

## 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. 49 Abs. 3 der Verordnung).  
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 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) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art.53 der Verordnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 398 99 003.4 – Ä 01/13

Halberstädter Würstchen

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik GmbH & Co.  
Anschrift: Große Ringstraße, 38820 Halberstadt  
Telefon: 03941 31300  
Telefax: 03941 31111  
E-Mail: sekretariat@halko.de  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

### Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin hat auch die ursprüngliche Eintragung der g.g.A. beantragt und ist nach wie vor die einzige Herstellerin des betreffenden Erzeugnisses sowie Benutzerin der g.g.A..

### Vertreter:

Name: Patentanwälte Schuster, Müller und Partner  
Anschrift: Olvenstädter Straße 15, 39108 Magdeburg  
Telefon: 0391 400 53 72  
Telefax: 0391 400 53 73  
E-Mail: patent@schusterpat.de

### Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

### Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

C 35/9 vom 12.02.2010

### 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:  
1. In Satz 1 wird der Klammerzusatz nach „...im zarten Naturdarm“ wie folgt ergänzt: „(Schafsaitling, Schweinedarm)“.

In der Beschreibung der „Zusammensetzung der Würstchen“ wird der Klammerzusatz nach „Naturdarm“ wie folgt ergänzt: „(Schafsaitling, Schweinedarm)“.

2. Die Kaliber-, Längen- und Gewichtsabmessungen werden wie folgt geändert:

Kaliber (Dicke): 17 - 32 statt bisher 20 - 24 mm  
Länge: 4 - 22 cm statt bisher 12 - 18 cm  
Gewicht: 10 - 120 g statt bisher 50 - 90 g

### Begründung:

Grundlage für die Ergänzung der Produktpalette der „Halberstädter Würstchen“ hinsichtlich Kaliber, Länge und Gewicht der Würstchen sind die Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher, die sich in den letzten Jahren verändert haben. Die dem Antrag beigefügten Anlagen belegen, dass die Vorgänger-Produkte der „Halberstädter Würstchen“, die „Heine's Würstchen“, bereits in den 20'iger Jahren des vorigen Jahrhunderts in entsprechenden Abmessungen und Gewichten hergestellt wurden.

Die charakteristischen Produktmerkmale, nämlich die dunkle Räucherfarbe und der unverwechselbare intensive Rauchgeschmack mit Buchenholzaroma, die durch das Räuchern in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung entstehen, weisen auch die Würstchen mit den veränderten Maßen und Gewichten auf.

Würstchen mit einem Kaliber von über 27 mm sind nicht im dünnen Schafsaitling herstellbar. Für Würstchen dieses Kalibers kommen zarte Schweinedärme zum Einsatz.

### e) Herstellungsverfahren:

In Satz 2 wird der Begriff „Saitlinge“ durch „Naturdärme“ ersetzt.

### Begründung:

Der Begriff „Saitlinge“ umfasst nur Schafsdärme, aber nicht Schweinedärme und ist daher durch „Naturdärme“ zu ersetzen.

### Vollständige Spezifikation:

(Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

### a) Name:

„Halberstädter Würstchen“

### b) Beschreibung:

Das „Halberstädter Würstchen“ ist ein feines, längliches Brühwürstchen im zarten Naturdarm (Schafsaitling, Schweinedarm), welches ausschließlich als konservier-

tes Produkt angeboten wird. Charakteristisch sind die dunkle Räucherfarbe und der unverwechselbare intensive Rauchgeschmack mit Buchenholzaroma. Diese entstehen durch das Räuchern in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung in mehreren Phasen unter Veränderungen der Luftfeuchtigkeit und der Rauchdichte im Kaminrauch mit kurzzeitigen Temperaturspitzen bis zu 110 °C. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe der „Halberstädter Würstchen“.

- Kaliber (Dicke): 17 - 32 mm
- Länge: 4 - 22 cm
- Gewicht: 10 - 120 g

- Zusammensetzung der Würstchen:

- Schweinefleisch: ca. 45 %
- Rindfleisch: ca. 15 %
- Schweinespeck: ca. 15 %
- Naturdarm (Schafsaftling, Schweinedarm): ca. 1,5 %
- Trinkwasser: ca. 18 %
- Nitritpökelsalz: ca. 2 %
- Gewürze (insbesondere weißer Pfeffer und Muskatblüte): ca. 1,5 %
- Zusatzstoffe: ca. 2 %
- Fettgehaltsstufe: 20 % ( $\pm$  5 %)
- Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß: mindestens 7,5 %.

c) Geografisches Gebiet:

Gebiet der Stadt Halberstadt

d) Ursprungsnachweis:

„Halberstädter Würstchen“ wurden erstmals am 23. November 1883 von dem Halberstädter Metzgermeister Friedrich Heine hergestellt. Ein Jahr später eröffnete dieser Metzgermeister eine Fabrik in Halberstadt. Im Jahre 1896 erhielt Friedrich Heine auf einer Kochkunstschau öffentliche Anerkennung für seine Produkte und im Jahre 1896 wurden diese Würstchen erstmals in Dosen konserviert und als Weltneuheit auf der Kochkunstausstellung in Wiesbaden vorgestellt. Im Jahre 1913 wurde ein neuer Betrieb durch Friedrich Heine in Halberstadt errichtet, die damals modernste und größte Würstchenfabrik Europas.

Bereits zu Beginn des vorigen Jahrhunderts gab es kaum eine Bahnhofsgaststätte, die „Halberstädter Würstchen“ nicht im Angebot hatte. Gleiches trifft auch zu für Mitropa-Abteilungen von Reichsbahnzügen, in denen konservierte „Halberstädter Würstchen“ angeboten wurden. „Halberstädter Würstchen“ werden in Halberstadt auch heute noch in traditionellen Betriebsstätten hergestellt und zwar in einem Umfang von mehreren Tonnen pro Tag.

e) Herstellungsverfahren:

Das Fleisch wird grob zerkleinert, mit Pökelsalz durchwirkt und nach 12 Stunden zu füllfertigem Brät gekuttert. Nach dem Würzen wird die Masse in Naturdärme gefüllt. In einem gesonderten Raum erfolgen das Vortempieren der Würstchen (ca. 40 Min. bei 20° C) sowie das Umröten und Vortrocknen (15-20 Min. bei 40 bis 55° C). Das anschließende Räuchern erfolgt in einer Kaminrauchanlage aus gemauerten Schamottsteinen mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung.

Das Heißräuchern erfolgt bei durchschnittlichen Räuchertemperaturen von 60 bis 75 °C über einen Zeitraum von 40 bis 50 Minuten. Durch die direkte Kaminfeuerung wird die Rauchkammertemperatur in der Kaminrauchanlage so geregelt, dass alternierende kurzzeitige Tempe-

raturspitzen über 110 °C auftreten, und demgemäß eine den Temperaturschwankungen angepasste kontinuierliche Luftfeuchteabsenkung stattfindet. Die Raucherzeugung und Rauchübertragung erfolgt in einem Raum, es findet ein Verschmelzungsprozess statt.

Zur Raucherzeugung wird ein Buchenholzspan-Sägemehlgemisch im Verhältnis von 70 zu 30 Gewichtsprozenten mit einer Feuchtigkeit von 52 % verwendet. Dies ist Voraussetzung dafür, den Räucherprozess nach der Temperatur so zu steuern, dass alle wesentlichen erwünschten Rauchinhaltsstoffe in ausreichender Menge erzeugt werden und sich auf der Darmoberfläche niederschlagen. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe des „Halberstädter Würstchens“.

Der unmittelbare Räucherprozess findet in mehreren Phasen statt, die durch unterschiedliche Räucherzeiten unterschiedlicher Temperaturen im Kaminrauch gekennzeichnet sind und es werden Temperaturbereiche sowie Temperaturspitzen von 75 bis 80 °C, 85 bis 90 °C, 95 bis 100 °C und über 110 °C erreicht.

