Amtsblatt der Europäischen Union

C 346

Ausgabe in deutscher Sprache

65. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen

9. September 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 346/01 Rücknahme von Rechtsakten der Kommission 1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 346/02 Euro-Wechselkurs — 8. September 2022 2

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 346/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL) ([1]) 3

2022/C 346/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) ([1]) 5

DE

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 346/05 Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 7

2022/C 346/06 Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 12

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Rücknahme von Rechtsakten der Kommission

(2022/C 346/01)

Liste der aus dem aktiven Rechtsbestand zu streichenden Rechtsakte

Entscheidungen der Kommission

Entscheidung 93/454/EWG, Euratom der Kommission vom 22. Juli 1993 zur Festlegung der Definition der Produktionssteuern und Einfuhrabgaben im Zusammenhang mit der Anwendung von Artikel 1 der Richtlinie 89/130/EWG, Euratom des Rates zur Harmonisierung der Erfassung des Bruttosozialprodukts zu Marktpreisen

(ABl. L 213 vom 24.8.1993, S. 18).

Entscheidung 93/475/EWG, Euratom der Kommission vom 22. Juli 1993 zur Festlegung der Definition der Subventionen im Zusammenhang mit der Anwendung von Artikel 1 der Richtlinie 89/130/EWG, Euratom des Rates zur Harmonisierung der Erfassung des Bruttosozialprodukts zu Marktpreisen

(ABl. L 224 vom 3.9.1993, S. 27).

Entscheidung 93/570/EWG, Euratom der Kommission vom 4. Oktober 1993 bezüglich der Abgrenzung der „sonstigen Produktionssteuern" von den „Vorleistungen" im Zusammenhang mit der Anwendung von Artikel 1 der Richtlinie 89/130/EWG, Euratom des Rates zur Harmonisierung der Erfassung des Bruttosozialprodukts zu Marktpreisen

(ABl. L 276 vom 9.11.1993, S. 13).

Entscheidung 97/157/EG der Kommission vom 12. Februar 1997 zur Festlegung der Behandlung der Einnahmen von Organismen für gemeinsame Anlagen (OGA) im Zusammenhang mit der Anwendung der Richtlinie 89/130/EWG, Euratom des Rates zur Harmonisierung der Erfassung des Bruttosozialprodukts zu Marktpreisen

(ABl. L 60 vom 1.3.1997, S. 63).

Entscheidung 97/178/EG, Euratom der Kommission vom 10. Februar 1997 zur Festlegung einer Methodologie für den Übergang zwischen dem Europäischen System Volkswirtschaftlicher Gesamtrechnungen auf nationaler und regionaler Ebene der Europäischen Gemeinschaft 1995 (ESVG 95) und dem Europäischen System Volkswirtschaftlicher Gesamtrechnungen, 2. Auflage (ESVG, 2. Auflage)

(ABl. L 75 vom 15.3.1997, S. 44).

Entscheidung der Kommission 97/619/EG, Euratom vom 3. September 1997 zu eventuellen Änderungen der BSP-Angaben der Mitgliedstaaten zum Zwecke der Durchführung der Richtlinie 89/130/EWG, Euratom des Rates zur Harmonisierung der Erfassung des Bruttosozialprodukts zu Marktpreisen

(ABl. L 252 vom 16.9.1997, S. 33).

Entscheidung 98/501/EG, Euratom der Kommission vom 24. Juli 1998 zu einigen speziellen Transaktionen, die bei den Arbeiten zum Protokoll über das Verfahren bei einem übermäßigen Defizit identifiziert wurden, für die Anwendung von Artikel 1 der Richtlinie 89/130/EWG, Euratom des Rates zur Harmonisierung der Erfassung des Bruttosozialprodukts zu Marktpreisen

(ABl. L 225 vom 12.8.1998, S. 29).

