

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

(2022/C 346/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Hofer Rindfleischwurst”

Nr UE: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Wnioskodawca wnoszący o zmianę i pierwotny wnioskodawca jest tym samym podmiotem. Jest to stowarzyszenie producentów/przetwórców produktów chronionych.

Adres: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Państwo: Niemcy

Adres(-y) e-mail: Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

1. Zmiana

- (1) W akapicie pierwszym we fragmencie „Nadające się do smarowania mięso na kielbasę umieszcza się w sztucznym jelicie (celofan). Do produkcji kielbasy stosuje się jelita o średnicy od 40 do 55 mm” usuwa się słowo „(celofan)”.

Wielu producentów stosuje osłonki sztuczne wykonane z innych materiałów. Nie ma to jednak negatywnego wpływu na jakość „Hofer Rindfleischwurst”.

2. Zmiana

- (2) W akapicie pierwszym usuwa się następujące zdanie: „W zależności od wielkości jelita długość jednego batona kielbasy »Hofer Rindfleischwurst« wynosi maksymalnie 50 cm, a waga – w zależności od wielkości batona – mieści się w przedziale od 150 do 800 gramów”.

W niektórych przypadkach produkowane są również dłuższe lub lżejsze/cięższe batony kielbasy. Ponieważ nie ma to wpływu na jakość produktu, nie jest konieczne stosowanie ograniczeń w tym zakresie.

3. Zmiana

- (3) W akapicie szóstym we fragmencie „zawartość wody wynosi od 50 do 55 %, zawartość tłuszczu natomiast od 25 do 30 %” wyrażenie „25 %” zastępuje się wyrażeniem „20 %”.

Zgodnie ze swoimi recepturami wielu producentów zawsze stosowało nieco niższą zawartość tłuszczu w kielbasie „Hofer Rindfleischwurst”. Minimalna zawartość tłuszczu została dostosowana tak, aby nie utrudniać im tradycyjnej produkcji. Nie ma to wpływu na jakość „Hofer Rindfleischwurst”.

4. Zmiana

- (4) W akapicie szóstym w zdaniu „Zawartość mięsa wieprzowego i słoniny karkowej kształtuje się na poziomie nie wyższym niż 30 %” wyrażenie „30 %” zastępuje się wyrażeniem „40 %”.

Zgodnie ze swoimi recepturami wielu producentów zawsze stosowało wyższą zawartość mięsa wieprzowego i słoniny karkowej w kielbasie „Hofer Rindfleischwurst”. Ta maksymalna zawartość została dostosowana tak, aby nie utrudniać im tradycyjnej produkcji. Nie ma to wpływu na maksymalną zawartość tłuszczu.

5. Zmiana

- (5) W akapicie ósmym ostatnie zdanie „Do produkcji »Hofer Rindfleischwurst« nie używa się zatem mięsa z młodego bydła” zostaje usunięte.

W procesie produkcji zawsze wykorzystywano mięso młodszych zwierząt rzeźnych, czyli młodego bydła. Ponieważ nie ma to niekorzystnego wpływu na jakość produktu, obowiązujące ograniczenie nie jest konieczne.

6. Zmiana

- (6) W akapicie dziewiątym zdanie pierwsze „Istotnym surowcem stosowanym przy produkcji »Hofer Rindfleischwurst« jest ubogie w tkankę łączną i niezawierające ścięgien mięso wołowe klasy R 1 (2/3 objętości) oraz słonina wieprzowa z części karkowej klasy S VIII (1/3 objętości)” słowa „2/3 objętości” zastępuje się słowami „co najmniej 60 %”, a słowa „klasy S VIII” zastępuje się słowami „klasy S VIII i S 1 (łączny udział maksymalnie 40 %)”.

Dostosowanie i zmiana wartości procentowych wynika ze zmiany wartości procentowej określonej w pkt 4 i służy ujednoczeniu i doprecyzowaniu całej specyfikacji. Zgodnie ze swoimi recepturami wielu producentów zawsze stosowało wyższą zawartość mięsa wieprzowego i słoniny karkowej w kielbasie „Hofer Rindfleischwurst”. Ta maksymalna zawartość została dostosowana tak, aby nie utrudniać im tradycyjnej produkcji.

7. Zmiana

- (7) W akapicie dziewiątym ostatnie zdanie „Istnieje również możliwość dodania niewielkiej ilości mięsa wieprzowego klasy S 1 oraz słoniny karkowej, ale rozwiązanie to jest rzadko praktykowane” zostaje usunięte.

Z pewnością niektórzy producenci tradycyjnie dodają wieprzowinę. Ponieważ poprzednie zdanie dotyczyło dodania wieprzowiny (zob. zmiana nr 6), powyższe zdanie jest zbędne i może zostać usunięte.

8. Zmiana

- (8) Akapit 10 „Do produkcji kielbasy używa się przede wszystkim mięsa krów, rzadziej byków. Mięso używane do produkcji kielbasy pochodzi z udźców wołowych o zawartości tłuszczu wynoszącej ok. 5 %. W przypadku wieprzowiny używa się udźców wieprzowych o zawartości tłuszczu wynoszącej ok. 4 %. Zawartość tłuszczu w użytej słoninie wynosi ok. 70 %” zostaje usunięty.

Ponieważ poszczególne kawałki i płeć użytych tusz nie mają istotnego wpływu na jakość produktu końcowego, nie istnieje konieczność określania szczegółowych wymogów w tym zakresie. To samo dotyczy zawartości tłuszczu w poszczególnych kawałkach.

5.2. Dowód pochodzenia

1. Zmiana

- (1) W akapicie pierwszym w zdaniu drugim „Rzeźnia otrzymuje kopię paszportu dla bydła i za pomocą bazy danych dotyczących bydła zgłasza do Monachium fakt przeprowadzenia uboju” usuwa się słowa „do Monachium”.

Specyfikacja określająca miejsce, w którym znajduje się baza danych dotyczących bydła jest nieistotna i w związku z tym może zostać pominięta.

2. Zmiana

- (2) W akapicie pierwszym zdanie trzecie „Podczas rozbioru, sortowania i dalszego przetwarzania surowców do produkcji »Hofer Rindfleischwurst« tworzenie partii i pisemna dokumentacja zapewniają dowód identyfikowalności” słowa „tworzenie partii i pisemna dokumentacja zapewniają dowód identyfikowalności” zastępuje się słowami „identyfikowalność spełnia wymogi prawne”.

W szczególności mniejsze zakłady rzemieślnicze nie zawsze mogą zagwarantować tak szczegółową dokumentację. Spełnienie wymogów prawnych jest wystarczające.

3. Zmiana

- (3) W akapicie pierwszym ostatnie zdanie „Przedsiębiorstwo przetwórcze może zatem dokładnie określić, jakie surowce z jakiego zwierzęcia, z podaniem miejsca pochodzenia, zostały przetworzone na potrzeby produkcji jego »Hofer Rindfleischwurst«” zostaje usunięte.

W szczególności mniejsze zakłady rzemieślnicze nie zawsze mogą zagwarantować tak szczegółową dokumentację. Spełnienie wymogów prawnych jest wystarczające również w tym zakresie.

4. Zmiana

- (4) W akapicie drugim zdanie drugie „»Hofer Rindfleischwurst« oraz nazwa producenta są nadrukowane na osłonce syntetycznej” słowa „oraz nazwa producenta” zostają usunięte.

Nie wszyscy producenci mają specjalnie drukowane osłonki z nadrukiem swojej nazwy, na przykład ze względu na koszty. Nadruk „Hofer Rindfleischwurst” jest wystarczający, pod warunkiem że nazwa producenta jest podana w innym miejscu (np. na etykiecie).

5.3. Metoda produkcji

1. Zmiana

- (1) W akapicie pierwszym zdanie drugie „Surowiec ten pochodzi od bydła i świń, które urodziły się i były hodowane głównie na określonym obszarze geograficznym, a poza nim głównie w okręgach Górna Frankonia i Górny Palatynat i w Turyngii”, przed wyrażeniem „urodziły się” dodaje się wyrażenie „najlepiej, jeśli” i skreśla się słowo „głównie”. Ponadto słowa „a poza nim głównie” zastępuje się słowem „lub”, a słowa „i w Turyngii” zastępuje się słowami „lub w Länder Turyngia bądź Saksonia”.

Fakt, że wykorzystywane bydło lub świny mogą obecnie pochodzić również z Saksonii, nie stanowi rozszerzenia, ponieważ poprzednia specyfikacja była sformułowana w sposób otwarty („głównie”).

2. Zmiana

- (2) W akapicie pierwszym zdanie trzecie „Wspomniane bydło i świny są poddawane ubojowi wyłącznie na określonym obszarze geograficznym” zostaje usunięte.

