

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

### Antrag auf Änderung der Produktspezifikation

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 31 2012 000 100.8

Spreewälder Gurken

#### Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

10.09.2015; Heft 42 vom 16.10.2015, Teil 7b, S. 23340 ff

#### Entscheidung des BPatG:

30 W (pat) 36/15

#### 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:

###### 1. Absatz:

*bisheriger Text:*

„Das unverarbeitete Erzeugnis wird im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß der Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Einführung kontrollierter-integrierter Produktionsverfahren im Obst- und Gemüseanbau vom 18.05.1995 des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (MELF) des Landes Brandenburg erzeugt.“

###### neuer Text - Änderungen unterstrichen :

„Das unverarbeitete Erzeugnis wird im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den Grundsätzen der kontrollierten integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg in der jeweils geltenden Fassung des Kontrollrings für integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. erzeugt.“

#### Begründung:

Nachdem die Regelungen zur Gewährung von Zuwendungen des Landes Brandenburg aufgehoben wurden, wurden die materiellen Inhalte und Kontrollen der bisherigen Regelungen unverändert in die Grundsätze der kontrollierten integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg übernommen. Lediglich die Fördertatbestände bzw. die Bezugnahme auf die Förderung wurden gestrichen. Der Kontrollring für integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. überwacht die Einhaltung der Regelungen. Insoweit ergeben sich keine Veränderungen, die die Spezifikation der g.g.A. betreffen.

#### 2. Absatz:

*bisheriger Text :*

„Das verarbeitete Erzeugnis besteht zu mehr als 70 % aus Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß genannter Richtlinie erzeugt worden sind und in dem als Zutaten – je nach Geschmacksrichtung – frische Zwiebeln, frischer Dill und Kräuter sowie Meerrettich verwendet werden. Bei Erzeugnissen in Gläsern bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen erfolgt die Süßung ausschließlich durch Saccharose. Die Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) aus Gärungssessig im Endprodukt ist kleiner als 1 %. Salzdillgurken (saure Gurken) enthalten lediglich einen Kochsalzgehalt von maximal 3 % im Endprodukt.“

###### neuer Text - Änderungen unterstrichen

„Das verarbeitete Erzeugnis besteht zu mehr als 70 % aus Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den genannten Grundsätzen erzeugt worden sind und in dem als Zutaten Wasser, Speisesalz und – differenziert nach Erzeugnissen – Gärungssessig, frische Zwiebeln, frischer Dill, Kräuter, Gewürze, Meerrettich, Kräuter- und Gewürzauszüge (natürliche Aromen) sowie ein kleiner Teil von sauer einlegbarem Gemüse als dekorative oder würzende Gemüsestücke verwendet werden. Bei Erzeugnissen in Verpackungsgrößen bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen erfolgt die Süßung ausschließlich durch Saccharose. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken in Verpackungsgrößen größer 1.700 ml Nennvolumen ist auch die Süßung mit Süßstoffen zugelassen. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken als Rohkonserve sind größtenunabhängig auch die Süßung mit Süßstoffen und der Einsatz von Konservierungsmitteln zugelassen. Die Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) aus Gärungssessig im Endprodukt ist kleiner als 1 %. Salz-Dill-Gurken (Saure Gurken) enthalten lediglich einen Speisesalzgehalt von maximal 3 % im Endprodukt.“

#### Begründung :

Bei der Fassung des Antrags zur Eintragung der g.g.A. beschränkten sich die Antragsteller seinerzeit auf die Hauptbestandteile der Spreewälder Gurken. Tatsächlich gab es zum Anmeldezeitpunkt bereits eine Vielzahl an Produkten, die weitere Inhaltsstoffe oder Zutaten enthielten. So sind beispielsweise Senfgurken und Gewürzgurken typische Produktvariationen. Auch wurde häufig Gemüse wie Paprika als ergänzende Zutat eingesetzt. Die Möglichkeit eines Zusatzes von weiteren Bestandteilen sollte daher in der ursprünglichen Spezifikation durch die Wortwahl „je nach Geschmacksrichtung“ zum Ausdruck gebracht werden. Bei der Anmeldung im Jahre 1996 sind detailliertere Angaben zu solchen Zusätzen deshalb unerwähnt geblieben, weil der Antragssteller davon ausgegangen ist, dass sich durch diese Wortwahl genügend Spielraum ergibt. Dass die Zutatenliste eine weitgehend abschließende Aufzählung enthalten muss, war den Antragstellern nicht bewusst.

