

## Teil 7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

### bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 304 99 901.6 – Ä 03/12

Schwäbische Maultaschen /  
Schwäbische Suppenmaultaschen

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**  
Name: Schutzgemeinschaft Schwäbische Maultasche  
c/o Bürger GmbH & Co. KG  
Ansprechpartner: Martin Bihlmaier  
Anschrift: Zeißstraße 12, 71254 Ditzingen  
Telefon: 07156 3002-0  
Telefax: 07156 3002-942083  
E-Mail: -  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**Vertreter:**

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

**Verordnung zur Genehmigung der Änderung der Produktspezifikation:**

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/193 der Kommission vom 5. Februar 2015 (ABl. L 33 vom 10.02.2015, S. 4)

**Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:**

ABl. C 321 vom 18.09.2014, S. 4

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse 2.5 Teigwaren

**Produktspezifikation:**

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

- a) Name:  
„Schwäbische Maultaschen“/„Schwäbische Suppenmaultaschen“.
- b) Beschreibung:  
Eine Teigtasche mit einer Füllung aus Fleischbrät bzw. Gemüsebrät.  
Viereckige oder gerollte Form der Teigtasche; als Frischware oder in der Verpackung; wird zum Verzehr gebrüht oder geröstet.

**Zusammensetzung**

**Teigmantel**

*Muss-Zutaten:*

- Hartweizengrieß und/oder Mehl und/oder Dinkelmehl und/oder Dinkelgrieß
- Vollei
- Wasser

*Kann-Zutaten:*

- Salz, Jodsalz, Meersalz
- Kräuter und/oder Spinat
- Pflanzliches Öl

**Fleischbrät**

**Grundzutaten:**

*Muss-Zutaten:*

- Schweinefleisch und/oder Rindfleisch und/oder Kalbfleisch

*Kann-Zutaten:*

- Schwarten, Speck, Rinderfleischfett
- Bauch, geräucht, Rohpökelfleisch (z.B. Landjäger), Rohschinken
- Vollei
- Wasser
- Gemüsesorten, die für das geografische Gebiet typisch sind, tiefgefrosten und/oder frisch, wie z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch, Mais. Das verwendete Gemüse kann auch aus anderen Regionen stammen.
- Brot (Weiß - bzw. Weizen- bzw. Dinkelmischbrot, auch getrocknet und vermahlen als Paniermehl bzw. Semmelbrösel)
- Pflanzliches Öl

**Würzende Zutaten (max. 3%):**

*Kann-Zutaten:*

- Gewürze und Kräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, frisch oder getrocknet oder tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte
- süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Rohrzucker, Honig)
- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz, Nitritpökelsalz (nur für die Kann-Zutaten der Grundzutaten des Fleischbräts: Bauch geräucht, Rohpökelfleisch, Rohschinken)

**Nichtwürzende Zutaten (max. 2%):**

*Kann-Zutaten:*

- Stärken, nicht modifiziert
- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkernmehl, Xanthan)
- Kutterhilfsmittel (Citrate, Phosphate)
- Stabilisatoren (Citrate, Acetate, organische Säuren)
- Weizengluten und/oder Maisgrieß
- Hühnereiweißpulver, Volleipulver
- Pflanzliches Öl
- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)

**Gemüsebrät:**

**Grundzutaten:**

*Muss-Zutaten:*

- Gemüsesorten, die für das geografische Gebiet typisch sind, tiefgefrosten und/oder frisch und /oder getrocknet,

wie z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch, Mais. Das verwendete Gemüse kann auch aus anderen Regionen stammen.

**Kann-Zutaten:**

- Milcherzeugnisse, wie z. B. Speisequark, Frischkäse, Käse
- Brot (Weiß - bzw. Weizen- bzw. Dinkelmischbrot, auch getrocknet und vermahlen als Paniermehl bzw. Semmelbrösel)
- Vollei
- Wasser

**Würzende Zutaten (max. 3%):**

**Kann-Zutaten:**

- Gewürze und Kräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, frisch, getrocknet oder tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte
- süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glucosesirup, Rohrzucker, Honig)
- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz

**Nichtwürzende Zutaten (max. 2%):**

**Kann-Zutaten:**

- Stärken, nicht modifiziert
- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkemmel, Xanthan)
- Kutterhilfsmittel (Citrate/Phosphate)
- Stabilisatoren (Citrate, Acetate und organische Säuren)
- Weizengluten und/oder Maisgrieß
- Hühnerweißeispulver, Volleipulver
- Pflanzliches Öl
- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)

**Qualitätskriterien / Mindestanforderungen Schwäbische Maultasche mit Fleischfüllung bzw. Gemüsefüllung:**

**Farbe/Aussehen:**

Teigmantel:  
hellgelb bis hellgrau oder grün bzw. gesprenkelt, falls mit Spinat oder mit Kräutern

**Füllung:**

locker, mit erkennbarer Struktur

**Form:**

rechteckig oder in gerollter Form

**Abmessungen:**

Standardmaultasche:

Länge: 55-100 mm

Breite: 50-90 mm

Höhe: 15-25 mm

Suppenmaultasche:

Länge: 10-55 mm

Breite: 10-50 mm

Höhe: 05-20 mm

**Gewicht:**

Standardmaultasche:

40-150g

Suppenmaultasche:

10-40g

**Konsistenz/Textur:**

Teigmantel:  
bissfest, nicht verklebend

Füllung:  
weich, Struktur noch erhalten

**Vollei:**

Vollei der Güteklasse A, Trockenmasse mind. 23%

**Fleischgehalt:**

mind. 8,0 % vom Gesamtgewicht;

(bei Fleischfüllung)

Proteingehalt: Fleischbrät BEFFE mind. 7,0 %

**Gemüsegehalt:**

mind. 20,0 % vom Gesamtgewicht;

(bei Gemüsefüllung)

Gemüseanteil an der Fülle mind. 30%

c) Geografisches Gebiet:

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

d) Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette ist durch den internationalen Standard IFS (International Food Safety) gesichert. Diesem Standard haben sich die beteiligten Unternehmen verpflichtet. Ausgehend von der Verkaufsverpackung muss die Rückverfolgbarkeit zum Einen bis auf Rohstoffebene gewährleistet sein, wie auch zum Anderen an welche Kunden eine bestimmte Charge (bis zu einer Einzelverpackung) geliefert wurde, lückenlos nachvollziehbar sein.

e) Herstellungsverfahren:

Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Wasser werden gemischt und zu Teig geknetet. Der Teig wird extrudiert oder durch Auswellen zu einer Teigbahn gewalzt. Anschließend wird das Brät (Fleisch- oder Gemüsebrät) hergestellt und mit Brot, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen gemischt. Danach wird die Füllung auf den Teig gegeben und dosiert. Das Teigband wird eingeschlagen, die Maultaschen werden portioniert, erhitzt und anschließend auf 2-7 °C gekühlt. Bei Tiefkühlware erfolgt eine Kühlung auf -18°C.

Haltbarmachung; Lagerung

Maultaschen werden als Frischware oder in der Verpackung angeboten.

Die gesamte Herstellung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die schwäbische Maultasche hat im abgegrenzten geografischen Gebiet eine jahrhundertealte Tradition. Neben der traditionellen Fastenspeise zu Gründonnerstag sind die Maultaschen in Schwaben zu einem sehr beliebten ganzjährigen Gericht geworden. Maultaschen werden heute in Schwaben von nahezu allen Metzgereien, Fleischwarenherstellern und bürgerlichen Restaurants im Sortiment geführt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die schwäbische Maultasche ist eine traditionelle schwäbische Spezialität, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt. Kein schwäbisches Gericht ist so beliebt und weit über die Grenzen von Schwaben (Baden-Württemberg sowie der Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern) als Spezialität bekannt, wie die schwäbische Maultasche. Sie wird oft mit den bekannten Persönlichkeiten und den bedeutenden Erfindungen des Landes genannt.

Maultaschen finden ihre Erwähnung in der schwäbischen Literatur sowie in zahlreichen Festen und Bräuchen Schwabens.

Jedes Jahr im Herbst feiert man in Freiberg am Neckar traditionell das „Maultaschenfest“. Sogar eine „Maultaschenkönigin“ wird von der Gemeinde Baiersbronn gewählt. Auch touristisch spielt die Maultasche eine Rolle. So gibt es rund um das historische Residenzstädtchen Bad Urach den Maultaschen-Weg, der einen Überblick über die Schwäbische Alb mit ihren Landschaften und kulinarischen Spezialitäten bietet.

Gleich mehrere Weltrekorde hält die Region Schwaben im Zusammenhang mit Maultaschen: Im Jahr 1982 fertigte ein Gastwirt aus dem schwäbischen Maulbronn in 22 Minuten 1 134 Maultaschen und überbot damit den ein Jahr zuvor aufgestellten Rekord eines Metzgermeisters aus Stuttgart-Untertürkheim. Derselbe Gastwirt zog im Jahr 1987 mit einer riesigen Maultasche in das Guinness-Rekordbuch ein. Ein Jahrzehnt später, im Jahr 1997, stellten Köche aus Freiberg am Neckar eine neue Rekordmarke auf. Dieser Rekord wurde kurz darauf, im Jahre 2000, durch Köche aus Baiersbronn überboten.

Die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten und Geschichten rund um die Maultasche. Der schwäbische Schriftsteller Thaddäus Troll verglich augenzwinkernd sogar die Identität der Schwaben selbst mit einer Maultasche. Der schwäbische Mundartdichter Heinz Eugen Schramm verfasste ein Gedicht über die Herstellung der Maultasche. Auch der schwäbische Mundartdichter Friedrich E. Vogt sicherte den Maultaschen literarisch einen Stammplatz in der Speisekarte der Schwaben zu.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Infolge ihrer langen Tradition und ihrer Verankerung in der Kultur Schwabens hat sich die schwäbische Maultasche zu einer über die Grenzen Schwabens hinaus bekannten und beliebten regionalen Spezialität entwickelt, deren Ansehen maßgeblich auf ihrer geografischen Herkunft beruht.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: LACON GmbH  
Anschrift: Brünnesweg 19, D-77654 Offenburg  
Telefon: 0781 919 37 30  
Telefax: 0781 919 37 50  
E-Mail: lacon@lacon-institut.com

h) Etikettierung:

--

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

--