

Europeiska unionens officiella tidning

C 346



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofemte årgången

9 september 2022

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2022/C 346/01	Tillbakadragande av kommissionsakter	1
---------------	--	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2022/C 346/02	Eurons växelkurs — 8 september 2022	2
---------------	---	---

V Yttranden

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2022/C 346/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL) ⁽¹⁾	3
2022/C 346/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) ⁽¹⁾	5

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2022/C 346/05	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	7
2022/C 346/06	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	12

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillbakadragande av kommissionsakter

(2022/C 346/01)

Förteckning över rättsakter som ska utgå ur EU:s gällande regelverk**Kommissionens beslut**

Kommissionens beslut 93/454/EEG, Euratom av den 22 juli 1993 om definition av de skatter som tas ut i samband med produktion och import med avseende på genomförandet av artikel 1 i rådets direktiv 89/130/EEG, Euratom om harmonisering av beräkningen av bruttonationalinkomst till marknadspriser.

(EGT L 213, 24.8.1993, s. 18.)

Kommissionens beslut 93/475/EG, Euratom av den 22 juli 1993 om definitionen av produktions- och importsubventioner för tillämpningen av artikel 1 i rådets direktiv 89/130/EEG, Euratom, om harmonisering av beräkningen av bruttonationalinkomst till marknadspriser.

(EGT L 224, 3.9.1993, s. 27.)

Kommissionens beslut 93/570/EEG, Euratom av den 4 oktober 1993 om skillnaden mellan "övriga skatter på produktionen" och "förbrukningen av varor och tjänster i produktionen" för tillämpningen av artikel 1 i rådets direktiv 89/130/EEG, Euratom om harmonisering av beräkningen av bruttonationalinkomst till marknadspriser.

(EGT L 276, 9.11.1993, s. 13.)

Kommissionens beslut 97/157/EG, Euratom av den 12 februari 1997 om precisering av principer för inkomst från institut för kollektiv investering, för tillämpning av rådets direktiv 89/130/EEG, Euratom om harmonisering av beräkningen av bruttonationalinkomst till marknadspris.

(EGT L 60, 1.3.1997, s. 63.)

Kommissionens beslut 97/178/EG, Euratom av den 10 februari 1997 om definition av tillvägagångssätt vid övergången från Europasystemet för integrerad ekonomisk redovisning (ENS 2 uppl.) till det europeiska national- och regionalräkenskapssystemet (ENS 95).

(EGT L 75, 15.3.1997, s. 44.)

Kommissionens beslut 97/619/EG, Euratom av den 3 september 1997 om eventuella förändringar av medlemsstaternas BNI inför tillämpningen av rådets direktiv 89/130/EEG, Euratom om harmonisering av beräkningen av bruttonationalinkomst till marknadspriser.

(EGT L 252, 16.9.1997, s. 33.)

Kommissionens beslut 98/501/EG, Euratom av den 24 juli 1998 om vissa särskilda transaktioner i samband med det arbete som är förknippat med protokollet om förfarandet vid alltför stora underskott i syfte att tillämpa artikel 1 i rådets direktiv 89/130/EEG, Euratom om harmonisering av beräkningen av bruttonationalinkomst till marknadspriser.

(EGT L 225, 12.8.1998, s. 29.)

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

8 september 2022

(2022/C 346/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,0009	CAD	kanadensisk dollar	1,3134
JPY	japansk yen	143,65	HKD	Hongkongdollar	7,8568
DKK	dansk krona	7,4365	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6491
GBP	pund sterling	0,86656	SGD	singaporiensk dollar	1,4054
SEK	svensk krona	10,7075	KRW	sydkoreansk won	1 381,70
CHF	schweizisk franc	0,9739	ZAR	sydafrikansk rand	17,3797
ISK	isländsk krona	140,30	CNY	kinesisk yuan renminbi	6,9564
NOK	norsk krona	10,0615	HRK	kroatisk kuna	7,5150
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 891,86
CZK	tjeckisk koruna	24,543	MYR	malaysisk ringgit	4,5051
HUF	ungersk forint	395,48	PHP	filippinsk peso	57,031
PLN	polsk zloty	4,7155	RUB	rysk rubel	
RON	rumänsk leu	4,8756	THB	thailändsk baht	36,418
TRY	turkisk lira	18,2546	BRL	brasiliansk real	5,2042
AUD	australisk dollar	1,4824	MXN	mexikansk peso	20,0130
			INR	indisk rupie	79,7375

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(Text av betydelse för EES)

(2022/C 346/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 1 September 2022 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Norsk Hydro ASA (*Hydro*, Norge).
- Alumetal S.A. (*Alumetal*, Poland).

Hydro kommer att förvärva ensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, över hela Alumetal.

Koncentrationen genomförs genom ett offentligt bud.

Samma koncentration anmäldes till kommissionen redan den 13 maj 2022 men anmälan återkallades därefter den 7 juni 2022.

2. De berörda företagens affärsverksamhet:

- Hydro är ett helt integrerat aluminiumföretag som är verksamt inom aluminiumets hela värdekedja från bauxit, aluminiumoxid och energiproduktion till framställning av primäraluminium, strängpressade aluminiumprodukter och återvinning av aluminium. Hydro tillverkar framför allt gjutlegeringar bestående främst av primäraluminium.
- Alumetal är huvudsakligen producent av aluminiumgjutlegeringar tillverkade främst av sekundäraluminium. Alumetal tillverkar också förlegeringar, som används inom företaget men som också säljs till tredjepartskunder.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per post. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Post:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)

(Text av betydelse för EES)

(2022/C 346/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 augusti 2022 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Speira BidCo I GmbH (Tyskland), kontrollerat av Speira (Tyskland), som i sin tur ytterst kontrolleras av KPS Capital Partners, LP (KPS, Förenta staterna).
- Real Alloy UK Holdco Ltd. (*Real Alloy UK*, Förenade kungariket), kontrollerat av Real Alloy Holding, LLC (Förenta staterna).
- Evergreen Holding GmbH (*Evergreen*, Tyskland), kontrollerat av Real Alloy Holding, LLC (Förenta staterna).

Speira BidCo I GmbH kommer att förvärva ensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, över hela Real Alloy UK och Evergreen (*Real Alloy Europe*). Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- KPS förvaltar investeringsfonder globalt genom anknutna förvaltningsenheter, med inriktning bl.a. på tillverknings- och industriföretag inom ett antal olika branscher, inklusive flera tillverkare av aluminiumprodukter som också är verksamma inom EES och över hela världen.
- Speira BidCo I GmbH är ett portföljföretag helt kontrollerat av Speira. Speira, som ytterst kontrolleras av KPS, tillverkar avancerade valsade platta produkter av aluminium. Valsade platta produkter av aluminium är en grupp halvfärdiga aluminiumprodukter som kan användas för ett antal olika tillämpningar inom t.ex.fordons-, förpacknings-, tryckeri-, teknik-, bygg och anläggningssektorn.
- Real Alloy Europe omfattar Real Alloy-koncernens hela verksamhet i EES och Förenade kungariket. Real Alloy-koncernen är verksam inom återvinning av aluminiumprodukter och tillverkningen av gjutnings- och smideslegeringar i Europa och Nordamerika. Evergreen är, genom dess dotterbolag och ett antal anläggningar i Tyskland, Frankrike och Norge verksam inom insamling, behandling och återvinning av aluminium- och magnesiumskrot, dross, saltslagg och biprodukter därifrån, och tillverkar legeringar av återvunnet aluminium och återvunnet magnesium. Real Alloy UK är verksam inom insamling, behandling och återvinning av aluminiumskrot, dross, saltslagg och biprodukter därifrån, och tillverkning av legeringar av återvunnet aluminium. Bägge målföretag kan därför beskrivas som tredjeparts återvinningsföretag av aluminium och magnesium samt tillverkare av specificerade legeringar.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (*koncentrationsförordningen*).

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per post. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Post:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 346/05)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Châtaigne des Cévennes”**EU-nr: PDO-FR-02639 – 7.10.2020****SUB (X) SGB ()****1. Namn**

”Châtaigne des Cévennes”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. Produkttyp**

Klass 1.6 Fukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämplig

Namnet ”Châtaigne des Cévennes” avser frukter av arten *Castanea sativa* – färska, torkade eller malda till mjöl – från en rad traditionella sorter med gemensamma egenskaper som odlas i ympade kastanjeodlingar. De färska frukterna är elliptiska, triangulära eller runda och från ljus kastanjevärd till mörkbruna samt har ibland vertikala spår. Den skalade kärnan har en gräddvit till blekgul färg och en ribbad yta. Membranet (eller det inre skalet) kan tränga in i kärnan och t.o.m. dela den i två delar. Analys av 100 g skalade färska kastanjer visar på en torrsbstanshalt på minst 37 % och en total kolhydrathalt på minst 34 %. Färska ”Châtaigne des Cévennes” separeras efter sort, graderas (diameter på minst 20 mm) och sorteras. Kastanjerna sorteras av hälsokvalitetsskäl för att säkerställa att andelen frukter som inte uppfyller kraven understiger 10 %, inklusive högst 2 % angripna av röta. De är mycket söta till smaken, med intensiva och ihållande aromer av honung, varm mjölk, torkad frukt, viol och sötpotatis. Strukturen är slät och inte benägen att sönderfalla.

