

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

### Antrag auf Änderung der Spezifikation

Schutzkategorie: g.g.A.  
Aktenzeichen: 305 99 007.1

Schwarzwälder Schinken

### Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

05.12.2008, Heft 2 vom 09.01.2009, Teil 7b, S. 944

### Entscheidung des BPatG:

—

### 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:

In Satz 1 ist „nach bestimmten Rezepten und unter Verwendung von Hölzern des Schwarzwaldes und Gewürz zugabe kaltgeräuchert hergestellt wird und dadurch eine dunkle äußere Farbe besitzt.“ durch „(d.h. ohne Injektion von Salzlake ins Muskelfleisch) nach hauseigenen Gewürzrezepten gesalzen und unter Verwendung von Nadelhölzern aus dem Schwarzwald kaltgeräuchert wird. Dadurch erhält er eine dunkle äußere Farbe.“ zu ersetzen.

In Satz 4 ist das Wort „und“ zu streichen.

Am Ende des Abschnitts ist zu ergänzen:

„Schwarzwälder Schinken hat einen Speckrand. Der Speck ist in der Farbe weiß. Nur in Ausnahmefällen, z.B. bei Nuss-Endstücken, ist kein Speckrand sichtbar. Entfettete Schinken, auch wenn sie aus Schwarzwälder Schinken hergestellt und geschnitten sind, dürfen nicht als Schwarzwälder Schinken bezeichnet werden.“

#### Begründung:

Die beantragte Neufassung dient der Klarstellung, dass der Räuchervorgang nicht nur mit „Hölzern aus dem Schwarzwald“ durchzuführen ist, sondern dass der spezifische Geschmack des Schwarzwälder Schinkens insbesondere aus der Verwendung von Nadelhölzern (in Abgrenzung zur Verwendung von Laubholz) herrührt. Insoweit dient die begehrte Änderung lediglich der Konkretisierung der bereits seit jeher üblichen Verwendung ausschließlich von Nadelhölzern.

#### c) Geografisches Gebiet:

Hinter „Schwarzwald“ ist „(siehe Karte nach RAL, wie im Mai 2001 bei der Kommission hinterlegt).“ einzufügen. Danach ist einzufügen: „Gemeinden, die von der auf der Karte eingezeichneten Grenze durchschnitten werden, gelten zur Gänze einbezogen.“

#### Begründung:

Der Hinweis auf die Gebietsabgrenzung war zur parzellengenauen Abgrenzung des Produktionsgebietes erforderlich. Er dient der parzellengenauen Abgrenzung im Hinblick auf die der Spezifikation beigelegte Karte und entspricht inhaltlich der Regelung der Vorgängernorm RAL/ RG 0102.

#### e) Herstellungsverfahren:

Nach Satz 1 ist folgender Satz einzufügen: „Beim Einkauf von frischem Hinterschinken bietet die Wareneingangskontrolle Gewähr für die gewünschte Spitzenqualität in der Endstufe.“

Satz 2 wird dann zu Satz 3, Satz 3 zu Satz 4, Satz 4 zu Satz 5, Satz 5 zu Satz 6, Satz 6 zu Satz 7, Satz 7 zu Satz 8.

In Satz 3 ist „von Hand“ zu streichen und „große Bottiche zum Reifen“ durch „Behälter“ zu ersetzen.

In Satz 4 ist „aus der sich gebildeten Lake genommen und vom Salz befreit.“ durch „aus der Lake genommen.“ zu ersetzen.

In Satz 5 ist zwischen „die“ und „folgende“ das Wort „nun“ einzusetzen, „zweiwöchige“ ist durch „mehrtägige“ zu ersetzen, hinter „Trockenlagerung“ „(Durchbrennen)“ einzusetzen und „auf Rosten“ zu streichen.

Satz 6 ist durch „In gemauerten Feuerstellen wird der Rauch zum Räuchern der Schinken gewonnen. Das Räuchern der Schinken erfolgt in Rauchkaminen oder Rauchkammern bei +20 bis ca. +30 Grad C. Er wird mindestens eine Woche mit Nadelhölzern aus Sägemehl aus dem Schwarzwald gut geräuchert.“ zu ersetzen.