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

8. September 2022

(2022/C 346/02)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0009	CAD	Kanadischer Dollar	1,3134
JPY	Japanischer Yen	143,65	HKD	Hongkong-Dollar	7,8568
DKK	Dänische Krone	7,4365	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6491
GBP	Pfund Sterling	0,86656	SGD	Singapur-Dollar	1,4054
SEK	Schwedische Krone	10,7075	KRW	Südkoreanischer Won	1 381,70
CHF	Schweizer Franken	0,9739	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,3797
ISK	Isländische Krone	140,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9564
NOK	Norwegische Krone	10,0615	HRK	Kroatische Kuna	7,5150
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 891,86
CZK	Tschechische Krone	24,543	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5051
HUF	Ungarischer Forint	395,48	PHP	Philippinischer Peso	57,031
PLN	Polnischer Zloty	4,7155	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,8756	THB	Thailändischer Baht	36,418
TRY	Türkische Lira	18,2546	BRL	Brasilianischer Real	5,2042
AUD	Australischer Dollar	1,4824	MXN	Mexikanischer Peso	20,0130
			INR	Indische Rupie	79,7375

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 346/03)

1. Am 1. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1]. bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— Norsk Hydro ASA („Hydro“, Norwegen);

— Alumetal S.A. („Alumetal“, Polen).

Hydro wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Alumetal im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots.

Eine Anmeldung dieses Zusammenschlusses war bereits am 13. Mai 2022 bei der Kommission eingegangen, wurde jedoch am 7. Juni 2022 zurückgenommen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Hydro ist ein vollständig integriertes Aluminiumunternehmen, das in der gesamten Wertschöpfungskette von Bauxit, Aluminiumoxid und Energieerzeugung bis hin zur Herstellung von Primäraluminium, Aluminiumstrangpresserzeugnissen und Aluminiumrecycling tätig ist. Insbesondere stellt Hydro Gießereilegierungen her, die hauptsächlich auf Primäraluminium basieren.

— Alumetal ist hauptsächlich ein Hersteller von Aluminiumgießereilegierungen, die hauptsächlich aus Sekundäraluminium hergestellt werden. Alumetal stellt auch Masterlegierungen her, die es intern verwendet, aber auch an Dritte verkauft.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 346/04)

1. Am 31. 8. 2022ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen ([1]).

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— Speira BidCo I GmbH (Deutschland), kontrolliert von Speira (Deutschland), die letztlich von KPS Capital Partners, LP („KPS", USA), kontrolliert wird,

— Real Alloy UK Holdco Ltd. („Real Alloy UK", England), kontrolliert von Real Alloy Holding, LLC (USA);

— Evergreen Holding GmbH („Evergreen", Deutschland), kontrolliert von Real Alloy Holding, LLC (USA).

Speira BidCo I GmbH übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Real Alloy UK und Evergreen („Real Alloy Europe"). Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— KPS verwaltet weltweit über die mit ihm verbundenen Verwaltungseinheiten Investmentfonds, die sich unter anderem auf Fertigungs- und Industrieunternehmen konzentrieren, und zwar in einem breiten Spektrum von Wirtschaftszweigen, darunter mehrere Hersteller von Aluminiumprodukten, die auch im EWR und weltweit tätig sind.

— Speira BidCo I GmbH ist eine Portfoliogesellschaft, die ausschließlich von Speira kontrolliert wird. Speira, die letztlich von KPS kontrolliert wird, stellt fortgeschrittene flachgewalzte Aluminiumprodukte („FRP") her. FRP sind eine Gruppe von Halbfertigerzeugnissen aus Flachaluminium, die für eine Reihe von Anwendungen verwendet werden können, u. a. in der Automobil-, Verpackungs-, Druck-, Ingenieur-, Bau- und Bauindustrie.

