

V

(Bekanntmachungen)

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

(2012/C 370/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽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

„WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND“

EG-Nr.: DE-PDO-0005-0881-17.06.2011

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

„Weideochse vom Limpurger Rind“

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:

Es handelt sich um Fleisch aus der Schlachtung von Ochsen oder der Zerlegung von Schlachtkörpern von Ochsen der autochthonen Rasse Limpurger Rind, die im geografischen Gebiet geboren, aufgewachsen und mit Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen aus der regionalen Landwirtschaft gefüttert und in extensiver, traditioneller Weidehaltung in der Vegetationsperiode gehalten werden.

Durch die Endmast mit Getreide erhält das von Haus aus kurzfasrige und dadurch zarte Fleisch des Weideochsen vom Limpurger Rind seine feine Marmorierung und zeigt die gewünschte Fettabdeckung.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die einfarbig gelben Tiere in Tönungen von hellgelb-rotgelb werden ab einem Mindestalter von über 30 Monaten geschlachtet, erreichen eine Kreuzhöhe von über 140 cm und ein Schlachtgewicht von circa 340 kg bis 450 kg. Das Fleisch ist von hoher Saftigkeit mit zarter Textur bei gutem Biss und buttrig-sahniger Geschmeidigkeit im Mund. Die Fleischigkeit auf Basis der SEUROP-Klassifikation entspricht der Fleischigkeitsklasse U+ bis R-: Profile insgesamt konvex bis geradlinig; sehr gute bis gute Muskelfülle; Keule: ausgeprägt bis gut entwickelt; Rücken: gewölbt bis noch gewölbt; Schulter: ausgeprägt bis ziemlich gut entwickelt; Hüfte ist ausgeprägt bis leicht ausgeprägt. Die Fettabdeckung und der Fettansatz entspricht den Fettgewebeklassen 2- bis 4+: geringe, leichte Fettabdeckung mit fester, überall sichtbarer Muskulatur bis zu starker Fettabdeckung der Muskulatur, an Keule und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar. Der charakteristische, arttypische Geschmack ist gekennzeichnet durch ein klares, reines Rindfleischaroma, vollmundig, harmonisch und komplex, durch Wiesenaromen und milde Süße abgerundet. Im gebratenen Zustand entwickelt sich ein klarer, kraftvoller, hocharomatischer und nachhaltiger Rindfleischgeruch mit karamellig-würzigen Noten. Die Teilstücke von Keule und Rücken, die für Steaks und Kurzgebratenes geeignet sind, müssen mindestens drei Wochen lang unvakuumiert am Knochen reifen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Als Futtermittel zugelassen ist ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugtes Weidefutter, Gras, Grünfutter, Raufutter, Grassilage, Heu, Rüben, Getreide. Die Futtermittel müssen einer hohen Qualität entsprechen und überwiegend aus betriebseigener Erzeugung stammen. Getreide aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet darf nur an Jungtiere sowie die letzten vier Monate vor der Schlachtung gegeben werden. Die Verwendung von gentechnisch veränderten Futterbestandteilen oder Futtermitteln ist ebenso ausgeschlossen wie die Beigabe von Maissilage, Soja oder dessen Erzeugnisse. Die Haltung erfolgt in traditioneller, extensiver Weise; dabei ist die Weidehaltung in der Vegetationsperiode zwingend vorgeschrieben. Gemäß den traditionellen Weidepraktiken und entsprechend dem Grasflächenwuchs beginnt die Weidehaltung im geografischen Gebiet — in Abhängigkeit vom Witterungsverlauf — zwischen dem 15. April und 5. Mai und endet frühestens am 15. Oktober. Ergänzend zur Fütterung wird den Tieren Mineralfutter in Form von mineralisierten Salzlecksteinen angeboten. Das Mineralfutter kann auch außerhalb des geografischen Gebietes erzeugt werden, der Anteil am Gesamtfutter beträgt hierbei max. 0,5 % der gesamten Aufnahme an Futtertrockensubstanz.