In Satz 7 ist „Austrocknungsgrad, der ca. 20 bis 25 % beträgt,“ durch „Austrocknungsgrad von ca. 25 %“ zu ersetzen und das Wort „entspricht“ zu streichen.

Nach Satz 7 ist folgendes einzufügen: „Das Wasser-Eiweiß-Verhältnis bezieht sich auf den ganzen Schinken.“

#### Begründung:

Schwarzwälder Schinken wird inzwischen nicht mehr in „Bottichen“, insbesondere aus hygienerechtlichen Gründen und aus Gründen der Arbeitsergonomie auch nicht mehr in Holzbottichen oder anderen, unhandlichen Behältern gepökelt, sondern in Edelstahlbehältern, weshalb es im Hinblick auf die geänderte Produktionsweise erforderlich war, den Text entsprechend anzupassen.

Bei der Streichung der Formulierung „vom Salz befreit“ handelt es sich um eine redaktionelle Klarstellung. Entsprechendes gilt für die Dauer der Lagerung.

Die Trockenlagerung („Durchbrennen“) erfolgt produktionsbedingt in unterschiedlicher Weise, weshalb die Formulierung „auf Rosten“ ebenfalls zu streichen war.

Die Rauchtemperatur wurde auf zwischen 20 - 30 Grad festgelegt; in der bisherigen Spezifikation war das „Kalt-räuchern“ bereits angegeben; die Festlegung der Räuchertemperatur entsprechend den auch in der Vergangenheit produktionstechnisch festgelegten 20 - 30 Grad erfolgt zur weiteren Klarstellung.

Die Festlegung, dass die Räucherung mit Nadelhölzern aus dem Schwarzwald bzw. Sägemehl von Nadelhölzern aus dem Schwarzwald zu erfolgen hat, entspricht der seit jeher geltenden Produktionsweise und dient lediglich der Klarstellung, dass keine Laubhölzer bzw. deren Sägemehl verwendet werden dürfen (s.o. zu Ziff. b)). Der Austrocknungsgrad von ca. 25 % entspricht der bereits bisherigen Handhabung; die Spannweite von 20

- 25 % wird insoweit konkretisiert.

Das Wasser-Eiweiß-Verhältnis ist auf den ganzen Schinken zu beziehen. Dies war deshalb erforderlich, weil es nach der alten Spezifikation beispielsweise möglich gewesen wäre, dass bei einem 5 kg schweren Schinken ein geringes Teilstück u.U. das vorgeschriebene Wasser-Eiweiß-Verhältnis nicht erfüllt. Deshalb ist es erforderlich, das Wasser-Eiweiß-Verhältnis bezogen auf den ganzen Schinken zu spezifizieren. Dies ist notwendig, da die ganzen Schinken in einzelnen Teilen des Fleisches unterschiedlich hohe PH-Werte haben. Zum Beispiel ist der PH-Wert in der "Nuss" höher als im Bereich der "Hüfte", weshalb in der "Nuss" das Wasser-Eiweiß-Verhältnis höher ist als im Bereich der "Hüfte".

- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:  
In Satz 1 ist „trockene“ zu streichen, „mit den in den Höhenlagen des Schwarzwaldes“ durch „mit den im Schwarzwald“ zu ersetzen und „dreiwöchigen“ durch „mehrwöchigen“ zu ersetzen.  
In Satz 2 ist „lassen“ durch „lässt“ zu ersetzen.

Begründung:

Aufgrund der nicht ganz einheitlichen klimatischen Bedingungen im Schwarzwald wurde der für sich nicht aussagekräftige Begriff "trocken" gestrichen.

- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:  
In Unterpunkt "i)" werden am Ende des Textes des dritten Spiegelstriches ein Komma und der Text "Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (EG) Nr. 510/2006" angefügt.

