

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 99 003.9

Rheinisches Apfelkraut

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 Apfelkraut

b) Beschreibung:

Ein Sirup aus frisch geernteten, eingedickten Äpfeln und Birnen.
Die Herstellung erfolgt aus frischen Äpfeln und Birnen. Auf ein Kilogramm Enderzeugnis kommen mindestens 2,7 Kilogramm Rohwareneinsatz, davon mindestens 2,1 Kilogramm Äpfel. Im Gegensatz zu Konfitüre wird Kraut ausschließlich aus dem Fruchtsaft, also ohne weitere Pflanzenbestandteile, hergestellt. Die Zugabe von Zucker ist in Übereinstimmung mit der Empfehlung des Fachausschusses Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde des Bundesverbandes der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie vom 23.09.2003 erlaubt bis zu maximal 400 g Zuckerarten auf 1000 g des fertigen Erzeugnisses. Apfelkraut kann auch ausschließlich aus Äpfeln und ohne weiteren Zuckerzusatz hergestellt werden.

Aussehen: dunkelbraune, geleeartige Masse
Geschmack: süß-säuerlicher Apfelgeschmack

Geruch: süßlich

c) Geografisches Gebiet:

Rheinland, wie aus der beigefügten Karte ersichtlich. Dies sind in Nordrhein-Westfalen die Regierungsbezirke Köln und aus dem Regierungsbezirk Düsseldorf 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 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:

Die Herstellung erfolgt aus frischen Äpfeln und Birnen. Auf ein Kilogramm Enderzeugnis kommen mindestens 2,7 Kilogramm Rohwareneinsatz, davon mindestens 2,1 Kilogramm Äpfel. Im Gegensatz zu Konfitüre wird Kraut ausschließlich aus dem Fruchtsaft, also ohne weitere Pflanzenbestandteile, hergestellt. Apfelkraut kann auch ausschließlich aus Äpfeln und ohne weiteren Zuckerzusatz hergestellt werden.

Bei der Warenannahme erfolgt eine visuelle Kontrolle auf Hygiene, Fäulnis und Schädlingsbefall. Verarbeitet werden nur gesunde, vollreife Äpfel und Birnen.

Die Verarbeitung erfolgt im Erntezeitraum, Spätsommer bis Mitte November. Je nach Bedarf kann im Frühjahr noch produziert werden. Die im Frühjahr eingesetzten Äpfel kommen ausschließlich aus Kühlhäusern.

Die Verarbeitung erfolgt im geographischen Gebiet nach individuellen Rezepten der dort ansässigen Betriebe. Vor der Verarbeitung erfolgt eine Reinigung der Rohware im Wasserbad. Sodann werden die ganzen Äpfel und Birnen drucklos und schonend gekocht. Die Maische wird abgepresst. Der Saft wird filtriert.

In der Verdampfanlage wird dem Klarsaft unter Vakuum schonend das Wasser entzogen. Der Trockensubstanzgehalt der Halbware beträgt mindestens 58 % bis 62 %. In diesem Herstellungsschritt ist die Hinzugabe von Zucker und Pektinen nach firmeneigener traditioneller Rezeptur möglich.

Die Endkontrolle erfolgt durch Messung des Trockensubstanzgehaltes. Das Produkt kann direkt heiß abgefüllt werden und in den Verkauf gelangen. Weitere Veredelung ist jedoch auch möglich.

Die Lagerung erfolgt gegebenenfalls in Großtanks. Dabei erfolgt eine Kühlung bei nicht über 5o C.
Der Zusatz von Konservierungsstoffen ist nicht gestattet.

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

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Rheinisches Apfelkraut ist ein traditionelles Produkt des Rheinlandes. Das Rheinland bringt alle Voraussetzungen für das Wachstum von Obstbäumen mit. Es hat sich hier über die Jahrhunderte ein starkes Obstanbaugebiet entwickelt. Um gerade das Fallobst haltbar zu machen, wurde hier traditionell immer schon Apfelkraut gekocht. Praktisch jeder Bauernhof nutzte in den vergangenen Jahrhunderten das eigene, selbst hergestellte süß-aromatische Apfelkraut, um im Winter eine Möglichkeit zur Süßung von Lebensmitteln zu haben. Die traditionelle Herstellungsweise wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Die Herstellung von Apfelkraut ist damit durch die besonderen klimatischen, meteorologischen und sonstigen natürlichen Voraussetzungen des Rheinlandes besonders begünstigt. Diese besondere Begünstigung und die Tradition haben auch zu einer besonderen Erfahrung der lokalen Bevölkerung bei der Herstellung des Produktes geführt. Es wird in erster Linie als süßer Brotaufstrich, als Back- und Kochzutat (zum Beispiel für den ebenso typischen rheinischen Sauerbraten) und als Beilage für die ebenso traditionell und Rheinland typischen rheinischen Reibekuchen (mundartlich: Rievkooche) verwendet. (vgl. beigefügte Rezepte).

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Rheinisches Apfelkraut wird heute immer noch nach der traditionellen Herstellungsweise produziert, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Die Herstellung erfolgt genau nach den Rezepten, welche die Vorfahren erprobt haben. Dies garantiert die herausragende Qualität des Produktes.

Das jahrhunderte alte Obstanbaugebiet und die seit Generationen angewandte Technik der Herstellung von Apfelkraut begründen ein besonderes Renommé für das im Rheinland hergestellte Apfelkraut. Es ist insbesondere im Rheinland sehr gut bekannt, aber auch über die Grenzen des Rheinlandes hinaus.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die besondere Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Herstellungsgebiet liegt in dem Ansehen, dass rheinisches Apfelkraut genießt. Das jahrhunderte alte Obstanbaugebiet und die seit Generationen angewandte Technik der Herstellung von Apfelkraut begründen ein besonderes Renommé für das im Rheinland hergestellte Apfelkraut. Es ist insbesondere im Rheinland sehr gut bekannt, aber auch über die Grenzen des Rheinlandes hinaus.

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 Apfelkraut g.g.A.“

- Logo g.g.A.