



Deutsches Patent- und Markenamt • 80297 München

Landesbauernverband
in Baden-Württemberg e.V.
Bopserstraße 17
70180 Stuttgart

HAUSANSCHRIFT Zweibrückenstraße 12, 80331 München

POSTANSCHRIFT 80297 München

BEARBEITET VON Frau Link

TEL +49 (0)89 2195-4171

FAX +49 (0)89 2195-4000

INTERNET <http://www.dpma.de>

AKTENZEICHEN 31 2019 009 012.3

ANTRAGSTELLER Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall w.V.,
74549 Wolpertshausen

IHR ZEICHEN

DATUM 28.10.2019

Bitte Aktenzeichen und Antragsteller bei allen Eingaben und Zahlungen angeben!

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Stellungnahme zum Antrag auf Eintragung der Bezeichnung „Hohenloher Weiderind“ als geografische Angabe in das von der Europäischen Kommission geführte Verzeichnis

Sehr geehrte Damen und Herren,

dem Deutschen Patent- und Markenamt obliegt die Prüfung, ob die zur Eintragung angemeldete geografische Angabe den Voraussetzungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (nachfolgend als „Verordnung“ bezeichnet) entspricht. Hierfür sieht das Markengesetz die Beteiligung sachkundiger und interessierter Stellen vor (vgl. § 130 Abs. 3 MarkenG).

In diesem Zusammenhang bitte ich Sie, zur Schutzfähigkeit der oben genannten Bezeichnung Stellung zu nehmen.

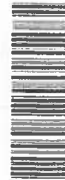
Von Bedeutung ist insoweit insbesondere, ob die Voraussetzungen von Art. 5 Abs. 2 der Verordnung erfüllt sind.

Danach muss es sich bei der angemeldeten Bezeichnung um einen Namen handeln, der zur Bezeichnung eines Erzeugnisses verwendet wird, dessen Ursprung in einem bestimmten Ort, in einer bestimmten Gegend oder (in Ausnahmefällen) in einem bestimmten Land liegt.

Zudem setzt der Schutz als geografische Angabe voraus, dass zwischen den Eigenschaften des betreffenden Erzeugnisses und seiner Herkunft aus dem fraglichen Gebiet ein Zusammenhang besteht: Die Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Erzeugnisses muss wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können. Ferner muss wenigstens einer



3120190090123



2075943

der Produktionsschritte, also insbesondere die Erzeugung der Rohstoffe oder deren Verarbeitung zum fertigen Produkt, im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Die wesentlichen Angaben des Antrags werden Ihnen durch die anliegende „Spezifikation“ nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung zur Kenntnis gebracht, die u.a. eine Beschreibung des Produkts, des geografischen Gebietes, des Herstellungsverfahrens und des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet enthält.

Treffen die Angaben der Spezifikation nach Ihrer Kenntnis der sachlichen und örtlichen Gegebenheiten und Gebräuche sowie des historischen Hintergrundes zu?

Im Einzelnen:

1. Wird der Name „Hohenloher Weiderind“ zur Bezeichnung der hier beschriebenen Erzeugnisse verwendet und seit wann ?
2. Sind die Angaben zu Punkt b) Beschreibung vollständig, präzise und zutreffend, dh in allen wesentlichen Aspekten erfasst und in Übereinstimmung mit den ständigen und redlichen Gebräuchen der Erzeuger ?
3. Beim geographischen Gebiet (Punkt c) bezieht sich der Antragsteller auf die historische Region Hohenlohe. Sind diese Angaben zutreffend und vollständig (vgl. auch Landkarte, Anlage) ?
4. Sind die Angaben zu e) Herstellungsverfahren vollständig, präzise und zutreffend, dh in allen wesentlichen Aspekten erfasst und in Übereinstimmung mit den ständigen und redlichen Gebräuchen der Erzeuger ?
5. Zu Punkt f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:

Ist der erforderliche Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet (der sich auf objektive Produkteigenschaften und/ oder das Ansehen beziehen kann) zutreffend dargelegt ?

Für eine Stellungnahme innerhalb von **sechs Wochen** wäre ich Ihnen dankbar.

Mit freundlichen Grüßen
Markenabteilung 3.2



Link
Regierungsdirektorin

Anlagen:
- Spezifikation
- Anlage

**SPEZIFIKATION
FÜR
HOHENLOHER WEIDERIND g.g.A.
gemäß VO EU Nr. 1151/2012 und VO EU Nr. 664/2014**

1. Zuständige Behörde des Mitgliedsstaats:

Deutsches Patent und Markenamt
80297 München

2. Konsortium:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.
Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen
Kategorie: Erzeuger / Verarbeiter

3. Name des Erzeugnisses:

Hohenloher Weiderind g.g.A.

4. Art des Erzeugnisses:

Fleischerzeugnis / Rindfleisch

5. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der
VO EU Nr. 1151/2012 und VO EU Nr. 664/2014)

a) Name:

Hohenloher Weiderind g.g.A.

b) Beschreibung:

Das Hohenloher Weiderind wird nach den verbindlichen Erzeugerrichtlinien des
Konsortiums Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugt welche in
dieser Spezifikation niedergelegt sind.

Es umfasst die Gattungen Färse, Ochse und Kalb. Zur Erzeugung sind
ausschließlich die in Hohenlohe gezüchteten Rinderrassen wie Hohenloher
Fleckvieh, Limpurger Rind, Fränkisches Gelbvieh und Kreuzungen zugelassen.

Während der Vegetationszeit, mindestens zwischen dem 1. April und 31. Oktober
haben die Rinder Weidegang. Im Winter werden die Tiere in offenen,
eingestreuten Laufställen gehalten.

Die Genetik, die tiergerechte Aufzucht mit viel Bewegung und das heimische Futtermittel ergeben hochwertiges Rindfleisch mit besonderem Weidegeschmack.

Das feinfaserige und gut marmorierte Fleisch zeichnet sich durch seine Saftigkeit und Zartheit aus, die über Fütterung und Genetik hinaus durch die tierschonende Schlachtung, definierte Schlachtgewichte und pH-Wertkontrollen sichergestellt werden. Typisch für die Region sind landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, bei denen eine traditionelle, bäuerliche und tiergerechte Haltung im Mittelpunkt stehen.

c) Geographisches Gebiet

Das geographische Gebiet ist die historische Region Hohenlohe. Sie umfasst die Landkreise Hohenlohe, Schwäbisch Hall und Main-Tauber sowie die angrenzenden Gebiete soweit dies der historischen Region Hohenlohe zuzurechnen sind.

Anlage 1: Landkarte des Erzeugergebiets

d) Ursprungsnachweis:

Der gesamte Erzeugungsprozess wird in allen Phasen vom bäuerlichen Erzeugerbetrieb über die Schlachtung am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall bis hin zum Kunden mit korrekter Kennzeichnung durch lückenlose Dokumentation überwacht.

Durch unabhängige Kontrollen eines von der zuständigen Überwachungsbehörde (Regierungspräsidium Karlsruhe 5.7) zugelassenen Kontrollinstituts werden alle Phasen der Erzeugung, Schlachtung, Zerlegung, Versand und Eingangskontrolle beim Kunden fortlaufend überprüft und dokumentiert.

Die Tierherkunft jedes Tieres ist beim Erzeuger über die gesetzlich vorgeschriebene Ohrmarke und den gesetzlichen Tierpass eindeutig nachzuweisen. Des Weiteren werden bei der jährlichen Betriebskontrolle die Einhaltung sämtlicher Kriterien dieser Spezifikation lückenlos überprüft.

Bei Anlieferung und Übergabe der erzeugten Schlachttieres am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall wird bei jeder Anlieferung ein Übergabeprotokoll gefertigt, worin der Erzeuger schriftlich bestätigt, dass die betreffende Spezifikation für die Erzeugung des Hohenloher Weiderind g.g.A. von jedem Tier vollständig eingehalten wurde.

Nach der Schlachtung wird jeder Schlachtkörper, welcher der Spezifikation des Hohenloher Weiderinds g.g.A. entspricht, mit dem hierzu vorgeschriebenen Siegel gekennzeichnet.

e) Herstellungsverfahren

Für das Hohenloher Weiderind g.g.A. werden ausschließlich Färsen, Ochsen und Kälber der Rassen Hohenloher Fleckvieh, Limpurger Rind und Fränkisches Gelbvieh, sowie Kreuzungen hieraus erzeugt.

Es dürfen nur Nachkommen von Stammzuchtieren zum Einsatz kommen, die im staatlich anerkannten Zuchtbuch der betreffenden Züchtervereinigung mit ihrer Genealogie registriert sind. Alle Hohenloher Weiderinder g.g.A. **müssen während der Mast ab 140 kg Lebendgewicht** im geographischen Gebiet gemästet und geschlachtet werden.

Im Sommer müssen die Hohenloher Weiderinder g.g.A. auf den saftigen Weiden der Region Hohenlohe gehalten und aufgezogen werden, mindestens zwischen dem 1. April und dem 31. Oktober. Die maximale durchschnittliche Besatzdichte beträgt 6 Rinder / ha.

Für die Zeit zwischen dem 1. November und 31. März sind Laufställe im **geographischen** Gebiet zugelassen mit Außenklima und Stroheinstreu für das Wohlbefinden der Tiere. Ferner ist Gruppenhaltung und Tageslicht Pflicht.

Selbsttränken mit ständigem Angebot von frischem Trinkwasser sind bei Weidewie auch bei Stallhaltung obligatorisch. Den Tieren ist genügend große Stallfläche zur Verfügung zu stellen, sodass freie Bewegung unter Berücksichtigung der Ausweichdistanz ermöglicht wird. Anbindehaltung ist nicht zulässig.

Die Futtergrundlage muss mindestens zu 80 % aus dem geographischen Gebiet stammen. Nur Futter „Ohne Gentechnik“ ist zulässig. Es dürfen nur pflanzliche Futtermittel eingesetzt werden. Die Futtermittelration muss zu jeder Jahreszeit Raufutter aufweisen.

Prophylaktischer Einsatz von Medikamenten aller Art ist **generell** verboten. Im Krankheitsfall sind natürliche und homöopathische Behandlungen bevorzugt anzuwenden.

Allopathisch **durch den Vertragstierarzt** behandelte Tiere sind sichtbar und dauerhaft mit einer Kerbzange zu kennzeichnen. Für behandelte Tiere durch den Vertragstierarzt gilt die doppelte Wartezeit wie gesetzlich vorgeschrieben.

Bei notwendiger Bekämpfung von Parasiten sind folgende Wirkstoffe verboten: Pyrethoride, Perchlorethylen, Thiabendazol, Chloroform, organische Lösungsmittel, Teersäuren, Phenol, Schwefelkohlenstoff, Lindan, Dichlorvos, Phenolderivate.

Der Transport der Schlachttiere erfolgt direkt vom Erzeugerbetrieb zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall und darf maximal 1,5 h Fahrtzeit betragen. Bei Bedarf und auf Antrag kann dies von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall übernommen werden. Gewerbliche Tiertransporte sind verboten.

Laderampen dürfen nicht mehr als eine 15 %ige Steigung aufweisen, die Transportfahrzeuge sind mit rutschfestem Boden auszukleiden und einzustreuen

Im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall erhalten die angelieferten Tiere zunächst eine Ruhephase. Der Einsatz von Schlagstöcken und Elektrotreibern ist verboten. Die Schlachtung der Tiere erfolgt nach besonders tierschutzgerechter und tierschonender Methode, um Leiden der Tiere als auch Schädigungen des Schlachtkörpers zu vermeiden.

Der Tierschutz bei der Schlachtung wird laufend überwacht. Zwischen 24 und 48 Stunden post mortem erfolgt eine pH-Wert Kontrolle. Der Schlachtkörper muss dabei einen pH-Wert von unter 6,0 aufweisen.

Das Schlachtgewicht der Kälber liegt zwischen 90-120 kg. Das Mindestschlachtgewicht von Färsen ist 255 kg, von Ochsen 280 kg. Ferner sind die Handelsklassen Handelsklasse E/U/R/O/P sowie die Fettabdeckung I/II/III/IV zugelassen.

Es wird für jedes Tier ein Schlachtprotokoll angefertigt mit Erzeugerbetrieb, Schlachtnummer, Schlachtgewicht, Fettabdeckung, PH-Wert und Ergebnisse der Rückstandskontrollen.

Die fortlaufende Qualitätssicherung und Eigenkontrolle der Betriebe erfolgt durch den Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall und umfasst die Bereiche Genetik, Tiergesundheit, Fütterung, Stallbau, Hygiene und Tierhaltung.

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall hat Öffentlichkeitscharakter und ist für alle Betriebe im g.g.A-Gebiet uneingeschränkt zugänglich.

f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:

Die in Hohenlohe heimischen Rinderrassen Limpurger Rind, Hohenloher Fleckvieh und Fränkisches Gelbvieh prägen als regionales, kulturhistorisches Erbe seit Jahrhunderten und bis heute das Landschaftsbild dieser Region.

Bäuerliche Zucht unter Berücksichtigung nachhaltiger Gesundheitsmerkmale wie Vitalität und Robustheit haben diese gebietsangepassten Rinder hervorgebracht sowie das von Bauergenerationen jeweils weitergegebene Wissen über die Auslese und Zucht der jeweils besten Tiere. Die typischen bäuerlichen Hohenloher Familienbetriebe befassen sich seit Jahrhunderten mit der Aufzucht hochwertiger Weiderinder welches weithin für seine besondere Qualität bekannt und geschätzt ist.

Das Futter stammt mindestens zu 80% aus dem geographischen Gebiet. Der Grünlandaufwuchs in der Region Hohenlohe, insbesondere in den saftigen Talweiden, ist mit vielen Kräutern und Wildpflanzen bestückt was dem Fleisch des Hohenloher Weiderinds einen besonders aromatischen Geschmack verleiht.

Die Erzeugerbetriebe müssen im geographischen Gebiet liegen und die Schlachtung erfolgt am öffentlichen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

Die Schlachtung kann auch in anderen Schlachtstätten stattfinden sofern sich diese im geographischen Gebiet befindet, die in dieser Spezifikation vorgegebenen Vorschriften hinsichtlich tierschutzgerechter Schlachtung eingehalten werden und die Schlachtstätte an dem vorgeschriebenen Kontrollverfahren hinsichtlich Einhaltung der Spezifikation teilnimmt.

g) Kontrolleinrichtung:

Regierungspräsidium Karlsruhe, Schloßplatz 1-3, 76131 Karlsruhe.
bzw. ein beliehenes Lebensmittelkontrollinstitut

h) Etikettierung:

Rinderhälften, Rinderviertel und zerlegtes Rindfleisch: Etikett mit Hinweis auf Hohenloher Weiderind g.g.A.

Abbildung des Stempels als Kennzeichnung für die Echtheit:



HOHENLOHER
WEIDERIND

g.g.A.

HOHENLOHE

