

## **Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

---

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 Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 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 Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht**

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

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

### **7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation**

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht, die aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden oder im Zusammenhang mit offiziell anerkannten Naturkatastrophen oder widrigen Witterungsverhältnissen erfolgt sind.

### **7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht**

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

### **7f) Aktualisierung der Produktspezifikation**

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch die Kommission genehmigten Änderung gilt. (Bis Heft 38/2014 erfolgten diese Veröffentlichungen in Abschnitt 7e.)

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

- aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
  - bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission
-

## Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

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

Obazda / Obatzter

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Obazda c/o Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.  
Anschrift: Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München  
Telefon: 089 / 54 42 25 -0  
Telefax: 089 / 53 45 95  
E-Mail: info@milchland-bayern.de  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

### Vertreter:

Name: Rechtsanwalt Dr. Paul Bornemann  
Anschrift: Nettelbeckstr. 11a, 81929 München  
Telefon: 089 / 93 32 93  
Telefax: 089 / 92 94 924  
E-Mail: P.W.Bornemann@t-online.de

### Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.4 Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs

### Produktspezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

#### a) Name:

Obazda / Obatzter

#### b) Beschreibung:

„Obazda“ / „Obatzter“ ist eine Käsezubereitung, bestehend aus folgenden Zutaten: (Quelle 1):

#### Verpflichtende Zutaten:

- 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
- Rahm und/oder Milch und/oder Milch- oder Molkeneiweiß
- Bier

Der Anteil an Camembert und/oder Brie muss mindestens 40 % betragen, der Anteil an Käse im Endprodukt mindestens 50 %. Der Anteil an beigegebenen Lebensmitteln darf 15 % nicht übersteigen.

Bei der Herstellung werden Camembert und/oder Brie bis zu der gewünschten Stückigkeit zerkleinert und dann mit den übrigen Zutaten zu einer homogenen und streichfähigen Masse vermischt, die eine hellorange Farbe hat. Der „Obazda“ / „Obatzter“ enthält erkennbare Stücke von Käse. Geruch und Geschmack sind würzig-aromatisch. „Obazda“ / „Obatzter“ wird traditionsgemäß kalt verzehrt, in der Regel als Brotaufstrich.

c) Geografisches Gebiet:  
Freistaat Bayern

#### d) Ursprungsnachweis:

Um die Rückverfolgbarkeit und somit auch den bayerischen Ursprung des „Obazda“ / „Obatzter“ 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) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die zur Herstellung verwendeten Käse müssen folgende Fettgehalte in der Trockenmasse aufweisen: Camembert zwischen 30 und 85 %, Brie zwischen 45 und 85 %, Romadur zwischen 20 und 85 %, Limburger zwischen 20 und 59 %, Frischkäse zwischen 10 und 85 %. Camembert und Brie müssen von cremig-weicher Konsistenz sein. Butter muss einen Milchfettgehalt von mindestens 80 % und weniger als 90 % haben. Paprikapulver und Paprikaextrakt müssen von roter Farbe sein.

Die Verarbeitung der gesamten Zutaten zum „Obazda“ / „Obatzter“ 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“ / „Obatzter“ wird in der Gastronomie zubereitet angeboten, ansonsten in Becher oder andere geeignete Gefäße für den Verkauf abgefüllt.

„Obazda“ / „Obatzter“ 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“ / „Obatzter“ 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. 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 süd-

lichen 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 Geschichte des Bayerischen „Obazda“ / „Obatzter“ ist eng verbunden mit der über 150-jährigen 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 können, wurde von der bayerischen Gastronomie der Obazda 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“ / „Obatzter“, die im Wesentlichen aus Käsen wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger, bestand. Als typische Käsezubereitung fand der „Obazda“ / „Obatzter“ 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 Obazda jedoch Katharina Eisenreich, von 1920 - 1958 Wirtin des Bräustüberls in Weihestephan, 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 „Obazda“ / „Obatzter“ nicht mehr aus bayerischen Biergärten wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt (Quelle 2).

#### (2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der „Obazda“ / „Obatzter“ unterscheidet sich von anderen Käsezubereitungen durch die Zusammensetzung der Zutaten. Basis des Produktes sind Camembert und/oder Brie in einem guten Reifezustand. Dadurch erhält der „Obazda“ / „Obatzter“ einen leicht pikanten Geschmack. Durch die Vermischung des reifen Käses mit Butter sowie Frischkäse und evtl. Rahm und/oder Milch erhält der „Obazda“ / „Obatzter“ seine milde Würze.

Es ist zwingend erforderlich, dass unter den verpflichtenden Zutaten Paprikapulver oder Paprikaextrakt vorkommen muss, da dies der Geschmacksabrundung des „Obazda“ / „Obatzter“ dient. Auch eine geringe Zugabe von Bier, Zwiebel, Kümmel und sonstigen Gewürzen dient der Geschmacksverfeinerung des „Obazda“ / „Obatzter“.

Das Ansehen, dass der „Obazda“ / „Obatzter“ in Bayern genießt, beruht auf dieser einzigartigen Zusammensetzung.

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

Der „Obazda“ / „Obatzter“ genießt in Bayern ein langjähriges und hohes Ansehen. Er ist in Bayern erfunden worden und verfügt dort über eine über 100-jährige Tradition. Er wird von den Verbrauchern als eine typische bayerische Spezialität angesehen.

Der Name Obazda bzw. Obatzter beschreibt das Herstellungsverfahren, nämlich das Zerdrücken und Mischen verschiedener Zutaten zur Herstellung einer streichfähigen Masse. Im bayerischen Sprachkreis wird dafür der Begriff „obatzn“ verwendet. Daraus leitet sich das Wort Obazda bzw. Obatzter ab (Quelle 5, Auszug aus Wiktionary „Obatzter“). Die Bezeichnungen „Obazda“ und „Obatzter“ werden synonym verwendet und haben als solche auch Eingang in den Sprachgebrauch und die einschlägige Literatur gefunden (Quelle 1)

Dafür, dass der „Obazda“ / „Obatzter“ im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht die Aufnahme von „Obazda“ bzw. „Obatzter“ in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten (Quelle 5). Darüber hinaus findet sich in vielen Kochbüchern und Käselexika zum „Obazda“ / „Obatzter“ der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität ist (Quelle 1, Das Feinschmecker Handbuch Käse, 2008; Der Feinschmecker, Bookazine Nr.16, 2009; Culinaria Bavarica, 2012). Auch bei der weltweit steigenden Anzahl von bayerischen Biergartenfesten gehört der „Obazda“ / „Obatzter“ als Standardgericht mit auf die Speisekarte. Das dokumentiert ebenfalls das hohe Ansehen von „Obazda“ / „Obatzter“ und dessen Verbindung mit dem Herkunftsland Bayern.

Aufgrund der langjährigen alleinigen Herstellung in Bayern ist bei der bayerischen Gastronomie und auch bei den Herstellern von „Obazda“ / „Obatzter“ eine hohe fachliche Kompetenz entstanden, die sich in einer großen Vielfalt qualitativ hochwertiger „Obazda“ / „Obatzter“ widerspiegelt, die bei der Bevölkerung eine hohe Wertschätzung genießen.

#### 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.