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

I torkad form behåller den mindre kärnan sin ursprungliga form och färg och avger aromer av torkad frukt, kola och varmt bröd. Malning och siktning av kastanjerna ger ett mjöl med en fin, len konsistens. Minst 80 % av det malda mjölet ska ha passerats genom en sikt med en maskstorlek på 250 µm. Fukthalten måste vara under 10 %. Färgen är benvit eller elfenbensfärgad, varvat med enstaka bruna/svarta partiklar. Mjölets aromer påminner om valnöt/hasselnöt, ibland i kombination med doften av rostat bröd.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen och bearbetningen av "Châtaigne des Cévennes" måste äga rum i det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar nedanstående 206 kommuner, på grundval av 2019 års officiella geografiska kodex:

Departementet 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, Cognac, 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, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadou, 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-Valérisclé, 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-Valgagues, 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.

Departementet Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, 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 Pujol-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, Pujols, 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.

Departementet Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubières, 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, Prévencières, 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.

Departementet Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Departementet Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Châtaigne des Cévennes" och omgivningen bygger på hur de traditionella och lokala kastanjeträdssorterna har anpassat sig till medelhavsklimatet och den oregelbundna terrängen i Cevennerna. Detta har gett produkten dess särskiljande egenskaper som bevaras tack vare den mänskliga kompetensen i skötseln av kastanjelundarna och skörden av frukterna.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Det geografiska område där kastanjelundarna är belägna definieras av homogena naturliga faktorer som är förenliga med vad *Castanea sativa* behöver för att utvecklas och frodas i miljön. Kastanjeträd har anpassat sig till medelhavsklimatet i Cevennerna. Detta klimat kännetecknas av varma, torra somrar och milda vintrar. Den västra utkanten av området påverkas en del av havet. Den genomsnittliga årliga nederbörden varierar mellan 700 och 1 300 mm, vilket uppfyller vattenbehovet för kastanjeträd (ca 700 mm per år, med större behov från och med den 15 augusti). Området med kastanjeträd i Cevennerna ligger på en höjd av mellan 150 och 900 m. Branta sluttningar är ett konstant inslag i omgivningen i nästan hela området. En rad parallella dalar sträcker sig på vardera sidan av olika vattendrag (arrangerade i ett fiskbensmönster), från norr till söder: L'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur och le Thoré. Ursprungsbergarterna är skiffer, gnejs, granit eller sandsten. Detta har resulterat i en jordmån med ett pH på högst 7, balanserad partikelstorlek och mycket låg lerhalt, som inte har benägenhet för vattensjuka. Den aktiva kalkhalten är mycket låg till obefintlig (under 4 %).

Jean Galzins studie från 1986 om toponymen för skiften i departementen Gard och Lozère, som publicerades i *Annales du Parc National des Cévennes* [annaler för Cevennernas nationalpark] visar att kastanjer har odlats i området sedan år 1000 e.Kr. Medeltida texter vittnar om förekomsten av kastanjelundar och deras utveckling i enlighet med klimatet, befolkningsstrukturen och markskötseln.

Dessa produktiva jordbruksarealer utformas på så sätt att kastanjeträden planteras på avskogade ytor, där man anlägger bevattningskanaler (lokalt kallade "béals") och dräneringsgravar ("trincats"). I sluttande områden byggs kallmurar för att begränsa ravinerosion och skapa en djupare jordmån: kastanjelundarna planteras sedan på terrasser, som lokalt kallas "faisses" eller "bancels".

Dessa konstgjorda anpassningar av miljön utgör Cevennernas byggnadsarv, som än i dag är väl anpassat till samtida odlingsmetoder.

Kastanjeträd har varit en viktig matresurs sedan 1500-talet. "Brödträdet" har således bidragit till motståndskraften hos Cevennernas folk i svåra tider med konflikter eller brist på mat, särskilt bland protestanter och kamisarder under religionskrigen. I mitten av 1900-talet minskade kastanjeodlingen på grund av migrationen från landsbygden och uppkomsten av växtskadegörare (vissnesjuka, lövträdskräfta). Tack vare kastanjeodlarnas kunskaper och expertis i ympningstekniker överlevde dock de sorter som hade anpassat sig bäst till området och fortsätter att må bra. Sorter utvecklades som lämpar sig för de olika försäljningsformaten och som uppvisar goda konserveringsegenskaper (särskilt enkla att skala) och smakegenskaper som gör frukterna idealiska att konsumeras färska. Kastanjeodlarnas

kunnande består i att hålla olika sorter i lunden, vilket gör det möjligt att skörda över en längre tid, då vissa sorter kan sköras tidigt och andra senare under säsongen. Detta gör det möjligt att garantera tillgången på kastanjer och minska exponeringen för klimatrisker och hälsorisker.

Kastanjer som sköras på hösten kan konsumeras färska. En del av skörden brukade avsättas för torkning så att frukterna kunde konsumeras under resten av året. Kastanjerna torkas i byggnader som kallas "clèdes" i nordost och "sécadous" i sydväst i det geografiska området.

Man byggde också kvarnar på gårdar i Cevennerna som utnyttjade rinnande vattendrag för att vrida kvarnhjulet och mala torkade kastanjer till mjöl. Detta påvisar en traditionell produktion av kastanjemjöl i området. Denna praxis nämns i tidiga referenser, såsom ett dokument från 1596 av Thomas Platter från nära Valleraugue, där det beskrivs hur kastanjerna *omformas till mjöl av folket i Cevennerna och sedan görs till mycket sött bröd*.

Särskilda egenskaper hos produkten

Beteckningen "Châtaigne des Cévennes" finns i tre former (färska kastanjer, torkade kastanjer och kastanjemjöl) som återspeglar traditionella metoder men också tar hänsyn till hur konsumentefterfrågan har förändrats över tid. De färska frukterna varierar från ljus kastanjefärgade till mörkbruna och de har ibland vertikala spår. Den skalade kärnan har en gräddvit till blekgul färg och en ribbad yta. Membranet kan tränga in i kärnan och t.o.m. dela den i två delar. Frukterna är mycket söta till smaken, med intensiva och ihållande aromer av honung, varm mjölk, torkad frukt, viol och sötpotatis. Ytan är slät.

I Cevennerna har kastanjer traditionellt skalats och torkats. Detta resulterar i en mindre kärna men dess ursprungliga form och färg bevaras. Dessa kastanjer har aromer av torkad frukt, kola och varmt bröd.

Malningen av de torkade kastanjerna ger ett mjöl med en fin, len konsistens som är benvit eller elfenbensfärgad, varvat med enstaka bruna till svarta partiklar, och har en arom av valnöt/hasselnöt som ibland blandas med doften av rostad bröd.

Orsakssamband

Otaliga naturliga faktorer och insikter kombineras för att skapa bouqueten hos de sorter som ingår i listan över traditionella och lokala sorter. Naturförhållandena ger de traditionella sorterna deras särskilda smakegenskaper, särskilt den söta smaken och den släta ytan som finns hos alla dessa sorter.

De organoleptiska egenskaperna hos "Châtaigne des Cévennes" kan också tillskrivas medelhavsklimatet. De varma, torra somrarna ger upphov till de söta och aromatiska föreningarna i kastanjerna. Regnmönstret i Cevennerna, med större nederbördsmängder från och med mitten av augusti, gynnar utvidgningen av skalet och kärnorna, vilket bestämmer storleken. Samtidigt återfuktar regnet fysiskt kärnan, vilket skapar den släta ytan.

På hösten innebär temperaturskillnaderna att kastanjerna mognar helt mellan september och december, beroende på sort och planteringshöjd. Markskötseln och jordbruksmetoderna i Cevennerna ger friska lundar som producerar lämpligt stora kastanjer med den näringskvalitet och karakteristiska sötma som de är erkända för.

Olika konserveringstekniker har också använts för kastanjer. Detta är ett resultat av den "rikliga produktionen, som vida överstiger behovet av omedelbar konsumtion av färska kastanjer" enligt Daniel Travers framträdande i maj 2004 vid konferensen *L'arbre à pain des Cévennes: ou histoire et rôle de la Châtaignerie à fruit dans les Cévennes traditionnelles* [Cevennernas "brödträd": historien om odlingen av den ätliga kastanjen och den roll som den har haft i Cevennernas historia].

Dessa konserveringsmöjligheter ledde till utvecklingen av en särskild byggnad, "clède", ett typiskt inslag i landskapet och ett exempel på lokalbefolkningens kunnande när det gäller att torka frukten. Denna torkningsprocess med hjälp av "clèda" (som denna konstruktion heter på occitanska) är den traditionella konserveringsmetoden, *den bästa* enligt Antoine Augustin Parmentiers beskrivning i sitt verk *Traité de la Châtaigne* [Avhandling om kastanjer] från 1780. Tack vare skickligheten att konstruera "clèdes", som skapar en isolerad plats där omgivningsluften kan avfuktas med hjälp av en regelbunden, måttlig värmetillförsel, har de lokala traditionerna konsoliderats och förbättrats, vilket gör det möjligt att bevara den ursprungliga söta smaken och den släta ytan hos de torkade kastanjerna över tid.

