

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.

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2010 000 008.8

Oberlausitzer Biokarpfen

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft "Oberlausitzer Biokarpfen"
vertreten durch den Freistaat Sachsen,
vertreten durch den Staatsbetrieb Sachsenforst
Biosphärenreservatsverwaltung
Anschrift: Dorfstraße 29, D-02694 Guttau OT Wartha
Telefon: 035932 36 5-0
Telefax: 035932 36 5-50
E-Mail: poststelle.sbs-broht@smul.sachsen.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Vertreter:

Name: Kailuweit & Uhlemann Patentanwälte
Anschrift: Bamberger Str. 49, D-01187 Dresden
Telefon: 0351-470370
Telefax: 0351-4703727
E-Mail: info@ku-patent.de

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Spezifikation:

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

a) Name:

Oberlausitzer Biokarpfen

b) Beschreibung:

Der Oberlausitzer Biokarpfen, wird als Speisekarpfen lebend, geschlachtet und verarbeitet (Teilstücke, Räucherfisch, Filet, offen oder fertig verpackt) verkauft.
Der Oberlausitzer Biokarpfen ist ein Spiegelkarpfen, sein Rücken ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist etwas gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Afterflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Bauchflossen sind gelblich oder rötlich. Er zeichnet sich durch eine einheitliche Beschuppung als Spiegelkarpfen aus. Neben der durchgehenden Schuppenreihe am Rücken befinden sich einzelne Spiegelschuppen an den Flossenansätzen und hinter dem Kiemendeckel. Die Kopflänge ist im Verhältnis zu anderen Karpfen sehr gering (Körperlängen-Höhenverhältnis von kleiner als 3,0). Wegen des

kurzen Kopfes ist ein deutlicher Nackenansatz erkennbar.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1300 - 2500 g und wird im 3. oder 4. Sommer erreicht. Sein Fleisch ist hell bis leicht rosafarben, kernig/fest, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischem Geschmack und Geruch.

Die chemische Zusammensetzung des Fleisches liegt im Bereich:

- Wasser 75 – 85%
- Fett 0,5 – 4,0%
- Eiweiß 15 – 19%
- Rohasche 0 – 1,5%.

Die Ernährung des Oberlausitzer Biokarpfen basiert im Wesentlichen auf Grundlage der im Gewässer vorhandenen natürlichen Nahrung (z.B. Zoo-Plankton, Zoobenthos) welche nur im begrenzten Umfang ausschließlich mit ökologisch erzeugtem Getreide oder ökologisch erzeugten Leguminosen ergänzt werden kann. In Verbindung mit der hohen Wasserqualität der überwiegend durch die Fließgewässer Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser und Schwarzer Schöps gespeisten Teiche und dem hohen Puffervermögen naturnaher Teiche gegenüber Schwankungen der Wasserbeschaffenheit im abgegrenzten geografischen Gebiet der Oberlausitz, ist eine ausgezeichnete Fleischqualität gesichert.

Der Einsatz von kontrolliert biologischen Zusatzfuttermitteln (Getreide, Leguminosen) sichert ein rückstandsfreies unbelastetes Fleisch.

c) Geografisches Gebiet:

Das geographische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in den Landkreisen Bautzen und Görlitz (nach dem am 1. August 2008 in Kraft getretenen Gesetz zur Neugliederung des Gebietes der Landkreise des Freistaates Sachsen vom 29. Januar 2008).

d) Ursprungsnachweis:

Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine Waren anderen Ursprungs unter der Bezeichnung Oberlausitzer Biokarpfen zu vermarkten. Die Bezeichnung Oberlausitzer Biokarpfen wird für alle Zwecke der Vermarktung von lebendem und verarbeitetem Fisch verwendet, so dass bei Fischlieferungen in Transportbehältern und per Kraftfahrzeug im Großhandel die Bezeichnung auf den Rechnungen, Lieferscheinen und Frachtpapieren angegeben wird und auf den Behältern zum Lebendfischtransport erscheinen kann. Kaufrechnungen dienen den Abnehmern und Verkäufern als Beleg für den Kauf und Verkauf von Oberlausitzer Biokarpfen. Zur Kontrolle

werden zusätzlich Aufzeichnungen über die Betriebsgröße und den Zu- und Verkauf von Futtermitteln geführt. Die Aufbewahrungspflicht für diese Unterlagen beträgt ein Jahr. Eine weitergehende Aufzeichnungspflicht/Dokumentation kann zur Auflage gemacht werden. Alle Erzeuger/Verarbeiter von Biokarpfen, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden in einer Datenbank geführt.

e) Herstellungsverfahren:

Der Karpfen wächst in den warmen Sommermonaten ab, so dass sein Alter in Sommern gezählt wird. Der Speisekarpfen wächst in der Oberlausitz in der Regel in dreisömrigem Umtrieb heran. Aus dem Ei werden innerhalb des geographischen Gebiets im ersten Jahr so genannte K1 aufgezogen. Nach Überwinterung der K1 wachsen die Fische zu K2 heran. Die K2 werden erneut überwintert und erreichen im dritten bzw. vierten Sommer das gewünschte Gewicht.

Die Herstellungsbedingungen erfüllen die EU-Vorschriften VO (EG) 834/07 und VO (EG) 889/08 sowie die Definition der Aquakultur im Sinne der VO (EG) Nr. 1198/2006 sowie zusätzlich folgende Haltungs- und Herstellungskriterien:

- Die Erntemenge an Biokarpfen darf 700 kg/ha nicht übersteigen.

- Die Besatzdichte an Oberlausitzer Biokarpfen beim K1 (20-50g) beträgt max. 3000 Stück/ha, beim K2 (200-500g) max. 600 Stück/ha.

- Es ist mindestens eine weitere heimische Fischart im Teich zu halten.

- Der Oberlausitzer Biokarpfen muss bei seiner Erzeugung vom Laich bis zum Speisefisch in Teichen des geografischen Gebiets gehalten werden.

- Die Teiche besitzen einen naturnahen Charakter, Naturboden und Rückzugsrischen. An geeigneten Uferbereichen (auf mindestens 80 % der gesamten Uferlänge) ist ein mindestens 3 bis 5 m breiter Röhrichtgürtel zu entwickeln bzw. zu erhalten. Netzgehegehaltungen sind verboten.

- Abweichend davon sind Folien- und Betonteiche zur Hälterung, zur Haltung von Abbläufischen und zur Anfrüderung von Brütlingen begrenzt für die Zeit von acht Wochen erlaubt. Die Folien dürfen nicht aus PVC bestehen.

- Zur Steigerung der natürlichen Produktivität der Teiche ist eine Düngung mit Stalldung der Rauhfutterverwerter, sowie Kohlensaurer Kalk und Steinmehl zulässig. Weitere Mineraldünger sowie Pestizide dürfen nicht angewandt werden.

- Die Ernährung erfolgt mindestens zu 50 Gew.-% als Naturnahrung (Bodennahrung, Zooplankton o.ä.). Zugefüttert werden darf ausschließlich ökologisch erzeugtes Getreide und Leguminosen (insbesondere Lupinen und/oder Erbsen) aus dem geographischen Gebiet, gemäß Zertifizierung (VO (EG) 834/07 und VO (EG) 889/08) bis max. 50 Gew.-% Anteil an der Nahrung.

- Die Laichkarpfen stammen aus eigener Reproduktion aus dem geografischen Gebiet. In Ausnahmefällen können zur Blutauffrischung Laichkarpfen aus anderen Regionen eingesetzt werden. Diese müssen aber vor dem Erstlaichen mind. 6 Monate im geografischen Gebiet verbracht haben.

- Die Wasserbeschaffenheit (pH-Wert, Säurebindungsvermögen und Sauerstoffgehalt) der Teiche und Zuflussgräben wird durch die Teichwirtschaften regelmäßig überprüft. Schwankungen in der Beschaffenheit des Zuflusswassers werden durch den hohen Anteil an Röhrichten und Wasserpflanzen in den Teichen weitgehend abgepuffert.

Der Oberlausitzer Biokarpfen findet durch die auf ihn zugeschnittene Bewirtschaftung und die geringen Besatzdichten optimale Lebensbedingungen.

Der hohe Anteil Naturnahrung und die geringe Besatzdichte bewirken eine außerordentlich hohe Fleischqualität. Diese zeichnet sich durch besonders festes, relativ fettarmes helles, leicht rosafarbenes Fleisch aus.

Die Haltungs- und Herstellungskriterien mit insbesondere

1. Geringe Besatzdichte max. 3000 K1/ha und max. 600 K2/ha;

2. geringe Erntemenge bis 700 kg/ha;

3. Auflage der Haltung von mindestens einer weiteren heimischen Fischart im Teich;

4. naturnahe Erdteiche (Naturboden) mit natürlichen Rückzugszone;

5. der Auflage, dass an geeigneten Uferbereichen (auf mindestens 80 % der gesamten Uferlänge) ein mindestens 3 bis 5 m breiter Röhrichtgürtel zu entwickeln bzw. zu erhalten ist, unterschiedliche Wassertiefen, Uferbewuchs und Wasserpflanzen als natürliche Deckung mindern Stresssituationen und fördern das Wohlbefinden der Tiere;

sichern zusätzlich zu der hohen Fleischqualität des Produktes eine hohe Lebensraumqualität mit hohen Umweltstandards im Produktionsgebiet. Diese besondere Bewirtschaftungsweise garantiert eine naturnahe Erprägung der Teiche mit insbesondere nach europäischem Recht geschützten (Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie 92/43/EWG und SPA-Richtlinie 79/409/EWG), bedeutenden Lebensräumen und Arten. Damit hebt sich dieses Gebiet mit seinem Produkt Oberlausitzer Biokarpfen deutlich von anderen Produktionsgebieten ab.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Oberlausitz ist durch kontinentalen Klimaeinfluss geprägt. Die hohen Verdunstungsraten der großen Teichflächen bewirken jedoch lokal einen so genannten pseudoatlantischen Klimaeffekt. Die Teichwirtschaft als besonderer Zweig der Landwirtschaft besitzt in der Oberlausitz eine mehr als 750jährige ununterbrochene Tradition. Die Karpfenteiche im vorgenannten geographischen Gebiet sind Teil einer jahrhundertealten Kulturlandschaft.

Heute umfasst die Oberlausitz eine teichwirtschaftliche Nutzfläche von 2050 ha. Als etwa in der Mitte des 13. Jh. die Erträge der Flussfischerei nicht ausreichten, um den Bedarf an Fisch zu decken, wurde in der Oberlausitz damit begonnen, Teiche zur Fischzucht anzulegen. Die natürlichen Voraussetzungen waren in der Region besonders günstig, da sich die Gefälleverhältnisse nördlich des Oberlausitzer Berglands sehr gut für die Anlage größerer Teiche eigneten. Die erste urkundlich belegte Nachricht über Teiche in der Oberlausitz stammt aus dem Jahre 1248 (Teiche des Klosters Marienstern in der Parochie Crostwitz). Die erste namentliche Erwähnung eines Einzelteiches ist die des Königsteichs bei Niederkaina im Jahre 1284.

Weite Teile, insbesondere der nördlichen Gebiete der Oberlausitz konnten wegen ihrer geringwertigen sandigen Böden und des hohen Grundwasserstandes kaum landwirtschaftlich genutzt werden. Nicht umsonst leitete sich der Name Lausitz vom sorbischen Luciza ab, was soviel wie Sumpfland bedeutet.

Durch das geringe Geländegefälle insbesondere im Norden, hohe Grundwasserstände, geringwertige sandige Böden oder Niedermoorböden und adligen Besitz großer Flächen konnte sich einst eine über fast das gesamte Territorium der Oberlausitz verzweigte Teichwirt-

schaft entfalten, die in weiten Teilen bis in die Gegenwart landschaftsprägend ist. In der Oberlausitz gebührt dem Adel das Verdienst um die Schaffung zahlreicher Teichwirtschaften. Häufig wurden hierzu natürliche Senken in Brüchen, Mooren und Auen durch Dämme gegliedert und das durch Grabensysteme herangeführte Wasser aufgestaut. Die so entstandenen Teichanlagen (Teichgruppen) können Flächen bis zu 350 ha erreichen, Einzelteiche bis über 80 ha. Die auf diese Weise entstandenen Teiche wurden zumeist auf Niedermoorböden angelegt.

Die winterliche Trockenlegung und die damit verbundene Mineralisierung und Nährstofffreisetzung in Verbindung mit dem oft nährstoffreichen Zuflusswasser bedingt den eutrophen Charakter der meisten Teiche. Teiche mit mineralischem Untergrund, die durch nährstoffarmes Zuflusswasser gespeist werden, weisen mesotrophe Verhältnisse auf. Die Teichgruppen werden überwiegend aus den größeren Fließgewässern Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser und Schwarzer Schöps gespeist.

Die Herrschaft Uhyst/Königswartha war beispielsweise mit insgesamt 287 Teichen und einer teichwirtschaftlichen Nutzfläche von 2.100 ha Anfang des 20. Jahrhunderts die wohl größte Teichwirtschaft Deutschlands.

Der naturnahe, vielfältig mit der Umwelt verwobene Produktionszweig hat sich durch die vielen Jahrhunderte bis heute seine wirtschaftliche Attraktivität bewahrt.

Besonders charakteristisch für das Oberlausitzer Teichgebiet ist der kleinräumige Wechsel zwischen naturnahen und nutzungsabhängig veränderten Lebensräumen. Im Gebiet sind die feuchte geprägten Lebensräume, die infolge der Teichnutzung entstehen, von besonderer Bedeutung: Teichbodenfluren, Schwimm- und Tauchblattgesellschaften sind charakteristisch für Teiche und ihre Verlandungszonen. Hinzu kommen Quellfluren, Vegetation naturnaher Fließgewässer und Gräben, Sumpf- und Moorwälder, höhlenreiche Altholzbestände, Feuchtgebüsche, Sümpfe, Ufer und Verlandungszonen im Umfeld, sowie auf einer Vielzahl von Inseln der Teiche.

Slawische Siedler, die hier im 6. Jahrhundert einwanderten, nannten diese Landschaft wegen ihrer vielen Moore, Sümpfe, Tümpel und Gewässer - " " ("Sumpfland"). Damit wurde dieser Naturraum charakterisiert. Aus dem sorbischen " " bzw. Luciza ging die heutige Bezeichnung "Lausitz" hervor. Ein besonders reizvoller Teil Deutschlands ist das Oberlausitzer Heide- und Teichgebiet, welches im zentralen Teil bereits 1994 als Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ ausgewiesen und 1996 von der UNESCO bestätigt wurde.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Oberlausitzer Biokarpfen zeichnet sich durch seine hohe Vitalität und Futtermittelverwertung sowie eine besondere Widerstandsfähigkeit gegenüber den hiesigen klimatischen Verhältnissen aus. Das Fleisch des Oberlausitzer Biokarpfen ist von hoher Qualität, hell bis leicht rosafarben, kernig/fest, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischem Geschmack und Geruch.

Der Einsatz von kontrolliert biologischen Zusatzfuttermitteln (Getreide, Leguminosen) sichert ein rückstands-freies unbelastetes Fleisch.

Der Oberlausitzer Biokarpfen ist regional allgemein und überregional im Bereich der Bio-Konsumenten bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen.

In Folge der großen Bedeutung und der jahrhundertelangen Tradition der Teichwirtschaft in der Oberlausitz ist der Karpfen im kulturellen Leben des geografischen Gebietes fest verankert sowie traditioneller Bestandteil der

regionalen Esskultur und genießt eine sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel. Dies äußert sich unter anderem in der Tatsache, dass Karpfen in den Hofläden der Teichwirtschaften sowie in vielfältigen Zubereitungsarten in der gehobenen Gastronomie und den jährlichen Naturmärkten in Wartha, angeboten wird. Zudem finden in der Region seit Jahrzehnten Fischerfeste statt. Besonders hervorzuheben sind die traditionell im Herbst stattfindenden Schaufischen/Abfischen in den einzelnen Teichwirtschaften und die Lausitzer Fischwochen.

Auf Grund seiner hohen geschmacklichen Qualität und der nachhaltigen ökologischen Erzeugung sind die Kunden bereit, für den Oberlausitzer Biokarpfen einen höheren Preis als für konventionell gezüchteten Karpfen zu bezahlen.

Der Oberlausitzer Biokarpfen wird mittlerweile bundesweit vertrieben und ist bei namhaften Handelsketten und Großhändlern für Bio-Lebensmittel gelistet. Der Oberlausitzer Biokarpfen wird nicht nur regional in Gasthöfen und Restaurants auf den Speisekarten gelistet, sondern auch auf gehobenen nationalen und internationalen Veranstaltungen angefragt und dargereicht. Der Oberlausitzer Biokarpfen wird intensiv, insbesondere auf Fachmessen und im Internet – s. <http://www.oberlausitzer-biokarpfen.de> – beworben.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die besonderen natürlichen, wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen haben die Entstehung der Teichwirtschaft und eine jahrhundertealte Tradition der Karpfenzucht in der Oberlausitz begünstigt. Das hierbei erworbene Wissen der Teichwirte, eine hervorragende Wasserqualität, die besonderen, extensiven und nachhaltigen Haltungsbedingungen, insbesondere die geringe Besatzdichte von max. 3000 K1/ha und max. 600 K2/ha, sowie der deutliche Einfluss des Kontinentalklimas, gewährleisten die charakteristischen Eigenschaften des Oberlausitzer Biokarpfens.

Infolge der besonderen Klima-, Teichboden- und Wasserbedingungen des geografischen Gebietes besitzt der Oberlausitzer Biokarpfen ein Fleisch das hell, kernig und durch den gesichert hohen Anteil von Naturnahrung in Verbindung mit zugefüttertem, biologisch erzeugtem Getreide besonders fest, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischem Geschmack und Geruch ist. Die in den Teichen vorhandenen Nährstoffe ermöglichen es, dass die Ernährung des Oberlausitzer Biokarpfens im wesentlichen auf Grundlage der im Gewässer vorhandenen natürlichen Nahrung (z.B. Zoo-Plankton, Zoo-benthos) basiert, welche nur im begrenzten Umfang (maximal 50 % der Nahrung) ausschließlich mit ökologisch erzeugtem Getreide oder ökologisch erzeugten Leguminosen ergänzt werden kann.

Die Teiche der Oberlausitz weisen eine hohe Wasserqualität auf und werden überwiegend durch die Fließgewässer Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser und Schwarzer Schöps gespeist. Das hohe Puffervermögen naturnaher Teiche mit ihrem hohen Anteil an Röhrichten und Wasserpflanzen gleicht Schwankungen in der Beschaffenheit des Zuflusswassers weitgehend aus.

Die naturnahen Erdteiche (Naturboden) mit natürlichen Rückzugszonen weisen an geeigneten Uferbereichen (auf mindestens 80 % der gesamten Uferlänge) einen mindestens 3 bis 5 m breiten Röhrichtgürtel auf. Zusätzlich fördern unterschiedliche Wassertiefen, Uferbewuchs und Wasserpflanzen als natürliche Deckung das Wohlbefinden der Tiere und sorgen für Minderung von Stresssituationen.

Die genannten Qualitätsmerkmale tragen in Verbindung mit der traditionellen Bedeutung der Karpfen für die Ess-

kultur im geografischen Gebiet dazu bei, dass es sich beim Oberlausitzer Biokarpfen um eine vom Verbraucher geschätzte Spezialität handelt, deren Ansehen mit der Region eng verbunden ist.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG)
Anschrift: August-Böckstiegel-Strasse 1, 01326 Dresden
Telefon: 0351 2612-0
Telefax: 0351 2612-1099
E-Mail: -

h) Etikettierung:

Die Etikettierung erfolgt als Schriftzug „Oberlausitzer Biokarpfen“.

Auf der Etikettierung müssen entweder die für die geschützte geografische Angabe vorgesehenen Gemeinschaftszeichen oder die Angaben „geschützte geografische Angabe“ bzw. „g.g.A.“ erscheinen; sie müssen von der geografischen Angabe begleitet werden.

Auf der sichtbaren Oberseite der Verpackung ist das nachstehend abgebildete Qualitätssiegel zu verwenden:



i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

VO (EG) 710/2009

Fischereigesetz für den Freistaat Sachsen (SächsFischG)

Fischetikettierungsgesetz (FischEtikettG)

Marke des Mit Antragstellers Sachsenforst: DE 30 2009
019 617 „Oberlausitzer BioKarpfen“ (Wortbildmarke)