— Real Alloy Europe umfasst das gesamte Geschäft des EWR und des Vereinigten Königreichs der Real Alloy Group, die beim Recycling von Aluminiumprodukten und bei der Herstellung von Gießereien und Rohlegierungen in Europa und Nordamerika aktiv ist. Evergreen ist über ihre Tochtergesellschaften und verschiedene Anlagen in Deutschland, Frankreich und Norwegen in der Beschaffung, Verarbeitung und Verwertung von Aluminium- und Magnesiumschrott, Schlacken, Salzschlacken und deren Nebenprodukten tätig und stellt Sekundäraluminiumlegierungen und Sekundärmagnesium her. Real Alloy UK ist in der Beschaffung, Verarbeitung und Verwertung von Aluminiumschrott, Schlacken, Salzschlacken und deren Nebenprodukten sowie in der Herstellung von Sekundäraluminiumlegierungen tätig. Beide Zielunternehmen können daher als Hersteller von Aluminium- und Magnesium-Recycler und Spezifikationslegierungen bezeichnet werden.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 346/05)

Gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] eröffnet die vorliegende Veröffentlichung die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Châtaigne des Cévennes“

EU-Nr.: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

„Châtaigne des Cévennes“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die g. U. „Châtaigne des Cévennes“ bezeichnet die frischen, getrockneten oder zu Mehl verarbeiteten Früchte der Edelkastanie (Castanea sativa) und verschiedener traditioneller Sorten, die auf Edelkastanienhainen angebaut werden und gemeinsame Eigenschaften haben. Die frischen Früchte sind ellipsenförmig, dreieckig oder rund. Sie sind von hell- bis dunkelbrauner Farbe und weisen gelegentlich senkrechte Streifen auf. Nach Entfernung der Außenschale zeigt sich eine cremeweiße bis blassgelbe Nuss mit auffälligen Rippen auf der Oberfläche. Die Innenhaut (Samenschale) kann bis in die Nuss vorstoßen und sogar zu deren Aufbrechen führen. Bei der Analyse von 100 g geschälten frischen Esskastanien ist ein Trockenmasseanteil von mindestens 37 % und ein Gesamtkohlenhydratgehalt in der Zusammensetzung von mindestens 34 % festzustellen. Die frischen Früchte der Esskastanie „Châtaigne des Cévennes“ werden nach Sorten getrennt und nach Größe sortiert (Durchmesser mindestens 20 mm). Außerdem erfolgt eine Auslese. Durch die Auslese der Kastanien hinsichtlich ihres Gesundheitszustands wird sichergestellt, dass der Anteil nichtkonformer Früchte unter 10 % liegt, wovon maximal 2 % Ausschussware ist. Am Gaumen sind die Früchte ausgesprochen süß mit intensiven und nachhaltigen Aromen von Honig, heißer Milch, Trockenfrüchten, Veilchen und Süßkartoffeln. Ihre Konsistenz ist geschmeidig mit wenigen Stückchen.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Im getrockneten Zustand behält die nun kleinere Nuss ihre ursprüngliche Form und Farbe bei und duftet nach Trockenfrüchten, Karamell und warmem Brot. Werden die Früchte gemahlen und gesiebt, ergibt sich ein feines, weiches Mehl. Die gemahlenen Früchte müssen zu mindestens 80 % durch ein 250-µm-Sieb passiert werden. Ihr Feuchtegehalt muss weniger als 10 % betragen. Ihre Tönung ist altweiß oder elfenbeinfarben mit vereinzelten braunen oder schwarzen Partikeln. Sie weisen Walnuss- oder Haselnussaromen auf, gelegentlich gemischt mit dem Duft gerösteten Brots.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Schritte zur Erzeugung und Verarbeitung der Esskastanie „Châtaigne des Cévennes“ müssen innerhalb des geografischen Gebiets stattfinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden 206 Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2019:

Departement Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Colognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Ponteils-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoule, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Departement Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojouls, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Poujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departement Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévenchères, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Departement Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Departement Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Châtaigne des Cévennes“ und seiner Umgebung besteht darin, dass die traditionellen heimischen Sorten von Esskastanienbäumen gut an die Bedingungen des Mittelmeerklimas und die zerfurchte Topografie der Cevennen angepasst sind. Aus diesem Grund weist das Erzeugnis einzigartige Qualitätsmerkmale auf, die sich dank des Wissens über die Bewirtschaftung der Esskastanienhaine und die Esskastanienerzeugung dauerhaft etablieren konnten.