Malning av de torkade kastanjerna är en annan metod för att konservera frukten. Resultatet är ett fint mjöl med en söt smak som återspeglar bouqueten hos de olika sorterna av "Châtaigne des Cévennes". Det fanns tidigare ett betydande antal kvarnar i detta område, minst en per by och upp till tio per kommun, där kastanjerna kunde malas vid behov. Under 2016 var de fem fabriker som täcker större delen av området ett svar på bearbetningsföretagens mål att främja "Châtaigne des Cévennes".

Dessa kastanjer används också för att göra saftiga rätter, såsom "Bajanat", en soppa med söta kastanjer som smälter i munnen och som hör till mattraditionen i Cevennerna. Kastanjer presenteras för konsumtion även i form av "affachade", dvs. grillade på en räfflad panna tills de är mjuka, söta och utan spår av bitterhet. Mjölet används för att göra kakor, tårter och bröd.

De tre formerna av "Châtaigne des Cévennes" överensstämmer med både traditionella och nuvarande sedvänjor och konsumtionsmönster.

Kastanjeodling bygger på samspelet mellan den naturliga miljön och en rad mänskliga faktorer. De fysiska egenskaperna hos miljön i Cevennerna har resulterat i en historia av kastanjeodling, särskiljande produkter och konsoliderad lokal expertis.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 346/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE
ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Hofer Rindfleischwurst”

EU-nr: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Sökanden för ändringen är densamma som den ursprungliga sökanden: en sammanslutning av producenter/bearbetningsföretag som framställer den skyddade produkten.

Adress: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Land: Tyskland

E-postadress(er): Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☒ Bevis på ursprung
- ☒ Produktionsmetod
- ☒ Samband
- ☐ Märkning
- ☐ Annat

4. Typ av ändring(ar)

- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Ändring(ar)

5.1. Produktbeskrivning

1. Ändring

- (1) I första stycket första meningen "Det bredbara korvköttet är stoppat i konstattarm (cellofan) med kaliber 40–55 mm" stryks ordet "(cellofan)".

Många producenter använder konstattarmar av andra material. Detta har dock ingen negativ inverkan på kvaliteten på "Hofer Rindfleischwurst".

2. Ändring

- (2) Följande mening i första stycket utgår: "Beroende på kaliber är korven upp till 50 cm lång och väger beroende på storlek från 150 gram till 800 gram"

I vissa fall produceras även längre eller lättare/tyngre korvar. Eftersom detta inte påverkar produktens kvalitet behövs ingen begränsning i detta avseende.

3. Ändring

- (3) I sjätte stycket i meningen "Vattenhalten ligger mellan 50 % och 55 %, fetthalten ligger mellan 25 % och 30 %" ersätts "25 %" med "20 %".

Många producenter har enligt sina recept alltid haft en lägre fetthalt i "Hofer Rindfleischwurst". Den lägsta fetthalten har justerats för att inte hindra deras traditionella produktion. Detta påverkar inte kvaliteten på "Hofer Rindfleischwurst".

4. Ändring

- (4) I sjätte stycket i frasen "andelen griskött och ryggläsk uppgår till högst 30 %" ersätts "30 %" med "40 %".

Många producenter har enligt sina recept alltid haft en högre andel griskött och ryggläsk i "Hofer Rindfleischwurst". Den högsta andelen har justerats för att inte hindra deras traditionella produktion. Detta påverkar inte den högsta fetthalten.

5. Ändring

- (5) I åttonde stycket stryks sista meningen "Kött från ungnöt används således inte vid framställningen av 'Hofer Rindfleischwurst'".

Kött från unga slaktdjur, dvs. ungnöt, har alltid använts i produktionsprocessen. Eftersom detta inte påverkar produktens kvalitet negativt finns det inget behov av den befintliga begränsningen.

6. Ändring

- (6) I nionde stycket första meningen "Som råvara används nötkött i klass R I med låg andel fettvävnad och fritt från senor (2/3) samt ryggläsk av gris i klass S VIII (1/3)" ersätts "2/3" med "minst 60 %" och "klass S VIII" med "klass S VIII och S I (sammanlagd andel på högst 40 %)".

Justeringen och ändringen av procentandelen följer av ändringen av den procentandel som anges i punkt 4 och syftar till att harmonisera och förtydliga hela specifikationen. Många producenter har enligt sina recept alltid haft en högre andel griskött och ryggläsk i "Hofer Rindfleischwurst". Den högsta andelen har justerats för att inte hindra deras traditionella produktion.

7. Ändring

- (7) I nionde stycket stryks den sista meningen "En liten andel griskött i klass S I får tillsättas tillsammans med ryggsfläsket, men det görs inte så ofta".

Vissa producenter har traditionellt tillfört fläskkött. Eftersom föregående mening omfattar inkluderingen av griskött (se ändring nr 6) är denna mening överflödig och kan därför strykas.

