

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 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von zwei 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. 49 Abs. 3 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 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.

bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung:

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

Rheinisches Zuckerrübenkraut /
Rheinischer Zuckerrübensirup /
Rheinisches Rübenkraut

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/ Rheinisches Apfelkraut
Anschrift: Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Telefon:
Fax:
E-Mail:
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Berechtigtes Interesse:

Der Antragsteller ist derjenige, der den ursprünglichen Antrag auf Schutz der Bezeichnung gestellt hat. Er ist eine Vereinigung, die nur aus Unternehmen besteht, die das Produkt mit dem geschützten Namen herstellen. Seines Wissens sind alle Hersteller Mitglied bei ihm.

Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte, RA Dr. Schoene
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln
Telefon: 0049 - 221- 650 65 - 142
Fax: 0049 - 221- 650 65 - 141
E-Mail: volker.schoene@loschelder.net

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 39 vom 29.09.2017, Teil 7f-bb, S. 25872/ Amtsblatt EU C 403 vom 01.11.2016, S. 9

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung

- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:

- Eisen: mind. 4 mg/100g

Die Erwähnung von Eisen soll gestrichen werden.

Begründung:

Zum Eisenwert: Die in den letzten Jahren durchgeführten Analysen haben ergeben, dass für den in der ursprünglichen Spezifikation genannten Eisenwert teilweise Anhaftungen von Lehm und Erde (die aufgrund der nachfolgenden Koch- und Filtervorgänge für die Qualität des Enderzeugnisses immer unbedenklich waren), welche damals technisch bedingt nicht entfernt werden konnten und mit den Zuckerrüben in den Produktionsprozess gelangten, verantwortlich waren. Zudem gab es witterungsbedingt immer schon starke Schwankungen von Jahr zu Jahr.

Nunmehr ist es aber durch Optimierungen im Produktionsprozess möglich, deutlich mehr Lehm und Erde von den Rüben zu entfernen, so dass der Eisenwert sinkt. Dies weiter zu optimieren, ist eines der Ziele der Hersteller des Produkts. Das führt aber dazu, dass der Wert von mindestens 4 mg Eisen/100g Erzeugnis nicht immer gewährleistet werden kann. Daher muss der Eisenwert gestrichen werden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

In dem Abschnitt „(2) Besonderheiten des Erzeugnisses“ werden im 1. Absatz die Textstellen, in den Eisen und Folsäure erwähnt wird, gestrichen.

Begründung:

Zum Eisenwert: vgl. Begründung unter b).

Zur Erwähnung von Folsäure: Bereits im letzten Änderungsantrag wurde der Folsäurewert in der Beschreibung (Punkt b) gestrichen, weil sich in Messungen, die nach der Eintragung durchgeführt wurden, herausstellte, dass der Folsäurewert naturbedingt nach der Herstellung stetig abnimmt, da die Folsäure zerfällt.

Nunmehr werden keine Messungen von Folsäure mehr durchgeführt, da diese Messungen angesichts der Spezifikationsvorgaben überflüssig wären. Da ohnehin der Wert während der beträchtlichen Lagerdauer des Produkts immer abnimmt und irgendwann keine Folsäure mehr enthalten ist, ist es sachgerecht, auf die Erwähnung des Stoffes generell zu verzichten.

Vollständige Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

Rheinisches Zuckerrübenkraut/ Rheinischer Zuckerrübensirup/ Rheinisches Rübenkraut

b) Beschreibung:

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

- Aussehen: dunkelbrauner, hoch viskoser Sirup

- Geschmack: süß-malzig

- Geruch: süßlich-malzig-karamellig

- Endzuckeranteil (jeweils Toleranz $\pm 3\%$):

Saccharose: 33 %

Glukose: 17 %

Fruktose: 16 %

- Grad Brix: mindestens 78 °Brix

- pH: von 4,4 bis 5,0

- Wassergehalt: max. 22 %

- Magnesium: mind. 60 mg/100 g

- Kalium: mind. 50 mg/100 g

c) Geografisches Gebiet:

Rheinland, 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 Basis-VO 178/2002 VO).

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt im geografischen Gebiet.

Zuckerrübenkraut wird ohne jegliche Zusätze hergestellt. Das Produkt wird in der Rübenerntezeit, vom Spätsommer bis zum Frühjahr, hergestellt. Das traditionelle, an die Erfordernisse des heutigen Lebensmittelrechts aber angepasste Herstellungsverfahren gestaltet sich wie folgt:

- Ausgangsmaterial: Zuckerrüben, die zu 100 % aus dem geografischen Gebiet stammen müssen. Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region.

- Warenannahme/Qualität: Anlieferung der frisch geernteten Rüben.

- Annahmepfung: Bestimmung des Zuckergehaltes zur Bestimmung der notwendigen Betriebsparameter (Temperatur, Dauer des Kochvorgangs etc.). Visuelle Prüfung auf Schmutz- und Grünanteil.

- 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. 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 °Brix. 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.

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 6 000 bis 10 000 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 oder den Aachener Printen. Die lange Tradition der Zu-

ckerrübensirupherstellung 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 Zuckerlieferant erkannt wurde, wurde sie als Gemüse (Kraut) verwendet. Auch in Anlehnung an das „Apfelkraut“ wurde daher der Name „Rübenkraut“ für den aus der Runkelrübe gewonnen Sirup beibehalten.

Bei Block, Rübensirup -Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung, Leipzig 1920, dort Fig. 2, sieht man, 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 im Endprodukt. Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium. Es wird ohne jegliche Zusätze hergestellt.

Durch seinen unvergleichlichen ausgeprägt süß-malzigen Geschmack, der wie auch der süßlich-malzig-karamellige Geruch durch das schonende Herstellungsverfahren entsteht, ist es nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als geschmacksgebende Zutat zum Kochen und Backen hervorragend geeignet.

Das Produkt verfügt schon lange über eine große Bekanntheit und ein großes Ansehen. Dieses Renommee 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. 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 er-

folgt 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) Kontrollereinrichtung(en):

Name: Landesamt für Natur, Umwelt- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen
Anschrift: Leibnizstraße 10, 45659 Recklinghausen
Telefon:
Fax:
E-Mail:

h) Etikettierung:

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: