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 Rinderhinteviertel (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