich um keine verpflichtende Bestimmung handelt („kann

Punkt der Spezifikation	Vorgabe der Spezifikation	Erläuterung der SLK, Details zur Überprüfung durch die SLK
	erfolgen	erfolgen“), wird seitens der SLK keine Überprüfung der Lagertemperatur durchgeführt.
4.5. Herstellungsverfahren Verarbeiteter steirischer Kren wird wie folgt aufbereitet	+ Schonendes Verfahren zum Putzen und Waschen + Händisches Verlesen	Bei der Anwendung eines schonenden Verfahrens zum Putzen und Waschen des Krens handelt es sich nicht um eine objektiv messbare Größe, daher ist keine objektive Überprüfung/Bewertung möglich. Ein händisches Verlesen muss zumindest einmal im Ablauf der Aufbereitung/Verarbeitung erfolgen.
	+ Verfeinerung des geriebenen steirischen Krens mit Konsistenz gebenden und haltbar machenden Zusatzstoffen (Essig, Öl, Zitronensäure, Schwefel)	Siehe 4.2
	+ Haltbarmachung in einem natürlich schonendem Verfahren (Zusatz von E 223, Konservierungsmittel)	Siehe 4.2