

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EG) Nr. 510/2006

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

- aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
- bb) Anträge auf Änderung der Spezifikation gemäß Art. 9 Abs. 2 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art.12 Abs. 2 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

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

In diesem Abschnitt werden die Spezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz an die Kommission der Europäischen Gemeinschaften weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Spezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte Änderungen der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.3 der Verordnung

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA genehmigten Änderungen der Spezifikation, die sich nicht auf das einzige Dokument beziehen, veröffentlicht.

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:

Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2012 000 000.1

Glückstädter Matjes

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft „Glückstädter Matjes“
Ansprechpartner: Burkhard Mertsch
Anschrift: Schmiedestraße 3, 25348 Glückstadt
Telefon: 04124-932787
Telefax: 04124-932798
E-Mail: info@sh-feinkost.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Vertreter:

Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

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:

Glückstädter Matjes

b) Beschreibung:

„Glückstädter Matjes“ werden zumeist als Filets, aber auch unfiletiert, aus mild gesalzenen durch körpereigene Enzyme an der Gräte gereiften Heringen (*Clupea harengus*) in traditioneller Handarbeit hergestellt. Der verwendete Hering entstammt den ersten Nordsee-Heringsfängen eines Jahres in der Zeit von Ende Mai bis Anfang Juli, solange er noch ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen ist aber schon ausreichend Fett für seine später zarte Konsistenz hat. Als runder Hering (nicht ausgenommen) wird er fangfrisch tiefgefroren und durch Kehlen oder beim Kopf abtrennen von Innereien so befreit, dass die enzymhaltigen Pankreasbestandteile in der Umgebung des Darmes und der Pylorusanhänge enthalten bleiben. Diese sorgfältige

Verarbeitung ist entscheidend für den charakteristischen aromatischen Geschmack des „Glückstädter Matjes“. Dieser zeichnet sich ferner durch die deutlich milde Art der Salzigkeit und seine zarte Konsistenz aus. „Glückstädter Matjes“ glänzen als Filets silbrig braun, die Filetunterseite ist durch die Reifung an der Gräte rötlich markiert.

c) Geografisches Gebiet:

Gebiet der Stadt Glückstadt.
Glückstadt ist eine an der Unterelbe gelegene Hafenstadt in Schleswig-Holstein.

d) Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit der Endprodukte ist im Rahmen ihrer in Chargen aufgeteilten Produktion und entsprechender Kennzeichnung der jeweiligen Verpackung gewährleistet. Für jede Charge „Glückstädter Matjes“ kann anhand der Lieferdokumente des verwendeten Herings dessen Ursprung ermittelt werden.

e) Herstellungsverfahren:

„Glückstädter Matjes“ wird ausschließlich aus Heringen (*Clupea harengus*) gefertigt. Fanggebiet der Heringe als Rohstoff ist der Nordatlantik – zurzeit die zentrale und nördliche Nordsee. Diese werden direkt nach dem Fang unbearbeitet tiefgefroren. Es handelt sich ausschließlich um Tiere, die noch ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen sind (im Sprachgebrauch „jungfräulich“).

Die Schlachtung und Reifung findet ausschließlich im geografischen Gebiet statt. Nach Auftauen der Rohware werden die Kiemen vollständig und die Innereien teilweise – unter Verbleib der enzymbeinhaltenden Pankreasbestandteile – beim Vorgang des Kehleins oder Köpfens entfernt. Hierbei werden die vorderen Organe wie Herz, Magen, Gallenblase, Leber und Milz in einem Strang aus dem Fischkörper hinaus gezogen und vom verbleibenden vorderen Darmtrakt getrennt.

Anschließend wird das Rohprodukt unter Zugabe von Speisesalz in Heringsfässer eingelegt. Der Fisch wird gesalzen, so dass er mit einem Salzgehalt von mindestens 6g, jedoch höchstens 20g in 100g Fischgewebe eine eigene Lake bildet. Der Salzgehalt wird gegebenenfalls durch Zugabe von Wasser reguliert. Danach reift das Produkt nur mit zugefügtem Salz und den körpereigenen Enzymen an der Gräte vier bis sieben Tage oberhalb von 0° C gekühlt. Dabei werden die Heringsfässer für die einheitliche Reifung einmal pro Tag gerollt und gewendet.

Eine anschließende Weiterverarbeitung zu Matjesfilets

erfolgt durch Entgräten, Enthäuten und Säubern – nur in Handarbeit ohne Einsatz von Maschinen. Die Herstellung von „Glückstädter Matjes“ erfolgt ganzjährig.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Glückstadt ist eine an der Untereibe gelegene Hafenstadt in Schleswig-Holstein. Beim „Glückstädter Matjes“ handelt es sich um ein Erzeugnis mit langer Tradition. Diese beginnt 1893 mit Gründung der Glückstädter Heringsfischerei und deren ersten Heringslogger „Tümmeler“, der am 15. Juli 1894 nach acht Wochen Fangreise mit 150 Kantjes (Heringsfässer zum Einsalzen von Hering) erstmals Matjes in Glückstadt anlandete (Detjens, Willy: Unserem lieben Professor Detlefsen zum Gedächtnis, in: 64. Jahresbericht der Vereinigung ehemaliger Primaner des Gymnasiums zu Glückstadt von 1887, Glückstadt 1957, S. 4, Z. 52 ff.).

Ein weiterer Beleg dieser Tradition ist die Übergabe eines Fässchens „Glückstädter Matjes“ an den damaligen Bundespräsidenten Theodor Heuss anlässlich des damals in Glückstadt stattfindenden „Matjestags“ der deutschen Heringsfischerei am 21.06.1957 (Kaufholz, Heinz: „Ein Fässchen „Glückstädter Matjes“ für Heuss“, in: Glückstädter Monatsspiegel, Ausgabe Juni 2008, S. 15). Das spezielle aus Handarbeit bestehende Herstellungsverfahren entspringt der diesbezüglich beibehaltenen Tradition der Matjesherstellung in Glückstadt und bildet die Voraussetzung für die Erzeugniseigenschaften des „Glückstädter Matjes“.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Glückstädter Matjes“ wird nur aus den Zutaten Hering und Salz nach Entfernung von für die enzymatische Reifung nicht benötigter Innereien und ohne weitere Hilfsmittel für die Reifung in reiner Handarbeit produziert. So hergestellt, zeichnet er sich durch seinen ausgeprägten aromatischen Geschmack, die deutlich milde Art der Salzigkeit, seine zarte Konsistenz und die charakteristische rötliche Färbung der Filetunterseite – entstanden durch die Reifung an der Gräte – aus. Er unterscheidet sich in Geschmack und Aussehen von Matjes und matjesartigen Produkten industrieller Herstellungsverfahren.

„Glückstädter Matjes“ ist zumindest im norddeutschen Raum bekannt und besitzt dort ein besonderes Ansehen, das auf seiner Herkunft und der in Glückstadt noch angewendeten Verarbeitung beruht. Das besondere Ansehen basiert so auf einer Jahrzehnte lang währenden Tradition der Matjesherstellung im geografischen Gebiet. Im Jahre 1957 wurde der Begriff „Glückstädter Matjes“ im Zusammenhang mit der Übergabe eines Fässchens an den damaligen Bundespräsidenten Theodor Heuss erstmals schriftlich erwähnt (Kaufholz, Heinz a.a.O.). Seit dieser Zeit wächst der Bekanntheitsgrad kontinuierlich. Durch die im Jahre 1968 vom damaligen Glückstädter Bürgermeister Dr. Manfred Bruhn aus der Taufe gehobenen jährlich im Juni wiederkehrenden „Glückstädter Matjeswochen“ (Kaufholz, Heinz a.a.O. und „Heringsfang, harte Knochenarbeit“, in: Glückstädter Monatsspiegel, Ausgabe Juni 2005, S.7) – ein viertägiges Volksfest rund um den Matjes – erreichte der „Glückstädter Matjes“ seinen hohen Bekanntheitsgrad. Die Eröffnungsfeierlichkeiten zu den „Glückstädter Matjeswochen“ ziehen Besucher aus Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen, aber auch Matjesliebhaber aus anderen Teilen Deutschlands an. Initiiert durch Rezeptwettbewerbe der „Glückstädter Matjeswochen“ entstand auch eine große Vielfalt an Gerichten und Rezepten für die Weiterverarbeitung und Zubereitung des

„Glückstädter Matjes“.

„Glückstädter Matjes“ wird hauptsächlich im Lebensmittel Einzelhandel in Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen als Spezialität angeboten. Im Versandhandel wird er als Spezialität das ganze Jahr über mit zunehmender Tendenz an Gastronomen und Privathaushalte geliefert. Sowohl der große Bekanntheitsgrad als auch das hohe Ansehen des „Glückstädter Matjes“ wurde im Jahr 2008 durch eine repräsentative Verbraucherbefragung belegt (Dr. Adriano Profeta: Gutachten zur Schutzwürdigkeit der Bezeichnung „Glückstädter Matjes“ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/06 als g.g.A., Freising 2008). Zwischen dem Bekanntheitsgrad der Stadt Glückstadt und des „Glückstädter Matjes“ besteht eine feste Wechselwirkung.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der Geschmack und das Aussehen der Filets vom „Glückstädter Matjes“ beruhen auf der traditionellen Herstellung durch Handarbeit, die in Glückstadt noch angewendet wird. Das hohe Ansehen ist darauf zurückzuführen, dass bei der Matjesherstellung in Glückstadt auf die im Zuge industrieller Herstellungsformen vereinfachten Verarbeitungs- und Reifeprozesse verzichtet wird und ein erhöhter Aufwand mit der Produktion des „Glückstädter Matjes“ einhergeht. Zudem haben jahrzehntelange Maßnahmen der Stadt Glückstadt und ihrer Matjes herstellenden Betriebe die Besonderheiten dieses Traditionsproduktes verbreitet. Der „Glückstädter Matjes“ ist fest in das kulturelle Leben Glückstadts verankert und besitzt eine sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel. So ist dieses Produkt fester traditioneller Bestandteil der regionalen Esskultur geworden und gilt als Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landeslabor Schleswig-Holstein
Anschrift: Max-Eyth-Straße 5, 24537 Neumünster
Telefon: 04321-904611
Fax: 04321-904619
E-Mail: info@lvua-sh.de

h) Etikettierung:

Keine besonderen Vorgaben.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Keine.

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

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 305 99 004.7

Bayerischer Obazda / Obazda
Bayerischer Obazter / Obazter

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

26.08.2012; Heft 40 vom 05.10.2012, Teil 7b), S. 16382

Entscheidung des BPatG:

30 W(pat) 9/10 vom 22.09.2011, GRUR 2012, S.402

Spezifikation:

(alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung)

a) Name:

Bayerischer Obazda / Obazda
Bayerischer Obazter / Obazter

b) Beschreibung:

Bayerischer Obazda ist eine Käsezubereitung, bestehend aus folgenden Zutaten:(Quelle 1): Verpflichtende Zutaten:

- 40- 60 % Camembert und/oder Brie
- wahlweise zusätzlich Romadur und/oder Limburger und/oder Frischkäse
- Butter
- Paprikapulver und/oder Paprikaextrakt
- Salz

Freigestellte Zutaten:

- Zwiebel
- Kümmel
- andere Gewürze und/oder Gewürzzubereitungen und/oder Kräuter und/oder Kräutertzubereitungen
- Paprika
- Rahm und/oder Milch und/oder Milch- oder Molkenweiß
- Bier

Obazda muss den Anforderungen entsprechen, die die Käseverordnung an eine Käsezubereitung stellt. Insbesondere muss der Anteil an Käse im Endprodukt mindestens 50 % betragen. Der Anteil an beigegebenen Lebensmitteln darf 15 % nicht übersteigen.

Durch die Zugabe von Rahm oder Milch wird der Obazda abgefettet, wodurch er leichter bekömmlich wird. Ein weiterer Vorteil der Rahmzugabe ist, dass der Obazda hierdurch auch streichfähiger wird. Die Zugabe von Molkenweiß erhöht insbesondere die Eiweißwertigkeit des Obazda, die durch den Butter- und Rahmzusatz etwas verloren geht.

Auch eine geringe Zugabe von Bier zur Geschmacksverfeinerung ist zur Herstellung des Obazda erlaubt (Quelle 1). Es ist zu beachten, dass unter den verpflichtenden Zutaten Paprikapulver oder Paprikaextrakt vorkommen muss, da dies der Geschmacksabrundung des Obazda dient.

c) Geografisches Gebiet:

Freistaat Bayern

d) Ursprungsnachweis:

Um die Rückverfolgbarkeit und somit auch den bayerischen Ursprung des Obazda zu gewährleisten, muss das Qualitätssicherungssystem „International Food

Standard“ (IFS) oder ein äquivalentes System (z.B. HACCP) bei den industriellen Produzenten implementiert sein.

Aufgrund der aufgedruckten Codierung bei industrieller Herstellung ist die Chargenrückverfolgbarkeit gewährleistet. Diese ist zugleich auch elementarer Bestandteil des Qualitätssicherungssystems. Im handwerklichen Bereich wie auch in der Gastronomie muss die Rückverfolgung der Eigenherstellung oder des Zukaufs über einschlägige Belege sichergestellt sein

e) Herstellungsverfahren:

Die Zutaten Camembert, Brie, Limburger, Romadur, Frischkäse, Butter und Paprikapulver sowie eventuelle freigestellte Zutaten, welche zur Herstellung des Obazda verwendet werden, müssen bei ihrer Verarbeitung in Bayern von höchster Qualität und bestem Reifezustand sein. Die Verarbeitung der gesamten Zutaten zum Obazda findet in Bayern statt.

Die unter b) beschriebenen Grundstoffe werden zu einer homogenen Masse gemischt und bis zur gewünschten Stückigkeit zerkleinert. Zur Haltbarmachung können hierfür geeignete Verfahren eingesetzt werden, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Der fertige Obazda wird in Becher oder andere geeignete Gefäße für den Verkauf abgefüllt.

Obazda erhält durch die Haltbarmachung ein längeres Mindesthaltbarkeitsdatum und kann aus diesem Grund auch überregional vertrieben werden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebietes

Obazda verfügt in Bayern über eine lange Tradition und wird vom Verbraucher als eine typisch bayerische Spezialität angesehen, die besonders gerne zur Brotzeit verzehrt wird. Somit ist dieses Erzeugnis ein fester Bestandteil der weltweit einzigartigen bayerischen Biergartenkultur (Quelle 2). Bayern ist traditionell ein Kernland der europäischen Milchproduktion. Die milchwirtschaftlichen Familienbetriebe produzieren im Freistaat ein Viertel der gesamten deutschen Milchmenge, die mit 27,9 Mio. t die größte einzelstaatliche Milchmenge in Europa darstellt. Die bayerische Milchproduktion trägt mit 38 % zum landwirtschaftlichen Produktionswert bei. Auch in der Käseproduktion gehört Bayern traditionell zu den führenden Regionen. Im Vergleich der europäischen Regionen steht Bayern bereits auf Rang 4 mit seiner Käseproduktion.

So ist es nicht verwunderlich, dass bereits früher als in anderen Regionen Europas eine starke Milchverarbeitung eingesetzt hat. Gerade die traditionellen Grünlandgebiete wie das Allgäu und Oberbayern begannen früh mit der Käseherstellung und Verarbeitung. In den südlichen Regionen Bayerns etablierte sich neben der Hartkäseproduktion bald eine hoch geschätzte Weichkäseproduktion. Weichkäse wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger gehörten schnell zu den heimischen Käsespezialitäten.

Die über 150-jährige Geschichte des Bayerischen Obazda ist eng verbunden mit der Geschichte der bayerischen Biergärten (Quelle 2). In die Zeit der Entstehung der Biergärten fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern (Quelle 3). Um stark gereiften Camembert bzw. Brie noch verzehren zu kön-

nen, wurde von der bayerischen Gastronomie der Obazde erfunden. Hierbei machte man sich die Erkenntnis zu Nutze, dass beide Weichkäse mit zunehmendem Alter würziger schmecken. Dieser Reifungsprozess wurde durch die mangelnden Kühlmöglichkeiten – insbesondere während der heißen Sommermonate – beschleunigt. Durch die Vermischung von Weichkäsen mit den anderen Zutaten ergab sich dann die schmackhafte Käsezubereitung Obazda, die im Wesentlichen aus Käsen wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger, bestand. Als typische Käsezubereitung fand der Obazde schnell Ausbreitung in den Biergärten Bayerns, in welche die Brotzeit von den Besuchern auch selbst mitgebracht werden darf.

Über die bayerischen Grenzen hinaus dürfte den Obazdn jedoch Katharina Eisenreich, einstige Wirtin des Bräustüberls in Weißenstephan, dem Sitz der ältesten Brauerei der Welt, bekannt gemacht haben, wenn sie ihren Frühschoppen- und Brotzeit-Gästen zum Schafkopfen und Tarocken eine Portion auf den Tisch stellte (Quelle 4). Zumindest seit dieser Zeit ist der Obazde nicht mehr aus bayerischen Biergärten wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt (Quelle 2). Unter den verschiedenen Bezeichnungen wie z.B. „Obazta“, „Obazda“, „Obatzte“, „Obatzta“, „Obatzter“, „Obazter“, „A'batzter“ oder „Anbatzter“ genießt er heute weltweit und insbesondere natürlich in Bayern ein hohes Ansehen.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Name Obazda weist unmissverständlich auf die bayerische Herkunft hin. Dafür, dass der Obazde im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht auch die Aufnahme von „Obazda“ in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten. (Quelle 5) Darüber hinaus findet sich in vielen Quellen zum Obazdn auch immer der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität sei (Quellen 1, 2, 4, 5).

Neben der Bindung des Obazdn an die bayerische Lebens- bzw. Biergartenkultur genießt dieses Produkt auch ein hohes Ansehen beim Verbraucher, weil es aus besten Zutaten besteht und weil in Bezug auf die Herstellung des Enderzeugnisses und der Zwischenprodukte (Camembert, Brie, Romadur, Limburger) eine in Jahrzehnten gewachsene, hohe Kompetenz auf Seiten des bayerischen Lebensmittelhandwerkes, der Gastronomie bzw. der Lebensmittelindustrie entstanden ist.

(3) Ursächlicher Zusammenhang zwischen (1) und (2)

Aufgrund der unter (1) beschriebenen Besonderheiten des geografischen Gebietes und der langen Tradition genießt der Obazde ein hohes Ansehen wie unter (2) beschrieben.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: 089-17800-0
Telefax: 089-17800-313
E-Mail: -

h) Etikettierung:

Nach Eintragung die unter a) genannten Bezeichnungen mit dem Zusatz „geschützte geografische Angabe“, „g.g.A.“ oder das entsprechende EU-Logo.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Deutsche Käseverordnung