8. Ändring

- (8) Tionde stycket "Nötköttet kommer till största delen från kor, sällan från tjurar. Den styckningsdel som används är låret som har en fetthalt på omkring 5 %. Om griskött används tas det köttet från skinkan som har en fetthalt på cirka 4 %. Ryggsfläsket har en fetthalt på cirka 70 %" stryks.

Eftersom enskilda styckningsdelar och könet för de slaktkroppar som används inte har någon betydande inverkan på slutprodukts kvalitet behövs inga detaljerade krav med avseende på detta. Detsamma gäller för fetthalten i enskilda styckningsdelar.

5.2. Bevis på ursprung

1. Ändring

- (1) I första stycket andra meningen "Slakteriet mottar en kopia av nötkreaturspasset och rapporterar till München via boskapsdatabasen att det har utfört slakten" stryks orden "till München".

Angivelsen av var boskapsdatabasen har sitt säte är inte relevant och kan därför utelämnas.

2. Ändring

- (2) I första stycket tredje meningen "Vid styckning, sortering och vidare bearbetning av råvaror för framställning av 'Hofer Rindfleischwurst' säkerställer upprättandet av parti och den skriftliga dokumentationen att spårbarheten kan intygas" ersätts orden "upprättandet av parti och den skriftliga dokumentationen att spårbarheten kan intygas" av "uppfyller spårbarheten de rättsliga kraven".

I synnerhet mindre hantverksföretag kan inte alltid garantera sådan detaljerad information. Att uppfylla de rättsliga kraven är tillräckligt.

3. Ändring

- (3) I första stycket stryks sista meningen "Bearbetningsföretaget kan därmed ange exakt vilken råvara från vilket djur, med angivelse av ursprungsort, som bearbetades i dess 'Hofer Rindfleischwurst'".

I synnerhet mindre hantverksföretag kan inte alltid garantera sådan detaljerad information. Att uppfylla de rättsliga kraven är också tillräckligt i detta avseende.

4. Ändring

- (4) I andra stycket andra meningen "'Hofer Rindfleischwurst' och tillverkarens namn trycks på konsttarmen" stryks orden "och tillverkarens namn".

Alla producenter har inte särskilt tryckta tarmar med sina namn stämplade, exempelvis av kostnadsskäl. Stämpeln "Hofer Rindfleischwurst" är tillräcklig, förutsatt att tillverkarens namn anges någon annanstans (till exempel på etiketten).

5.3. Produktionsmetod

1. Ändring

- (1) I första stycket andra meningen "Denna råvara kommer från nötkreatur och grisar som fötts och fötts upp huvudsakligen i det avgränsade geografiska området och därutöver huvudsakligen i områdena Oberfranken, Oberpfalz och Thüringen" införs ordet "företrädesvis" före ordet "fötts" och ordet "huvudsakligen" stryks. Dessutom ersätts orden "och därutöver huvudsakligen" av "eller" och orden "och Thüringen" ersätts av "eller i delstaterna Thüringen eller Sachsen".

Att det nu också går att använda nötkreatur eller grisar som kommer från Sachsen innebär ingen utvidgning eftersom den föregående specifikationen hade en öppen formulering ("huvudsakligen").

2. Ändring

- (2) I första stycket stryks tredje meningen "Dessa nötkreatur och grisar slaktas endast i det avgränsade geografiska området".

Eftersom slakteriet i Hof slutade slakta nötkreatur kan endast ett mycket litet antal slaktas av slakteriet Helmbrecht inom det avgränsade geografiska området. Detta räcker inte för att hantera de mängder som behövs. Den föregående begränsningen, som innebär att slakten måste utföras i det geografiska området, måste därför överges. Detta påverkar inte kvaliteten och färskheten hos "Hofer Rindfleischwurst" eftersom det finns många slakterier i det omedelbara närområdet (i synnerhet i angränsande Sachsen och Thüringen).

3. Ändring

- (3) I första stycket ersätts sista meningen "Dessutom äger hela produktionsprocessen rum inom det avgränsade geografiska området" med "Produktionen av 'Hofer Rindfleischwurst' äger rum i det geografiska området". Detta betyder att hela produktionsprocessen, inbegripet själva slakten, måste ske vid företag inom det geografiska området. I synnerhet anses produktionsprocesserna innebära styckningen, köttklassificeringen och tillverkningsprocessen. Det magra köttet krossas och blandas med alla ingredienser (förutom nitritsalt) i en skärmaskin och/eller kvarn. Sedan tillförs nitritsaltet och köttet blandas på nytt. Den bredbara korv som erhålls på detta sätt stoppas i konsttarmar. Det slutliga steget i tillverkningen av "Hofer Rindfleischwurst" är kallrökningen som ger produkten en angenäm rökarom."

