Teil 7c) Fassung der Spezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **307 99 007.9**

Düsseldorfer Senf

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:
29.05.2009; Heft 30 vom 24.07.2009, Teil 7b, S. 13381

Entscheidung des BPatG:
—

Spezifikation:
(alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung)

a) Name:
Düsseldorfer Senf

b) Beschreibung:
Düsseldorfer Senf ist eine verzehrfertige Paste zum Würzen von Speisen.
Der Düsseldorfer Senf besteht ausschließlich aus gemahlenen braunen Senfkörnern, unfiltriertem Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser und Salz. Seine Konsistenz ist fein und sämig und seine Farbe matt hellgelb. Der Düsseldorfer Senf enthält keine Schalenanteile.
Besonderes Merkmal des Düsseldorfer Senfs ist sein deutlich wahrnehmbarer, sehr scharfer Geschmack. Das typisch sehr scharfe Aroma verdankt der Düsseldorfer Senf dem historisch-traditionellen und ausschließlich im geografischen Gebiet praktizierten Herstellungsverfahren mit ausschließlich brauner Senfsaat, der speziellen Vorbehandlung der Senfsaaten, dem unfiltrierten Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser und dem in Düsseldorf praktizierten Abtrennen der Senfschalen. Der Düsseldorfer Senf besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Konservierungsstoffe, Gewürze und Aromen sind dem Düsseldorfer Senf nicht zugesetzt.
Das Fertigprodukt Düsseldorfer Senf muss folgende Analysewerte aufweisen:
- Trockenmasse: mindestens 22%
- Fettgehalt des Senfs: mindestens 8%
- PH-Wert < 4,3

c) Geografisches Gebiet:
Das geografische Gebiet umfasst die Landeshauptstadt Düsseldorf; es trägt die Bezeichnung "Düsseldorf“. Im geografischen Gebiet wurde der Düsseldorfer Senf erfunden. Das geografische Gebiet ist geprägt von der langen Herstellungstradition der Düsseldorfer Senfindustrie. Durch die Bezeichnung, den Erfindungsursprung, die lange Herstellungstradition, das im geografischen Gebiet entwickelte und praktizierte, spezielle Verfahren zur Wassergewinnung, die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe, insbesondere die im hohen Kalkgehalt enthaltenen Mineralien des Düsseldorfer Wassers unterscheidet sich das geografische Gebiet deutlich von benachbarten Gebieten.

d) Ursprungsnachweis:
Die Qualität und Frische der Rohstoffe aus dem regionalen Gebiet, das traditionelle, im geografischen Gebiet erfundene Herstellungsverfahren mit der speziellen Vorbehandlung der Senfsaaten, der Abtrennung der Schalenteile, der Verwendung des unfiltrierten Branntweinessigs und des besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wassers sind entscheidend für die organoleptischen Eigenschaften des Düsseldorfer Senfs. Zur Sicherstellung der traditionellen, regionalen Qualität, des regionalen Zusammenhangs und damit der organoleptischen Merkmale des Düsseldorfer Senfs und dessen Ansehen besteht eine in der Spezifikation unter dem Abschnitt Herstellungsverfahren in Art und Umfang beschriebene und festgelegte, regionale Rohstoffbindung für den Düsseldorfer Senf. Aus dem gleichen Grund müssen alle Herstellungsschritte des Düsseldorfer Senfs im geografischen Gebiet stattfinden. Zum Nachweis der tatsächlichen Herkunft muss der Düsseldorfer Senf mit dem europäischen Gemeinschaftszeichen für die "geschützte geografische Angabe" gekennzeichnet sein. Diese Kennzeichnung gewährleistet, dass der so etikettierte Düsseldorfer Senf nach der Spezifikation des Düsseldorfer Senfs und im geografischen Gebiet hergestellt ist.
Um für den Verbraucher eine einheitliche Kennzeichnung des Düsseldorfer Senfs, die Kontrollen und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, führt die Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf eine Registerdatenbank, in der alle herstellenden Betriebe und Betriebsstätten aufgelistet sind. Diese Datenbank ist die Grundlage für die von der Kontrolleinrichtung durchzuführenden Herstellerkontrollen. Nichtmitglieder der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf müssen ebenfalls in dieser Datenbank geführt werden, falls sie die Herkunftsbezeichnung Düsseldorfer Senf nutzen wollen.