Die Erzeugung der unterschiedlichen Temperaturen während des Räucherprozesses und die Aufrechterhaltung dieser Temperaturbereiche über festgelegte Zeiträume werden bestimmt durch die handwerklichen Fähigkeiten des Räuchermeisters. Die Temperaturen und die unterschiedlichen Temperaturbereiche werden erreicht durch die Ausbildung von Glutnestern in der Feuerstelle der Kaminrauchanlage. Hier kommt das handwerkliche Geschick des Räuchermeisters zum Tragen, welcher den Feuerungsprozess und somit auch den Entstehungsprozess der Räuchertemperaturen durch die Herausbildung von Glutnestern bzw. das Aufreißen dieser Glutnester steuert, wodurch die gewünschten Temperaturbereiche erreicht werden. Diese Handlungen begründen die Entstehung einer Unterschmelzbrandfeuerung, welche eine wesentliche Voraussetzung für den schonenden Räucherprozess der herzustellenden Erzeugnisse ist. Dieser Räucherprozess wird auch begründet durch die handgesteuerte Temperaturführung während des Räucherns, da es während des Räucherprozesses zu Veränderungen und kontinuierlicher Absenkung der Luftfeuchtigkeit sowie der Rauchdichte im Kaminrauch kommt, welche für die Herausbildung des zu erzeugenden Produktes wesentlich sind.

Dem Räuchern folgt ein Brühen bei Temperaturen von 76 bis 78° C und Zeiträumen von 20 bis 30 Min. Das Abkühlen der Würstchen erfolgt in klimatisierten Reiferäumen außerhalb der Kaminrauchanlage über einen Zeitraum von 24 Stunden bei Temperaturen von 15 bis 25° C.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Produktion der „Halberstädter Würstchen“ erfolgt im begrenzten geografischen Gebiet der Stadt Halberstadt. Es handelt sich um Erzeugnisse mit 100-jähriger Tradition, deren guter Ruf durch die Firma Friedrich Heine und deren Nachfolgeunternehmen begründet wurde, die ausschließlich im Stadtgebiet von Halberstadt produzierten.

Das spezielle Räucherverfahren in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung, wie es in dem abgegrenzten Gebiet angewandt wird, bildet die Voraussetzung für die Erzeugniseigenschaften der seit über 100 Jahren nach dem traditionellen Verfahren hergestellten „Halberstädter Würstchen“.

Die Kaminrauchanlage besteht aus gemauerten Schamottsteinen, welche für die wärmetechnischen Voraussetzungen in der Kaminrauchanlage von besonderer Bedeutung sind. Außerdem besitzen sie die wichtige Eigenschaft, dass die negativen Rauchbestandteile von der Innenwandung der Kaminrauchanlage aufgenommen werden. Diese negativen Rauchbestandteile werden so von den zu räuchernden Würstchen ferngehalten, so dass sich nur die geschmacksbildenden Stoffe im und am Würstchen entfalten können.

Das Heißräuchern erfolgt bei durchschnittlichen Räuchertemperaturen von 60 bis 75 °C über einen Zeitraum von 40 bis 50 Minuten. Durch die direkte Kaminfeuerung wird die Rauchkammertemperatur in der Kaminrauchanlage so geregelt, dass alternierende kurzzeitige Temperaturspitzen über 110 °C auftreten, und demgemäß eine den Temperaturschwankungen angepasste kontinuierliche Luftfeuchteabsenkung stattfindet. Die Raucherzeugung und Rauchübertragung erfolgt in einem Raum, es findet ein Verschmelzungsprozess statt.

Zur Raucherzeugung wird ein Buchenholzspan-Sägemehlgemisch im Verhältnis von 70 zu 30 Gewichtsprozenten mit einer Feuchtigkeit von 52 % verwendet. Dies ist Voraussetzung dafür, den Räucherprozess nach der Temperatur so zu steuern, dass alle wesentlichen erwünschten Rauchinhaltsstoffe in ausreichender Menge erzeugt werden und sich auf der Darmoberfläche niederschlagen. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe des „Halberstädter Würstchens“.

Der unmittelbare Räucherprozess findet in mehreren Phasen statt, die durch unterschiedliche Räucherzeiten unterschiedlicher Temperaturen im Kaminrauch gekennzeichnet sind und es werden Temperaturbereiche sowie Temperaturspitzen von 75 bis 80 °C, 85 bis 90 °C, 95 bis 100 °C und über 110 °C erreicht.

