

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

- aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
- bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht, die aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden oder im Zusammenhang mit offiziell anerkannten Naturkatastrophen oder widrigen Witterungsverhältnissen erfolgt sind.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch die Kommission genehmigten Änderung gilt. (Bis Heft 38/2014 erfolgten diese Veröffentlichungen in Abschnitt 7e.)

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

- aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
 - bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission
-

Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 307 99 002.8

„Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle
Anschritt: Dottingerstraße 69, 72525 Münsingen
Telefon: 07381/9392-71
Fax: 07381/9392-61
E-Mail: Markus.Tress@tress.de

Zusammensetzung:

Erzeuger/Verarbeiter Andere

Berechtigtes Interesse:

Der Antragsteller ist mit dem ursprünglichen Antragsteller identisch. Die Schutzgemeinschaft ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern des fraglichen Erzeugnisses.

Vertreter:

Name: -
Anschritt: -
Telefon: -
Fax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 2.5 Teigwaren

Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 21 vom 23.05.2008, Teil 7a-aa, S. 33858/ Amtsblatt EU C 191 vom 01.07.2011, S. 20

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:

(1) Im ersten Satz wird nach „...Eierteigware aus Frischei“ eingefügt: „(Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware)“.

(2) Am Ende des ersten Absatzes werden folgende Sätze eingefügt, die ursprünglich in Abschnitt e) Herstellungsverfahren enthalten waren:

„Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe werden als Frischteigware direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und/oder gekühlt oder tiefgefroren angeboten. Ferner werden Spätzle auch als gut lagerbare Trockenteigware angeboten.“

(3) Im Absatz „Zusammensetzung“:

- Im ersten Satz wird nach „...sind Grieß, Frischei“ eingefügt: „(Spätzle/Knöpfe trocken) bzw. Vollei und/oder Frischei (Spätzle/Knöpfe frisch)“

- Am Ende des Absatzes wird folgender Satz ergänzt:

„Optional können frische Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe mit geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung beölt werden.“

(4) Im Absatz „Beschaffenheitsmerkmale“:

- Die Angaben zur „Ei-Qualität“ werden ersetzt durch:

„Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe trocken: Frischei entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe frisch: Vollei und/oder Frischei entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.“

- Nach „Grießqualität“ heißt es statt „... oder Dinkelmehl“: „... und/oder Dinkelmehl“.

- Nach „Mehlqualität bei frischen Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe“ heißt es statt „Weizen oder Dinkelmehl“ „Weizen und/oder Dinkelmehl“.

- Am Schluss des Absatzes wird ergänzt:

„Speiseöl, geschmacksneutral und ohne färbende Wirkung: bei frischen Schwäbischen Spätzle / Schwäbischen Knöpfe zum Beölen der Spätzle/Knöpfe optional.

Begründung:

(1) Austausch von „Frischei“ durch „Vollei“ bei frischen Spätzle/Knöpfe

Während viele Trockenteigwaren-Hersteller selber Hühnereier aufschlagen und dann kurzfristig als Frischei verarbeiten, ist das Aufschlagen von Hühnereiern bei den Frischteigwaren-Herstellern nicht üblich, soweit es sich hierbei nicht um Betriebe der Gastronomie oder handwerkliche Kleinbetriebe handelt.

Da unpasteurisierte Eimasse hochgradig anfällig ist für mikrobiellen Verderb, ist die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung dieses Rohstoffes und somit auch des Endprodukts insbesondere für Frischteigwaren-Hersteller sehr groß. Die Frischteigwaren-Hersteller greifen daher auf pasteurisiertes Vollei von anerkannten Lieferanten zurück.

Diese müssen nach den veterinär- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU zugelassen sein und eine Vielzahl von routinemäßig durchgeführten Untersuchungen bei der Rohware (Schaleneier) wie auch beim Endprodukt durchführen. Die Untersuchung der Rohware umfasst eine umfangreiche regelmäßige Wa-

reineingangskontrolle, die Lagerungsbedingungen, Luftkammergröße und Schadstoffanalysen durch akkreditierte externe Laboratorien beinhaltet. Nach der Pasteurisation finden weitere chargenbezogene chemisch-physikalische und mikrobiologische Analysen statt, die gewährleisten, dass das gelieferte Produkt bezüglich Frische, Haltbarkeit und Konstanz der Eigenschaften sehr sicher ist. Insbesondere die Bestimmung der organischen Säuren (Milchsäure, Beta-Hydroxybuttersäure, Bernsteinsäure) hat in diesem Zusammenhang einen hohen Aussagewert für die Frische.

Frischei im Sinne der Leitsätze für Teigwaren kann auch aus zugelassenen Betrieben stammen, wenn die pasteurisierten Eiprodukte innerhalb von 24 Stunden an die Teigwarenhersteller geliefert werden, wo sie dann kurzfristig verarbeitet werden müssen.

Die Umsetzung im betrieblichen Ablauf gestaltet sich jedoch für Frischteigwaren-Hersteller insbesondere nach Wochenenden und Feiertagen als schwierig.

Andererseits wird in diesem Zusammenhang in den Leitsätzen für Teigwaren keine Aussage über das Alter der Eier getroffen, sondern nur der Zeitablauf vom Aufschlag bis zur Verarbeitung definiert.

Das Alter in Abhängigkeit von den Lagerbedingungen vor dem Aufschlagen ist aber für die Qualität entscheidend. Dieser Faktor wird allerdings in den Leitsätzen nicht berücksichtigt. Dass im Vollei-Bereich ebenso wie im Frischei-Bereich nur Eier der Güteklasse A Verwendung finden, ist unstrittig. Das für die Herstellung von frischen Eierteigwaren verwendete pasteurisierte Vollei hat eine maximale Lagerzeit ab Legedatum von 14 Tagen. Die geschilderten Lagerzeiten stellen sich für Frischei nicht abweichend dar.

Aus dem geschilderten Sachverhalt geht hervor, dass die Verwendung von Vollei bei der Herstellung frischer Spätzle/Knöpfe einerseits den Erfordernissen der Produktionssicherheit entspricht und andererseits dem Einsatz von Frischei mindestens ebenbürtig ist und keine Qualitätseinbußen beim Endprodukt zur Folge hat.

(2) Die Beschreibung der verschiedenen Angebotsformen der Schwäbischen Spätzle / Schwäbischen Knöpfe als Frisch- und Trockenteigware gehört thematisch in Abschnitt b) der Spezifikation und soll daher von Abschnitt e) dorthin übernommen werden.

(3) Speiseöl als optionale Zutat

Frische Teigwaren werden nach der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet. Durch den im Vergleich zu Trockenteigwaren höheren Wassergehalt kleben sie leicht aneinander. Um dies zu vermeiden, ist die Zugabe von Speiseöl erforderlich. Dadurch behalten die frischen Teigwaren ihre Konsistenz und Form, und somit steigert sich die Produktqualität bei der Zubereitung für den Endverbraucher. Die Teigwaren lassen sich locker aus der Packung entnehmen und erhitzen.

Die Verwendung von geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung gewährleistet, dass Geschmack und Farbe der Schwäbischen Spätzle / Schwäbischen Knöpfe nicht verändert werden.

Das Beölen ist auch in der Gastronomie und im Privathaushalt gängige Praxis, wenn Teigwaren vorbereitet und aufbewahrt werden. Bei der Zubereitung von Tro-

ckenteigwaren wird in das Kochwasser i.d.R. etwas Öl gegeben, um ebenfalls ein Zusammenkleben zu verhindern.

Die Verwendung von Speiseöl zum Einölen frischer Spätzle/Knöpfe entspricht somit technologischen Erfordernissen und wirkt sich nicht nachteilig auf die Qualität und die charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses aus.

