

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:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2008 000 002.2

Hiffenmark / Fränkisches
Hiffenmark

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Maintal Konfitüren GmbH
Anschrift: Industriestraße 11, 97437 Haßfurt
Telefon: 09521-9495-0
Telefax: 09521-9495-30
E-Mail: info@maintal-konfitueren.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:
Name: Loschelder Rechtsanwälte
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln
Telefon: 00 49 (0) 221 650 65-142
Telefax: 00 49 (0) 221 650 65-141
E-Mail: volker.schoene@loschelder.net

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Spezifikation:
(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

- a) Name:
Hiffenmark und Fränkisches Hiffenmark
- b) Beschreibung:
Das Erzeugnis ist eine Hagebuttenkonfitüre. Hagebutten sind die Früchte der Hecken- oder Hundsrose (*Rosa canina*). Sie sind von Natur aus reich an Vitamin C. Der gesamte Herstellungsprozess ist so abgestimmt, dass eine größtmögliche Menge an Vitaminen erhalten bleibt. Der Vitamin C-Gehalt beträgt mindestens 24 mg pro 100 g. Das (Fränkische) Hiffenmark ist eine Mischung aus Hagebuttenrohmark, das vom Herstellerbetrieb selbst aus den ganzen Früchten hergestellt ist (es erfolgt also kein Zukauf von Hagebuttenrohmark), mit Zucker, Glukosesirup, Geliermittel (Pektin) und Säuerungsmittel (Zitronensäure). Es hat eine cremige konfitürenartige Konsistenz. Die Rohware (ganze Hagebutten) ist zu Verarbeitungsbeginn entweder frisch oder tiefgekühlt. Die frisch angelieferten Hagebutten stammen aus dem geografischen Gebiet.
(Fränkisches) Hiffenmark enthält 450 g Hagebuttenrohmark pro 1000 g Konfitüre und übersteigt damit bei

weitem die gesetzlichen Mindestanforderungen. Die auf der Oberhaut der Hagebutte und an den nüsschenartigen Früchten im Inneren jeweils befindliche hohe Zahl von langen, beiderseitig zugespitzten Härchen werden bei der Herstellung des Fruchtmarks weitestgehend entfernt, so dass nur eine geringe Zahl von Härchen oder von Bruchstücken solcher Härchen im Endprodukt vorhanden ist. Dies führt beim Verzehr auf der Zunge zu einer angenehmen Empfindung, die neben dem fruchtigen Geschmack den Charakter des (Fränkischen) Hiffenmarks ausmacht. Gerade dies verleiht dem Erzeugnis seine hervorragende Streichfähigkeit. Die Herstellung von „(Fränkischem) Hiffenmark“ erfolgt ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Aromen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärkern.

- c) Geografisches Gebiet:
Die bayerischen Regierungsbezirke Unter-, Mittel- und Oberfranken
- d) Ursprungsnachweis:
Jeder Betrieb verpflichtet sich zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle auf der Grundlage eines geeigneten Qualitätsmanagementsystems (z. B. IFS, DIN ISO 9000, HACCP Konzept etc.). Hierdurch wird eine Rückverfolgbarkeit der eingekauften Rohwaren und der produzierten einzelnen „Hiffenmark“-Chargen möglich. Dies gilt hinsichtlich der Herkunft wie auch der Mengen. Verwendet werden nur ganze Hagebutten (frisch oder tiefgekühlt). Es wird kein Hagebuttenrohmark zugekauft.
- e) Herstellungsverfahren:
Die Rohware (ganze Hagebutten) ist zu Verarbeitungsbeginn entweder frisch oder tiefgekühlt. Die frisch angelieferten Hagebutten stammen aus der Region. Zuerst werden die Früchte gemahlen. Im nächsten Schritt werden die Hagebutten gekocht und anschließend passiert. Auf diese Weise werden die Hagebutten von Kernen und Härchen befreit, sodass aus der Hagebutenschale das Hagebuttenrohmark gewonnen werden kann. Dieser Verarbeitungsschritt ist Voraussetzung für die spätere cremige Konsistenz. Dieser Verarbeitungsschritt erfordert beträchtliche Erfahrung. Denn die auf der Oberhaut der Hagebutte und an den nüsschenartigen Früchten im Inneren jeweils befindliche hohe Zahl von langen, beiderseitig zugespitzten Haaren würden in der fertigen Konfitüre, wenn sie auch dort noch in hoher Zahl anwesend wären, beim Verzehr auf der Zunge eine unangenehme mechanische Reizung hervorrufen. Die Härchen müssen deshalb bei der Herstellung des