e) Herstellungsverfahren:
Rohstoffe für den Düsseldorfer Senf sind braune Senfsaaten, unfiltrierter Branntweinessig, das besonders kalk- und mineralienhaltige Düsseldorfer Wasser und Salz. Konservierungsstoffe, Gewürze und Aromen sind dem Düsseldorfer Senf nicht zuzusetzen.
Zunächst sind die gereinigten und gesiebten Senfsaaten mit dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser anzufeuchten und anschließend natürlich zu trocknen, um die Abtrennung der Schale vom Senfkorn zu erleichtern. Das Salz ist im Düsseldorfer Wasser zu einer gesättigten Lösung aufzulösen und mit unfiltriertem Branntweinessig zu vermengen. Die aufbereiteten Senfsaaten sind unter Zugabe des Salzwasser-Essig-Gemisches zu vermahlen. Für das Vermahlen ist kein Granitstein zu verwenden. Aus der gemahlenen Senfmaische sind dann die verbliebenen Schalenteile zu entnehmen. Schließlich ist der Düsseldorfer Senf zu entlüften. Nach einer Zeit des Reifens entwickelt der Düsseldorfer Senf sein charakteristisches, sehr scharfes Aroma. Danach ist er in verschiedene Gebinde abzufüllen.
Für den Düsseldorfer Senf ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum von nur zehn Monaten einzuhalten, damit der Düsseldorfer Senf seine organoleptischen Eigenschaften bewahrt. Alle Herstellungsschritte des Düsseldorfer Senfs, also Reinigen, Sieben, Anfeuchten und natürliches Trocknen der Senfsaaten, Vermengen der Zutaten im kalten Ansatz, Vermahlen, Abtrennen der Senfschalen, Entlüften, Reifen sowie die Aufmachungsschritte,

nämlich Abfüllen, Verpacken sowie Auszeichnen von Tuben sind im geografischen Gebiet durchzuführen. So werden der typisch sehr scharfe Geschmack und damit die organoleptischen Eigenschaften und die Qualität, die regionale Herkunft, die Rückverfolgbarkeit sowie die Kontrolle des Düsseldorfer Senfs während des gesamten Produktionsprozesses gewährleistet.
Um die gleich bleibend traditionell hohe Qualität und Frische, den regionalen Zusammenhang und damit die organoleptischen Merkmale des Düsseldorfer Senfs und dessen Ansehen zu erhalten, ist bei dessen Herstellung ausschließlich Düsseldorfer Wasser aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu verwenden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets
Das geografische Gebiet umfasst die Landeshauptstadt Düsseldorf; es trägt die Bezeichnung "Düsseldorf'. Im geografischen Gebiet wurde der Düsseldorfer Senf erfunden. Das geografische Gebiet ist geprägt von der langen Herstellungstradition der Düsseldorfer Senfindustrie. Durch die Bezeichnung, den Erfindungsursprung, die lange Herstellungstradition, das im geografischen Gebiet entwickelte und praktizierte, spezielle Verfahren zur Wassergewinnung, die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe, insbesondere die im hohen Kalkgehalt enthaltenen Mineralien des Düsseldorfer Wassers unterscheidet sich das geografische Gebiet deutlich von benachbarten Gebieten.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses
Der Düsseldorfer Senf besteht ausschließlich aus gemahlenen braunen Senfkörnern, unfiltriertem Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser und Salz. Seine Konsistenz ist fein und sämig und seine Farbe matt hellgelb. Der Düsseldorfer Senf enthält keine Schalenanteile.
Besonderes Merkmal des Düsseldorfer Senfs ist sein deutlich wahrnehmbarer, sehr scharfer Geschmack. Das typisch sehr scharfe Aroma verdankt der Düsseldorfer Senf dem historisch-traditionellen und ausschließlich im geografischen Gebiet praktizierten Herstellungsverfahren mit ausschließlich brauner Senfsaat, der speziellen Vorbehandlung der Senfsaaten, unfiltriertem Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser und dem in Düsseldorf praktizierten Abtrennen der Senfschalen. Der Düsseldorfer Senf besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Konservierungsstoffe, Gewürze und Aromen sind dem Düsseldorfer Senf nicht zugesetzt. Diese organoleptischen Eigenschaften sind wiederum der Grund für das weltweite Ansehen des Düsseldorfer Senfs als regionale Spezialität. Das hohe Ansehen wiederum ist gleichsam eine weitere, durch Geschmack, Qualität und Besonderheit erworbene Eigenschaft des Düsseldorfer Senfs.

(3) Ursächlicher Zusammenhang

Historischer Zusammenhang / Geschichte
Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf sind in Düsseldorf entwickelte Lebensmittelspezialitäten mit sehr langer, historisch-regionaler Tradition. Die Geschichte der Düsseldorfer Senfindustrie belegt dies.
1726 wurde in Düsseldorf die erste deutsche Senffabrik gegründet. Ihre Spezialität war ein scharfer, malzig-würziger, cremig-glänzender, malzig-bräunlicher Senf, der Düsseldorfer Mostert. Der Düsseldorfer Mostert wurde schnell über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt und begründete Düsseldorfs Ruhm als Senfmetropole. Bereits 1800 ist der "Aechte Düsseldorfer Mostert" durch seinen guten Absatz im In- und Ausland bei den Verbrauchern berühmt. 1884 ging der Düsseldorfer Mostert mit Vincent van Goghs "Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachtel" in die Kunstgeschichte ein. 1896 existierten 8 Senffabriken in Düsseldorf. Bereits 1826 berichten Handelsnachrichten, Reiseliteratur und Stadtbeschreibungen von der Düsseldorfer Senfindustrie.
1920 begann für Düsseldorf eine neue Senfära. Der aus Lothringen stammende Unternehmer Otto Frenzel gründete Ende 1920 in Düsseldorf seine Senfmanufaktur. In dieser stellte er einen sehr scharfen und erstmals hellen Senf her, den er als Löwensenf bezeichnete und in Anlehnung an das Düsseldorfer Stadtwappen mit dem Kopf eines Löwen versah. Ein solch heller Senf war bisher in Deutschland unbekannt. Die Käufer reagierten zunächst zurückhaltend bis ablehnend auf diese Neuentwicklung. Die starke Schärfe und die unverwechselbare Würze machten den Düsseldorfer Senf jedoch schnell berühmt. In kurzer Zeit gewann Otto Frenzel mit seiner neuartigen Senfkreation Löwensenf ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern. Die Erfolgsgeschichte der "Neuen Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel" begann. Das Erfolgsrezept von Frenzel war das Reinheitsgebot für den Düsseldorfer Senf: Man nehme nur Zutaten der edelsten Qualität, achte peinlich genau auf meisterliche Zubereitung und verzichte auf alle fremden Zusätze.
Ab 1930 stellten die Düsseldorfer Senffabriken den Düsseldorfer Tafelsenf, den mittelscharfen Düsseldorfer Tafelsenf her. Auch diese weniger scharfe, mittelscharfwürzige, gelb-grüne, fein-glänzende Senfspezialität aus Düsseldorf wurde in kurzer Zeit bei den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt und beliebt.
Bereits 1938 konnte die Düsseldorfer Senfindustrie Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf in das europäische Ausland, in die USA, nach Kanada, Südamerika, Afrika, Japan und Australien exportieren.
In der Historie Düsseldorfs gab es neben den bekannten Düsseldorfer Senffabriken Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe und Otto Frenzel Senfindustrie noch die regionalen, aber auch national und international tätigen Düsseldorfer Senffabriken Senffabrik Ludwig Mackenstein, Dampf-Senffabrik Steinberg & Hild, Dampf-Senffabrik Garl Dick, Senffabrik Paul Eisenhardt, Senffabrik Ernst Roesberger, Senffabrik Garl von der Heiden, Senfvertrieb Wilhelm Pabelick, Senffabrik Geschwister Bramhoff und Senffabrik Johann Waldorf. Viele dieser Senfhersteller verwandten den Düsseldorfer Anker und bzw. oder den Düsseldorfer Löwen zur Kennzeichnung des von ihnen in Düsseldorf hergestellten Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senfs und Düsseldorfer Tafelsenfs.

Natürlicher Zusammenhang / Umweltbedingung
Düsseldorfer Senf weist einen natürlichen Zusammenhang zwischen seinem geografischen Gebiet und seinen organoleptischen Eigenschaften auf.
Das verwendete Düsseldorfer Wasser, der größte Bestandteil von Düsseldorfer Senf, stammt als versickertes Rheinwasser aus dem Rhein und ist wegen dessen Uferpassage mit bis zu 30 Meter dicken Sand- und Kiesschichten besonders kalkhaltig und damit besonders mineralienhaltig. Die Aufbereitung des Düsseldorfer Wassers findet nach einem speziellen, in Düsseldorf entwickelten und praktizierten Verfahren statt. Der hohe Kalkgehalt und damit hohe Mineraliengehalt des Düsseldorfer Wassers prägt wiederum den besonderen Geschmack von Düsseldorfer Senf mit.

Zudem wirkt sich der unfiltrierte Branntweinessig auf den Geschmack von Düsseldorfer Senf aus.

Gegenwärtiger Zusammenhang / Ansehen
Bis heute genießt Düsseldorfer Senf großes Ansehen und hohe Bekanntheit als regionale Spezialität bei den regionalen und überregionalen Verbrauchern. Zahlreiche Verbraucherreaktionen belegen das große Renomée. Düsseldorfer Senf hat bei den Verbrauchern einen anerkannten Platz auf dem Markt gefunden.
Wie dem Wortlaut der Bezeichnung Düsseldorfer Senf zu entnehmen ist, ist Düsseldorf der historische, geografische Geburtsort von Düsseldorfer Senf. Allein der Erfindungsort Düsseldorf verleiht der Senfspezialität aus Düsseldorf großes Ansehen. Das Ansehen beruht insbesondere auch auf der langen Geschichte der Herstellung von Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf in Düsseldorf und deren organoleptischen Eigenschaften. Angesichts der langen und berühmten Geschichte der Düsseldorfer Senfindustrie bezeichnen viele Düsseldorf auch als die Senfstadt bzw. Mostertstadt.
Das Ansehen der Senfspezialitäten aus Düsseldorf ist so groß, dass ihnen in Düsseldorf ein Museum gewidmet ist. Die lange Tradition der Herstellung von Senfspezialitäten in Düsseldorf belegen zahlreiche Fotoaufnahmen von der Senfherstellung der Düsseldorfer Senfindustrie. Das regionale und überregionale Ansehen von Düsseldorfer Senf als regionale Spezialität aus Düsseldorf verdeutlichen zahlreiche Buchpublikationen und Presseberichte zu der Senfspezialität in Vergangenheit und Gegenwart.
Düsseldorfer Senf ist Bestandteil der Düsseldorfer Geschichte und der Düsseldorfer Esskultur. In den Brauhäusern der Düsseldorfer Altstadt steht beispielsweise der altbewährte Düsseldorfer Senfrostbraten auf der Speisekarte, ein mit Senf aus Düsseldorf bestrichenes und dann überbackenes Entrecôte. Auch das rheinische Sandwich, ein "Röggelchen" mit einer Scheibe Käse und Senf aus Düsseldorf, gehört zur Düsseldorfer Esskultur.
Dass Düsseldorf eine Senfstadt besonderer Art ist und dass Düsseldorfer Senf auch gegenwärtig, wie das Bier Düsseldorfer Alt, wegen seiner geografischen Herkunft und der damit verbundenen organoleptischen Eigenschaften und somit des Geschmacks ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern genießen, belegen zwei alte Traditionen:
- Bis in die Gegenwart pflegen die Düsseldorfer Traditionsgastronomie, die bis heute im Stadtzentrum produzierenden Düsseldorfer Alt-Brauhäuser sowie die regionalen Verbraucherhaushalte die Tradition, Senf aus Düsseldorf in speziellen Senf- Steingut-Töpfchen darzureichen. Die zahlreichen Besucher der Düsseldorfer Alt-Brauereien und der Düsseldorfer Traditionsgastronomie haben seit Jahrzehnten den Geschmack von Düsseldorfer Senf unmittelbar und durch das Senf-Steingut- Töpfchen auch plastisch-optisch als regionale Spezialität kennen- und schätzen gelernt.
- In Düsseldorf existieren zwei urige Läden, in denen man den Düsseldorfer Senf lose erwerben kann. Tagtäglich lassen sich zahlreiche regionale Verbraucher Düsseldorfer Senf in das mitgebrachte Gefäß, meist ein Steingut-Töpfchen mit traditioneller Aufschrift, abzapfen.
Bis heute besitzt Düsseldorfer Senf auch eine Bekanntheit als regionale Spezialität über Deutschlands Grenzen hinaus. Bereits ab 1938 wird Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf in das europäische und außereuropäische Ausland sowie insbesondere in die USA als "Genuine Dusseldorf Prepared Mustard" exportiert. Ein Bild von der Produktpalette für den Export in die USA veranschaulicht diese Historie.
Als eine der wenigen Städte der Welt kann Düsseldorf auf eine lange und große Senftradition zurückblicken. So befestigte sich Düsseldorfs Ruhm als Senfmetropole auch außerhalb der Region. Das große Renomée der Senfspezialitäten aus Düsseldorf im Ausland zeigen die bis heute gegenwärtigen Verbraucheranfragen aus aller Welt.
Als ein besonderer Grund für das große Ansehen von Düsseldorfer Senf bei den Verbrauchern ist hervorzuheben, dass die Senfspezialität aus Düsseldorf im Gegensatz zu anderen Senfpasten außerhalb des geografischen Gebiets keine Konservierungsstoffe enthält.

