

Charakterisierung der sensorischen Eigenschaften von ursprungsgeschützten Lebensmitteln

Elisabeth Buchinger, Eva Derndorfer, Sabrina Norckauer
Martin Wendelin, Barbara Siegmund

Sensorik Netzwerk Österreich
c/o Department für Lebensmittelwissenschaften und –technologie, Universität für Bodenkultur
Web: <http://snoe.boku.ac.at>; Email: pdo@snoe.at



Einführung

Die Hervorhebung von speziellen Lebensmitteln als PDO-s (**Protected Designation of Origin**) ist ein Weg, den die EU geht, um die Vielfalt zahlreicher Qualitätsprodukte zu schützen. Produkte, deren Besonderheit mit ihrem geographischen Ursprung zusammenhängt, können nach entsprechender Evaluierung die Bezeichnungen „**geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**“ oder „**geschützte geographische Angabe (g.g.A)**“ erhalten; Produkte mit traditionellem Herstellungsverfahren oder traditioneller Zusammensetzung können als „**garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.)**“ gekennzeichnet sein.

Die PDO-Arbeitsgruppe der *European Sensory Science Society* (E3S), dessen Mitglied das Sensorik Netzwerk Österreich ist, widmet sich den sensorischen Eigenschaften von PDO-s. Ziel ist es, die sensorischen Besonderheiten der Produkte und damit den Bezug zu den Regionen zu stärken. Dazu ist es notwendig, das Wissen um die sensorischen Eigenschaften zu erhöhen und - wenn notwendig – die sensorische Evaluierung der Produkte zu verbessern.

g.g.A und g.U. Produkte in Österreich

In Österreich gibt es derzeit 14 Produkte, die die Bezeichnung **g.g.A.** oder **g.U.** tragen dürfen. Tabelle 1 listet die in Österreich als g.g.A. oder g.U. gekennzeichneten Produkte auf.

Produkt	g.U. oder g.g.A.
Gailtaler Almkäse	g.U.
Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse	g.U.
Tiroler Bergkäse	g.U.
Tiroler Graukäse	g.U.
Vorarlberger Alpkäse	g.U.
Vorarlberger Bergkäse	g.U.
Gailtaler Speck	g.g.A.
Tiroler Speck	g.g.A.
Marchfeldspargel	g.g.A.
Wachauer Marille	g.U.
Waldviertler Graumohn	g.U.
Steirischer Kren	g.g.A.
Steirisches Kürbiskernöl	g.g.A.
Mostviertler Birnmost	g.g.A.

Die Situation in Österreich



Eine Umfrage aus dem Februar 2012 hat ergeben, dass die sensorische Beurteilung der **g.g.A.** und **g.U.** Produkte in Abhängigkeit vom Produkt auf sehr unterschiedliche Art und Weise durchgeführt wird:

- 14 Trägervereine wurden befragt. 13 Trägervereine waren bereit, Auskünfte über ihre Aktivitäten zu geben.
- 10 der 13 Produkte werden regelmäßig sensorisch beurteilt. Von nur 3 Produkten wird keine sensorische Evaluierung durchgeführt.
- Bei 8 Produkten werden von den Trägervereinen Prämierungsverkostungen durchgeführt (bei 5 Produkten in jährlichen Abständen, bei 3 Produkten im 2-Jahresabstand).
- Die Kostpanels bestehen meist aus (zum Teil auch internationalen) Fachleuten. Einige Vereine führen produktspezifische Schulungen mit den Panelmitgliedern durch. In manche Kostpanels werden auch Konsumenten als Panellisten eingebunden.
- Aus den prämierten Produkten wird in einigen Fällen ein Publikumssieger gewählt.

Ausblick

Die Ergebnisse dieser Umfrage dienen als *status quo* Erhebung zur sensorischen Evaluierung der g.g.A. und g.U. Produkte Österreichs. Sie dienen als Basis für weiterführende nationale Aktivitäten, mit dem Ziel, die sensorische Prüfung der Produkte zu forcieren, sowie aus Ausgangspunkt für vergleichende Studien auf europäischer Ebene.

Weiterführende Links

SNÖ: <http://snoe.boku.ac.at> – E3S: www.e3sensory.eu – PDOs in der EU: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_de.htm