

## Teil 7c) Fassung der Spezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 303 99 906.3

Bayerisches Rindfleisch,  
Rindfleisch aus Bayern

### Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

Heft 25 vom 22.06.2007, Teil 7b), S. 11293

### Entscheidung des BPatG:

-

### Spezifikation:

( alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung )

- a) Name:  
Bayerisches Rindfleisch, Rindfleisch aus Bayern
- b) Beschreibung:  
Bei Bayerischem Rindfleisch handelt es sich um Schlachtkörper oder zerlegtes Fleisch, welches von Rindern (aller Kategorien) stammt, die mit den unter Punkt e) genannten Ausnahmen in Bayern aufgezogen, gemästet und bis zur Schlachtung in Bayern gehalten wurden. Traditionell wird Bayerisches Rindfleisch vornehmlich aus Schlachtkörpern der typisch bayerischen Rinderrassen, wie z.B. Fleckvieh, Braunvieh oder Gelbvieh gewonnen. Zu geringen Anteilen stammt dieses aber auch von anderen Rassen. Bayerisches Rindfleisch darf keine Anzeichen von DFD-Fleisch am Schlachtkörper aufweisen und der pH-Wert darf nicht über 6,0 liegen.
- c) Geografisches Gebiet:  
Freistaat Bayern; zusätzlich siehe Punkt e)
- d) Ursprungsnachweis:  
Bayerisches Rindfleisch stammt von Rindern bzw. Kälbern, bei denen die Herkunft lückenlos von der Erzeugung über die Zerlegung bis zur Ladentheke nachgewiesen und rückverfolgt werden kann. Jedes Tier muss in der HI-Tier-Datenbank erfasst sein und einen Herkunftsnachweis besitzen.  
Die Zuordnung und Herkunftssicherung der bayerischen Zucht- und Masttiere basiert auf tierindividuellen Herkunftsdokumenten und Ohrmarken. Um auch im Schlachtprozess eine eindeutige Rückverfolgbarkeit auf ein Einzeltier oder eine Gruppe von Rindern zu gewährleisten, erfolgt bei der Anlieferung der Schlachttiere am Schlachthof eine Erfassung dieser Dokumente, die nachfolgend mit einer Schlacht- oder Chargennummer verknüpft werden.
- e) Herstellungsverfahren:  
Die Geburt der Tiere, die Aufzucht, die Mast, die Schlachtung und die Verarbeitung, also der gesamte Lebens- und Verarbeitungszyklus muss grundsätzlich in Bayern stattfinden. Aufgrund historisch gewachsener Zusammenhänge und der traditionell engen Verflechtung erzeugungsrelevanter Regionen mit benachbarten Gebieten (z.B. mit Österreich im Süden, Baden-Württemberg im Westen, Hessen im Norden) sind aber auch an Bayern angrenzende Regionen zur Älpung und Schlachtung zugelassen. So spielen insbesondere die zeitweise Älpung in grenznahen Weidegebieten (vor allem traditionell im Allgäu bekannt) oder die Schlachtung

von Bayerischem Rindfleisch in grenznahen Standorten traditionell eine wichtige Rolle.

Daher ist die Älpung auch in Österreich innerhalb eines Korridors von maximal 50 km gestattet, der sich direkt an die Grenzen des Freistaates anschließt. Die Schlachtung außerhalb Bayerns ist auf in Deutschland gelegene Regionen innerhalb eines entsprechenden Korridors begrenzt. Für Rinder, die gemäß dieser Vorgabe außerhalb Bayerns geschlachtet werden, ist in die Warenkennzeichnung ein entsprechender Hinweis auf das Bundesland z.B. „Bayerisches Rindfleisch – geschlachtet in Baden Württemberg“ aufzunehmen.

### f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

#### (1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Rinderhaltung und die damit verbundene Grundlandnutzung 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 (Quelle 23).

So werden die meisten Rinder und Kühe in Bayern auch in der Region der Alpen, dem Alpenvorland, dem voralpinem Hügelland und im Ostbayerischen Mittelgebirge gehalten. Die Alpwirtschaft spielt in der bayerischen Voralpen- und Bergregion, dem traditionellen Zucht- und Haltungsgebiet der typischen bayerischen Rinderrassen Fleckvieh, Braunvieh oder Gelbvieh eine entscheidende Rolle bei der Jungviehaufzucht.

Aufgrund der naturräumlichen und klimatischen Bedingungen, grenzt sich die Rassezusammensetzung Bayerns stark vom Rest Deutschlands ab. 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 der Kombination der Zuchtziele von Fleisch- und Milchleistung stark verbreitet ist. Darüber hinaus existiert in Bayern auch noch eine Vielzahl standortangepasster Rassen, wie z.B. Gelbvieh, Braunvieh oder Murnau-Werdenfeller Rind, die gemäß ihrer regionalen Verbreitung an die klimatischen, landschaftlichen und räumlichen Verhältnisse und an die Umgebung (z.B. bergige Regionen bzw. Klima- und Futterverhältnisse) angepasst sind.

#### Zucht

Die bayerische Viehzucht ist weltweit berühmt und anerkannt. So wird bspw. bayerisches Zuchtvieh in alle Welt exportiert. (Quelle 24, letzte Seite). Sehr erfolgreiche Zuchtverbände sind der Weilheimer und der Miesbacher Fleckviehzuchtverband (Quelle 24; Quelle 15, Seiten 7-19, 63-74). Das Bayerische Fleckvieh wird weltweit sehr geschätzt, weil es eine hohe Fleischleistung mit einer hohen Milchleistung kombiniert.

#### 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 Rind-

fleisch 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.

#### Wirtschaftliche Bedeutung der Rinderzucht und Rindfleischerzeugung in Bayern

Die Erzeugung von Rindfleisch stellt in Bayern einen der wichtigsten Produktionszweige der Land- und Ernährungswirtschaft dar. Die Erzeugung von Bayerischem Rindfleisch hat derzeit monetär einen Anteil von 25 % der gesamten tierischen Produktion in Bayern. Im Jahre 2001 wurden in Bayern 392.000 t Rindfleisch und 6.400 t Kalbfleisch produziert. In Bayern werden in knapp 80.000 Betrieben Rinder gehalten. Meistens finden sich Milchkuhhaltung und Bullenmast im gleichen Betrieb (Quelle 10; Quelle 22, S. 16).

Während in der EU bei Rindfleisch weitgehend Selbstversorgung erreicht ist, werden in Bayern erhebliche Überschüsse erzielt. Bayern hat mit rd. 29 % einen überdurchschnittlich hohen Anteil an der Rind- und Kalbfleischerzeugung in Deutschland (Quelle 22, S. 6 u. S. 16).

#### (2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

##### Ansehen des Bayerischen Rindfleisches

Bayerisches Rindfleisch ist in Deutschland und im Ausland bekannt, genießt einen guten Ruf und wird in großen Mengen nach Italien und Frankreich exportiert, wo die ansässigen Importeure und Händler vor allem die qualitativen und geschmacklichen Eigenschaften für Ihre Kunden schätzen (Quelle 19). Von den ausländischen Fleischeinkäufern wird insbesondere die hohe Qualität gelobt, welche sich durch das geschmackvollere und fettere Fleisch auszeichne (Anlage 1 zu Blatt 126 ff., S. 52).

Die italienischen Kunden (Quelle 34) bevorzugen insbesondere das helle, gut bemuskelte und ausgeprägte Fleckviehfleisch aus Bayern während der Handel in Frankreich bereits Bayerisches Rindfleisch als "Bouef De Baviere" vermarktet, um die besondere Wertschätzung, die Bayern beim Verbraucher in Frankreich genießt, gezielt nutzen zu können (Quelle 35).

Das Zeichen „Qualität aus Bayern“, welches für eine gesicherte Herkunft und eine überdurchschnittlich hohe Qualität stand und vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten an Unternehmen verliehen wurde, hat zu einem hohen Bekanntheitsgrad und einem hohen Ansehen des Bayerischen Rindfleisches beim Verbraucher beigetragen. Für eine große Anzahl der Konsumenten war dieses Zeichen, welches für die Herkunft Bayern stand, eine wichtige Entscheidungshilfe beim Rindfleischeinkauf (Quelle 41, S. II /5 und 7).

Verbraucherstudien aus den Jahren 2003 und 2004 (Quelle 40; Anlage zu Blatt 88, Frage 7) haben ergeben, dass die Qualität des Bayerischen Rindfleisches in Deutschland überwiegend hoch eingeschätzt wird.

Dafür dass Bayerisches Rindfleisch im Freistaat Bayern als eine traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht auch die Aufnahme des „Bayerischen Rindfleisches“ in die Datenbank traditioneller Bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für

Landwirtschaft und Forsten (<http://www.spezialtaeten.bayern.de>, Quelle 19).

#### (3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die durch die naturräumlichen und klimatischen Bedingungen in Bayern begünstigte lange Tradition und hohe Bedeutung der Rinderzucht und Rindfleischerzeugung in Bayern sowie 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.

#### g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft; Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
Anschrift: Menzinger Strasse 54; 80638 München  
Telefon: (49-89) 17800-0  
Telefax: (49-89) 17800-313  
E-Mail: -

#### h) Etikettierung:

Rindfleisch aus Bayern g.g.A., Bayerisches Rindfleisch g.g.A., Bouef de Baviere IGP Auf eine Schlachtung außerhalb Bayerns ist gesondert hinzuweisen, z.B. in folgender Weise „Bayerisches Rindfleisch – geschlachtet in Baden Württemberg“.

#### i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Rindfleischetikettierungs-VO (EG) Nr. 1760/2000; Rindfleischetikettierungsgesetz (RIFIEtikettG)