Denna ändring är nödvändig eftersom de föregående strykningarna skulle ha inneburit att det vore otydligt vilka särskilda produktionssteg som måste äga rum i det avgränsade geografiska området. Denna strikta avgränsning fastställs avsiktligt för att betona denna särskilda korvprodukts exklusiva karaktär. Detta bör uttryckligen hindra att produkten saluförs utanför regionen.

4. Ändring

- (4) Andra stycket "Som tidigare nämnts kännetecknas 'Hofer Rindfleischwurst' av sin kvalitet och färskhet. Detta kräver att nötkreaturen och grisarna slaktas på slakterier i det avgränsade geografiska området och att även produktionsprocessen äger rum där" stryks.

Se ändring nr 2.

5. Ändring

- (5) I femte stycket införs orden "och/eller i en köttkvarn" efter ordet "skärmaskin" i meningen "Det magra köttet krossas och blandas med alla ingredienser (förutom nitritsalt) i en skärmaskin".

På grund av ändring nr 6 nedan läggs hänvisningen till en köttkvarn till i denna mening för att avspegla de möjliga produktionsstegen.

6. Ändring

- (6) Det tidigare sjätte stycket "Den massa som erhålls mals sedan genom en skiva på 0,6 mm i en köttkvarn. Massan läggs sedan i skärmaskinen igen och kryddorna blandas i och nitritsaltet tillförs för att ge röd färg och färgstabilitet. För att få en så fin och enhetligt granulerad massa som möjligt hackas den fint i en skärmaskin på hög växel vid en sluttemperatur på 12 °C (skärmetod), varvid vassa skärverktyg måste användas" ersätts med "Sedan tillförs nitritsaltet och köttet blandas på nytt".

Den beskrivna produktionsprocessen är mycket detaljerad och onödigt begränsande, och den täcker inte alla olika traditionella produktionsmetoder. Detta innebär att vissa traditionella tillverkare inte längre kan tillhandahålla sin produkt på lång sikt. Vissa av de parametrar som beskrivs för produktens kvalitet och utseende är inte relevanta och begränsar i onödan tillverkarna i utövandet av sitt hantverk. För att undvika att göra produktionen onödigt svår utelämnas de utförliga beskrivningarna.

5.4. Samband

Ändring

I punkt 2 "Särskilda egenskaper hos produkten" andra stycket tredje meningen i det tyskspråkiga originalet ersätts ordet "Prämienprodukt" av ordet "Premiumprodukt". [Denna ändring påverkar inte den svenskspråkiga versionen].

Denna ändring görs endast i syfte att korrigera ett skrivfel. "Premiumprodukt" var det som (hela tiden) avsågs.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Hofer Rindfleischwurst"

EU-nr: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Hofer Rindfleischwurst"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta, etc.)

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Hofer Rindfleischwurst" är en bredbar råkorv. "Hofer Rindfleischwurst" är avlång. Det bredbara korvköttet är stoppat i konsttarm (cellofan) med kaliber 40–55 mm. Det har en intensiv men angenäm röd köttfärg.

"Hofer Rindfleischwurst" har en för denna korvsort typisk fin kryddig smak med en lätt pepparton. Den har vidare en angenäm röksmak då korven kallröks över bokträ.

"Hofer Rindfleischwurst" är en finmalen bredbar råkorv som kännetecknas av sin färskhet. Den behåller sin särskilda smak och den unika aromen bara två till tre dagar och kan därför inte lagras någon längre tid.

Som vakuumförpackad har "Hofer Rindfleischwurst" lite längre hållbarhet, minst 10 dagar. Detta förutsätter dock att den vakuumförpackade nötköttsskorven kyllagras.

Ytterligare kvalitetskriterier för "Hofer Rindfleischwurst" är att den ska vara stabilt rödfärgad, utpräglad bredbar och ha en jämn konsistens.

Eftersom man använder magert nötkött för att framställa "Hofer Rindfleischwurst" har produkten ett högt värde av bindvävsfritt köttprotein. Denna andel får inte ligga under 10 %. Vid analyser som genomförts inom ramen för den oberoende verksamhets- och kvalitetskontrollen för charkuterier i den bayerska charkuteribranschen (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk*, NBQP) har "Hofer Rindfleischwurst" fått följande analysvärden: Vattenhalten ligger mellan 50 % och 55 %, fetthalten ligger mellan 20 % och 30 % och andelen griskött och ryggläsk uppgår till högst 40 %.

Som tillsatser används främst nitratsalt och därutöver askorbinsyra som ska bidra till korvens röda färg. De kvantiteter som ingår i dessa tillsatser uppgår för nitratsalt till 2,5 % och för askorbinsyra till 0,5 %. Som kryddor används huvudsakligen salt och finmalen peppar. För att förfina smaken och för att ge korven dess individuella karaktär kan man i liten utsträckning använda andra kryddblandningar.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Typen av råvaror – kött och fett – som används är av avgörande betydelse för en korrekt framställning av "Hofer Rindfleischwurst". Kött från fullvuxna äldre slaktdjur föredras. Fördelarna är en intensiv köttfärg och moget kött. Nöt- och griskött används.

Som råvara i "Hofer Rindfleischwurst" används nötkött i klass R I med låg andel fettvävnad och fritt från senor (minst 60 %) samt ryggläsk och fläsk av gris i klass S VIII och S I (sammanlagd andel på högst 40 %).

"Hofer Rindfleischwurst" kännetecknas av sin kvalitet och färskhet. Endast nyslaktat kött används vid framställningen av "Hofer Rindfleischwurst". Lagrat, hängt eller djupfrost kött används inte vid framställningen.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

"Hofer Rindfleischwurst" framställs i det geografiska området. Detta betyder att hela produktionsprocessen, inbegripet själva slakten, måste ske vid företag inom det geografiska området. I synnerhet anses produktionsprocesserna innebära styckning, köttklassificering och resten av tillverkningsprocessen.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Stadsområdet Hof och landsbygdsdistriktet Hof.

5. **Samband med det geografiska området**

1. Specifika uppgifter om det geografiska området

"Hofer Rindfleischwurst" har tillverkats i det avgränsade geografiska området i över 50 år.

Slaktmästaren Hans Millitzer i Hof var 1950 den första att tillverka "Rindfleischwurst" av magert nötkött. Hans tidigare assistent Gottfried Rädlein fortsatte sedan i denna tradition och framställde "Hofer Rindfleischwurst" mellan 1962 och 1993 i sin egen verksamhet i Hof. Korven blev då känd långt bortom stadens gränser.

Efterfrågan på "Hofer Rindfleischwurst" var så stor att Gottfried Rädlein bearbetade upp till 15 bakkvartsparter varje vecka för att framställa produkten, och ibland framställde "Hofer Rindfleischwurst" även på söndagar och helgdagar efter sitt speciella recept. Den fina bredbara råkorven var en utpräglad färskvara och behöll därför sin särskilda smak och unika arom under bara två till tre dagar. "Hofer Rindfleischwurst" är en särskilt mager och nyttig produkt som på den tiden till och med rekommenderades av läkare.

Fler slaktare i området började senare framställa korven och ville också producera och sälja den traditionsrika "Hofer Rindfleischwurst". I januari 1993 överlät Gottfried Rädlein sin kötthandel till det renommerade charkuteriet Albert Schiller i Hof som fortfarande framställer "Hofer Rindfleischwurst", i synnerhet, på samma sätt som Gottfried Rädlein. Tack vare den dåvarande chefen för slaktarnas sammanslutning i Hof togs produkten "Hofer Rindfleischwurst" 1993 upp i de tyska förbundsriktlinjerna för kött och köttprodukter under riktlinje nr 2.21 20.1.

2. Specifika uppgifter om produkten

"Hofer Rindfleischwurst" är som redan nämnts en vara av hög kvalitet med en särpräglad smak som är väl känd som en regional specialitet och har högt anseende, särskilt i staden Hof och i landsbygdsdistriktet Hof. Den är inte bara populär och mycket efterfrågad bland lokalbefolkningen, utan uppskattas även särskilt mycket av gäster och besökare från andra platser. Att den finns upptagen i de tyska riktlinjerna för livsmedel visar också att den har stor betydelse och är välkänd.

"Hofer Rindfleischwurst" har redan vunnit priser i olika korvtävlingar. Slaktarsammanslutningen i Bayern genomför varje år ett kvalitetstest där charkuterier från det angivna geografiska området deltar med "Hofer Rindfleischwurst". Under de gångna åren har den alltid fått guld- och silvermedaljer. Detsamma gäller för resultaten som uppnåtts vid de kvalitetstester som det tyska livsmedelsförbundet (DLG, *Deutsche Lebensmittelgesellschaft*) genomför på förbunds nivå. I april 2009 genomfördes ett offentligt korvtest vid Oberfranken-utställningen i Hof, varvid de lokala medierna rapporterade utförligt om "Hofer Rindfleischwurst" som en enastående regional produkt.

3. Orsakssamband

"Hofer Rindfleischwurst" är en produkt som är typisk för regionen Hof. Den har sitt ursprung där och framställs sedan över 50 år enligt ett speciellt recept och en speciell teknik av lokala producenter. Produktens berömmelse och anseende bygger därmed på ett avgörande sätt på dess ursprung i det avgränsade geografiska området.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)