

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

bb) Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.2 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 398 99 005.0 - Ä 01/07

Thüringer Leberwurst

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. (HTW)
Anschrift: An der Auehütte 21, 98574 Schmalkalden
Telefon: 03683/405238
Telefax: 03683/405238
E-Mail: h.schubert@thueringer-wurst.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Berechtigtes Interesse:

Der Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. hat auch die ursprüngliche Eintragung der g.g.A. beantragt. Er repräsentiert ca. 90% der Herstellerkapazitäten des Freistaats Thüringen.

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2, Fleischerzeugnis

Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

C 114/10 vom 15.05.2002

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

- b) Beschreibung:
Der letzte Satz des ersten Absatzes erhält folgende Fassung:

Abgefüllt wird die Wurst in Naturdärme, wie z.B. Schweinekrause, Schweineblase oder Rinderkranzdarm, oder - als Konserve - in Gläser bzw. andere Behältnisse, ausgenommen Kunstdärme.

Begründung:

Das Streichen des Wortes "normalerweise" trägt zur Klarstellung bei und schreibt die Verwendung von Naturdärmen verbindlich vor. Außerdem sollen die möglichen Abpackformen erweitert werden - u.a. vor allem auch Plastebecher, aber keinesfalls Kunstdärme, zugelassen sein. Damit wird den Marktgegebenheiten und Verbraucherwünschen besser entsprochen und die Möglichkeit der Erschließung gegebener Marktpotentiale eröffnet. Dadurch wird den Anträgen der Mitglieder des Herkunftsverbandes entsprochen. Die Änderungsanträge entsprechen der Beschlusslage des Vorstandes und der Mitgliederversammlung des Herkunftsverbandes.

Vollständige Spezifikation:

(Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

- a) Name:
Thüringer Leberwurst
- b) Beschreibung:
Es handelt sich um Leberwurstzeugnisse mit haus-schlachttypischem Charakter und herzhaft würziger Geschmacksnote, die als Frischware oder Konserve angeboten werden. Prinzipiell wird frische Leber verwendet. Der Fettgewebeanteil besteht aus entschwartetem Speck und Wamme. Abgefüllt wird die Wurst in Naturdärme, wie z.B. Schweinekrause, Schweineblase oder Rinderkranzdarm, oder - als Konserve - in Gläser bzw. andere Behältnisse, ausgenommen Kunstdärme.
Zusammensetzung: Schweinefleisch, Schweineleber, Nitritpökelsalz, geschmorte Zwiebeln, Gewürzmischung (insbesondere mit gemahlenem Pfeffer und Thüringer Majoran), Rauch.
Mindestens 51 % der Rohstoffe müssen aus Thüringen stammen.
- c) Geografisches Gebiet:
Bundesland Thüringen
- d) Ursprungsnachweis:
Die Thüringer Leberwurst hat in Thüringen eine jahrhundertalte Tradition. Sie dürfte genauso alt sein wie das thüringische Metzgerhandwerk selbst. Noch heute wird sie bei den in der Region sehr beliebten Schlachtfesten hergestellt und frisch aus dem Wurstkessel gegessen. Sie gehört zum Sortiment beinahe jedes Thü-

ringer Fleisch- und Wurstwarenherstellers. Der Herkunftscharakter der Bezeichnung ist erhalten geblieben, weil diese jedenfalls in der ehemaligen DDR nur als echte geografische Herkunftsangabe verwendet worden ist.

e) Herstellungsverfahren:

Für diese Spezialität wird das Fleisch (magere Schweinewammen) im heißen Wasser vorgegart. Anschließend wird der Rohstoff zusammen mit der frischen Schweineleber und den geschmorten Zwiebeln durch die 3-mm-Lochscheibe gewolft. Danach werden die Gewürze sowie das Salz bei dem Mengvorgang zugegeben. Nachdem eine homogene Masse entstanden ist, wird das Wurstgut aus der Mengmaschine entnommen und sofort in Naturdärme (z.B. Schweinekrausen, Schweineblasen) abgefüllt. Die Würste werden dann im Wasserbad bei einer Temperatur von 75° C eine entsprechende Zeit, je nach Kaliber, durchgegart. Anschließend wird die Wurst abgekühlt und im feinen Buchenkaltrauch goldgelb geräuchert.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Thüringische Wurstwaren, zu denen von alters her auch die Thüringer Leberwurst gehört, genießen seit über 200 Jahren in Deutschland und über die Landesgrenzen hinaus einen guten Ruf. Dieses Ansehen gründet sich auf die Kunst und Erfahrung des thüringischen Fleischerhandwerks, die überlieferten Rezepturen und die Verwendung von Rohstoffen bester Qualität, die zum überwiegenden Teil aus Thüringen stammen. Die Thüringer Leberwurst gehört zu den beliebtesten Wurstsorten Thüringens.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Thüringer Landesverwaltungsamt
Abt. VII - Gesundheits- und Sozialwesen
Anschrift: Weimarplatz 4, D-99423 Weimar
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

h) Etikettierung:

g.g.A. (geschützte geografische Angabe)

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Keine.