

VERORDNUNG (EWG) NR. 2081 DES RATES
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)

g.U. () g.g.A. (X)

Nationales Aktenzeichen: _____

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bundesministerium der Justiz

Postfach

53170 Bonn

Tel.: 02 28/58-0

Fax: 02 28/58 45 25

2. Antragstellende Vereinigung:

Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung

"Schwarzwaldforelle"

Sitz in Freudenstadt

Mühlsteige 19

72160 Horb

Tel. 07451/3857

Fax 07451/60501

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: Schwarzwaldforelle

4. Art des Erzeugnisses (lt. Liste): Fisch

5. Beschreibung des Erzeugnisses:

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

a) Name: Lt. 3

b) Beschreibung:

Die Schwarzwaldforelle ist eine lebende Forelle (Bachforelle oder Regenbogenforelle) mindestens von Portionsgröße. Das entspricht einem Mindestgewicht von 200 Gramm. Die Bezeichnung umfaßt auch Bearbeitungen z.B. durch Schlachten, Filetieren und Räuchern der Schwarz-

- 2 -

waldforelle. Die Schwarzwaldforelle ist vollfleischig und von arttypischem Geschmack. Das Fleisch ist weiß bis rötlich.

c) Geographisches Gebiet:

Schwarzwald

d) Ursprungsnachweis:

Im Zuge der Entwicklung des Fremdenverkehrs im Schwarzwald, die Ende des letzten Jahrhunderts begann, wurde die Schwarzwaldforelle als regionale Besonderheit den Gästen angeboten. Die Gäste zeigten sich von der Qualität der Schwarzwaldforelle begeistert.

e) Gewinnungsverfahren:

Die Schwarzwaldforelle wird ab einem Jungfischgewicht von höchstens 10 Gramm in Schwarzwälder Gewässern oder in bestimmten Quellabschnitten des Vorlandes gezogen. Die Aufzucht erfolgt vom Ei über die Brut bis zur ausgewachsenen Forelle und deren Verarbeitung.

f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:

Der Schwarzwald ist wegen seiner Gewässer, vor allem seiner Quellen am Fuße, für Forellen und Forellenzucht besonders geeignet. Die Aufzucht in den klaren Gewässern verleiht der Schwarzwaldforelle eine besondere Qualität, die vor allem im intensiven Eigengeschmack deutlich wird. Die Schwarzwaldforelle hat aufgrund ihrer frühen Kultivierung um die Jahrhundertwende eine lange Tradition und ist deswegen, einhergehend mit der besonderen Qualität, weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt und angesehen.

g) Kontrolleinrichtung:

Regierungspräsidium Karlsruhe
Schloßplatz 1-3
76131 Karlsruhe
Tel.: 0721/9260
Fax: 0721/926611

- 3 -

Lacon GmbH
In der Spöck 10
77656 Offenburg

- h) Etikettierung: Eventuell Hinweis auf Schutz als geographische Angabe (g.g.A.)"
- i) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggfs.):
Allgemeine lebensmittelrechtliche und veterinärrechtliche Vorschriften, Tierschutzrecht, Richtlinie des Deutschen Instituts für Gütesicherung und Kennzeichnung

=====

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG: G/DE/1232/26 01 94Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 20.10.94