Anlass für den vorliegenden Antrag auf Änderung ist die Praxis des Kontrollverfahrens der Kontrollbehörde. Das Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung des Landes Brandenburg ist Überwachungs- und Kontrollbehörde im Sinne von § 134 MarkenG für die Spreewälder Gurken g.g.A.. Das Landesamt ist der Auffassung, dass Zusätze und Variationen nicht durch die Spezifikation gedeckt seien. Die Spezifikation sei abschließend, weitere Zusätze und Variationen seien zum Schutz des Verbrauchers und zur Differenzierung zu anderen Produkten nicht gestattet. Es seien strenge Maßstäbe anzusetzen. Da den Unternehmen der „Spreewälder Gurken g.g.A.“ nun für einen wesentlichen Teil ihres Sortiments ein Produktionsverbot durch das Land Brandenburg droht, hat sich die Schutzgemeinschaft entschlossen, die Spezifikation der g.g.A. entsprechend zu ändern und anzupassen. Daher hat die Schutzgemeinschaft das Änderungsverfahren eingeleitet.

Die in der Beschreibung nunmehr ergänzend aufgeführten Zutatenbestandteile „Wasser, Speisesalz, Gärungssessig, Gewürze, Kräuter- und Gewürzauszüge (natürliche Aromen), sauer einlegbares Gemüse, Süßstoffe, Konservierungsmittel“ sind bislang auch traditionell für die Herstellung von Erzeugnissen mit Spreewälder Gurken verwandt worden. Solche Zutaten wurden auch vor der Anmeldung der g.g.A. im Jahr 1996 bereits verarbeitet.

Zur geänderten „Beschreibung des Erzeugnisses“ werden in der Anlage als Nachweis verschiedene Dokumente beigefügt. Zum einen handelt es sich um Rezepte, die für die „Spreewälder Gurken“ traditionell und typisch sind und die Zusammensetzung genau wiedergeben. Zum anderen zeigen historische und aktuelle Unterlagen die Sortimente der vier größten „Spreewälder Gurken“ - produzierenden Unternehmen. An historischen Dokumenten finden sich als Anlage vor allem Unterlagen des VEB Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserven Golßen aus den Jahren vor der Wiedervereinigung 1990. Vor der Wiedervereinigung war der volkseigene Betrieb der DDR im Spreewald für die Weiterverarbeitung und Erzeugung von Gurkenprodukten zuständig. In den Dokumentationen werden die einzelnen Inhaltsstoffe der Produktvarianten „Spreewälder Gurken“ sehr detailliert festgehalten. Weiteren Aufschluss gibt der Fachbereichsstandard für Rohkonserven Gurken, der Zusätze und Hilfsstoffe genau aufführt. Der Fachbereichsstandard war von 1955 bis 1990 in der DDR die Entsprechung zu den westdeutschen DIN-Normen. Als andere Bezeichnung wurde „DDR-Standard“ verwendet. Die Dokumente zeigen, dass mit der geänderten Spezifikation die traditionellen Inhaltsstoffe der Spreewälder Gurken - Erzeugnisse wiedergegeben werden. Dem entsprechend liegen die Voraussetzungen des Art. 5 Abs. 2 VO (EU) 1151/2012 vor, so dass auch die Eintragung dieser Inhaltsstoffe gerechtfertigt ist. Diese hätten nach heutiger Auffassung bereits zum Zeitpunkt der ursprünglichen Antragstellung 1996 eingetragen werden müssen. dem Änderungsantrag nun die Beschreibung des Erzeugnisses berichtigt. Da dies unterblieben ist, wird mit dem Änderungsantrag nun die Beschreibung des Erzeugnisses berichtigt.

**d) Ursprungsnachweis:**

Die Bezeichnung der angegebenen Kontrollbehörde hat sich geändert.

Statt bisher „Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg“ lautet die aktuel-

le Bezeichnung „Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg“.

**g) Kontrolleinrichtung(en):**

Name: Landesamt für Ländlichen Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung  
Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt/Oder

Begründung:  
 aktualisierte Angaben

**Vollständige Produktspezifikation:**

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

**a) Name:**  
 Spreewälder Gurken

**b) Beschreibung:**

Das unverarbeitete Erzeugnis wird im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den Grundsätzen der kontrollierten integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg in der jeweils geltenden Fassung des Kontrollrings für integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. erzeugt.

Das verarbeitete Erzeugnis besteht zu mehr als 70 % aus Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den genannten Grundsätzen erzeugt worden sind und in dem als Zutaten Wasser, Speisesalz und – differenziert nach Erzeugnissen – Gärungssessig, frische Zwiebeln, frischer Dill, Kräuter, Meerrettich, Kräuter- und Gewürzauszüge (natürliche Aromen) sowie ein kleiner Teil von sauer einlegbarem Gemüse als dekorative oder würzende Gemüsestücke verwendet werden.

