

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach 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 138/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach 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**„HOFER RINDFLEISCHWURST“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0722-10.10.2008****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Hofer Rindfleischwurst“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

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

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

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

Bei der Hofer Rindfleischwurst handelt es sich um eine streichfähige Rohwurst. Die Hofer Rindfleischwurst hat eine längliche Form. Das streichfähige Wurstgut wird in Kunstdarm (Cellophan) gefüllt, wobei Därme mit Kalibergröße 40 mm bis 55 mm eingesetzt werden. Je nach Kalibergröße ist die Hofer Rindfleischwurst als Stückware bis maximal 50 cm lang und weist je nach Größe eine Gewichtsspanne von 150 Gramm bis 800 Gramm auf. Die Hofer Rindfleischwurst besitzt in der Farbintensität ein kräftiges, aber angenehm fleischfarbenes Rot.

Die Hofer Rindfleischwurst zeichnet sich durch einen sortentypischen, fein würzigen Eigengeschmack aus, der mit einer leichten Pfeffernote betont ist. Zudem verleiht die Kalträucherung über Buchenholz der Hofer Rindfleischwurst ein angenehmes Raucharoma.

Die Hofer Rindfleischwurst ist eine fein zerkleinerte, streichfähige Rohwurst, die sich durch ihre Frische auszeichnet. Sie behält ihren besonderen Geschmack und das ihr eigene Aroma lediglich zwei bis drei Tage lang und ist daher nicht zur längeren Lagerung bestimmt.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Als vakuumverpackte Ware ist die Hofer Rindfleischwurst etwas länger haltbar, bis mindestens 10 Tage. Dies setzt jedoch voraus, dass die vakuumverpackte Rindfleischwurst dann gekühlt gelagert wird.

Als weitere Qualitätskriterien muss die Hofer Rindfleischwurst eine stabile Umrötung, eine ausgeprägte Streckfähigkeit und eine gleichmäßige Konsistenzentwicklung aufweisen.

Da für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst mageres Rindfleisch als Ausgangsmaterial verwendet wird, wird im Produkt ein hoher Wert an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß erzielt. Dieser Befehwert darf bei der Hofer Rindfleischwurst nicht unter 10 % liegen. Im Rahmen durchgeführter Analysen bei der Neutralen Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk (NBQP) ergeben sich für die Hofer Rindfleischwurst als technische Merkmale folgende Analysenwerte: Der Wassergehalt liegt zwischen 50 % und 55 %, der Fettgehalt liegt zwischen 25 % und 30 %. Der Mengenanteil an Schweinefleisch und Rückenspeck bezieht sich auf maximal 30 %.

Als Zutaten werden im wesentlichen Nitritpökelsalz und als weiteres Umrötehilfsmittel Ascorbinsäure verwendet. Der Anteil dieser Zusatzstoffe beträgt für Nitritpökelsalz 2,5 % und für Ascorbinsäure (Umrötehilfsmittel) 0,5 %. Als wesentliche Rohgewürze werden bei der Herstellung Salz und fein gemahlener Pfeffer beigemischt. Zur Verfeinerung und zur Verleihung einer individuellen Geschmacksnote ist es möglich, in geringem Umfang zusätzliche Gewürzmischungen zu verwenden.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Für eine sichere Herstellung der Hofer Rindfleischwurst ist die Beschaffenheit des Rohstoffes Fleisch und Fett von ausschlaggebender Bedeutung. Bevorzugt wird Fleisch von ausgewachsenen, älteren Schlachtieren. Die Vorteile hieraus sind eine kräftige Fleischfarbe und ausgereiftes Fleisch. Zur Verarbeitung gelangen Rind- und Schweinefleisch. Das Fleisch von Jungrindern wird somit für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst nicht verwendet. Als wesentlicher Rohstoff ist in der Hofer Rindfleischwurst fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch der Sortierung R I (Anteil 2/3) und Rückenspeck vom Schwein der Sortierung S VIII (Anteil 1/3) enthalten. Die Zugabe von einem geringen Anteil von Schweinefleisch der Sortierung S I zusammen mit dem Rückenspeck ist möglich, wird aber weniger praktiziert.

Das verwendete Rindfleisch stammt überwiegend von Kühen, seltener von Bullen. Als Fleischteilstück ist hier die Rinderkeule anzuführen, wobei der Fettgehalt bei ca. 5 % liegt. Soweit Schweinefleisch verwendet wird, stammt dies aus der Schweinekeule, wobei der Fettgehalt ca. 4 % beträgt. Der Fettgehalt vom verwendeten Rückenspeck beträgt ca. 70 %.

Die Hofer Rindfleischwurst zeichnet sich durch ihre Qualität und Frische aus. Für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst wird ausschließlich frisch erschlachtetes Fleisch verwendet. Es kommt somit kein gereiftes, abgehangenes oder tief gekühltes Fleisch für den Produktionsprozess in Betracht.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

Die Herstellung der „Hofer Rindfleischwurst“ findet im geografischen Gebiet statt.

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:

Stadtgebiet Hof und Landkreis Hof.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Hofer Rindfleischwurst besitzt im abgegrenzten geografischen Gebiet eine über 50-jährige Tradition.

Ab 1950 befasste sich erstmals der Metzgermeister Hans Millitzer in Hof mit der Herstellung der Rindfleischwurst aus magerem Rindfleisch. Diese Tradition setzte sein ehemaliger Geselle Gottfried Rädlein fort, der die Hofer Rindfleischwurst von 1962 bis 1993 im eigenen Betrieb in Hof produzierte und diese weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt machte.

Die Nachfrage war derart groß, dass Gottfried Rädlein wöchentlich bis zu 15 Rinderhinterviertel (Rinderpistolen) zur Rindfleischwurst verarbeitete und teilweise auch an Sonn- und Feiertagen die Rindfleischwurst nach seinem speziellen Rezept herstellte. Als feine streichfähige Rohwurst war die Rindfleischwurst ein besonders frisches Produkt und behielt aufgrund dessen ihren besonderen Geschmack und das ihr eigene Aroma lediglich zwei bis drei Tage lang. Die Hofer Rindfleischwurst ist ein besonders mageres und bekömmliches Produkt, das seinerzeit sogar von Ärzten für den Verzehr empfohlen wurde.

Von der Herstellung der Hofer Rindfleischwurst ließen sich in der Folgezeit weitere Metzger in der Region anstecken und waren bestrebt, gleichfalls das traditionsreiche Produkt Hofer Rindfleischwurst herzustellen und anzubieten. Im Januar 1993 übertrug Gottfried Rädlein sein Fleischerfachgeschäft auf die renommierte Hofer Metzgerei Albert Schiller, die speziell die Hofer Rindfleischwurst weiterhin im Sinn von Gottfried Rädlein bis heute produziert. Auf Bestreben des damaligen Obermeisters der Fleischer-Innung Hof wurde das Produkt Hofer Rindfleischwurst 1993 in die bundesdeutschen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse unter der Leitsatz-Nr. 2.2120.1 aufgenommen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Bei der Hofer Rindfleischwurst handelt es sich, wie beschrieben, um ein Erzeugnis von hoher Qualität und besonderem Geschmack, das als regionale Spezialität insbesondere in der Stadt Hof und im Landkreis Hof bestens bekannt ist und ein hohes Ansehen genießt. Es erfreut sich nicht nur bei der heimischen Bevölkerung großer Beliebtheit und Nachfrage, auch von auswärtigen Gästen und Besuchern wird speziell diese Wurst geschätzt. Für ihre Bedeutung und Bekanntheit spricht auch ihre Aufnahme in die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Die Hofer Rindfleischwurst wurde bereits bei verschiedenen Wurstwettbewerben ausgezeichnet und prämiert. Bei der alljährlich stattfindenden Qualitätsprüfung des Fleischerverbandes Bayern nehmen Metzgereien aus dem bezeichneten geografischen Gebiet teil und entsenden hierzu die Hofer Rindfleischwurst. In den zurückliegenden Jahren ist dieses Prämienprodukt stets mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet worden. Gleiches gilt für die erzielten Ergebnisse bei den Qualitätsprüfungen der Deutschen Lebensmittelgesellschaft (DLG) auf Bundesebene. Bei der zuletzt im April 2009 stattgefundenen Oberfranken-Ausstellung in Hof wurde eine öffentliche Wurstprüfung veranstaltet, wobei örtliche Medien ausführlich über die Hofer Rindfleischwurst als herausragendes regionales Erzeugnis berichteten.

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

Bei der Hofer Rindfleischwurst handelt es sich um ein typisches Erzeugnis der Region Hof. Es hat dort seinen Ursprung und wird in über 50-jähriger Tradition nach einer speziellen Rezeptur und Technologie in ortsansässigen Betrieben hergestellt. Die Bekanntheit und das Ansehen des Erzeugnisses beruhen daher maßgeblich auf seiner Herkunft aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

Markenblatt Heft 16 vom 18.4.2008, Teil 7a-aa, S. 31 817

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/106>)