Fruchtmarks weitestgehend entfernt werden. Sie sollen aber nicht alle entfernt werden. Denn wenn eine geringe Zahl von Härchen oder von Bruchstücken solcher Härchen im Endprodukt vorhanden ist, so führt dies beim Verzehr auf der Zunge zu einer angenehmen Empfindung, die neben dem fruchtigen Geschmack den Charakter des (Fränkischen) Hiffenmarks ausmacht. Gerade dies verleiht dem Erzeugnis seine hervorragende Streichfähigkeit. Das so hergestellte Hagebuttenrohmark wird nun zusammen mit Zucker, Glukosesirup, Geliermittel (Pektin) und Säuerungsmittel (Zitronensäure) weiter schonend eingekocht, bis der gewünschte Trockenmasseanteil erreicht ist. Die Konsistenz jeder Kochcharge wird anhand des „Löffeltests“ von einem erfahrenen Konfitürenfachmann im Herstellungsbetrieb überprüft. Nur wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird die Charge freigegeben. Diese Prüfung erfordert eine hohe Sachkunde, die speziell in der Region aufgrund der langen Tradition der Herstellung von hochwertigem (Fränkischem) Hiffenmark gewachsen ist. Vor der Abfüllung wird das Produkt auf ca. 80°C erhitzt, um den Prozess der Abfüllung sicher zu gewährleisten. Es erfolgt eine Abfüllung in unterschiedliche Gebinde (Gläser, Eimer) für den Verkauf an den Endverbraucher. Traditionell übersteigt die Zusammensetzung von (Fränkischem) Hiffenmark bei weitem die gesetzlichen Mindestanforderungen. Gemäß Anlage 2 a) zur KonfV (Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse vom 23. Oktober 2003, BGBl. I S. 2151, zuletzt geändert durch Art. 5 VO zur Änderung lebensmittelrechtl. Vorschriften vom 30. 9. 2008, BGBl. I S. 1911) muss die für die Herstellung von 1.000 g Hagebuttenkonfitüre (Endprodukt) verwendete Menge Hagebuttenrohmark mindestens 250 g betragen; für die Herstellung von 1.000 g Hagebuttenkonfitüre extra (Endprodukt) sind 350 g Hagebuttenrohmark erforderlich (Anlage 2, Ziff. 1 a KonfV). (Fränkisches) Hiffenmark geht über beide Anforderungen traditionell weit hinaus und enthält 450 g Hagebuttenrohmark pro 1000 g Konfitüre.

Die Herstellung von „(Fränkischem) Hiffenmark“ erfolgt ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Aromen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärkern.

Der gesamte Herstellungsprozess ist so abgestimmt, dass eine größtmögliche Menge an Vitaminen erhalten bleibt. Der Vitamin C-Gehalt beträgt mindestens 24 mg pro 100 g Dies entspricht 30% der empfohlenen Tagesdosis. Es ist darum bei (Fränkischem) Hiffenmark zulässig, auszuloben, dass das Produkt eine „Vitamin C-Quelle“ ist (vgl. hierzu Anhang zu Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Health-Claims-Verordnung, ABl. Nr. L 404 S. 9, EU-Dok.-Nr. 3 2006 R 1924).

Danach ist erforderlich, dass 100g des Produktes mindestens 15% des täglichen Vitamin C-Bedarfs decken. Da der Vitamin C Bedarf durch das Gemeinschaftsrecht mit 80mg/Tag definiert ist (Anhang I zur Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, ABl. Nr. L 276 S. 40, ber. ABl. 1991 Nr. L 140 S. 22)) und 100g Fränkisches Hiffenmark mindestens 24 mg Vitamin C enthalten, ist diese Auslobung zulässig. Dies ist nur auf die traditionellen Herstellungsprozesse und darauf zurückzuführen, dass Fränkisches Hiffenmark deutlich mehr als die gesetzlich geforderten 250 g bzw. 350 g Fruchtmark pro 1000 g Enderzeugnis enthält.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Herstellung von Hagebuttenmark in Franken hat eine sehr lange Tradition und kann schriftlich bereits für das Jahr 1887 nachgewiesen werden. In einer Inventurliste der heutigen Maintal Konfitüren GmbH werden Hagebutten aufgeführt, die bereits damals der Herstellung von „Hagebuttenmark“ dienten (Anlage 3). In einer Notiz des gleichen Unternehmens aus dem Jahre 1914 findet sich eine Kurzanleitung zur Verarbeitung von „Hiffen“ zu Mark und der Hinweis, dass eine Anzeige für den Hagebutteneinkauf in einer Zeitung geschaltet werden muss (Anlage 4). Im Ebener Tagblatt vom 19. September 1921 ist der konkrete Inhalt solch einer Anzeige der damaligen Marmeladenfabrik Müller zu lesen. So wird dort ausdrücklich nach „Hiffen“ und nicht nach Hagebutten gesucht (Anlage 5). Eine Verwendung des Begriffs „Hiffenmark“ belegt auch ein Etikett aus den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts (siehe Anlage 6 und 7). Ab 1980 wurde zudem von der heutigen Maintal Konfitüren GmbH ein Goldbanner mit der Aufschrift „Im Frankenland hergestellt“ verwendet. Seit ca. 35 Jahren wird „Hiffenmark“ auch als „(Fränkisches) Hiffenmark“ deklariert (siehe Anlagen 9 und 10). Der Begriff „Hiffenmark“ ist rein fränkischer Natur und wird vom dort ansässigen Verbraucher als Hagebuttenkonfitüre aus fränkischer Herstellung verstanden. Durch die lange Tradition der „Hiffenmark“-Herstellung verfügt die Maintal Konfitüren GmbH über ein umfangreiches und exzellentes Know-how für die Produktion von Hagebuttenkonfitüren, das etwa bei dem Maß, in dem die Härchen der Roh-Hagebutten aus dem Mark entfernt werden, eine Rolle spielt. Außerdem ist der die gesetzlichen Anforderungen übersteigende Fruchtanteil gebietstypisch.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Hiffenmark“ genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen, wie Marktforschungsergebnisse des AC Nielsen Institutes bestätigen, denen zufolge das (Fränkische) Hiffenmark der Antragstellerin die bei weitem führende Hagebuttenkonfitüre in Deutschland ist. Die Maintal-Konfitüren GmbH stellt mit dem „(Fränkischen) Hiffenmark“ Deutschlands beliebteste Hagebuttenkonfitüre her. Urkunden wie Kundenbriefe belegen, dass das (Fränkische) Hiffenmark eine hohe Wertschätzung beim Verbraucher genießt. Eine Umfrage der Technischen Universität München ergab, dass 55,5 % der Befragten auch dann das Fränkische Hiffenmark der Antragstellerin kaufen würden, wenn es 1,39 Euro, das Vergleichsprodukt aber nur 0,99 Euro kosten würde, während beim gleichen Preis sogar 61% das Produkt der Antragstellerin vorziehen würden. Diese Mehrzahlungsbereitschaft, die ein konditionales logistisches Regressionsmodell auf 0,27 Euro beziffert, belegt das besondere, geografisch bedingte Ansehen des (Fränkischen) Hiffenmarks. Weitere Besonderheiten liegen in der auf der traditionellen Herstellungsweise und dem Know-how der lokalen Hersteller beruhenden Cremigkeit des Erzeugnisses, seinem ebenfalls auf diesen Umständen und dem typischen hohen Fruchtanteil beruhenden fruchtigen Geschmack, dem durch den im Produkt verbleibenden Härchenanteil bedingten charakteristischen Geschmackempfinden sowie in dem hohen Vitamin C-Gehalt. Auch an das Vorliegen dieser Besonderheiten knüpft das besondere Ansehen an, das das Produkt wegen seiner Herkunft genießt.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Eintragungsfähigkeit beruht auf besonderen Eigenschaften des Produktes und seinem besonderen Ansehen.

Der Begriff „Hiffenmark“ ist rein fränkischen Ursprungs. Insbesondere durch das umfangreiche und exzellente Know-how der ortsansässigen Hersteller, besonders der traditionsreichen Maintal-Konfitüren GmbH über die „Hiffenmark“-Herstellung wird mit dem Begriff „(Fränkisches) Hiffenmark“ vom Verbraucher fränkische Hagebutten-Konfitüren höchster Qualität verbunden.

Das Produkt weist aufgrund seiner traditionellen Herstellungsweise besondere Eigenschaften auf. Die Tatsache, dass beim (Fränkischen) Hiffenmark traditionell ein fast doppelt so hoher Fruchtensatz erfolgt wie gesetzlich erforderlich (zulässig 250 g Frucht/1000 g Enderzeugnis, traditionelle Herstellung aber 450 g Frucht/1000 g Enderzeugnis) begründet einen besonders hohen Gehalt an Vitamin C, der es sogar ermöglicht, dass das Enderzeugnis nach den Vorgaben der Health-Claims-VO 1924/2006 als Vitamin C-Quelle ausgelobt wird. Dies ist eine Eigenschaft, die darauf beruht, dass das Erzeugnis im geografischen Gebiet nach den dortigen redlichen Gebräuchen hergestellt wird, die strenger sind als die Vorgaben des Gesetzes.

Das Produkt und der Name verfügen über ein besonderes, von der geografischen Herkunft herrührendes Ansehen. Das „(Fränkische) Hiffenmark“ ist unersetzlicher Bestandteil der fränkischen Ess- und Lebenskultur. So sind zum Beispiel fränkische Krapfen ohne „(Fränkisches) Hiffenmark“ nicht denkbar. Das besondere Ansehen knüpft außer an die lange Historie des Produktes auch an dessen Eigenschaften an, also an seine auf der besonderen Herstellungsweise beruhende speziell cremige Konsistenz, den über den gesetzlichen Anforderungen liegenden Fruchtgehalt und den Vitamingehalt. Auch eine Umfrage der Technischen Universität München belegt das besondere, auf der geografischen Herkunft beruhende Ansehen.

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: Hiffenmark g.g.A., Fränkisches Hiffenmark g.g.A.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung - KonfV)