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

Zur Gewährleistung der herkunftsbedingten Qualität des Fleisches müssen alle Schritte zur Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung des Fleisches, also Geburt, Zucht, Aufzucht und Schlachtung der Ochsen sowie die Zerlegung der Schlachtkörper, im geografischen Gebiet stattfinden. Die Tiere werden in der Vegetationsperiode traditionell in extensiver Weidehaltung aufgezogen. Die Tiere prägen hierbei als landschaftstypisches Element die Landschaft, aus welcher sie hervorgegangen sind. Der Einsatz der Tiere im Rahmen der Landschaftspflege zur naturschutzgerechten Beweidung von Hanggrünland ist ausdrücklich erwünscht.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung muss in allen Vermarktungsstufen als „Weideochse vom Limpurger Rind“ erfolgen. Ferner trägt das Etikett Name und Anschrift des Herstellers und/oder seiner Registernummer in der Schutzgemeinschaft, sowie jede andere Angabe, welche die Schutzgemeinschaft für notwendig hält, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Ferner muss das Wort-/Bildzeichen der Schutzgemeinschaft mit dem Schriftzug „Weideochse vom Limpurger Rind“ in Verbindung mit dem stilisierten Ochsenschädel und der Hirschstange, dem Symbol Württembergs, von deren Mitgliedern verwendet werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet umfasst die Landkreise Ostalb, Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Rems-Murr und Main-Tauber. Ferner eingeschlossen sind im weiteren Verlauf der Fluss- und Seitentäler die angrenzenden Gemeinden Wüstenrot und Löwenstein im Landkreis Heilbronn, sowie die Gemeinde Hardheim im Landkreis Neckar-Odenwald-Kreis.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Albvorland ist hügelig und wird von den beiden Flüssen Rems und Lein durchschnitten, welche sich mit ihren Seitentälern tief ins Gelände eingegraben haben. Die Böden des Verbreitungsgebiets sind hauptsächlich Verwitterungsböden aus den geologischen Formationen des Keupers sowie des schwarzen und braunen Jura. Die vorherrschend schweren und nährstoffarmen Böden werden hauptsächlich als Dauergrünland genutzt. Forstwirtschaft war in den vergangenen Jahrhunderten aufgrund der vorwiegend für den Ackerbau ungeeigneten Böden ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor in der Region — bis heute. Während sich im Norden auch leichte, sandige Böden finden, tritt an den Talabhängen überwiegend der schwere und leicht erodierbare Knollenmergel auf. Die Höhenlage des Verbreitungsgebiets geht von 320 m bis über 500 m. Das Klima ist gekennzeichnet durch hohe Niederschläge, warme und feuchte Westwinde und eine Durchschnittsjahrestemperatur von 9 °C. Die Wiesen liegen meist auf hügeligem Gelände und weisen bei Trockenheit tiefe Risse auf. Charakteristisch für die Artenzusammensetzung der herrschenden Wiesentypen und Grünlandflächen sind Rotklee, Pippau, Storchschnabel und Flockenblumen. Das artenreiche Grünland hat einen geringen bis mittleren Heuertrag. Charakteristisch für das geografische Gebiet sind die kleinbäuerlichen Strukturen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Das Limpurger Rind ist die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse. Das autochthone Rind gilt als gefährdete Nutztierasse und prägt als regionales kulturhistorisches Erbe bis heute die Landschaft, aus welcher es hervorgegangen ist.

Der Name der Rasse geht auf die ehemalige Grafschaft Limpurg zurück. Der dem Gelbvieh zugehörige Landschlag entstand aus Kreuzungen des nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618-1648) noch vorhandenen Landviehs im Jagstgebiet mit dem Allgäuer Vieh. Erste urkundliche Erwähnungen finden sich ab dem 19. Jahrhundert: So beschreibt August von Weckherlin den „gelblich falben ... Stamm aus dem Limpurg'schen“ („Die Rindviehzucht Württembergs, mit Vorschlägen zu deren weiterem Emporbringen— ein Beitrag zur landwirtschaftlichen Beschreibung des Königreichs“, J. G. Cottaschen Buchhandlung, 1839, S. 20) und erwähnt dabei die „nach Paris als vorzüglich bekanntes Schwäbische Mastvieh [...] getriebenen Mastochsen“ („Abbildungen der Rindvieh- und anderen Haustier-Racen auf den Privatgütern Seiner Majestät des Königs von Württemberg nebst angehängter Beschreibung“, F. C. Löflund und Sohn, 1827, S. 19).

Unter dem Namen „Boeuf de Hohenlohe“ wurde im ausgehenden 18. Jahrhundert Rindfleisch aus der Region Hohenlohe wegen seiner Zartheit und des vorzüglichen Geschmacks in Paris hoch geschätzt. Ganze Herden der damals verbreiteten Landschläge, wie der mittlerweile ausgestorbene Haller Braunblässenschlag und das Limpurger Rind, wurden nach Frankreich getrieben. Der letzte Viehtrieb nach Paris erfolgte im Jahre 1913.

Schon im 19. Jahrhundert wird die vorzügliche Fleischqualität der Limpurger gerühmt: als „vorzüglich zartes, saftiges und wohlschmeckendes Fleisch“ beschreibt es H. Sieglin („Die Rinderzucht in Württemberg“, A. Müller, 1888, S. 28 ff.), als „feinfaserig, marmoriert, zart und schmackhaft und deshalb sehr geschätzt“ loben es August Lydtin & H. Werner („Das deutsche Rind: Beschreibung der in Deutschland heimischen Rinderschläge“, Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Heft 41, Deutsche Landwirtschafts-Ges. Berlin, 1899, S. 487).

Die Beurteilung der organoleptischen Merkmale hat bis heute ihre Gültigkeit behalten (Hans H. Sambras, „Gefährdete Nutztierassen: Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung“. Ulmer Verlag, 1999, S. 176-177; Werner Abele, „Der Heutige Stand der Zucht des Limpurger Rindes“, Dissertation, Landwirtschaftliche Hochschule Hohenheim, 1953, S. 41 ff). In der heutigen Spitzengastronomie ist das feinfaserige, exzellente Fleisch reinrassiger Limpurger Weideochsen sehr gefragt.

Das von Haus aus kurzfasrige und dadurch zarte Fleisch des „Weideochsen vom Limpurger Rind“ besitzt eine feine Marmorierung und zeigt die gewünschte Fettabdeckung. Das Fleisch ist von hoher Saftigkeit mit zarter Textur bei gutem Biss und buttrig-sahniger Geschmeidigkeit im Mund. Der charakteristische, arttypische Geschmack ist gekennzeichnet durch ein klares, reines Rindfleischaroma, vollmundig, harmonisch und komplex, durch Wiesenaromen und Süße abgerundet. Im gebratenen Zustand entwickelt sich ein klarer, kraftvoller, hocharomatischer und nachhaltiger Rindfleischgeruch mit karamellig-würzigen Noten.

Der „Weideochse vom Limpurger Rind“ wurde aufgrund seiner herkunftsbedingten außergewöhnlich guten Geschmackseigenschaften und seiner nachhaltigen Erzeugungsmethoden (z. B. natürliche Weiden, aber auch kurze Transporte, stressfreie Schlachtung, Fleischreifung am Knochen) im November 2005 von Slow Food Deutschland e.V. in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Im April 2009 wurde er von der Slow Food Foundation for Biodiversity als „Slow Food Presidio“ (Schutzprojekt/Förderkreis) anerkannt.

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.):*

Das raue Klima und die Vegetation der Verwitterungsböden in Verbindung mit der kleinbäuerlichen Struktur haben zur Herausbildung einer widerstandsfähigen und anspruchslosen Landrasse geführt, deren Eigenschaften optimal an die kalk- und nährstoffarmen Böden angepasst sind. Bereits 1878 berichtet das Württembergische Wochenblatt für Landwirtschaft: „Wenn das Limpurger Rind in andere Gegenden verpflanzt wird, so behält es zwar seine reiche Milchergiebigkeit eine längere Reihe von Jahren, allein die Nachkommen dieser Originaltiere verlieren — selbst reine Züchtung mit dem besten Material vorausgesetzt — sowohl ihre reiche Milchergiebigkeit als auch ihre zarten, schönen Formen“ (Kgl. Württ. Zentralstelle für Landwirtschaft Stuttgart, 1878, S. 335).

Die Besonderheiten der Bodenverhältnisse und klimatischen Bedingungen in dem geografischen Gebiet in Verbindung mit der autochthonen Rasse wirken sich auf die Fleischqualität des „Weideochsen vom Limpurger Rind“ aus. Die in extensiver Bewirtschaftung gehaltenen Tiere sind besonders gut an das raue Klima, die kargen Gegebenheiten des geografischen Gebiets und die hier erzeugten Futtermittel angepasst. Die besondere Qualität des Fleisches, seine Feinfaserigkeit, die Anzahl und die Verteilung der Fetteinlagerungen sowie der Geschmack und das Aroma des Fleisches sind unmittelbar durch die Haltung und Futtergewohnheiten der Tiere bedingt. Die im geografischen Gebiet herrschenden Bodenverhältnisse und klimatischen Bedingungen in Verbindung mit der autochthonen Rasse, der Weidehaltung in der Vegetationsperiode, den im geografischen Gebiet erzeugten Futtermitteln, dem Mindestschlachtalter von 30 Lebensmonaten und der Reifung des Fleisches am Knochen über rund drei Wochen verleihen dem Fleisch dieser Tiere eigene und anerkannte organoleptische Merkmale.

Die Bedingungen, dass die Weideochsen reinrassige, herdbuchfähige Rinder in dem staatlich anerkannten und überwachten Zuchtbuch für Limpurger Rinder sein müssen, gewährleistet auch für die Zukunft den Fortbestand des Genpools, der für die besonderen Eigenschaften der Rasse ursächlich gewesen ist und bleiben soll.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

Markenblatt Heft 14 vom 9. April 2010, Teil 7a-aa/c, S. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/14400>