Besonderheit des Gebiets

Das geografische Anbaugebiet der Esskastanie wird durch homogene natürliche Faktoren begrenzt, die mit den Bedürfnissen von Castanea sativa in Bezug auf Wachstum und Unterhalt in dieser Umgebung in Einklang stehen. Die Esskastanie ist an das in den Cevennen vorherrschende Mittelmeerklima angepasst. Das Klima zeichnet sich durch heiße, trockene Sommer und milde Winter aus. Die Westflanke des Gebiets steht unter einem leichten ozeanischen Einfluss. Die durchschnittlichen Jahresniederschläge betragen um die 700 bis 1 300 mm. Damit ist der Wasserbedarf der Esskastanie gedeckt, der ca. 700 mm pro Jahr beträgt und ab dem 15. August auch darüber liegt. Die Esskastanienhaine in den Cevennen erstrecken sich von 150 m bis auf 900 m Höhe. Als topografische Besonderheit der Cevennen sind die nahezu im gesamten Gebiet vorkommenden Steilhänge zu nennen. Durch das Gebiet zieht sich – sozusagen im Fischgrätenmuster – von Norden nach Süden eine Reihe parallel verlaufender, tief eingeschnittener Täler zu beiden Seiten mehrerer Wasserläufe: des Chassezac und seines Nebenflusses Altier, der Cèze, des Tarn, der verschiedenen Flussabschnitte des Gardon, des Hérault, des Orb, der Mare, des Jaur und des Thoré. Das Muttergestein ist kristallin. Es handelt sich um Schiefer, Gneis, Granit oder Sandstein. Aus diesem Gestein sind ungesättigte Böden mit einem pH-Wert von maximal 7, ausgewogener Korngröße und geringem Lehmanteil entstanden. Sie enthalten keinen Aktivkalk oder weisen lediglich einen sehr geringen Gehalt daran auf (unter 4 %).

Die 1986 in den Annalen des Nationalparks der Cevennen veröffentlichte Studie von Jean Galzin über die Toponymie der Parzellen in den Departements Gard und Lozère weist eine Tradition des Esskastanienanbaus nach, die bereits im Jahr 1000 ihren Anfang nahm. Schriftliche Belege für den Kastanienanbau und dessen Aufschwung reichen bis ins Mittelalter zurück.

In Abhängigkeit von den klimatischen und demografischen Gegebenheiten und dank der Erschließung entsprechender Flächen konnte der Esskastanienanbau stetig weiterentwickelt werden. Die landwirtschaftlichen Produktionsflächen nahmen durch die Nutzung entwaldeter Parzellen und durch das Anlegen von Bewässerungskanälen (sogenannter „Béals“) und Entwässerungsrinnen („Trincats“) eine konkretere Form an. In den Hanglagen wurden Trockenmauern errichtet, um Auswaschungen zu minimieren und die Bildung tiefer Böden zu begünstigen. Die Esskastanienhaine wurden dementsprechend in Terrassenform angelegt. Diese Terrassengärten bezeichnen die Einheimischen als „Faïsses“ oder „Bancels“.

Diese von Menschenhand geschaffenen Anlagen gehören zum architektonischen Erbe der Cevennen. Auch heute noch können sie für moderne Anbauverfahren genutzt werden.

Seit dem 16. Jahrhundert ist die Esskastanie eine wichtige Nahrungsquelle. Dank des sogenannten „Brotbaums“ konnten die Bewohner der Cevennen schwierige Zeiten wie Lebensmittelkrisen oder Konflikte besser überstehen. Dies gilt vor allem für die Protestanten und Kamisarden während des Religionskriegs. Im 20. Jahrhundert führten Abwanderung aus dem ländlichen Raum und Schädlingsbefall (Tintenkrankheit, Kastanienrindenkrebs etc.) zu einem Einbruch im Esskastanienanbau. Dank des Know-hows der Kastanienbauern der Cevennen im Bereich der Veredelungstechniken und ihrer praktischen Anwendung konnten die am besten an das Gebiet angepassten Sorten jedoch fortbestehen. Es gelang sogar, den Anbau dieser Sorten auszuweiten. Es wurden Sorten entwickelt, die sich

geschmacklich für den Genuss als frische Früchte eignen. Darüber hinaus wurden die Konservierungsfähigkeit (insbesondere die leichtere Schälbarkeit) und die Eignung für verschiedene Vertriebswege verbessert. Dieses Know-how zeigt sich auch darin, dass auf den einzelnen Hainen verschiedene Sorten angebaut werden. Einige dieser Sorten reifen besonders früh, andere hingegen sehr spät, sodass eine zeitlich gestaffelte Lese erfolgen kann. Der Kastanienbauer gewährleistet die Bewirtschaftung der Anbauflächen und wirkt klimatischen Widrigkeiten und Gesundheitsrisiken entgegen.

Die im Herbst geernteten Kastanien können als frische Früchte verzehrt werden. Traditionsgemäß wird ein Teil der Ernte getrocknet, um auch das restliche Jahr hindurch Kastanien verzehren zu können. Die Trocknung der Kastanien erfolgt in speziellen Bauten, die im nordöstlichen Teil des geografischen Gebiets als „Clèdes“ und im südwestlichen Teil als „Sécadous“ bezeichnet werden.

Seinerzeit standen in den Cevennen auf den Anbauflächen Mühlen, deren Mahlsteine von den Wasserläufen angetrieben wurden, um so die getrockneten Kastanien zu zermahlen. Traditionell wurde in dem Gebiet das Kastanienmehl auf diese Weise hergestellt. Diese Praxis ist in alten Berichten verbürgt, wie z. B. in einem von 1596 datierenden und aus der Nähe von Valleraugue stammenden Schriftstück von Thomas Platter, laut dem die Kastanien „von den Bewohnern der Cevennen sorgfältig zu Mehl verarbeitet werden, aus dem sie ein äußerst süßes Brot herstellen“.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Die Bezeichnung „Châtaigne des Cévennes“ umfasst drei Produktformen: die frischen Früchte, die getrockneten Früchte und das Kastanienmehl. Sowohl die traditionelle Verwendung als auch das veränderte Konsumverhalten finden dabei Berücksichtigung. Die frischen Früchte sind von hell- bis dunkelbrauner Farbe und weisen gelegentlich senkrechte Streifen auf. Nach Entfernung der Außenschale zeigt sich eine cremeweiße bis blassgelbe Nuss mit auffälligen Rippen auf der Oberfläche. Die Innenhaut kann bis in die Nuss vorstoßen und sogar zu deren Aufbrechen führen. Am Gaumen zeigt sich ein ausgesprochen süßer Geschmack mit intensiven und nachhaltigen Aromen von Honig, heißer Milch, Trockenfrüchten, Veilchen und Süßkartoffeln. Die Konsistenz ist geschmeidig.

Traditionsgemäß werden die Kastanien in den Cevennen geschält und getrocknet. Die Nuss ist in diesem Fall kleiner, behält jedoch ihre ursprüngliche Form und Farbe. Sie duftet nach Trockenfrüchten, Karamell und warmem Brot.

Durch das Mahlen der getrockneten Kastanien entsteht ein feines, weiches Mehl von gebrochen weißer oder elfenbeinfarbener Tönung mit vereinzelten braunen oder schwarzen Partikeln und Walnuss- oder Haselnussaromen, gelegentlich gemischt mit dem Duft gerösteten Brots.

Ursächlicher Zusammenhang

Die verschiedenen natürlichen Faktoren und das mannigfaltige Know-how sind ursächlich für das Bouquet der Sorten, die in einem Verzeichnis traditioneller, einheimischer Sorten geführt werden. Diese multiplen Einflüsse verleihen den traditionellen Sorten gemeinsame geschmackliche Merkmale; insbesondere der süße Geschmack und die geschmeidige Konsistenz sind bei allen Sorten anzutreffen.

Die organoleptischen Besonderheiten der „Châtaigne des Cévennes“ sind auch auf das Mittelmeerklima zurückzuführen. Die trockenen, heißen Sommer ermöglichen die Konzentration von zuckerhaltigen und aromatischen Inhaltsstoffen in den Früchten. Die in den Cevennen niedergehenden Niederschläge intensivieren sich ab Mitte August und begünstigen das Wachstum der Fruchthülle und der in ihr enthaltenen Früchte, was schließlich bestimmend für die Größe der Früchte ist. Gleichzeitig bewirkt die Hydratation der Nuss durch die physische Einwirkung des Niederschlags, dass das Fruchtfleisch eine geschmeidige Konsistenz erhält.

Infolge der Temperaturunterschiede erreichen die Früchte im Herbst – je nach Sorte und Anbaugebiet (Höhe) in den Monaten September bis Dezember – ihre volle Reife. Resultat der Bewirtschaftung der Anbauflächen in den Cevennen und der landwirtschaftlichen Methoden sind gesunde Esskastanienhaine, auf denen Früchte von guter Größe, bewährter ernährungsphysiologischer Qualität und charakteristischer Süße erzeugt werden.

Die Ressourcen der Esskastanienhaine werden auch mithilfe der verschiedenen Methoden zur Haltbarmachung der Früchte ausgeschöpft. Auf der Konferenz „L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles“ (Der Brotbaum der Cevennen oder Geschichte und Rolle der Esskastanienhaine in den traditionellen Anbaugebieten der Cevennen) berichtete Daniel Travier im Mai 2004 in diesem Zusammenhang von „ergiebigen Produktionsmengen, die deutlich über den Verbrauchsmengen für den unmittelbaren Verzehr liegen“.

Ausgehend von den Möglichkeiten zur Haltbarmachung wurde ein besonderes Bauwerk entwickelt: die sogenannte „Clède“ (oder auch „Cléda“), typischer Bestandteil des Landschaftsbilds und Teil des Know-hows der Bewohner der Cevennen, wenn es um die Trocknung der Früchte geht. Bei diesem für die Cevennen charakteristischen Trocknungsverfahren handelt es sich um die traditionelle Methode zur Haltbarmachung und laut dem 1780 veröffentlichten Werk von Antoine Augustin Parmentier mit dem Titel „Traité de la Châtaigne“ (Abhandlung über die Esskastanie) auch um „die beste“ Methode. Die ortsüblichen Verfahren konnten dank der meisterhaften Bauweise der Clèdes gefestigt und weiter verbessert werden. Mit der Clède wird ein isolierter Raum geschaffen, in dem die Umgebungsluft durch eine gleichmäßige, moderate Wärmezufuhr austrocknet. So bewahrt die getrocknete Esskastanie ihren süßen Geschmack und ihre ursprüngliche Geschmeidigkeit.

Eine weitere Möglichkeit zur Haltbarmachung der Früchte ist das Mahlen der getrockneten Kastanien. Dabei wird ein feines, süß schmeckendes Mehl erzeugt, in dem sich das Bouquet der verschiedenen Esskastaniensorten der Cevennen wiederfindet. In dem Gebiet gab es daher viele Mühlen, und zwar mindestens eine je Ortschaft und bis zu zehn Mühlen je Gemeinde, sodass entsprechend dem jeweiligen Bedarf gemahlen werden konnte. Die fünf im Jahr 2016 vorzufindenden Mühlen, die den Großteil des Gebiets abdecken, bedienen die dynamische Nachfrage der Verarbeiter und ermöglichen es diesen, mit den in den Cevennen erzeugten Esskastanien Gewinn zu erzielen.

Mit Esskastanien werden auch schmackhafte Gerichte zubereitet, wie beispielsweise die traditionelle Kastaniensuppe der Cevennen, die sogenannte „Bajanat“, für die weiche, süße Früchte verwendet werden. Außerdem werden Esskastanien als sogenannte „Affachade“ zubereitet. Dafür werden sie in einer mit Löchern versehenen Pfanne geröstet, bis sie weich und mild sind, ohne dabei bitter zu werden. Kastanienmehl wird für die Zubereitung von Fladen, Kuchen oder Brot verwendet.

Die drei Produktformen der Esskastanie aus den Cevennen werden somit sowohl der traditionellen Verwendung als auch dem modernen Konsumverhalten gerecht.

Die Esskastanienkultur ist das Ergebnis des Wechselspiels zwischen natürlicher Umgebung und verschiedenen menschlichen Faktoren. Die physischen Charakteristika des Gebiets der Cevennen haben sowohl die Tradition des Esskastanienanbaus als auch Erzeugnisse mit typischen Eigenschaften hervorgebracht und dafür gesorgt, dass sich Sachkenntnisse festigen konnten.

Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 346/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Hofer Rindfleischwurst“

EU-Nr.: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

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

Anschrift: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Land: Deutschland

E-Mail-Adresse(n): Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☐ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Kennzeichnung

☐ Sonstige

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderung(en)**

5.1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

1. Änderung

1) lm 1. Absatz, 3. Satz „Das streichfähige Wurstgut wird in Kunstdarm (Cellophan) gefüllt, wobei Därme mit Kalibergröße 40 mm bis 55 mm eingesetzt werden“ wird das Wort „(Cellophan)“ gestrichen.

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

2. Änderung

2) Im 1. Absatz wird der 4. 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“ gestrichen.

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. Änderung

3) lm 6. Absatz, 4. Satz „Der Wassergehalt liegt zwischen 50 % und 55 %, der Fettgehalt liegt zwischen 25 % und 30 %“ wird die Prozentangabe „25 %“ durch „20 %“ ersetzt.

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. Änderung

4) lm 6. Absatz letzter Satz „Der Mengenanteil an Schweinefleisch und Rückenspeck beziffert sich auf maximal 30 %“ wird die Prozentangabe „30 %“ durch „40 %“ ersetzt.

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. Der maximale Fettgehalt bleibt davon unberührt.

5. Änderung

5) Im 8. Absatz wird der letzte Satz „Das Fleisch von Jungrindern wird somit für die Herstellung der Hofer Rindfleischwurst nicht verwendet“ gestrichen.

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 bisherige Beschränkung nicht erforderlich.

6. Änderung

6) Im 9. Absatz, 1. Satz „Als wesentlicher Rohstoff ist in der Hofer Rindfleischwurst fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch der Sortierung R l (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 und die Angabe „der Sortierung S VIII (Anteil 1/3)“ durch „und Schweinefleisch der Sortierungen S VIII und S I (gemeinsamer Anteil max. 40 %)“ ersetzt.

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 von Schweinefleisch und Rückenspeck in der Hofer Rindfleischwurst. Um diese nicht in ihrer traditionellen Herstellung zu behindern, wird der maximale Gesamtanteil angepasst.

7. Änderung

7) Im 9. Absatz wird der letzte Satz „Die Zugabe von einem geringen Anteil von Schweinefleisch der Sortierung S l zusammen mit dem Rückenspeck ist möglich, wird aber weniger praktiziert“ gestrichen.

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), sodass dieser Satz überflüssig ist und daher gestrichen werden kann.

8. Änderung

8) Der 10. 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.

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.

5.2. *Ursprungsnachweis*

1. Änderung

1) Im 1 Absatz, 2. 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.

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

2. Änderung

2) Im 1. Absatz, 3. 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.

Gerade kleinere Handwerksbetriebe können nicht immer eine derart detaillierte Dokumentation gewährleisten. Es reicht aus, wenn die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.

3. Änderung

3) Im 1. Absatz wird der letzte Satz „Der verarbeitende Betrieb kann also genau aussagen, welcher Rohstoff von welchem Tier mit Herkunftsort in seiner vermarkteten Hofer Rindfleischwurst verarbeitet wurde“ gestrichen.

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

4. Änderung

4) lm 2. Absatz, 2. 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.

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.

5.3. *Herstellungsverfahren*

1. Änderung

1) Im 1. Absatz, 2. 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.

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. Änderung

2) Im 1. Absatz wird der 3. Satz „Diese Rinder und Schweine werden ausschließlich im bezeichneten geografischen Gebiet geschlachtet“ gestrichen.

Aufgrund Einstellung der Rinderschlachtung am Schlachthof in Hof ist eine Schlachtung im angegebenen geografischen 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 geografischen 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. Änderung

3) Der 1. Absatz letzter Satz „Auch das gesamte Herstellungsverfahren erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet“ wird ersetzt durch die Sätze „Die Herstellung der ‚Hofer Rindfleischwust‘ findet im geografischen Gebiet statt. Hierbei hat der vollständige Produktionsprozess in den Betrieben stattzufinden, die im geografischen Gebiet beheimatet sind, bis auf die Schlachtung selbst. Unter den Produktionsprozessen werden hierunter insbesondere verstanden, der Fleischzuschnitt, die Fleischsortierung und der Herstellungsprozess. Dabei wird das Magerfleisch mit allen Zutaten (außer Nitritpökelsalz) im Kutter und/oder im Wolf zerkleinert und vermischt. Anschließend wird das Nitritpökelsalz zugesetzt und nochmals vermischt. Das so gewonnene streichfähige Wurstgut wird in Kunstdärme gefüllt. Den letzten Schliff erhält die ‚Hofer Rindfleischwurst‘ bei der Kalträucherung wo Ihr ein angenehmes Raucharoma verliehen wird.“

Hierbei handelt es sich um eine notwendige Anpassung, da durch die vorherigen Streichungen nicht mehr nachvollziehbar wäre, welche besonderen Produktionsschritte im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden müssen. Hier wird mit Absicht eine enge Abgrenzung vorgenommen, um den exklusiven Charakter der besonderen Wurstware herauszuheben. Ein Feilhalten außerhalb der Region soll explizit ausgeschlossen sein.

4. Änderung

4) Der 2. 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.

Siehe Änderung Nummer 2.

5. Änderung

5) Im 5. Absatz wird 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.

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

6. Änderung

6) Der bisherige 6. 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.

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.

5.4. *Zusammenhang*

Änderung

Im Punkt 2 Besonderheiten des Erzeugnisses wird im 2. Absatz, 3. Satz das Wort „Prämienprodukt“ durch „Premiumprodukt“ ersetzt.

Insoweit handelt es sich um einen Schreibfehler. Gemeint war (schon immer) „Premiumprodukt“.

EINZIGES DOKUMENT

„Hofer Rindfleischwurst“

EU-Nr.: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Hofer Rindfleischwurst“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt*

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 bindegewebseiweißfreiem 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.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

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 tiefgekühltes Fleisch für den Produktionsprozess in Betracht.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung der Hofer Rindfleischwust findet im geografischen Gebiet statt. Hierbei hat der vollständige Produktionsprozess in den Betrieben stattzufinden, die im geografischen Gebiet beheimatet sind, bis auf die Schlachtung selbst. Unter den Produktionsprozessen werden hierunter insbesondere verstanden, der Fleischzuschnitt, die Fleischsortierung und der gesamte restliche Herstellungsprozess.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der abgrenzung des geografischen gebiets

Stadtgebiet Hof und Landkreis Hof.

5. 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 Stadtgrenzen hinaus bekannt machte.

Die Nachfrage war derart groß, dass Gottfried Rädlein wöchentlich bis zu 15 Rinderhinterviertel (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. lm 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) Besonderheit 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 Premiumprodukt 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 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.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE