

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 138/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „HOFER RINDFLEISCHWURST”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0722-10.10.2008

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Hofer Rindfleischwurst”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. **A termék típusa:**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. **A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A „Hofer Rindfleischwurst” (hofi marhacolbász) hosszúkás alakú, kenhető nyers kolbász. A kenhető tölteléket műbélbe (celofán) töltik, amelynek átmérője 40 mm és 55 mm közötti. Az átmérőtől függően a „Hofer Rindfleischwurst” darabárúként maximálisan 50 cm hosszú, és a méret függvényében tömege 150 g és 800 g közötti. A „Hofer Rindfleischwurst” színe sötét, de kellemesen hússzínű vörös.

A „Hofer Rindfleischwurstot” a fajtára jellemző finom fűszeres íz különbözteti meg, amelyben enyhén dominál a bors íze. Emellett a bükkfával történő hidegfüstölés adja a „Hofer Rindfleischwurst” kellemes füstölt aromáját.

A „Hofer Rindfleischwurst” finomra aprított töltelékéből készült, kenhető nyers kolbász, amely frissességével tűnik ki. Különleges íze és jellegzetes aromája azonban csak két-három napig marad meg, ezért hosszabb tárolásra nem alkalmas.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Vákuumcsomagolású áruként a „Hofer Rindfleischwurst” valamivel tovább, legalább 10 napig eltartható. Ennek előfeltétele azonban, hogy a vákuumcsomagolt marhakolbászt hűtve tárolják.

További minőségi kritérium a „Hofer Rindfleischwurst” esetében a stabil átpirosodás, a kimondott kenhetőség és az egyenletes konzisztencia.

Mivel a „Hofer Rindfleischwurst” készítéséhez alapanyagként sovány marhahúst használnak fel, a termék magas részarányban tartalmaz szálas fehérjéktől mentes húsfehérjét. Ez a BEFFE-érték (bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß) a „Hofer Rindfleischwurst” esetében nem lehet 10 % alatti. A bajor hentesszakma minőségellenőrzése (Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk [NBQP]) által végzett elemzések keretein belül a „Hofer Rindfleischwurst” műszaki jellemzőire a következő elemzési értékek adódtak: a víztartalom 50 % és 55 % közötti, a zsírtartalom 25 % és 30 % között van. A sertéshús és a hátszalonna részaránya maximum 30 %.

Adalékként lényegében pácsót és további átpirosító segédanyagként aszkorbinsavat használnak. Az adalékanyagok részaránya a pácsó esetében 2,5 %, az aszkorbinsav (átpirosító segédanyag) esetében 0,5 %. A gyártáskor a töltőmasszába leginkább sötét és finomra őrölt borsot kevernek. Finomításra és az egyedi ízhatás kialakításához lehetőség van kis mennyiségben további fűszerkeverékek felhasználására.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Hofer Rindfleischwurst” megfelelő gyártásához döntő jelentőségű a hús és zsír nyersanyagok állaga. Előnyben részesítik a kifejlett, idősebb vágóállatok húsát. Az ebből származó előny a hús erőteljes színe és az érlelt hús. A gyártáshoz marha- és sertéshúst dolgoznak fel. A fiatal marhák húsát így a „Hofer Rindfleischwurst” készítéséhez nem használják. A „Hofer Rindfleischwurst” lényeges alapanyaga a zsírszövetben szegény és inaktól mentes R I osztályú marhahús (2/3 részben) és S VIII osztályú sertés hátszalonna (1/3 részben). Csekély arányban lehetséges S I osztályú sertéshús hozzáadása a hátszalonnával együtt, de ezt a gyakorlatban kevésbé alkalmazzák.

A felhasznált marhahús többnyire tehenektől, ritkábban bikáktól származik. Húsrészként itt a marha felsőcombot kell megemlíteni, melynek zsírtartalma kb. 5 %. Amennyiben sertéshúst használnak, úgy az sertés felsőcomb, melynek zsírtartalma kb. 4 %. A felhasznált hátszalonna zsírtartalma kb. 70 %.

A „Hofer Rindfleischwurst” minőségével és frissességével tűnik ki. A „Hofer Rindfleischwurst” készítéséhez kizárólag frissen vágott állatok húsát használják. Így érlelt, kilógatott vagy mélyhűtött hús a termelési folyamathoz nem jöhet szóba.

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Hofer Rindfleischwurstot” a földrajzi területen készítik.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Hof város és Hof járás területe.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Hofer Rindfleischwurstnak” a behatárolt földrajzi területen több mint 50 éves hagyománya van.

1950-től Hof városában Hans Millitzer mézszárosmester kezdett elsőként sovány marhahúsból marhakolbászt készíteni. Ezt a hagyományt a korábbi hentessegéd, Gottfried Rädlein folytatta, aki 1962-től 1993-ig Hofban, saját üzemében gyártotta a „Hofer Rindfleischwurstot”, és azt jóval a város határain túl is ismertté tette.

A kereslet olyan nagy volt, hogy Gottfried Rädlein hetente 15 hátulsó marhanegyedet is feldolgozott marhakolbásznak, és még vásár- és ünnepnapokon is készítette a speciális receptje szerinti terméket. Finom, kenhető kolbászként a marhakolbász különösen friss termék volt, emiatt különleges ízét és sajátos aromáját lényegében csak két-három napig őrizte meg. A „Hofer Rindfleischwurst” különösen sovány és könnyen emészthető termék, amelynek fogyasztását annak idején még az orvosok is javasolták.

A „Hofer Rindfleischwurst” készítése a későbbiekben a régió más henteseit is „megfertőzte”, és arra törekedtek, hogy ők is készíthessék és kínálhassák a hagyományokban gazdag „Hofer Rindfleischwurst” terméket. 1993 januárjában Gottfried Rädlein hentesüzletét a neves hofi Albert Schiller mézszárszékre ruházta át, amely máig is kimondottan Gottfried Rädlein receptje alapján gyártja a „Hofer Rindfleischwurstot”. A Hofi Hentes Céh akkori elnökének kezdeményezésére a „Hofer Rindfleischwurst” terméket 1993-ban 2.2120.1 számon felvették a hús- és húsipari termékek német szövetségi jegyzékébe (bundesdeutsche Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse).

### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Hofer Rindfleischwurst” a fentiek alapján magas minőségű és különleges ízű termék, amelyet regionális specialitásként különösen Hof városban és Hof járásban ismernek a legjobban, és amely jó hírnévnek örvend. Nemcsak a helyi lakosság körében kedvelt és keresett, hanem máshonnan érkező vendégek és látogatók is nagyra értékelik ezt a kolbászt. Jelentőségét és ismertségét a Német Élelmiszerkönyv (Deutsches Lebensmittelbuch) jegyzékébe való felvétele is alátámasztja.

A „Hofer Rindfleischwurstot” már több kolbászversenyen is kitüntették és díjazták. A bajor hentesek szövetsége (Fleischerverband Bayern) által évente megrendezett minőségellenőrzésen a megjelölt földrajzi terület hentesei is rész vesznek, és „Hofer Rindfleischwurstot” küldenek be. Az elmúlt években ezt a prémium terméket mindig arany- vagy ezüstéremmel tüntették ki. Ugyanez érvényes szövetségi szinten a német élelmiszer-társaság (Deutsche Lebensmittelgesellschaft (DLG)) által rendezett minőségellenőrzésekre is. Az utoljára 2009 áprilisában Hofban rendezett Oberfranken Kiállítás alkalmával nyilvános kolbászkóstolásra is sor került, amelynek kapcsán a helyi médiumokban részletes beszámolók jelentek meg a „Hofer Rindfleischwurstról”, mint kimagasló regionális termékről.

### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A „Hofer Rindfleischwurst” Hof régió jellemző terméke. Onnan származik, és több mint 50 éves hagyományok alapján speciális receptúra és technológia szerint a helyi üzemek készítik. A termék ismertsége és hírneve ezért meghatározóan a behatárolt földrajzi területről való származáson alapszik.

## Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének 7. bekezdése)

Markenblatt 16. sz. 2008.4.18., 7a-aa. rész, 31 817. o.

(<http://register.dpma.de/DPMARegister/geo/detail.pdfdownload/106>)