

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

Innerhalb von zwei 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. 49 Abs. 3 der Verordnung).  
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 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.

## bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung:

**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  Andere

### Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin des Änderungsantrags ist identisch mit der ursprünglichen Antragstellerin. Es handelt sich um eine Vereinigung von Erzeugern/ Verarbeitern der geschützten Produkte.

### Vertreter:

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

### Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

### Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 26 vom 01.07.2016, Teil 7f-aa, S. 17620/ Amtsblatt EU C 138 vom 28.05.2010, S. 37

### Betroffene Rubriken der Spezifikation:

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

### Beantragte Änderungen:

#### b) Beschreibung:

(1) In dem Satz „Das streichfähige Wurstgut wird in Kunstdarm (Cellophan) gefüllt, wobei Därme mit Kaliber-

größe 40 mm bis 55 mm eingesetzt werden.“ wird das Wort „(Cellophan)“ gestrichen.

#### Begründung:

Viele Hersteller verwenden Kunstdärme aus anderen Materialien. Dies hat jedoch keinen negativen Einfluss auf die Qualität der Hofer Rindfleischwurst.

(2) Der Satz „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.“ wird gestrichen.

Begründung: Teilweise werden auch längere bzw. leichtere/schwerere Würste hergestellt. Da dies keinen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses hat, ist eine Beschränkung insoweit nicht erforderlich.

(3) Im Satz „Der Wassergehalt liegt zwischen 50% und 55%, der Fettgehalt liegt zwischen 25% und 30%.“ wird die Prozentangabe „25%“ durch „20%“ ersetzt.

Begründung: Viele Hersteller haben laut ihren Rezepturen seit jeher einen etwas geringeren Fettgehalt in der Hofer Rindfleischwurst. Um diese nicht in ihrer traditionellen Herstellung zu behindern, wird der Mindestfettgehalt angepasst. Die Qualität der Hofer Rindfleischwurst wird hiervon nicht beeinträchtigt.

(4) In dem Satz „Der Mengenanteil an Schweinefleisch und Rückenspeck beziffert sich auf maximal 30%.“ wird die Prozentangabe „30%“ durch „40%“ ersetzt.

Begründung: Viele Hersteller haben laut ihren Rezepturen seit jeher einen höheren Gesamtanteil von Schweinefleisch und Rückenspeck in der Hofer Rindfleischwurst. Um diese nicht in ihrer traditionellen Herstellung zu behindern, wird der maximale Gesamtanteil angepasst. Der maximale Fettgehalt bleibt davon unberührt.

(5) Der Satz „Das Fleisch von Jungrindern wird somit für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst nicht verwendet.“ wird gestrichen.

Begründung: Für die Herstellung wird seit jeher auch das Fleisch jüngerer Schlachttiere bzw. Jungrinder zur Herstellung verwendet. Da dies keinen negativen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses hat, ist die bis-

herige Beschränkung nicht erforderlich.

(6) In dem Satz „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.“ wird die Angabe „2/3 und“ durch „min. 60%) sowie“ ersetzt. Des Weiteren wird die Angabe „der Sortierung S VIII (Anteil 1/3)“ durch „und Schweinefleisch der Sortierungen S VIII und S I (gemeinsamer Anteil max. 40%)“ ersetzt.

Begründung: Die Anpassung und Änderung der Anteile in Prozentwerte folgt aus der Änderung der Prozentangabe in Nummer 4 und dient der einheitlichen Angabe und Klarstellung in der gesamten Spezifikation. Viele Hersteller haben laut ihren Rezepturen seit jeher einen höheren Gesamtanteil an Schweinefleisch und Rückenspeck in der Hofer Rindfleischwurst. Um diese nicht in ihrer traditionellen Herstellung zu behindern, wird der maximale Gesamtanteil angepasst.

(7) Der Satz „Die Zugabe von einem geringen Anteil von Schweinefleisch der Sortierung S I zusammen mit dem Rückenspeck ist möglich, wird aber weniger praktiziert.“ wird gestrichen.

Begründung: Die Zugabe von Schweinefleisch wird durchaus von einigen Herstellern traditionell praktiziert. Weiterhin wurde das Schweinefleisch nun im vorherigen Satz mit aufgenommen (siehe Änderung Nr. 6), so dass dieser Satz überflüssig ist und daher gestrichen werden kann.

(8) Der Absatz „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 %.“ wird gestrichen.