Wirtschaftlicher Zusammenhang / Bedeutung
Die wirtschaftliche Bedeutung von Düsseldorfer Senf für Düsseldorf ist heute weiterhin sehr groß. Die große Beliebtheit von Düsseldorfer Senf spiegelt sich deutlich in den sehr guten Verkaufszahlen im Lebensmitteleinzelhandel, bei Metzgereien und Gastwirtschaften der geografischen Region, in Deutschland und in der Welt wider. Nach Schätzungen werden im geografischen Gebiet Düsseldorf etwa 3.760 Tonnen Düsseldorfer Senf im Jahr hergestellt. Diese jährlichen Verkaufszahlen belegen, dass Düsseldorfer Senf bei den Verbrauchern aufgrund seiner regionalen Herkunft und seiner damit verbundenen organoleptischen Eigenschaften ein hohes Ansehen als regionaltypische Spezialität besitzt.

Herstellungsbedingter Zusammenhang / Organoleptische Qualität
Seit fast 90 Jahren produzieren regionale Hersteller Düsseldorfer Senf in Düsseldorf nach dem in Düsseldorf erfundenen Herstellungsverfahren. Ihr Know-how, ihr Wissen und ihre Erfahrung, die sie von Generation zu Generation weitergegeben haben, sorgen für die geografisch bedingten, organoleptischen Eigenschaften von Düsseldorfer Senf.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen
Anschrift: Münsterstraße 169, D-40476 Düsseldorf
Telefon: (49-211) 45 86-500
Telefax: (49-211) 45 86-6531
E-Mail: info@lej.nrw.de

h) Etikettierung:
Die folgenden Etikettierungs- bzw. Kennzeichnungsregelungen gewährleisten Verbrauchern sowie Hersteller- und Missbrauchskontrolleuren Ursprung und Echtheit des Düsseldorfer Senfs und damit die Einhaltung der Anforderungen der Spezifikation Düsseldorfer Senf. Sie dienen der einheitlichen Kennzeichnung und damit der Herkunftssicherung und der Rückverfolgbarkeit des Düsseldorfer Senfs.
Der Düsseldorfer Senf ist in allen Stationen des Verkaufs
• als "Düsseldorfer Senf",
• als "Düsseldorfer Senf Scharf",
• als "Düsseldorfer Senf Extra Scharf",
• als "Düsseldorfer Senf Stark" und/oder
• als "Düsseldorfer Senf Extra Stark"
zu etikettieren bzw. zu kennzeichnen. Diese Etikettierung bzw. Kennzeichnung kann den Zusatz "g.g.A." und/oder den Zusatz "geschützte geographische Angabe" enthalten.
Unzulässig sind insbesondere folgende Etikettierungen:
• "Düssldorfer Senf",
• die Zusätze "Alt-...", "Ur-..." und "...Art".