Begründung:

—

**Vollständige Spezifikation:**

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

- a) Name:  
Schwarzwälder Schinken
- b) Beschreibung:  
Schwarzwälder Schinken ist ein zugeschnittener, roher und geräucherter knochenloser Hinterschinken mit oder ohne Oberschale, der nach spezieller Trockenpökung (d.h. ohne Injektion von Salzlake ins Muskelfleisch) nach hauseigenen Gewürzrezepten gesalzen und unter Verwendung von Nadelhölzern aus dem Schwarzwald kalträuchert wird.  
Dadurch erhält er eine dunkle äußere Farbe.  
Im Anschnitt hat er eine kräftig rote Fleischfarbe und zeichnet sich durch einen typischen Geruch nach Rauch aus.  
Der Magerteil hat einen spezifischen Schinkengeschmack, der Genusswert wird durch den Speckanteil erhöht und abgerundet.  
Der Speckanteil muss ein gutes nussartiges gewürztes Aroma haben.  
Schwarzwälder Schinken hat einen Speckrand. Der Speck ist in der Farbe weiß. Nur in Ausnahmefällen, z.B. bei Nuss-Endstücken, ist kein Speckrand sichtbar.  
Entfettete Schinken, auch wenn sie aus Schwarzwälder Schinken hergestellt und geschnitten sind, dürfen nicht als Schwarzwälder Schinken bezeichnet werden.
- c) Geografisches Gebiet:  
Schwarzwald (siehe Karte nach RAL, wie im Mai 2001 bei der Kommission hinterlegt). Gemeinden, die von der auf der Karte eingezeichneten Grenze durchschnitten werden, gelten zur Gänze einbezogen.

- d) Ursprungsnachweis:  
Der Schwarzwälder Schinken wird seit Jahrhunderten im Schwarzwald nach traditionellen altüberlieferten Rezepturen hergestellt.

- e) Herstellungsverfahren:  
Die zur Herstellung von Schwarzwälder Schinken benötigten Hinterschinken werden Schweinen entnommen, die in Bezug auf Haltung, Fütterung und Typ (Fleischschwein) Gewähr für die gewünschte Spitzenqualität in der Endstufe der Verarbeitung bieten.  
Beim Einkauf von frischem Hinterschinken bietet die Wareingangskontrolle Gewähr für die gewünschte Spitzenqualität in der Endstufe.  
Gesalzen und kräftig gewürzt werden die Schinken in Behälter gelegt. Nach einigen Wochen werden sie aus der Lake genommen.  
Die nun folgende gut mehrtägige Trockenlagerung (Durchbrennen) ist wichtig für das typische Pökelaroma. In gemauerten Feuerstellen wird der Rauch zum Räuchern der Schinken gewonnen. Das Räuchern der Schinken erfolgt in Rauchkaminen oder Rauchkammern bei +20 bis ca. +30 Grad C. Er wird mindestens eine Woche mit Nadelhölzern und Sägemehl aus dem Schwarzwald gut geräuchert.  
Der Schinken ist durch eine gute Durchpökung, einem entsprechenden Speckanteil als Auflage zum Magerteil sowie einem entsprechenden Austrocknungsgrad von ca. 25 % und einem Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 2,2 : 1 gekennzeichnet. Das Wasser-Eiweiß-Verhältnis bezieht sich auf den ganzen Schinken.

- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:  
Die Schwarzwaldluft, verbunden mit den im Schwarzwald herrschenden idealen klimatischen Verhältnissen spielt bei der mehrwöchigen Schinkenreifung, die nach dem Räuchern in Klimaräumen stattfindet, eine wichtige Rolle. Sie lässt das würzige Aroma ideal ausreifen und garantiert eine gleich bleibend gute Qualität.

- g) Kontrolleinrichtung(en):  
Name: Regierungspräsidium Karlsruhe  
Anschrift: Schloßplatz 1-3, 76131 Karlsruhe  
Telefon: 0721 / 92 6-0  
Telefax: : 0721 / 92 66 11

- h) Etikettierung:  
—

- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:  
- Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches  
- Richtlinien für Fleischerzeugnisse  
- allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften speziell der Fleischverordnung, Zusatzstoff-Zulassungs-VO