Die Erzeugung der unterschiedlichen Temperaturen während des Räucherprozesses und die Aufrechterhaltung dieser Temperaturbereiche über festgelegte Zeiträume werden bestimmt durch die handwerklichen Fähigkeiten des Räuchermeisters. Die Temperaturen und die unterschiedlichen Temperaturbereiche werden erreicht durch die Ausbildung von Glutnestern in der Feuerstelle der Kaminrauchanlage. Hier kommt das handwerkliche Geschick des Räuchermeisters zum Tragen, welcher den Feuerungsprozess und somit auch den Entstehungsprozess der Räuchertemperaturen durch die Herausbildung von Glutnestern bzw. das Aufreißen dieser Glutnester steuert, wodurch die gewünschten Temperaturbereiche erreicht werden. Diese Handlungen begründen die Entstehung einer Unterschmelzbrandfeuerung, welche eine wesentliche Voraussetzung für den schonenden Räucherprozess der herzustellenden Erzeugnisse ist. Dieser Räucherprozess wird auch begründet durch die handgesteuerte Temperaturführung während des Räucherns, da es während des Räucherprozesses zu Veränderungen und kontinuierlicher Absenkung der Luftfeuchtigkeit sowie der Rauchdichte im Kaminrauch kommt, welche für die Herausbildung des zu erzeugenden Produktes wesentlich sind.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Halberstädter Würstchen“ zeichnen sich insbesondere durch den unverwechselbaren, intensiven Rauchgeschmack und die dunkle Farbe aus, die sie von vergleichbaren Produkten anderer Herkunft unterscheiden.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die unter (2) beschriebenen spezifischen Produktmerkmale sind durch das spezielle traditionelle Räucherverfahren

in der unter (1) beschriebenen Kaminrauchanlage bedingt.

Diese Kaminräuche sind einzigartig und die darin durchgeführten Räucherprozesse sind wesentlich von Räucherprozessen in modernen Heißrauchanlagen zu unterscheiden.

Die Absenkung der relativen Luftfeuchtigkeit auf < 25 % ist dabei neben der Brätstabilität des Produktes die Ursache dafür, dass die zu behandelnden Würstchen die extrem hohen Hitzebelastungen ohne Schaden überstehen. Während der feuchten Phasen erfolgt im Wesentlichen die Aufnahme der Rauchbestandteile, während in den trockenen, heißen Phasen vor allem die Reaktionen der verschiedenen Rauchinhaltsstoffe miteinander und mit Bestandteilen des Naturdarmes sowie des darin befindlichen Brätes erfolgen.

Die traditionelle, typische Würzung und besondere Behandlung dieser Erzeugnisse begründen den unverwechselbaren Geschmack sowie das besondere Aussehen des Erzeugnisses. Neben den althergebrachten Rezepturen und Gewürzmischungen bildet das traditionelle Räucherverfahren die Grundlage für den unverwechselbaren Geschmack der „Halberstädter Würstchen“, wobei die auf dem handwerklichen Geschick des Räuchermeisters basierende Temperaturführung bei der Erzeugung des Kaminrauches die Hauptvoraussetzung ist, um dem Erzeugnis den typischen Geschmack und die besondere äußere Farbgebung der Würstchenhülle zu verleihen.

Das besondere Ansehen der „Halberstädter Würstchen“ basiert auf einer über 100 Jahre währenden Tradition der Würstchenherstellung in Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen“ wurden erstmals am 23. November 1883 von dem Halberstädter Metzgermeister Friedrich Heine hergestellt. Ein Jahr später eröffnete dieser Metzgermeister eine Fabrik in Halberstadt. Im Jahre 1896 erhielt Friedrich Heine auf einer Kochkunstschau öffentliche Anerkennung für seine Produkte und im Jahre 1896 wurden diese Würstchen erstmals in Dosen konserviert und als Weltneuheit auf der Kochkunstausstellung in Wiesbaden vorgestellt. Im Jahre 1913 wurde ein neuer Betrieb durch Friedrich Heine in Halberstadt errichtet, die damals modernste und größte Würstchenfabrik Europas.

Bereits zu Beginn des vorigen Jahrhunderts gab es kaum eine Bahnhofsgaststätte, die „Halberstädter Würstchen“ nicht im Angebot hatte. Gleiches trifft auch zu für Mitropa-Abteilungen von Reichsbahnzügen, in denen konservierte „Halberstädter Würstchen“ angeboten wurden. „Halberstädter Würstchen“ werden in Halberstadt auch heute noch in traditionellen Betriebsstätten hergestellt und zwar in einem Umfang von mehreren Tonnen pro Tag.

- g) Kontrolleinrichtung(en):  
Regierungspräsidium Dessau  
Abteilung 5, Dezernat 51  
Wolfgangstraße 25, 06846 Dessau
- h) Etikettierung:  
Halberstädter Würstchen g.g.A.
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:  
–