(4) Bei der Änderung von „... oder Dinkelmehl“ in „... und/oder Dinkelgrieß“ handelt es sich einerseits um die Korrektur eines ersichtlichen Fehlers und andererseits um die den Gepflogenheiten der Hersteller entsprechende Klarstellung, dass Weizen- und Dinkelgrieß auch zusammen verwendet werden können.

Letzteres gilt ebenso für die Änderung von „Weizen oder Dinkelmehl“ in „Weizen und/oder Dinkelmehl“.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Am Ende des Abschnitts wird der Halbsatz „..., bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Kühlung eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2 – 7 °C.“ wie folgt abgeändert:

„..., bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2 – 7 °C oder Tiefkühlung.“

Begründung:

Es handelt sich hierbei um eine redaktionelle Änderung sowie die klarstellende Ergänzung, dass bei Frischteigwaren auch eine Tiefkühlung erfolgen kann. Dass auch tiefgefrorene Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe angeboten werden, ergibt sich bereits aus Abschnitt b) Beschreibung.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
Besonderheiten des Erzeugnisses:

Im ersten Satz wird nach „...Eierteigware aus Frischei“ eingefügt: „(Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware)“.

Begründung:

Siehe Begründung zum Austausch von „Frischei“ durch „Vollei“ bei frischen Spätzle/Knöpfe unter b) Beschreibung.

Vollständige Spezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

- a) Name:
„Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe“
- b) Beschreibung:
Bei Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe handelt es sich um eine Eierteigware aus Frischei (Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware) mit Hausmachercharakter, unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird. Die beiden Namen bezeichnen im allgemeinen Sprachgebrauch dasselbe Erzeugnis mit identischer Teiggrundlage und sind untereinander austauschbar. Die Form der Eierteigware variiert dabei von dick nach dünn und von lang nach kurz. Eine Abgrenzung ist kaum möglich, die Übergänge sind unscharf und werden regional auch unterschiedlich interpretiert.

Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe werden als Frischteigware direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und/oder gekühlt oder tiefgefroren angeboten. Ferner werden Spätzle auch als gut lagerbare Trockenteigware angeboten.

Zusammensetzung:

Die Zutaten zur Herstellung von Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe sind Grieß, Frischei (Spätzle/ Knöpfe trocken) bzw. Vollei und/oder Frischei (Spätzle/ Knöpfe frisch), Trinkwasser. Optional können Salz (max. 1 %), Gewürze, Kräuter und Spinat zugesetzt werden. Bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe kann optional Zitronensäure zugesetzt werden, ferner kann der Grieß durch Mehl ganz oder teilweise ersetzt werden. Optional können frische Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe mit geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung beölt werden.

Beschaffenheitsmerkmale:

Farbe/Aussehen: Natürlich, goldgelb-hellgelb.

Form: Eierteigware mit unregelmäßiger Form; raue und porige Oberfläche; Hausmachercharakter; Form variiert zwischen dünn und dick, länglich und kurz.

Konsistenz/Textur: Bissfest, kochfest/nicht verklebend, mit rauer Oberfläche.

Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe trocken: Frischei, entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe frisch: Vollei und/oder Frischei, entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Gehalt je kg Grieß/Mehl:

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe trocken: mind. 2 Eier/kg Grieß, in der Regel werden 4 oder 6 Eier/kg Grieß zugegeben; Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe frisch: mind. 8 Eier/kg Grieß und Mehl. Grießqualität: Hartweizengrieß und/oder Dinkelgrieß.

Mehlqualität bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe: Weizen- und/oder Dinkelmehl

Wasserqualität: Frisches Trinkwasser.

Salz: Optional, max. 1 %.

Gewürze, Kräuter, Spinat: Optional.

Zitronensäure: bei frischen Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe optional.