Begründung: Da die einzelnen Teilstücke sowie das Geschlecht der verwendeten Schlachtkörper keinen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität des Endproduktes haben, sind insoweit keine detaillierten Vorgaben erforderlich. Dies gilt auch für den Fettgehalt der einzelnen Teilstücke.

d) Ursprungsnachweis:

(1) In dem Satz „Der schlachtende Betrieb erhält eine Kopie des Rinderpasses ausgehändigt und meldet die Schlachtung als Vollzug an die Rinderdatenbank nach München.“ werden die Worte „nach München“ gestrichen.

Begründung: Die Angabe, wo die Rinderdatenbank ihren Sitz hat, ist irrelevant und kann daher entfallen.

2) In dem Satz „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.“ wird die Angabe „anhand der Chargenbildung und der schriftlichen Dokumentation der Nachweis der Rückverfolgbarkeit“ durch „die Rückverfolgbarkeit gemäß den gesetzlichen Vorgaben“ ersetzt.

Begründung: Gerade kleinere Handwerksbetriebe kön-

nen nicht immer eine derart detaillierte Dokumentation gewährleisten. Es reicht aus, wenn die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.

(3) Der Satz „Der verarbeitende Betrieb kann also genau aussagen, welcher Rohstoff von welchem Tier mit Herkunftsort in seiner vermarkteten Hofer Rindfleischwurst verarbeitet wurde.“ wird gestrichen.

Begründung: Gerade kleinere Handwerksbetriebe können nicht immer eine derart detaillierte Dokumentation gewährleisten. Auch insoweit ist die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben ausreichend.

(4) In dem Satz „Der Kunstdarm wird mit dem Aufdruck Hofer Rindfleischwurst und den namentlichen Angaben zum Herstellerbetrieb versehen sein.“ wird der Passus „und den namentlichen Angaben zum Herstellerbetrieb“ gestrichen.

Begründung: Nicht alle Hersteller haben — z.B. aus Kostengründen — eigens mit ihren namentlichen Angaben bedruckte Kunstdärme zur Verfügung. Der Aufdruck „Hofer Rindfleischwurst“ erscheint ausreichend, zumal die namentlichen Angaben anderweitig (Etikett o.ä.) angebracht werden können.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

(1) In dem Satz „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.“ wird nach dem Wort „stammt“ das Wort „bevorzugt“ eingefügt und das Wort „überwiegend“ gestrichen. Des Weiteren wird die Angabe „und darüber hinaus überwiegend“ durch „oder“ ersetzt und anstelle von „und Thüringen“ die Angabe „oder den Bundesländern Thüringen oder Sachsen“ eingefügt.

Begründung: Dass die verwendeten Rinder oder Schweine nun auch aus Sachsen stammen können, ist keine Erweiterung, weil auch die bisherige Spezifikation offen formuliert war („überwiegend“).

(2) Der Satz „Diese Rinder und Schweine werden ausschließlich im bezeichneten geografischen Gebiet geschlachtet.“ wird gestrichen.

Begründung: Aufgrund Einstellung der Rinderschlachtung am Schlachthof in Hof ist eine Schlachtung im angegebenen geographischen Gebiet nur noch in sehr kleinen Mengen im Schlachthof Helmbrechts durchführbar. Dies ist im Hinblick auf die zu verarbeitende Menge nicht ausreichend. Die bisherige Beschränkung, wonach die Schlachtung ausschließlich im geographischen Gebiet zu erfolgen hat, soll daher aufgegeben werden. Auf die Qualität und Frische der Hofer Rindfleischwurst hat dies keine Auswirkungen, weil es in unmittelbarer Nähe zahlreiche Schlachthöfe gibt (insbesondere im angrenzenden Sachsen und Thüringen).

(3) Im Satz „Auch das gesamte Herstellungsverfahren erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.“ werden die Worte „Auch das“ durch „Das“ ersetzt.

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine notwendige Anpassung, da der vorhergehende Satz gestrichen wird (siehe Nummer 2) und somit der Bezug des Wortes „Auch“ wegfällt.

(4) Der Absatz „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.“ wird gestrichen.

Begründung: Siehe Änderung Nummer 2.

(5) In dem Satz „Das Magerfleisch wird mit allen Zutaten (außer Nitritpökelsalz) im Kutter zerkleinert und vermischt.“ wird nach dem Wort „Kutter“ die Angabe „und/oder im Wolf“ eingefügt.

Begründung: Aufgrund der Änderungen nachfolgend unter Nummer 6 wird der Wolf in diesem Satz mit aufgenommen, um alle möglichen Verarbeitungsschritte abzubilden.

(6) Der Absatz „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 feingekuttert (Kuttermethode), wobei scharfe Schneidwerkzeuge zu verwenden sind.“ wird durch den Satz „Anschließend wird das Nitritpökelsalz zugesetzt und nochmals vermischt.“ ersetzt.

