

## Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).  
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.  
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

### aa) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 306 99 002.4

Hofer Rindfleischwurst

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**

Name: Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel  
Anschrift: Hohe Straße 20, 95030 Hof  
Telefon: 09281/67479  
Telefax: 09281/628374  
E-Mail: [fleischer-innung-hof@t-online.de](mailto:fleischer-innung-hof@t-online.de)

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**Vertreter:**

Name: -  
Anschrift: -  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

**Spezifikation:**

( alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 )

a) Name:

Hofer Rindfleischwurst

b) Beschreibung:

Bei der Hofer Rindfleischwurst handelt es sich um eine streichfähige Rohwurst gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Nr. 2.2120.1). 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 fleischfarbendes 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. 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 Streichfähigkeit und eine gleichmäßige Konsistenzentwicklung aufweisen.

Für eine sichere Herstellung der Hofer Rindfleischwurst ist die Beschaffenheit des Rohstoffes Fleisch und Fett von ausschlaggebender Bedeutung. Bevorzugt wird Fleisch von ausgewachsenen, älteren Schlachttieren. 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. Nachdem für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst mageres Rindfleisch als Ausgangsmaterial verwendet wird, wird im Produkt ein hoher Wert an bindegewebeisweiß-freiem Fleischeisweiß erzielt. Dieser Beffe-Wert darf bei der Hofer Rindfleischwurst nicht unter 10 % liegen.

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.

Als Zutaten werden im wesentlichen Nitritpökelsalz und als weiteres Umrötehilfsmittel Ascorbinsäure verwendet. 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.

c) Geografisches Gebiet:

Stadtgebiet Hof und Landkreis Hof (siehe beiliegende Landkarte)

d) Ursprungsnachweis:

Im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit ist zunächst als Herkunftsnachweis der Rinderpass anzuführen, aus dem alle wesentlichen Angaben über das Schlachttier, vom Tierhalter bis zum letzten Besitzer (Käufer) ersichtlich sind. Der schlachtende Betrieb erhält eine Kopie des Rinderpasses ausgehändigt und meldet die Schlach-

tung als Vollzug an die Rinderdatenbank nach München. Bei der Zerlegung, Sortierung und Weiterverarbeitung des Rohstoffes zur Herstellung der Hofer Rindfleischwurst ist anhand der Chargenbildung und der schriftlichen Dokumentation der Nachweis der Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Der verarbeitende Betrieb kann also genau aussagen, welcher Rohstoff von welchem Tier mit Herkunftsort in seiner vermarkteten Hofer Rindfleischwurst verarbeitet wurde.

Die Hofer Rindfleischwurst wird von den Metzgereibetrieben, die die Voraussetzungen für die Spezifikation erfüllen, überwiegend im direkten Verkauf im Ladengeschäft an die Kundschaft ausgegeben. Der Kunstdarm wird mit dem Aufdruck Hofer Rindfleischwurst und den namentlichen Angaben zum Herstellerbetrieb versehen sein. Anhand des Kassenbons ist zudem ersichtlich, in welcher Metzgerei der Kunde die Hofer Rindfleischwurst an welchem Datum eingekauft hat. Gleiches gilt für den Versand bzw. die Abgabe an den Handel, wobei die entsprechenden Angaben auch auf dem Lieferschein und dem Rechnungsbeleg enthalten sind. Somit ist auch nach dem Verkauf der Hofer Rindfleischwurst der Rückschluss auf den Herstellerbetrieb gegeben.

e) Herstellungsverfahren:

Als Ausgangsmaterial für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst wird fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch und der Rückenspeck vom Schwein verwendet. Dieser Rohstoff stammt von Rindern und Schweinen, die überwiegend im bezeichneten geografischen Gebiet und darüber hinaus überwiegend in den Bezirken Oberfranken, Oberpfalz und Thüringen geboren und aufgewachsen sind. Diese Rinder und Schweine werden ausschließlich im bezeichneten geografischen Gebiet geschlachtet. Auch das gesamte Herstellungsverfahren erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

Wie bereits erwähnt, zeichnet sich die Hofer Rindfleischwurst durch ihre besondere Qualität und Frische aus. Dies setzt voraus, dass die Schlachtung der Rinder und Schweine an Schlachtstätten im bezeichneten geografischen Gebiet und auch das Herstellungsverfahren dort erfolgen muss.

Maßgebend bei der Hofer Rindfleischwurst mit ihrer typischen regionalen Spezifikation ist die Herstellungstechnologie, die so ausschließlich in der Region praktiziert wird.

Als Rohstoff wird fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch (Sortierung R I) verwendet. Rückenspeck vom Schwein (Sortierung S VIII) wird als weiches Fett verwendet, das dann auch die Streichfähigkeit der Hofer Rindfleischwurst bewirkt.

Das Magerfleisch wird mit allen Zutaten (außer Nitritpökelsatz) im Kutter zerkleinert und vermischt. Die so gewonnene Masse wird nun im Wolf durch die 0,6 mm Scheibe gewolft. Nun wird die Masse wieder in den Kutter gegeben, die Gewürze beigemischt und das Nitritpökelsalz zwecks Umrötung und Farbstabilität zugesetzt. Um eine optimale Feinheit und gleichmäßige Körnung zu erreichen, wird die Masse im Kutter im Schnellgang auf 12 Grad Celsius Endtemperatur feinkuttert (Kuttermethode), wobei scharfe Schneidwerkzeuge zu verwenden sind.

Das so gewonnene, streichfähige Wurstgut wird in Kunstdarm gefüllt. Die Würste werden in der Räucherammer über Buchenholz schonend bei einer Temperatur, die 30 Grad Celsius nicht überschreiten darf, geräuchert. Bei höherer Räuchertemperatur würde das Wurstgut bindig und damit nicht mehr fein streichfähig bleiben. Die Hofer Rindfleischwurst bekommt neben dem guten Raucharoma somit auch im Anschnitt die

appetitliche rötliche Farbe.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten 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 Stadtgrenze hinaus bekannt machte.

Die Nachfrage war derart groß, dass Gottfried Rädlein wöchentlich bis zu 15 Rinderhinter-viertel (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. Wegen des äußerst fettarmen Ausgangsmaterials ist die Hofer Rindfleischwurst 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 Sinne 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.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Bei der Hofer Rindfleischwurst handelt es sich 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. Die Hofer Rindfleischwurst wurde bereits bei verschiedenen Wurstwettbewerben ausgezeichnet und prämiert. Für ihre Bedeutung und Bekanntheit spricht auch ihre Aufnahme in die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

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.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Anschrift: Menzinger Straße 54, D-80638 München  
Telefon: (49-89) 17800-333

Telefax: (49-89) 17800-332

E-Mail: [Ernaehrungswirtschaft@LfL.bayern.de](mailto:Ernaehrungswirtschaft@LfL.bayern.de)

h) Etikettierung:

Bezeichnung „Hofer Rindfleischwurst“ direkt auf der  
Wursthülle oder auf gesonderter Verpackung

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-