Speiseöl, geschmacksneutral und ohne färbende Wirkung: bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe optional.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.

d) Ursprungsnachweis:

Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, dass Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe nach den Vorgaben der Spezifikation und im geografischen Gebiet hergestellt sind, führt die Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle ein Register, in dem alle herstellenden Betriebe und Betriebsstätten aufgelistet sind.

Etikettierte Erzeugnisse müssen mit dem Ort der Erzeugung, nämlich mit Postleitzahl und Ortsbezeichnung, gekennzeichnet werden. Die erforderliche Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit aller bezogener Rohstoffe sowie der hergestellten Chargen wird gemäß Artikel 18 nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sichergestellt. Die betriebsinternen Systeme zur Rückverfolgbarkeit werden für die Kontrolle durch die beliehene Kontroll-

stelle herangezogen. Grundlage für die von der Kontroll-einrichtung durchzuführenden Herstellerkontrollen ist das oben genannte Register, in das eine Eintragung auch für Nichtmitglieder der Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle zwingend notwendig ist, sofern sie die Herkunftsbezeichnung Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe nutzen wollen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Zur Gewährleistung der Authentizität des traditionsreichen und regionaltypischen Erzeugnisses und einer gleich bleibend hohen Qualität muss die Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

Die Herstellung von Frischteigwaren und Trockenteigwaren erfolgt bis zur Kühlung bzw. Trocknung nach denselben Erzeugungsschritten.

Traditionell werden Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe von Hand geschabt, erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts kam die maschinelle Verarbeitung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe auf. Die Zutaten werden gemischt und die Masse solange geknetet, bis der Teig zäh wird. Seit Einführung der Teigknetmaschinen ist dieser Vorgang weitgehend mechanisiert. Der Teig wird ausgeformt, in ein Kochbad oder Wasserdampf gegeben. Der feuchte Teig wird dabei entweder durch Lochbleche gedrückt oder er tropft durch diese Bleche ins Kochbad. Evtl. wird der Teig während dieses Vorgangs geschnitten. Die Konsistenz des Teiges, die richtige Kochtemperatur und Zeit erfordern Fingerspitzengefühl und Erfahrung, die sich nur schwer standardisieren lassen. Hierbei kommt den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Bei Trockenteigware werden die entstandenen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe vorgetrocknet und anschließend getrocknet, bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2-7 °C oder Tiefkühlung.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe haben im geografischen Gebiet eine jahrhundertelange Tradition der Herstellung und eine große Bedeutung für die Schwäbische Küche. Hierbei kommt den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Traditionell werden Spätzle von Hand geschabt, handgeschabte Spätzle vom Brett gelten bis heute als besonderes Gütesiegel. Aus arbeitsökonomischen Gründen kam im geografischen Gebiet bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts die maschinelle Verarbeitung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe mit Hausmachercharakter, d. h. wie von Hand geschabt, auf. Erste aus der Praxis hervorgegangene Patente wurden angemeldet (vgl. z. B. Deutsches Reichspatent 471046), um die Authentizität und den Hausmachercharakter von Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfe zu erhalten. Mehrere Ausstellungen dokumentieren das traditionelle Wissen zur Herstellung in der Region Schwaben von den Anfängen bis zur Gegenwart (vgl. „Spätzle und Knöpfe — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben“, Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen; „Spätzle — Schaben, pressen, hobeln“, Freilichtmuseum Beuren). Zahlreiche Kochwettbewerbe und mehrere Weltrekorde im Spätzleschaben unterstreichen die Besonderheit des geografischen Gebietes im Zusammenhang mit den menschlichen Fakto-