Bei Erzeugnissen in Verpackungsgrößen bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen erfolgt die Süßung ausschließlich durch Saccharose. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken in Verpackungsgrößen größer 1.700 ml Nennvolumen ist auch die Süßung mit Süßstoffen zugelassen. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken als Rohkonserven sind größtenteils unabhängig auch die Süßung mit Süßstoffen und der Einsatz von Konservierungsmitteln zugelassen. Die Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) aus Gärungssessig im Endprodukt ist kleiner als 1 %. Salz-Dill-Gurken (Saure Gurken) enthalten lediglich einen Speisesalzgehalt von maximal 3 % im Endprodukt.

**c) Geografisches Gebiet:**

Angesichts der boden- und sonstigen klimatischen Bedingungen, des besonderen Charakters des unverarbeiteten Erzeugnisses und der traditionellen Rezepturen und Verarbeitungsmethoden, ist das geographische Gebiet beschränkt auf den Wirtschaftsraum Spreewald. Dieser erstreckt sich im Norden entlang der Dahme-Spreewald-Kreisgrenze von der Grenze Landkreises des Spree-Neiße bis zur nördlichen Gemarkungsgrenze von Münchhofe, den Landkreis Dahme-Spreewald durchquerend an den nördlichen Grenzen der Gemarkung Münchhofe, Märkisch-Buchholz, Halbe und Freidorf entlang bis zur westlichen Kreisgrenze des Landkreises Dahme-Spreewald;

im Westen ist der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch Abschnitte der Grenze des Landkreises Dahme-Spreewald und des Landkreises Oberspreewald-Lausitz, von der Gemarkung Freidorf bis zur Gemarkung Bronkow;

im Süden verläuft die Grenze entlang der Südgrenzen der Amtsbezirke Calau und Altdöbern (Landkreis Ostspreewald-Lausitz) und den Amtsbezirken Drebkau und

Neuhausen des Landkreises Spree-Neiße; im Osten wird der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch die östliche Begrenzung der Amtsbezirke Neuhausen und Peitz und der westlichen Grenze des Amtsbezirkes Schenkendöbern, die gleichzeitig auch der Kreisgrenze des Landkreises Spree-Neiße entspricht.

d) Ursprungsnachweis:

Das unverarbeitete Erzeugnis stammt ausschließlich aus Anbaugebieten des Wirtschaftsraums Spreewald. Die Verarbeitung des Erzeugnisses gemäß Buchstabe b) erfolgt ausschließlich in Betrieben, die im Wirtschaftsraum Spreewald ansässig sind und der ständigen Kontrolle des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg unterstehen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Soweit das Erzeugnis verarbeitet wird, erfolgt dies unter Verwendung traditioneller, über die Generationen weitergereichter Rezepturen (siehe oben Buchstabe b)) und nach traditionellen, auf die jeweilige Geschmacksrichtung abgestimmten Herstellungs- und Konservierungsverfahren.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der Wirtschaftsraum Spreewald bietet mit seiner besonderen Bodenstruktur (moorige Grundsubstanz, eingelagerte Ton- und Feinstschluffbestandteile, relativ hohe und gleichbleibende Feuchte) sowie durch sein besonderes Mikroklima spezielle Bedingungen für den Anbau von Gurken. Schon seit Jahrhunderten werden Gurken im Wirtschaftsraum Spreewald angebaut und von dort ansässigen Betrieben als Rohware verkauft und/oder nach überlieferten Rezepturen konserviert und in so verarbeiteter Form vertrieben. Die „Spreewälder Gurken“ zeichnen sich daher durch besondere geschmackliche Merkmale aus, die sie unverwechselbar als aus der Wirtschaftsregion Spreewald stammend charakterisieren und den guten Ruf bei den Verbrauchern ausmachen.

Besondere Bedeutung kommt daher auch der Verarbeitung im Wirtschaftsraum Spreewald zu, da dort die traditionellen Konservierungs- und Verarbeitungsmethoden gewährleistet werden können. Die im Wirtschaftsraum Spreewald ansässigen Gurkenanbauer und -verarbeiter haben sich entsprechenden qualitätsichernden Verarbeitungsrichtlinien unterworfen, die durch unabhängige Prüfeinrichtungen überwacht werden.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung  
Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt/Oder  
Telefon:  
Fax:  
E-Mail:

h) Etikettierung:

Vorgeschriebene Angabe: „Spreewälder Gurken“ – geographische Angabe (zusätzlich zu den gesetzlichen Pflichtangaben)

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: