

## 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) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 305 99 002.0

Rheinisches Zuckerrübenkraut /  
Rheinischer Zuckerrübensirup /  
Rheinisches Rübenkraut

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**

Name: Schutzgemeinschaft Rheinisches Zuckerrüben- und Apfelkraut  
Anschrift: Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**Vertreter:**

Name: Loschelder Rechtsanwälte, Herr Dr. Schoene  
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln  
Telefon: 00 49 (0) 221 650 65-142  
Telefax: 00 49 (0) 221 650 65-141  
E-Mail: volker.schoene@loschelder.net

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse 2.4 Süßwaren

**Spezifikation:**

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

a) Name:

Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Rübenkraut

b) Beschreibung:

- Aussehen: dunkelbrauner, hoch viskoser Sirup
- Geschmack: süß-malzig
- Geruch: süßlich-malzig-karamellig

Der naturreine, konzentrierte Saft der erntefrischen Zuckerrübe ohne deren Pflanzenfasern und ohne jeglichen nachträglichen Zusatz.

c) Geografisches Gebiet:

Rheinland, wie aus der beigefügten Karte ersichtlich. Dies sind in NRW die Regierungsbezirke Köln (ohne den Oberbergischen Kreis) und aus dem Regierungsbezirk Düsseldorf die Kreise Kreis Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve, Kreis Wesel sowie in Rheinland-Pfalz der Landkreis Ahrweiler und

der Landkreis Mayen-Koblenz.

d) Ursprungsnachweis:

Ob die Rohstoffe aus dem zulässigen Gebiet stammen und die Herstellung im zulässigen Gebiet erfolgte, lässt sich feststellen anhand der Dokumentation, die alle Unternehmen der Lebensmittelkette führen müssen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (vgl. Art. 18 BasisVO 178/2002 VO).

e) Herstellungsverfahren:

- Ausgangsmaterial: Zuckerrüben  
- Herkunft: zu 100 % aus dem geografischen Gebiet  
Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region. Die Herkunft der Früchte aus dem Herstellungsgebiet ist maßgeblich für das große Ansehen des Produktes. Zur Authentizität des Produktes gehört untrennbar die lokale Herkunft des einzigen verwendeten Rohstoffs, eben der Zuckerrübe.

- Herstellungszeitraum: Rübenerntezeit, Spätsommer bis Frühjahr
- Warenannahme/Qualität: Anlieferung der frisch geernteten Rüben
- Annahmepfung: Bestimmung des Zuckergehaltes, visuelle Prüfung auf Krankheitsbefall und Schmutzanteil
- Lagerung: kurze Lagerhaltung, sowohl beim Landwirt als auch in der Verarbeitungsstätte, Abstimmung der Ernte mit der Anlieferung.
- Behandlung vor der weiteren Be- und Verarbeitung: Vorwaschen; Entfernung von Blattgrün, Erde und Steinen; anschließende Reinigung in der Rübenwäsche.
- Verarbeitung: Die Verarbeitung erfolgt im geografischen Gebiet nach individuellen Rezepten der dort ansässigen Betriebe.

Die Rübe wird im Ganzen oder zerkleinert weiter verarbeitet. Die Maische wird über mehrere Stunden erhitzt bzw. schonend gekocht. Hierbei ist auf ausreichende Ruhezeit zu achten. Zeit und Temperatur des Kochvorgangs werden nach betrieblicher Tradition gehandhabt. Unter hohem Druck wird sodann der Rübenbrei gepresst, um den Rohsaft zu gewinnen. Der gewonnene Rohsaft wird in Filteranlagen nahezu von allen Feststoffteilchen befreit und als Klarsaft der Verdampfanlage zugeführt. In der Verdampfanlage wird dem Klarsaft unter Vakuum schonend das Wasser entzogen. Der Trockensubstanzgehalt des Endproduktes beträgt mindestens 78 %.

Vor der Einlagerung wird das Endprodukt im Verarbeitungsbetrieb einer Analyse auf pH-Wert, Farbe, Saccharose, Fructose, Glucose, Trockensubstanz unterzogen. Zusätzlich wird das Endprodukt regelmäßig von einem externen Labor untersucht.

Das gewonnene Zuckerrübenkraut wird in Tanks eingelagert und kann von dort aus für die Abfüllung entnommen werden.

Zuckerrübenkraut wird ohne jegliche Zusätze hergestellt.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die seit Jahrhunderten währende Tradition des Krautkochens hatte im Rheinland dazu geführt, die Herstellung und den Geschmack zu perfektionieren. Das Können wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Der Anbau von Rüben ist im 14. und 15. Jh. fester Bestandteil des bäuerlichen Ackers, im Rheinland gehörten die Rüben ab dem 15. Jh. zum „Kleinen Zehnten“, den die Bauern an die Lehnsherren zu zahlen hatten. Zu Beginn des 17. Jh. sorgte der Dreißigjährige Krieg für eine Hungersnot, bei der sich der Rübenanbau als einfacher und ertragsreicher als der Getreideanbau erwies. U. a. im Rheinland, wo die Unruhen weniger anrichteten, konnte man sich den anspruchsvolleren Anbau der süßlichen, weißen Rübe leisten.

Seit wann genau Rübenkraut im Rheinland hergestellt wurde, lässt sich heute nicht mehr feststellen, doch wahrscheinlich ist die Krauterzeugung seit dem 18. Jh. üblich. Das Zentrum der Rübenkrautherstellung ist am Niederrhein. Von den 309 Rübenkrautbetrieben im preußischen Staat sind um 1860 allein 63 Pressen im Kreis Grevenbroich gemeldet. Rübensirup wurde ursprünglich aus Runkelrüben oder aus Mohrrüben hergestellt. Im 19. Jh. setzte sich die am Niederrhein gezüchtete „Lanker Rübe“, eine Runkelrübenart, durch. In der zweiten Jahrhunderthälfte setzte sich die Herstellung aus Zuckerrüben durch. In den Jahrbüchern der Handelskammer Köln ist um 1870 zu lesen, dass jährlich 6000 bis 10000 Ztr. Rübenkraut produziert wurden.

Außerdem findet sich das Rübenkraut als wichtiger, traditioneller Bestandteil in einer Reihe typisch rheinischer Rezepte wieder, wie z.B. dem Rheinischen Sauerbraten (Anlage) oder bei den Aachener Printen.

Wir legen als Anlage einen Auszug aus *Block, Rübensirup - Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung, Leipzig 1920*, dort Fig. 2, vor. Daraus ergibt sich, dass sich die Rübensirupfabriken (schwarz ausgefüllte Kreise) ganz schwerpunktmäßig im Rheinland ballten. Zuckerfabriken gab es über das ganze deutsche Reich verteilt, im Rheinland aber nur ganz wenige. Dort gab es dafür eine Häufung von Rübensaftfabriken wie sonst nirgends. Auch heute noch wird Rübensaft in sehr großer Menge im Rheinland hergestellt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die traditionelle, schonende, im Herstellungsgebiet durch lange Tradition fest verankerte Herstellungsweise garantiert den Erhalt von wertvollen Mineralien wie Magnesium und Eisen im Endprodukt.

Das Produkt verfügt schon lange über eine große Bekanntheit und ein großes Ansehen. Dieses Renommée genießt das Produkt im Rheinland, aber auch darüber hinaus. Die Bekanntheit und das Ansehen beruhen auf der langen Geschichte des Produktes im geografischen Gebiet.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der hervorragende Ruf des Erzeugnisses beruht auf seiner geografischen Herkunft.

Das Rübenkraut ist im Rheinland erfunden worden. Seitdem wird es dort hergestellt. Es wurde immer mit Zuckerrüben aus dem Rheinland hergestellt. Die Herkunft der Früchte aus dem Herstellungsgebiet ist maßgeblich für das große Ansehen des Produktes. Zur Authentizität des Produktes gehört untrennbar die lokale Herkunft des einzigen verwendeten Rohstoffs, eben der Zuckerrübe.

Rübenkraut wird heute noch fast genauso hergestellt wie in den vergangenen Jahrhunderten. Die lange Tradition der Zuckerrübensirupherstellung im Rheinland hat sich auch in der Sprache deutlich gezeigt: Zuckerrübensirup ist für den Rheinländer „Rübenkraut“, damals noch „Rüöwenkrut“ oder „Röbenkraut“. Dieser Begriff wird heute noch und nicht nur im Rheinland verwendet und verstanden. Bevor die Nutzung der Runkelrübe als Zuckerrübenlieferant erkannt wurde, wurde sie als Gemüse (Kraut) verwendet. Auch in Anlehnung an das Apfelkraut wurde daher der Name Rübenkraut für den aus der Runkelrübe gewonnenen Sirup beibehalten.

Verarbeitet wurden immer nur Rüben aus dem angegebenen Gebiet. Darauf beruhte auch die Häufung der Rübensaftfabriken im Rheinland, die sich aus der beigefügten Karte ergibt. Nach wie vor werden im Rheinland große Mengen Zuckerrüben angebaut, zum großen Teil für die Gewinnung von Zucker, aber auch ein nicht geringer Teil für die Verarbeitung zum Rübenkraut.

Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region. Der Zuckerrübenanbau erfolgt auf der Grundlage einer vertraglichen Regelung zwischen Verarbeitern und Landwirten und ermöglicht so eine flächendeckende Beratung der landwirtschaftlichen Produktion. Es ist eine straffe, transparente und überprüfbare Kooperation zwischen Erzeugern und Verarbeitern entstanden. Diese gewährleistet durch eine Absatzgarantie die erforderliche Planungsgrundlage und -sicherheit für die Rübenanbauer. Die Qualität der Zuckerrübe wird routinemäßig mit identischer Analytik auf chemische Parameter untersucht.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd NRW

Anschrift: Münsterstraße 169, 40476 Düsseldorf

Telefon: -

Telefax: -

E-Mail: -

h) Etikettierung:

Wenn ein Etikett aufgebracht wird, hat es neben den gesetzlich vorgeschriebenen noch mindestens folgende Hinweise zu enthalten:

- „Rheinisches Zuckerrübenkraut g.g.A.“ wahlweise „Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.“ wahlweise „Rheinisches Rübenkraut g.g.A.“.

- Logo g.g.A.

Verboten sind Hinweise, die den Verbraucher in die Irre führen.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-