ren. Das Know-how der dort lebenden Menschen zur Herstellung wurde von einer Generation zur nächsten weitergegeben und spielt eine bedeutende Rolle für die späteren Eigenschaften des Erzeugnisses. Die Tradition der Spätzleherstellung in Schwaben lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. Im Jahr 1725 fasste der Württembergische Rat und Leibarzt Rosino Lentilio „Knöpflein“ und „Spazen“ als „alles was aus Mehl zubereitet wird“ zusammen. Damals war Dinkel im schwäbisch-alemannischen Raum weit verbreitet. In der kleinbäuerlich strukturierten und von Armut geprägten Region erfreute sich das anspruchslose Getreide, welches auch auf kargen Böden gedeiht, großer Beliebtheit. Weil Dinkelmehl viel Klebereiweiß enthält, sodass der Teig in Notzeiten auch ohne die Zugabe von Eiern gelang, wurde zur Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe primär Dinkel verwendet. Bekanntheit erlangten die Spätzle auf der Münsinger Alb. Mit Beginn der Industrialisierung und fortschreitendem Wohlstand avancierten die Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe von der ordinären Alltagskost zur kulinarischen Spezialität an Festtagen. In der Beschreibung eines schwäbischen Bauerndorfes aus dem Jahr 1937 werden Spätzle als Festspeise genannt. Ein Jahr zuvor erhob der Heimatdichter Sebastian Blau Spätzle zum Symbol regionaler Identität der Schwaben: „... die Spätzle sind das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, ... das A und O der schwäbischen Speisekarte ...“. Im geografischen Gebiet gerade an ansonsten von der Natur benachteiligten Standorten ermöglichten die traditionellen regionalen Herstellungsverfahren und die hoch entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung die Herstellung eines hochwertigen Produktes. Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe werden heute in Schwaben von nahezu allen Teigwarenherstellern und Gastronomen im Sortiment geführt und seit den achtziger Jahren auch erfolgreich exportiert. Für die im geografischen Gebiet lebenden Menschen haben sie eine identitätsstiftende Bedeutung erlangt. Die große Bedeutung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe für die Schwäbische Küche belegt u.a. der 1827 erstveröffentlichte Roman „Die Geschichte von den sieben Schwaben“, dem zufolge im Schwabenland die Gewohnheit bestehe, „dass man täglichs Tags fünf Mal ißt, und zwar fünf Mal Suppe, und zwei Mal dazu Knöpfe oder Spätzle“. Elise Henle erläutert 1892, dass es sich für eine Frau in Schwaben gezieme die Herstellung von Spätzle zu beherrschen: „s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka“. Für die Neuzeit zählt der schwäbische Autor Siegfried Ruoff in dem Kochbuch „Schwäbische Spätzleküche“ über 50 verschiedene Spätzlerezepte für die Region Schwaben auf.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Bei Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe handelt es sich im Unterschied zu anderen Teigwaren um eine Eierteigware aus Frischei (Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware) mit Hausmachercharakter, unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird, wobei ihre Form zwischen dünn und dick, länglich und kurz variiert. Als einzige Teigwaren werden sie bereits während der Produktion zum ersten Mal gekocht. Ihr feuchter Teig wird dabei entweder durch Lochbleche gedrückt oder er tropft durch diese Bleche ins Kochbad. Evtl. wird der Teig während dieses Vorgangs geschnitten.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der Besonderheit von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe und ihrem geografischen Ursprung ergibt sich aus dem besonderen Ansehen, das jene infolge ihrer Herkunft genießen. Es handelt sich hierbei um traditionsreiche regionaltypische Teigwarenspezialitäten aus dem schwäbischen Raum, die insbesondere in der Region, aber auch darüber hinaus bekannt sind und geschätzt werden. Dies wird zum einen durch die Mehrzahl der bei der nationalen Behörde eingegangenen Stellungnahmen sowie einer Verbraucherbefragung aus dem Jahr 2002 bestätigt.

Zum anderen belegen zahlreiche Fundstellen in der Literatur, in Presseartikeln und regionalen Kochbüchern die fundamentale Bedeutung und Wertschätzung, die den Spätzle/Knöpfe in der schwäbischen Küche — als „schwäbisches Nationalgericht“ — zukommt. Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe werden heute in Schwaben von nahezu allen Teigwarenherstellern und Gastronomen im Sortiment geführt und seit den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts auch erfolgreich exportiert. Das hohe Ansehen von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe beruht vor allem auf dem traditionellen regionalen Herstellungsverfahren und den hoch entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung in der Region Schwaben, wobei handgeschabte Spätzle eine besondere Wertschätzung genießen. Auch die maschinelle Herstellung erfordert Fingerspitzengefühl und Erfahrung, so dass den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung auch insoweit eine besondere Bedeutung zukommt. Es kann somit davon ausgegangen werden, dass das Renommee der Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe eng mit der Herkunftsregion verbunden ist.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe haben beim Verbraucher einen hohen Bekanntheitsgrad erlangt und genießen aufgrund ihrer regionalen Herkunft ein besonderes Ansehen, das auf ihrer langen Tradition als Spezialität der Region Schwaben und den dort entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung beruht — wobei handgeschabte Spätzle als besonderes Gütezeichen gelten. Bereits eine 1965 durchgeführte bundesweite Befragung durch die Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G. belegt für die Regionen Stuttgart und Reutlingen die höchste Wertschätzung für Spätzle. Auch ist die schwäbische Literatur reich an Gedichten rund um das Leibgericht der Schwaben, wie beispielsweise das 1838 im Schwarzwälder Boten veröffentlichte Gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfe“, das Gedicht „Schwäbische Leibspeise“ oder das „Spätzles-Lied“. Ferner finden Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe ihre Erwähnung in zahlreichen Festen und Bräuchen und werden auch touristisch in Form von Spezialitätenwochen oder Kursen, Seminaren und Wettbewerben zum Spätzleschaben vermarktet. In jüngerer Zeit kommt Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe auch die Rolle als kulinarischer Botschafter der Region Schwaben zu.

g) Kontrolleinrichtung(en):

In Baden-Württemberg:

Name: Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34

Anschrift: Schlossplatz 1-6, 76131 Karlsruhe

Telefon: -

Fax: -

E-Mail: -

In Bayern:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Die Kontrolle erfolgt in beiden Bundesländern
durch die jeweils zugelassene(n) Kontrollstelle(n).

h) Etikettierung:

--

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

--

Teil 7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 304 99 902.4

„Fränkischer Karpfen“ /
„Frankenkarpfen“ / „Karpfen aus
Franken“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Fischereiverband Mittelfranken e. V.
Anschrift: Maiacher Str. 60d, 90441 Nürnberg
Telefon: +49 (0) 911 4248010
Fax: +49 (0) 911 42480113
E-Mail: info@fv-mfr.de
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Fax: -
E-Mail: -

Verordnung zur Eintragung der Bezeichnung:

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1007/2012 der Kommission vom 25.10.2012 (ABl. L 302 vom 31.10.2012, S. 7)

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:

ABl. C 30 vom 03.02.2012, S. 10

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:

„Fränkischer Karpfen“ / „Frankenkarpfen“ / „Karpfen aus Franken“

b) Beschreibung:

Der „Fränkische Karpfen“/„Frankenkarpfen“/„Karpfen aus Franken“ (im folgenden „Frankenkarpfen“) ist ein Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpfen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des „Frankenkarpfens“ ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1 000-1 700 g bei einem Alter von drei Jahren. Der „Frankenkarpfen“ ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (wel-

che 800 Karpfen in K2 je ha nicht übersteigt) erreicht.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in Unter-, Mittel- und Oberfranken.

d) Ursprungsnachweis:

Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine Waren anderen Ursprungs unter der Bezeichnung Franken-Karpfen zu vermarkten. Die Kaufrechnungen dienen den Händlern und Gastronomen als Beleg für den Kauf und Verkauf von Franken-Karpfen. Zur Kontrolle werden Aufzeichnungen über die Betriebsgröße, den Fischkauf und -verkauf, die Futtermittel usw. und den Karpfenkauf geführt. Alle Produzenten, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden von der Teichgenossenschaft in einer Datenbank geführt. Die Teichgenossenschaft überwacht die Einhaltung der guten Praxis in der Teichwirtschaft, die Hygiene der Einrichtungen und die Qualität von Speisekarpfen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst in Franken i.d.R. im dreisömmerigen Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.

Der „Frankenkarpfen“ muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) d. h. mindestens eine Produktionsperiode (beginnend ab April des jeweiligen Jahres) im geografischen Gebiet gehalten werden.

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u. Ä.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (K2-K3) Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Darüber hinaus sind auch Mischfuttermittel erlaubt, die im Rahmen des Bayerischen Kulturlandschaftsprogrammes zugelassen sind. Diese Mischfuttermittel dürfen ausschließlich aus Ackerfrüchten bestehen und keine Komponenten tierischen Ursprungs enthalten. Bei diesen Mischfuttermitteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamtphosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Der „Frankenkarpfen“ wird in der Erzeugungsregion schon seit ca. 900 Jahren produziert. Historisch ist die Karpfenproduktion eng mit den fränkischen Klöstern verbunden.

Die Fischweiherr Frankens erstrecken sich in einem mehr oder weniger breiten Gürtel durch das geologische Rednitz-Becken und den oberen Altmühl-, Aisch- und

Wörnitzgrund. Sie liegen vorwiegend im Bereich des Mittleren oder Bunten Keupers, des Sandsteinkeupers, und im Besonderen auf den leichten Sandböden des Burgsandsteins.

Der Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen wasserstauenden Schichten, eine Eigenart der Böden des Bunten Keupers, erwies sich als äußerst günstig für den Weiherbau.

Überall in Franken sind Teiche fast ausschließlich in der geologischen Formation Keuper zu finden. In dieser gibt es, wie beschrieben, wasserundurchlässige Böden, die nur geringe Sickerwasserverluste aufweisen. Es reichen somit schon geringe Zuflüsse oder der einfache Niederschlag, um den Wasserstand den Sommer über zu halten.

Franken ist im Vergleich zum Rest Deutschlands relativ gesehen sehr niederschlagsarm. So liegen die jährlichen Niederschläge im Durchschnitt der Jahre etwa zwischen 600 bis 650 mm und die Durchschnittstemperatur beträgt 7-9 Grad Celsius. Somit handelt es sich um ein warmes, niederschlagsarmes, trockenes Klima kontinentaler Prägung. Der begrenzende Faktor für die Teichwirtschaft in Franken ist im Gegensatz zur Oberpfalz der Wasserhaushalt. Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur die Landschaft, sondern auch das kulturelle Leben in Franken. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-) Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet.

Der „Frankenkarpfen“ wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten — wie der „Frankenkarpfen“ selbst — häufig eine jahrhundertelange Tradition haben. Ein Großteil der Gastwirte, die den Karpfen oftmals in langer Familientradition anbieten, besitzt auch Hälterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.

Der „Frankenkarpfen“ erfährt als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine sehr hohe Wertschätzung, wobei auch typisch fränkische Zubereitungsarten (z. B. gespaltenen Karpfen gebacken) existieren.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Frankenkarpfen“ zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen typischen Geschmack aufweist, der als nicht erdig (nicht „mooselnd“), angenehm wohlschmeckend, an gute frisch gekochte Kartoffel erinnernd beschrieben werden kann.

Durch die vorgeschriebene Besatzdichte weist der „Frankenkarpfen“ einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % auf.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der „Frankenkarpfen“ ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Infolge des qualitativ hochwertigen, sauberen Wassers, in dem die Aufzucht der Fische in dem abgegrenzten Gebiet erfolgt, aufgrund der Auswirkungen der natürlichen und geografischen Bedingungen auf die Aufzucht des Karpfens und als Ergebnis des Ein-

flusses des spezifischen Untergrunds in Franken sowie insbesondere der vorwiegend natürlichen Nahrung (Fischnährtiere) im Wasser des betreffenden Gebietes ist sein Geschmack charakteristisch und typisch. Er kann als nicht erdig (nicht „mooselnd“), angenehm wohlschmeckend, an gute frisch gekochte Kartoffel erinnernd beschrieben werden. Die Fütterung und die geringe Besatzdichte (welche 800 K2 je ha nicht übersteigt) sichern eine hervorragende Fleischqualität.

A n s e h e n

Das hohe Ansehen des „Frankenkarpfens“ ist auf seine Qualität und die große Bedeutung und jahrhundertelange Tradition der Teichwirtschaft in Franken zurückzuführen.

Auch die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der fränkischen Esskultur haben den „Frankenkarpfen“ zu einer regionalen Spezialität von regionalem sowie auch überregionalem Ruf gemacht.

Eine Konsumentenbefragung in Nürnberg aus dem Jahr 2002 ergab, dass 31 % der Verbraucher einen „Frankenkarpfen“ bevorzugen. Darüber hinaus ist der „Frankenkarpfen“ auch in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten (<http://www.food-frombavaria.de>) aufgenommen worden. In diese Datenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten, werden nur solche Produkte aufgenommen, die über ein Ansehen in der bayerischen Bevölkerung verfügen.

- g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: (49-89) 17800-0
Fax: (49-89) 17800-313
E-Mail:
- h) Etikettierung:
-
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Fischereigesetz für Bayern (BayFiG)

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
Fax: 09281/628374
E-Mail: fleischer-innung-hof@t-online.de
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Fax: -
E-Mail: -

Verordnung zur Eintragung der Bezeichnung:

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 91/2011 der Kommission vom 02.02.2011 (ABl. L 30 vom 04.02.2011, S. 15)

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:

ABl. C 138 vom 28.05.2010, S. 37 ff

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.2 Fleischerzeugnisse

Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:

„Hofer Rindfleischwurst“

b) Beschreibung:

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.

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.

Da für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst mageres Rindfleisch als Ausgangsmaterial verwendet wird, wird im Produkt ein hoher Wert an bindewebseweißfreiem Fleischeiweiß erzielt. Dieser Beffe-Wert 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 beziffert 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 feingemahlener Pfeffer beigemischt. Zur Verfeinerung und zur Verleihung einer individuellen Geschmacksnote ist es möglich, in geringem Umfang zusätzliche Gewürzmischungen zu verwenden.

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.

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.

c) Geografisches Gebiet:

Stadtgebiet Hof und Landkreis Hof

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 Schlachtung 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 schriftli-

chen 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 Kunst Darm wird mit dem Aufdruck Hofer Rindfleischwurst und den namentlichen Angaben zum Herstellerbetrieb versehen sein. Anhand des Kassensbons 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) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Als Ausgangsmaterial für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst wird fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch und der Rückenspeck vom Schwein verwendet (genauere Angaben dazu vorstehend unter Abschnitt b). 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 Nitritpökelsatz 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 feingekuttert (Kuttermethode), wobei scharfe Schneidwerkzeuge zu verwenden sind.

Das so gewonnene, streichfähige Wurstgut wird in Kunst Darm gefüllt. Die Würste werden in der Räucher kammer über Buchenholz schonend bei einer Temperatur, die 30 Grad Celsius nicht überschreiten darf, ge-

räuchert. 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 50jährige 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 Rinderhinterquartieren (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.

(2) Besonderheiten 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 Qualitäts-

prüfungen 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.

(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 Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Straße 54, D-80638 München
Telefon: (49-89) 17800-333
Fax: (49-89)17800-332
E-Mail: Ernaehrungswirtschaft@LfL.bayern.de

h) Etikettierung:

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

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-