Ponieważ rzeźnia w Hof zaprzestała uboju bydła, rzeźnia w Helmbrecht jest w stanie dokonywać uboju jedynie bardzo niewielkiej liczby sztuk na określonym obszarze geograficznym. Nie jest ona wystarczająca, aby sprostać ilościom, które mają być przetwarzane. Należy zatem zrezygnować z wcześniejszego ograniczenia, zgodnie z którym ubój musiał odbywać się wyłącznie na danym obszarze geograficznym. Nie ma to wpływu na jakość i świeżość „Hofer Rindfleischwurst”, ponieważ w najbliższej okolicy znajduje się wiele rzeźni (w szczególności w sąsiedniej Saksonii i Turyngii).

3. Zmiana

- (3) W akapicie pierwszym ostatnie zdanie „Również cały proces produkcji odbywa się na określonym obszarze geograficznym” zostaje zastąpione zdaniem „Produkcja »Hofer Rindfleischwurst« odbywa się na danym obszarze geograficznym”. Oznacza to, że cały proces produkcji, w tym sam ubój, musi odbywać się w gospodarstwach znajdujących się na tym obszarze geograficznym. W szczególności przez proces produkcji rozumie się rozbiór mięsa, klasyfikację mięsa i proces wytwarzania. Chude mięso jest rozdrabniane i mieszane ze wszystkimi składnikami (z wyjątkiem soli azotowej do peklowania) w rozdrabniaczu lub maszynce do mielenia mięsa. Następnie dodaje się sól azotową do peklowania i ponownie miesza. Uzyskane w ten sposób kielbasy nadające się do smarowania są umieszczane w osłonkach sztucznych. Ostatnim etapem produkcji kielbasy „Hofer Rindfleischwurst” jest proces wędzenia zimnym dymem, który nadaje jej przyjemny aromat wędzenia.

Jest to niezbędna zmiana, ponieważ ze względu na wcześniej usunięte fragmenty nie byłoby już jasne, które konkretne etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. To ścisłe rozgraniczenie zostało wprowadzone celowo, aby podkreślić wyłączny charakter tej konkretnej kielbasy. Powinno to zdecydowanie uniemożliwić oferowanie go do sprzedaży poza tym regionem.

4. Zmiana

- (4) Akapit drugi „Jak już wspomniano, kielbasę »Hofer Rindfleischwurst« wyróżnia wysoka jakość oraz doskonała świeżość. Wymaga to, aby ubój bydła i świń odbywał się w rzeźniach na określonym obszarze geograficznym, a także aby proces produkcji miał miejsce na tym obszarze” zostaje usunięty.

Zob. zmiana nr (2).

5. Zmiana

- (5) W akapicie piątym w zdaniu „Chude mięso jest rozdrabniane i mieszane ze wszystkimi składnikami (z wyjątkiem soli azotowej do marynowania) w rozdrabniaczu” po słowie „rozdrabniaczu” dodaje się słowa „lub maszynce do mielenia mięsa”.

W wyniku zmian wprowadzonych za pomocą zmiany nr 6 poniżej w zdaniu tym dodano odniesienie do maszynki do mielenia mięsa, aby odzwierciedlić wszystkie możliwe etapy przetwarzania.

6. Zmiana

- (6) Poprzedni akapit szósty „Otrzymaną w ten sposób masę mieli się następnie w maszynie do mielenia mięsa przy użyciu tarczy tnącej o rozmiarze 0,6 mm. Później masę tę ponownie umieszcza się w rozdrabniaczu, miesza się ją z przyprawami i dodaje sól azotową do marynowania w celu uzyskania czerwonej i stabilnej barwy. Aby uzyskać optymalne rozdrobnienie i jednolitą granulację, masa jest drobno siekana w rozdrabniaczu przy wysokich obrotach w temperaturze końcowej 12 stopni Celsjusza (metoda rozdrabniania), przy czym należy stosować ostre narzędzia tnące” zastępuje się zdaniem „Następnie dodaje się sól azotową do marynowania i ponownie miesza”.

Proces produkcji opisany w tym miejscu jest bardzo szczegółowy i niepotrzebnie rygorystyczny, a także nie obejmuje szerokiego zakresu tradycyjnie różniących się od siebie metod produkcji. Oznacza to, że obecnie niektórzy tradycyjni producenci nie są już w stanie dostarczać swoich produktów w dotychczasowy sposób. Ponadto niektóre z opisanych parametrów dotyczących jakości i wyglądu produktu są nieistotne i tym samym niepotrzebnie ograniczają producentów w wykonywaniu ich rzemiosła. Aby niepotrzebnie nie utrudniać produkcji, szczegółowe opisy zostały pominięte.

5.4. Związek

Zmiana

W punkcie 2) „Specyfika produktu” w akapicie drugim zdanie trzecie w oryginalnej wersji w języku niemieckim słowo „Prämienprodukt” zastąpiono słowem „Premiumprodukt”. [Zmiana ta nie dotyczy wersji w języku angielskim].

Zmiana ta ma na celu jedynie sprostowanie błędu pisarskiego. (Zawsze chodziło o słowo „Premiumprodukt”).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Hofer Rindfleischwurst”

Nr UE: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Hofer Rindfleischwurst”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Hofer Rindfleischwurst” to nadająca się do smarowania kielbasa surowa o podłużnym kształcie. Nadające się do smarowania mięso na kielbasę umieszcza się w sztucznym jelicie. Do produkcji kielbasy stosuje się jelita o średnicy od 40 do 55 mm. Kielbasa ta odznacza się ona intensywną, ale przyjemną, krwistą barwą.

Kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” posiada smak typowy dla tego rodzaju gatunku kielbas, delikatnie pikantny, podkreślony lekką nutą pieprzu. Ponadto wędzenie zimnym dymem bukowym nadaje kielbasie przyjemny aromat wędzenia.

„Hofer Rindfleischwurst” to drobno rozdrobniona kielbasa surowa, która nadaje się do smarowania i odznacza się dużą świeżością. Zachowuje ona swój szczególny smak i aromat jedynie przez okres 2 do 3 dni, w związku z czym nie nadaje się do dłuższego przechowywania.

W przypadku pakowania próżniowego kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” zachowuje przydatność do spożycia nieco dłużej, co najmniej przez okres 10 dni. Wymaga to jednak przechowywania zapakowanego próżniowo produktu w chłodnym miejscu.

Pozostałe kryteria, na podstawie których określa się jakość kielbasy „Hofer Rindfleischwurst”, to wyraźna czerwona barwa, duża łatwość rozsmarowania oraz jednorodna konsystencja.

Z uwagi na fakt, że do produkcji „Hofer Rindfleischwurst” używa się chudego mięsa wołowego, produkt odznacza się wysoką zawartością białka bez tkanki łącznej. W przypadku „Hofer Rindfleisch” zawartość ta nie może być niższa niż 10 %. W wyniku analiz przeprowadzonych w ramach niezależnej kontroli działalności oraz kontroli jakości w sklepach mięsno-wędliniarskich zrzeszonych w bawarskiej izbie rzemieślniczej masarzy (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk, NBQP*) stwierdzono, że kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” posiada następujący skład: zawartość wody wynosi od 50 do 55 %, zawartość tłuszczu natomiast od 20 do 30 %. Zawartość mięsa wieprzowego i słoniny karkowej kształtuje się na poziomie nie wyższym niż 40 %.

Jako dodatków używa się przede wszystkim soli azotowej do peklowania oraz kwasu askorbinowego – środka nadającego mięsu czerwoną barwę. Zawartość dodatków wynosi odpowiednio 2,5 % w przypadku soli azotowej do peklowania oraz 0,5 % w przypadku kwasu askorbinowego (środek nadający mięsu czerwoną barwę). Do najważniejszych przypraw dodawanych w procesie produkcji należy sól oraz drobno zmielony pieprz. W celu udoskonalenia kielbasy i nadania jej indywidualnej nuty smakowej stosuje się również niekiedy niewielkie ilości dodatkowych mieszanek przypraw.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Najważniejszą rolę w produkcji kielbasy „Hofer Rindfleischwurst” odgrywa rodzaj surowców – mięsa i tłuszczu. Do produkcji używa się w pierwszej kolejności mięsa z dojrzałych, starszych zwierząt rzeźnych. Dzięki temu mięso jest bardziej dojrzałe i ma intensywną barwę. Przetwarza się przy tym mięso wołowe i wieprzowe.

Istotnym surowcem stosowanym przy produkcji „Hofer Rindfleischwurst” jest ubogie w tkankę łączną i niezawierające ścięgien mięso wołowe klasy R I (co najmniej 60 %) oraz słonina wieprzowa z części karkowej klasy S VIII i S I (łącznie nie więcej niż 40 %).

„Hofer Rindfleischwurst” wyróżnia wysoka jakość oraz doskonała świeżość. Do jej produkcji używa się wyłącznie mięsa pochodzącego ze świeżego uboju. W związku z tym w procesie produkcyjnym nie stosuje się dojrzałego mięsa, mięsa przechowywanego w ubojni ani też mięsa głęboko mrożonego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” jest wytwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym. Oznacza to, że cały proces produkcji, w tym sam ubój, musi odbywać się w gospodarstwach znajdujących się na tym obszarze geograficznym. W szczególności przez proces produkcji rozumie się rozbiór mięsa, klasyfikację mięsa i całą resztę procesu wytwarzania.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar miasta oraz powiatu Hof.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

(1) *Specyfika obszaru geograficznego:*

Kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” jest produkowana na określonym obszarze geograficznym od ponad 50 lat.

Mistrz masarski z Hof, Hans Millitzer, jako pierwszy wyprodukował kielbasę „Rindfleischwurst” z chudego mięsa wołowego w 1950 r. Tradycję tę kontynuował jego były pomocnik Gottfried Rädlein, który w latach 1962–1993 wytwarzał kielbasę „Hofer Rindfleischwurst” na terenie własnego zakładu w Hof i rozślawił ją daleko poza granicami miasta.

Popyt był tak duży, że Gottfried Rädlein przerabiał do 15 ćwiartek wołowych (pistoletów) tygodniowo, wytwarzając „Hofer Rindfleischwurst” według opracowanej przez siebie specjalnej receptury niekiedy również w niedziele i święta. Jako nadająca się do smarowania kielbasa surowa „Hofer Rindfleischwurst” była produktem odznaczającym się szczególną świeżością, w związku z czym zachowywała swój niepowtarzalny smak i aromat jedynie przez okres około 2 do 3 dni. „Hofer Rindfleischwurst” to szczególnie chuda i lekkostrawna kielbasa, której spożycie było nawet swego czasu zalecane przez lekarzy.

W następnych latach również inni masarze w regionie zainteresowali się produkcją „Hofer Rindfleischwurst” i chcieli wytwarzać i sprzedawać taki sam tradycyjny produkt. W styczniu 1993 r. Gottfried Rädlein przekazał swój zakład masarski renomowanej masarni Albert Schiller z miasta Hof. Masarnia ta po dzień dzisiejszy zajmuje się wytwarzaniem kielbasy „Hofer Rindfleischwurst”, w szczególności według stworzonej przez niego metody produkcji. Z inicjatywy ówczesnego prezesa cechu rzeźnickiego miasta Hof kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” została w 1993 r. wpisana do niemieckiej księgi mięsa i produktów mięsnych pod numerem 2.2120.1.

(2) Specyfika produktu:

Jak już wspomniano, „Hofer Rindfleischwurst” jest produktem odznaczającym się wysoką jakością oraz szczególnym smakiem. Produkt ten jako regionalna specjalność jest szczególnie znany i ceniony na obszarze miasta oraz powiatu Hof. Produkt ten cieszy się ogromną popularnością oraz zainteresowaniem nie tylko wśród miejscowej ludności, ale również wśród gości. O znaczeniu i sławie „Hofer Rindfleischwurst” świadczy fakt wpisania produktu do niemieckiego kodeksu żywnościowego.

Kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” była wielokrotnie nagradzana w różnego rodzaju konkursach. Zakłady masarskie z obszaru geograficznego zgłaszają kielbasę „Hofer Rindfleischwurst” do oceny jakości organizowanej corocznie przez Bawarskie Stowarzyszenie Rzeźników. W ubiegłych latach produkt był wielokrotnie wyróżniany złotymi oraz srebrnymi medalami. Podobne wyniki osiągnął w ocenach jakości organizowanych na szczeblu federalnym przez Niemieckie Towarzystwo ds. Żywności (DLG). Podczas odbywającej się w kwietniu 2009 r. wystawy produktów pochodzących z regionu Górnej Frankonii w mieście Hof zorganizowano otwartą dla publiczności ocenę jakości kielbas. Miejskowe media obszernie informowały wówczas o kielbasie „Hofer Rindfleischwurst” jako o znakomitym produkcie regionalnym.

(3) Związek przyczynowy:

„Hofer Rindfleischwurst” jest produktem typowym dla regionu Hof. Produkt pochodzi z tego regionu i posiada ponad 50-letnią tradycję produkcji przez miejscowych producentów stosujących specjalną recepturę i technologię. Renoma oraz reputacja produktu mają zatem związek z faktem, że pochodzi on z określonego obszaru geograficznego.

Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

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