Begründung: Das hier beschriebene Herstellungsverfahren ist sehr detailliert und unnötig einschränkend beschrieben, wodurch die je nach Betrieb traditionell unterschiedliche Herstellungsweise so nicht in der Breite abgedeckt wurde. Somit können aktuell einige traditionelle Hersteller ihr Produkt nicht mehr auf altbewährte Weise anbieten. Des Weiteren sind einige der beschriebenen Parameter für die Qualität und das Ansehen des Produktes ohne Bedeutung und schränken damit die Hersteller unnötig in der Ausübung ihres Handwerks ein. Um hier eine unnötige Erschwerung der Herstellung zu vermeiden, wird auf die detaillierten Beschreibungen verzichtet.

#### **Vollständige Produktspezifikation:**

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

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 gefüllt, wobei Därme mit Kalibergröße 40 mm bis 55 mm eingesetzt werden. 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 20% und 30%. Der Mengenanteil an Schweinefleisch und Rückenspeck beziffert sich auf maximal 40%.

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.

Als wesentlicher Rohstoff ist in der Hofer Rindfleischwurst fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch der Sortierung R I (Anteil min. 60%) sowie Rückenspeck vom Schwein und Schweinefleisch der Sortierungen S VIII und S I (gemeinsamer Anteil max. 40%) enthalten.

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. Bei der Zerlegung, Sortierung und Weiterverarbeitung des Rohstoffes zur Herstellung der Hofer Rindfleischwurst ist die Rückverfolgbarkeit gemäß den gesetzlichen Vorgaben gewährleistet.

Die Hofer Rindfleischwurst wird von den Metzgereibe-

trieben, 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 Rindfleisch wurst versehen sein. Anhand des Kassenbons ist zudem ersichtlich, in welcher Metzgerei der Kunde die Hofer Rindfleisch wurst 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 Rindfleisch wurst der Rück schluss auf den Herstellerbetrieb gegeben.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Als Ausgangsmaterial für die Herstellung der Hofer Rindfleisch wurst wird fettgewebsarmes und sehnen freies Rindfleisch und der Rückenspeck vom Schwein verwendet (genauere Angaben dazu vorstehend unter Abschnitt b). Dieser Rohstoff stammt bevorzugt von Rindern und Schweinen, die im bezeichneten geografischen Gebiet oder in den Bezirken Oberfranken, Ober pfalz oder den Bundesländern Thüringen oder Sachsen geboren und aufgewachsen sind. Das gesamte Herstellungs verfahren erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

Maßgebend bei der Hofer Rindfleisch wurst 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 Rindfleisch wurst bewirkt.

Das Magerfleisch wird mit allen Zutaten (außer Nitritpökelsatz) im Kutter und/oder im Wolf zerkleinert und vermischt. Anschließend wird das Nitritpökelsatz zugesetzt und nochmals vermischt.

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, geräuchert. Bei höherer Räuchertemperatur würde das Wurstgut bindig und damit nicht mehr fein streichfähig bleiben. Die Hofer Rindfleisch wurst 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 Rindfleisch wurst besitzt im abgegrenzten geografischen Gebiet eine über 50jährige Tradition.

Ab 1950 befasste sich erstmals der Metzgermeister Hans Millitzer in Hof mit der Herstellung der Rindfleisch wurst aus magerem Rindfleisch. Diese Tradition setzte sein ehemaliger Geselle Gottfried Rädlein fort, der die Hofer Rindfleisch wurst 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 Rindfleisch wurst verarbeitete und teilweise auch an Sonn- und Feiertagen die Rindfleisch wurst nach seinem speziellen Rezept herstellte. Als feine streichfähige Rohwurst war die Rindfleisch wurst ein be-

sonders frisches Produkt und behielt aufgrund dessen ihren besonderen Geschmack und das ihr eigene Aroma lediglich zwei bis drei Tage lang. Die Hofer Rindfleisch wurst ist ein besonders mageres und bekömmliches Produkt, das seinerzeit sogar von Ärzten für den Verzehr empfohlen wurde.

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

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Bei der Hofer Rindfleisch wurst 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 Rindfleisch wurst 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 Rindfleisch wurst. In den zurückliegenden Jahren ist dieses Prämiensprodukt 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 Rindfleisch wurst als herausragendes regionales Erzeugnis berichteten.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Bei der Hofer Rindfleisch wurst 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](mailto:Ernaehrungswirtschaft@Lfl.bayern.de)

- h) Etikettierung:  
Bezeichnung „Hofer Rindfleischwurst“ direkt auf der  
Wursthülle oder auf gesonderter Verpackung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: