

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 99 020.9

„Frankfurter Grüne Soße“ /
„Frankfurter Grie Soß“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße e.V.
Anschrift: Im Teller 17, 60599 Frankfurt
Telefon: 069/652469
Telefax: 069/65303520
E-Mail: -
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

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

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Produktspezifikation:

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

a) Name:

„Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“

b) Beschreibung:

Die „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ ist eine Frischkräuterkomposition, bestehend aus frischen Blättern, Blattstielen und Triebspitzen der 7 Kräuter: Borretsch (*Borago officinalis*), Kerbel (*Anthriscus*), Kresse (*Lepidium sativum*), Petersilie (*Petroselinum crispum*), Pimpinelle (*Sanguisorba minor*), Sauerampfer (*Rumex acetosa*) und Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*).

Es handelt sich um ein Naturprodukt, dass in seinen einzelnen Bestandteilen sowohl in der Größe, Oberfläche, Struktur und Farbe je nach Jahreszeit und somit in Abhängigkeit von der Intensität der Lichteinstrahlung, der Temperatur und anderen natürlichen Witterungseinflüssen unterschiedlich ausgeprägt sein kann.

Die Frischkräuterkomposition „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ darf nur frische Blätter, Blattstiele und Triebspitzen enthalten.

Petroselinum crispum, *Borago officinalis*, *Rumex rugosus* und *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* sind mit ca. 75 % des Gesamtgewichts die Hauptbestandteile der Komposition, während frische Blätter, Blattstiele oder Triebspitzen von *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* und *Lepidium sativum* insgesamt ca. 25 % des Gesamtgewichts ausmachen. Je nach Jahreszeit und der naturgemäß variablen biologischen Eigenschaften einzelner Arten variiert die mengenmäßige Zusammensetzung einzelner Kräuter der Frischkräuterkomposition jeweils im Verhältnis zum Gesamtgewicht. Keine Kräutertart darf mit mehr als 30 % Gewichtsanteil vertreten

sein. Weiterhin sollen die Gewichtsanteile der Kräuter *Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* und *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* als einzelne Kräuter jeweils nicht weniger als ca. 8 % und die zu bestimmten Jahreszeiten besonders geschmacksintensiven Kräuter *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* sowie *Lepidium sativum* jeweils nicht weniger als 3 % der Kräuterkomposition ausmachen.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet bilden die Stadt Frankfurt am Main und die direkt angrenzenden Städte und Gemeinden Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn und Steinbach.

d) Ursprungsnachweis:

Die aktuell bekannten Erzeugerbetriebe der Kräuterkomposition im geografischen Gebiet sind Mitglieder des Vereins zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße e.V. und werden eine einheitliche Verpackung verwenden, die zum einen den Hinweis trägt, dass diese „Frankfurter Grüne Soße“ den Vorgaben der geschützten geografischen Angabe „Frankfurter Grüne Soße g.g.A.“ entspreche, sowie explizit auf die Herkunft der Kräuter entsprechend der Spezifikation hinweisen. Zum anderen wird auf der Verpackung der Zusatz „frische Kräuterkomposition“ abgedruckt, der dem Verbraucher verdeutlicht, dass es sich um die Frischkräuterkomposition „Frankfurter Grüne Soße“ handelt, mit der unter anderem die Speise „Grüne Soße“ zubereitet werden kann. Die Verpackung weist ebenfalls die Betriebsadresse sowie, falls abweichend, die Abpackadresse auf. Kommen weitere Betriebe hinzu, wird diesen die Verwendung dieser Verpackung ermöglicht.

Bei Lieferung der Kräutermischung als offene Ware wird auf dem Lieferschein zum einen vermerkt, dass es sich um das Produkt „Frankfurter Grüne Soße“ oder „Frankfurter Grie Soß“ handelt. Gleichzeitig wird der Zusatz vermerkt, dass diese Kräutermischung den Vorgaben der geschützten geografischen Angabe „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ g.g.A. entspricht.

Der Lieferschein trägt die Betriebsadresse und, falls davon abweichend, auch die Abpackadresse. Die Vereinigung wird ein Verzeichnis der Erzeuger der Kräuterkomposition „Frankfurter Grüne Soße“ bereithalten. Diese Erzeuger können auf Basis ihres eigenen Kräuteranbaus und der Lieferscheine der zugekauften Ware aus dem geografischen Gebiet nachweisen, dass die Vorgaben des Warenbezugs aus dem geografischen Gebiet eingehalten wurden.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die gartenbauliche Erzeugung der 7 verwendeten Einzelkräuter der „Frankfurter Grünen Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ (im Freiland sowie im geschützten Anbau) sowie die Frischernte von Blättern, Blattstielen und Triebspitzen, sollte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden. *Petroselinum crispum* kann temporär (z.B. bei außergewöhnlichen und vorübergehenden saisonalen Schwankungen in der Verfügbarkeit aufgrund

von witterungsbedingten Ernteaussfällen im geografischen Gebiet) auch aus einer gartenbaulichen Erzeugung außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebietes stammen. Hier ist sicher zu stellen, dass diese in frischem Zustand und spätestens 36 Stunden nach der Ernte im geografischen Gebiet in die Gebinderollen „Frankfurter Grünen Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ verarbeitet werden kann. *Petroselinum crispum* ist das einzige der 7 verwendeten Kräuter, dass sich auch nach einem Zeitraum von bis zu 36 Stunden nach der Ernte noch in einem Zustand befindet, der sich zu dem der sofortigen Verarbeitung kaum unterscheidet. Bei den anderen 6 Kräutern ist dieses Merkmal nicht vorhanden.

Die Komposition der einzelnen 7 Schnittkräuterbestandteile zur „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ sowie die Erstellung der Gebinderollen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet in ausschließlich manueller Handarbeit stattfinden.

Die Blätter und Blattstiele der Einzelkräuter der „Frankfurter Grünen Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ werden in traditioneller Handarbeit mit einer besonders blattschonenden parallelen Ausrichtung aufeinander und ineinander geschichtet, gerollt und in blickdichtem und nach innen wasserabweisenden Spezialpapier eingeschlagen. Die Erstellung der Gebinderollen geht einher mit der Komposition und Feinabstimmung der jeweiligen Mischungsverhältnisse.

Eine automatisierte oder mechanisierte Schichtung und Bündelung der „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ durch Verpackungsmaschinen oder Ähnliches ist wegen der nachteiligen Auswirkungen auf das Aroma der Kräuter nicht zulässig. Denn nur bei der besonders schonenden – der Arbeit einer Manufaktur ähnlichen – manuellen Schichtung einzelner ungeschnittener Blätter, Triebspitzen und Blattstiele von einzelnen Kräutern nach und übereinander per Hand bleibt das besondere Aroma der einzelnen Frischkräuter bis zu deren Verarbeitung als Speise erhalten und kann dann als Mischung von verkleinerten Blättern in der zubereiteten Speise den typischen einmaligen Geschmack in Verbindung mit der besonderen Konsistenz von frischen Bestandteilen entstehen lassen.

Die „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ wird mit einem Gesamtgewicht von mind. 250g als traditionelle Frischkräuterkomposition ganzer Schnittkräuter angeboten. Bei den „250g Gebinderollen“ handelt es sich um die traditionelle Angebotsform für Endverbraucher im Frankfurter Raum. Daneben gibt es diese Angebotsform auch für Großverbraucher in größeren Gebinden (z.B.: 1 kg, 5 kg).

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Basierend auf dem kleinteiligen Gartenbau, der in Frankfurt aufgrund der politischen Abgrenzung zum Umland eine sehr lange Tradition aufweist und bereits im Jahr 1215 erstmals urkundlich erwähnt wurde, folgte über die Jahrhunderte eine fortlaufende Verdrängung der größeren landwirtschaftlichen Betriebe in das Umland. Aufgrund der lokalen Erbregelungen erfolgte zudem eine immer kleinteiligere Flächenaufteilung. Auf diesen teilweise winzigen Flächen entwickelte sich dann über die Jahrhunderte der spezielle Kräuteranbau von Sorten und Arten (wie Pimpinelle), die man außerhalb von Frankfurt kaum anbaut.

Insbesondere die besonderen Eßgewohnheiten der in Frankfurt traditionell stark anteiligen jüdischen Bevölkerung hatten spätestens zum auslaufenden 19. Jahrhundert den Verbrauch und somit auch den Anbau von frischen Kräutern gefördert.

Eine weitere Besonderheit stellt auch das besondere Know-how der Frankfurter Kräutergärtner dar. Denn nur sie wissen, wie man den Ausgleich einzelner sich wandelnder Eigenschaften und Bestandteile innerhalb einer Komposition (Frischkräutergebinderolle) anlegt, sodass für den Konsument ein harmonisches Geschmackserlebnis ermöglicht wird. Dabei sind insbesondere die sich aus den Schwankungen der Jahreszeiten und der variierenden Anbausituationen ergebenden Effekte sowie die sich wandelnde Verfügbarkeit einzelner Kräuter im Freiland oder aus dem geschützten Anbau sowie deren Farbe, Geschmacksintensität, Aromen und Ausgestaltung einzelner organoleptischer Bestandteile bei deren Ausprägung in der späteren Verarbeitung (Wirkung auf die Konsistenz) für das traditionelle Produkt wesentlich.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Beim Erzeugnis „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ handelt es sich um eine im geografischen Gebiet bei Verbrauchern bekannte und beliebte Frischkräuterspezialität, die als wichtige Basis für diverse variable Speisen dient und daher ein hohes Ansehen genießt.

Von den 1920er bis zu den 1950er Jahren erfolgte eine Entwicklung, bei der sich die Bezeichnung „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ für die Frischkräutermischung nachhaltig und gegenüber der fertigen Speise mit dem Namen „Grüne Soße“ eigenständig etablierte. Dies lag im Wesentlichen an der zu dieser Zeit erstmals konsequent durchgeführten Kennzeichnung der Gebinderollen als „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“.

Nachdem sich ab dieser Zeit auch die Vermarktung dieser Kräutergebinderollen in das Umland steigerte, fand zudem als Abgrenzung zu der ebenfalls am Markt auftretenden Frischkräutermischung „Kasseler Grüne Soße“ (mit andern Kräutern) zunehmend die Verwendung „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ als Bezeichnung der Frischkräuterkomposition als Basis für diverse Speisen Anwendung. Die „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ hat sich im geografischen Gebiet in der Gesellschaft und Kultur über Generationen zudem als identitätsstiftendes regionales Erzeugnis in vielfältiger Weise etabliert. Das bei den Kräutergärtnern entstandene Spezialwissen über Anbau und Ernte der einzelnen Kräuter und dem daraus entstandenen einzigartigen Know-how, wie man aus den 7 einzelnen Kräutern eine besonders harmonische Komposition herstellt, entwickelte sich in mehreren Familien über Generationen und wird in vielen Ausstellungen belegt und in Form von Denkmälern („Grüne Soße“-Denkmal) und Museen (Oberräder Gärtnermuseum) sowie einem eigenen Kulturfestival (Grüne Soße Festival) gerühmt.

Weite Teile der Frankfurter Bevölkerung, identifizieren sich bereits seit Generationen mit der lokalen Frischkräuterspezialität „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ in hohem Maße. Dies zeigt sich z.B. daran,

dass die im geografischen Gebiet vor Ort verbraucher- nah manuell erstellte „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ als besondere Frischkräutermischung nicht nur in zahlreichen Zeitungsartikeln und im Fernsehen sondern auch im Internet durchweg wohlwollend und für das Lokalbewusstsein prägend thematisiert wird. Beispiele für die Bedeutung der Frischkräutermischung sind u.a. der Roman „Die abenteuerliche Reise der sieben Kräuter“ von Horst Nopens, die Publikation der Volkshochschule Frankfurt „Des war die Zeit“, diverse Fernsehbeiträge des regionalen staatlichen TV-Senders HR, sowie diverse Publikationen von Künstlern, Kulturschaffenden und der Stadt Frankfurt zum Thema „Sieben Kräuter müssen es sein – Die Frankfurter Grüne Soße“.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Besonderheit der Kräutermischung „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ rührt aus der besonderen Beschaffenheit – insbesondere Aroma, Farbe und Geschmack – der einzelnen Kräuter aufgrund der geographischen Besonderheiten einerseits und der spezifischen harmonischen Zusammenstellung der einzelnen Kräuter zu einem Gebinde nach überliefertem Know-how andererseits.

Das traditionell seit Generationen erworbene spezielle Know-how der Frankfurter Kräutergärtner, die hier seit vielen Generationen die Frischkräuterbündel „Frankfurter Grüne Soße“ zusammenstellen und vertreiben, sorgt für den typischen unverwechselbaren Geschmack der mit der Frischkräutermischung „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ zubereiteten Speise mit dem Namen „Grüne Soße“. Dies und die feste Verankerung der in Frankfurt traditionell aus der Kräutermischung „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ je nach Hausrezept individuell hergestellten "Grüne Soße" und deren Aufnahme in das kulturelle Leben in und um Frankfurt haben dazu geführt, dass es sich bei dem betreffenden Erzeugnis um eine bekannte und geschätzte regionale und identitätsstiftende Spezialität handelt, deren Ansehen maßgeblich auf der engen Verbindung zum definierten Herkunftsgebiet beruht.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Regierungspräsidium Gießen, Außenstelle Wetzlar
Anschrift: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar
Telefon: 0641-3003-0
Telefax: 0641-5109
E-Mail: –

h) Etikettierung:

Frankfurter Grüne Soße oder Frankfurter Grie Soß g.g.
A.
Geschützte Geografische Angabe