

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 204/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0640-08.08.2007****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Bei „Bayerischem Rindfleisch“ handelt es sich um Schlachtkörper oder zerlegtes Fleisch, welches von Rindern (aller Kategorien) stammt, die in Bayern geboren, aufgezogen, gemästet und bis zur Schlachtung in Bayern gehalten wurden. „Bayerisches Rindfleisch“ darf keine Anzeichen von DFD-Fleisch am Schlachtkörper aufweisen und der pH-Wert darf nicht über 6,0 liegen. Unter DFD-Fleisch versteht man Fleisch, welches als dunkel (Dark), fest (Firm) und trocken (Dry) charakterisiert wird. Fleisch mit diesen Charakteristika wird als mangelbehaftet eingestuft. Darüber hinaus muss „Bayerisches Rindfleisch“ den Kriterien der Fleischigkeitsklassen E, U bzw. R des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper und den Fettgewebeklasse 2 bis 4 entsprechen.

Aufgrund der naturräumlichen und klimatischen Bedingungen grenzt sich die Rassezusammensetzung Bayerns stark vom Rest Deutschlands ab.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Deutlich ist insbesondere der Unterschied zu den norddeutschen Bundesländern wo die Milchleistungs-Rasse Holstein-Friesian dominierend ist, während in Bayern insbesondere die Zwei-Nutzungsrasse Fleckvieh mit über 80 % stark verbreitet ist, gefolgt von dem Braunvieh und Gelbvieh. Darüber hinaus existieren in Bayern auch noch die standortangepassten Rassen Murnau-Werdenfelser und Pinzgauer Rind. „Bayerisches Rindfleisch“ darf jedoch nur von den traditionell bayerischen Rassen Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer und Murnau-Werdenfelser Rind stammen.

Rindfleisch, das in die Spezifikation „Bayerisches Rindfleisch“ einzureihen ist, muss je nach Gattung der Schlachttiere zusätzlich folgenden Anforderungen hinsichtlich Alter und Schlachtgewicht entsprechen:

Kalb: ein im Alter von mindestens fünf Monaten entwöhntes Tier mit einem Schlachtalter von höchstens acht Monaten und einem Mindestgewicht von 120 kg und einem maximalen Höchstgewicht von 220 kg.

Jungrind: ein Rind im Alter zwischen acht und zwölf Monaten mit einem Mindestgewicht von 150 kg und einem Höchstgewicht von 300 kg.

Rind: ein weibliches oder männliches Rind, das älter als zwölf Monate ist und ein Mindestgewicht von 220 kg hat. Das Schlachtgewicht für Bullen beträgt maximal 430 kg und das Lebensalter maximal 24 Monaten. Für weibliche Tiere ist das Schlachtalter auf maximal sieben Jahre und das Schlachtgewicht auf 450 kg begrenzt.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Geburt der Tiere, die Aufzucht und die Mast, also der gesamte Lebenszyklus, muss grundsätzlich in Bayern stattfinden.

Hinsichtlich der Schlachtung werden in Bezug auf die geographische Lage keine Restriktionen aufgestellt. Allerdings müssen die Schlachtrinder innerhalb von drei Stunden nach Abschluss der Beladung die Schlachtstätte erreichen. Hierdurch wird gewährleistet, dass die Fleischqualität, welche die Grundlage für das hohe Ansehen „Bayerischen Rindfleisches“ ist, auf einem hohen Niveau bleibt, da eine zu lange Transportdauer mit einer Verschlechterung der Fleischparameter (z. B. DFD) bei der Schlachtung einhergeht.

Für die bestimmenden Elemente einer marktstufenübergreifenden Qualitätssicherung für die Bezeichnung „Bayerisches Rindfleisch“ ist folgendes festzuhalten. Die Bezeichnung „Bayerisches Rindfleisch“ darf nur für Fleisch verwendet werden, das dauerhaft und lückenlos von der Geburt über die Mast einer bayerischen Herkunft zugeordnet werden kann und für das über diese Stufen hinweg die Kriterien des einzigen Dokumentes eingehalten werden. Die höhere und konstante Qualität wird dadurch gewährleistet, dass jedes Tier in der Herkunfts- und Informations-Tier-Datenbank (siehe <http://www.hi-tier.de/>) oder vergleichbaren Systemen erfasst sein muss und ein Herkunftsnachweis die Tiere bis zum Schlachtbetrieb begleitet.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Freistaat Bayern

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Rinderhaltung und die damit verbundene Grünlandnutzung bestimmen seit Jahrhunderten in weiten Teilen das Landschaftsbild Bayerns. Dies kommt insbesondere in den bayerischen Mittelgebirgen und dem Voralpenland zum Ausdruck, wo Wiesen- und Weidenutzung gegenüber dem Ackerbau dominierend sind und die klimatischen und topografischen Gegebenheiten die typische bayerische

Rinderproduktion begünstigen. Die Rinderzucht bildet im Grünlandgürtel des Voralpenlandes von jeher die tragende Säule der bäuerlichen Landwirtschaft. Darüber hinaus ist aber festzuhalten, dass auch in den weiteren Regionen Bayerns traditionell im nicht unerheblichen Umfang Rinderhaltung stattfindet und das hieraus stammende Fleisch auch traditionell als „Bayerisches Rindfleisch“ vermarktet wird.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Zucht

Die bayerische Viehzucht ist weltweit berühmt und anerkannt. So wird bspw. bayerisches Zuchtvieh in alle Welt exportiert. Sehr erfolgreiche Zuchtverbände sind der Weilheimer und der Miesbacher Zuchtverband. Das Bayerische Rind wird weltweit sehr geschätzt, weil es eine hohe Fleischleistung mit einer hohen Milchleistung kombiniert.

Die typischen bayerischen Rassen Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh und Murnau-Werdenfelder sowie das Pinzgauer Rind machen weit über 90 % des Bestandes aus. All diese Rassen haben den deutlichen Schwerpunkt ihres Vorkommens in Bayern bzw. ausschließlich in Bayern

Die Geschichte des Fleckviehs, der wichtigsten Rasse in der bayerischen Rindfleischerzeugung, beginnt mit Max Obermaier und Johann Fischbacher aus Gmund am Tegernsee, die 1837 die vielgerühmten „Simmenthaler“ aus der Schweiz ins heimatische Miesbach holten.

Miesbach ist heute der bedeutendste Fleckviehzuchtverband, wenn es um den Verkauf von Jungkühen und Kälbern geht. Das Zuchtgebiet erstreckt sich von München bis zur Landesgrenze nach Österreich, grenzt westlich an das Weilheimer, östlich an das Traunsteiner Zuchtgebiet. Knapp 50 000 Herdbuchkühe stehen in rund 1 800 Betrieben. Die Jungviehaufzucht erfolgt überwiegend, aber nicht obligatorisch, in Weidehaltung und auf den Almen. Die Stärken des Zuchtviehs sind: Leistungsfähigkeit, Gesundheit, beste Euter, bestes Fundament. Das Fleckvieh passt sich allen betrieblichen Gegebenheiten an. Der Zuchtverband Miesbach hat den Namen der Stadt europa- sowie auch weltweit bekannt gemacht.

Neben dem Fleckvieh entwickelten sich zur damaligen Zeit auch die anderen typisch bayerischen Rassen, wie zum Beispiel das Allgäuer Braunvieh, das Fränkische Gelbvieh, Pinzgauer und die Murnau-Werdenfelder. Das Braunvieh ist vor allem im Allgäu in der rauen Berg- und Alpenregion, sowie dem davor liegenden Grünland und Futterbaugbiet beheimatet.

Ansehen des „Bayerischen Rindfleisches“

„Bayerisches Rindfleisch“ ist in Deutschland und im Ausland bekannt, genießt einen guten Ruf und wird in großen Mengen vor allem nach Italien und Frankreich exportiert. So vermarktet bspw. der Handel in Frankreich bereits „Bayerisches Rindfleisch“ als „Bouef De Baviere“, um die besondere Wertschätzung, die „Bayerisches Rindfleisch“ beim Verbraucher in Frankreich genießt, gezielt nutzen zu können.

Verbraucherstudien der Technischen Universität München aus den Jahren 1998, 2003 und 2007 haben eindeutig belegt, dass das „Bayerische Rindfleisch“ über ein hohes Ansehen beim Verbraucher verfügt. So zeigen die Untersuchungen aus den Jahren 2003 und 2007, dass für „Bayerisches Rindfleisch“ ein hohes Ansehen, ausgedrückt durch eine Mehrzahlungsbereitschaft von ca. 0,85 EUR bzw. von 0,65 EUR je kg Rinderbraten, besteht. Darüber hinaus gaben in der deutschlandweiten Studie aus dem Jahr 2003 ca. 65 % (in Süddeutschland ca. 88 %) der Befragten an, dass „Bayerisches Rindfleisch“ eine sehr hohe bzw. hohe Qualität aufweist. In diesem Kontext stimmten auch 75 % der interviewten Konsumenten aus Süddeutschland der Aussage zu, dass Bayern über gute natürliche Bedingungen für die Rindfleischerzeugung verfügt bzw. sagten ca. 63 %, dass die Natur in Bayern noch ursprünglich und unberührt ist, was ursächlich für die Qualität und den guten Geschmack des „Bayerischen Rindfleisches ist“.

Die hohe Qualitätswahrnehmung des „Bayerischen Rindfleisches“ basiert somit vor allem auf der vom Verbraucher wahrgenommenen Verbindung zwischen Herkunft und Qualität. Der besondere Ruf des Produktes und die ursächliche Verbindung dieser Reputation mit der Region wurde durch repräsentative Erhebungen somit auch in jüngster Zeit mehrfach belegt.

Einbindung in die kulinarische Kultur Bayerns

Rindfleisch kam in Bayern früher vor allem an Festtagen — Ostern, Pfingsten, Kirchweih und Weihnachten — auf den Tisch. Hierbei spielt seit jeher das gekochte Rindfleisch in der bayerischen Küche eine äußerst wichtige Rolle. So ist z. B. gekochtes Rindfleisch (ggf. Ochsenfleisch) ein typisches Essen, das sich in ganz Bayern großer Beliebtheit erfreut. Als weitere typisch bayerische Gerichte sind das

Tellerfleisch, das Münchner Kronfleisch und das Bofflamot (Bouef à la mode) zu nennen. Rindfleisch bzw. Kalbfleisch findet sich auch in einem der berühmtesten Wurst-Produkte Bayerns, der Münchner Weißwurst, wieder. Der Kalbfleischanteil von mindestens 51 % verleiht der Weißwurst ihren typischen Geschmack, der sie weltweit berühmt gemacht hat.

Hohe Fleischqualität durch Marktstufen übergreifende Qualitätssicherung

Das besondere Ansehen wurde durch gezielte und Marktstufen übergreifende Qualitätssicherung in den letzten zwanzig Jahren auf breiterer Ebene weiter gestützt und ausgebaut.

Insbesondere durch die Selektion geringerer Qualitäten durch einen Ausschluss von DFD-Fleisch (Dark, Firm, Dry) und eine Messung bzw. Einhaltung eines pH-Wertes von max. 6,0 als obligatorisches Kriterium der Qualitätssicherung konnte maßgeblich dazu beigetragen werden, dass „Bayerisches Rindfleisch“ einen hohen Bekanntheitsgrad und ein hohes Ansehen beim Verbraucher genießt und eine wichtige Entscheidungshilfe beim Rindfleißeinkauf darstellt.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die meisten Rinder und Kühe in Bayern werden im Schwerpunkt in der Region der Alpen, dem Alpenvorland, dem voralpinen Hügelland und im Ostbayerischen Mittelgebirge gehalten. Die aber auch in den weiteren Gebieten Bayerns Jahrhunderte lange Tradition und die hohe Bedeutung der Rinderzucht und Rindfleischerzeugung für die bayerische Landwirtschaft führten zu einer hohen fachlichen Kompetenz der Rinderzüchter und der übrigen Rinderhalter. Die Wertschätzung „Bayerischen Rindfleisches“ durch die Verbraucher ist jedoch derart geprägt, dass die Besonderheit des „Bayerischen Rindfleisches“ in Qualität, Ansehen und Geschmack des Fleisches von Schlachttieren herrührt, die von den oben beschriebenen typischen bayerischen Rassen sowie der Fleischqualität von Schlachttieren mit den beschriebenen Alters- und Gewichtskriterien stammen. Dies und die wichtige Rolle des heimischen Rindfleisches in der kulinarischen Kultur Bayerns haben dazu beigetragen, dass es sich bei „Bayerischem Rindfleisch“ um eine über die Grenzen Bayerns hinaus bekannte regionale Spezialität mit besonderem Ansehen handelt. Bayern ist das deutsche Rinderland Nummer eins und nimmt in der Zucht der Rassen Fleckvieh, Braunvieh und Gelbvieh international eine Spitzenposition ein. Von den bundesweit 12,7 Millionen Rindern aller Rassen stehen rund 3,5 Millionen — das sind rund 27 % — in bayerischen Betrieben.

Die hohe Reputation, welches das „Bayerische Rindfleisch“ beim Verbraucher genießt, ist zurückzuführen auf die jahrzehntelange Qualitätsarbeit (Geprüfte Qualität — Bayern) der bayerischen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Mehrfach und eindeutig belegt wurde dieses Ansehen durch die bereits erwähnten Konsumentenbefragungen in den Jahren 1998, 2003 und 2007.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Veröffentlichung beim DPMA:

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/66> (7c (Fassung der Spezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht))