Der Düsseldorfer Senf ist mit dem entsprechenden Gemeinschaftszeichen der VO (EG) Nr.510/2006 in Farbe oder in Schwarz-Weiß zu kennzeichnen.
Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf können das folgende Wort-/Bildzeichen der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf mit der Schriftart Arial/Regular für die Worte "Senfspezialität aus Düsseldorf" in den folgenden Varianten nutzen:
• in Farbe im CMYK-Farbton 12C 27M 56Y 0K (gold), in Sonderfarbe Gold und/oder in Heißfolienprägung Gold für den Anker, die Umrisse des Löwen und die Umrandung des Logos und/oder
• in Farbe im CMYK-Farbton 12C 27M 56Y 0K (gold), in Sonderfarbe Gold und/oder in Heißfolienprägung Gold für den Anker, den Löwen und die Umrandung des Logos und/oder
• in Schwarz-Weiß im CMYK-Farbton 0C 0M 0Y 100K (schwarz) für den Anker, die Umrisse des Löwen und die Umrandung des Logos und/oder
• in Schwarz-Weiß im CMYK-Farbton 0C 0M 0Y 100K (schwarz) für den Anker, den Löwen und die Umrandung des Logos
Die Hintergrundfarbe innerhalb des Logos ist variabel. Die Größe der Logos kann je nach Verwendungszweck unterschiedlich sein.
Diese Etikettierungsregelungen gelten auch für Produkte, in denen der Düsseldorfer Senf als einzige Komponente in der entsprechenden Produktkategorie zu anderen Erzeugnissen sowie Lebensmitteln verwendet wird.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Bereits in den fünf bilateralen völkerrechtlichen Herkunftsverträgen der Bundesrepublik Deutschland mit der Französischen Republik, der Italienischen Republik, dem Königreich Griechenland, der Schweizerischen Eidgenossenschaft und dem Spanischen Staat ist die Bezeichnung Düsseldorfer Senf explizit als geographische Herkunftsangabe genannt und damit geschützt. Diese bilateralen, völkerrechtlichen Verträge sind nach Art.59 II 1 GG in Verbindung mit den jeweiligen deutschen Vertragsgesetzen Bestandteil des geltenden innerstaatlichen, deutschen Rechts:
• Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 08.03.1960 (BGBl.II 1961, 22), in Kraft getreten am 07.05.1961 (BGBl.II 1961, 482), geändert durch Verordnung vom 23.04.1969 über die Inkraftsetzung von Änderungen der Anlagen A und B des Abkommens sowie Briefwechsel vom 27.10.1967/26.08.1968 und 27.08./16.10.1968 (BGBl.II 1969, 856), in Kraft getreten am 01.11.1969 (BGBl.II 1969, 2064)
• Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Italienischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 23.07.1963 (BGBl.II 1965, 156), in Kraft getreten am 12.08.1967 (BGBl.II 1967, 1815)
• Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und dem Königreich Griechenland über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 16.04.1964, (BGBl.II 1965, 176), in Kraft getreten am 01.04.1967 (BGBl.II 1967, 1944), geändert durch Verordnung vom 23.04.1969, in Kraft getreten am 29.05.1967 (BGBl.II 1969, 854) und durch Verordnung vom 24.05.1972, in Kraft getreten am 25.05.1972 (BGBl. II 1972, 564)
• Vertrag zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Schutz von Herkunftsangaben und anderen geographischen Bezeichnungen vom 07.03.1967 (BGBl.II 1967, 138), in Kraft getreten am 30.08.1969 (BGBl.II 1969, 1463)
• Vertrag zwischen der Bundesrepublik Deutschland und dem Spanischen Staat über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 11.09.1970 (BGBl.II 1972, 109), in Kraft getreten am 27.09.1973 (BGBl.II 1973, 1305), geändert durch Verordnung vom 10.10.1994 (BGBl.II 1994, 3534), in Kraft getreten am 15.02.1994, (BGBl.II 1995, 492)