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

Antrag auf Eintragung

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

Bayerischer Obazda / Obazda
Bayerischer Obazter / Obazter

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:
26.08.2012; Heft 40 vom 05.10.2012, Teil 7b), S. 16382

Entscheidung des BPatG:
30 W(pat) 9/10 vom 22.09.2011, GRUR 2012, S.402

Spezifikation:
(alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung)

a) Name:
Bayerischer Obazda / Obazda
Bayerischer Obazter / Obazter

b) Beschreibung:
Bayerischer Obazda ist eine Käsezubereitung, bestehend aus folgenden Zutaten:(Quelle 1): Verpflichtende Zutaten:
• 40- 60 % 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 Kräuterzubereitungen
• Paprika
• Rahm und/oder Milch und/oder Milch- oder Molkeneiweiß
• Bier
Obazda muss den Anforderungen entsprechen, die die Käseverordnung an eine Käsezubereitung stellt. Insbesondere muss der Anteil an Käse im Endprodukt mindestens 50 % betragen. Der Anteil an beigegebenen Lebensmitteln darf 15 % nicht übersteigen.
Durch die Zugabe von Rahm oder Milch wird der Obazde abgefettet, wodurch er leichter bekömmlich wird. Ein weiterer Vorteil der Rahmzugabe ist, dass der Obazde hierdurch auch streichfähiger wird. Die Zugabe von Molkeneiweiß erhöht insbesondere die Eiweißwertigkeit des Obazdn, die durch den Butter- und Rahmzusatz etwas verloren geht.
Auch eine geringe Zugabe von Bier zur Geschmacksverfeinerung ist zur Herstellung des Obazdn erlaubt (Quelle 1). Es ist zu beachten, dass unter den verpflichtenden Zutaten Paprikapulver oder Paprikaextrakt vorkommen muss, da dies der Geschmacksabrundung des Obazdn dient.

c) Geografisches Gebiet:
Freistaat Bayern

d) Ursprungsnachweis:
Um die Rückverfolgbarkeit und somit auch den bayerischen Ursprung des Obazdn 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) Herstellungsverfahren:
Die Zutaten Camembert, Brie, Limburger, Romadur, Frischkäse, Butter und Paprikapulver sowie eventuelle freigestellte Zutaten, welche zur Herstellung des Obazdn verwendet werden, müssen bei ihrer Verarbeitung in Bayern von höchster Qualität und bestem Reifezustand sein. Die Verarbeitung der gesamten Zutaten zum Obazdn 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 Obazde wird in Becher oder andere geeignete Gefäße für den Verkauf abgefüllt.
Obazda 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 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. Die milchwirtschaftlichen Familienbetriebe produzieren im Freistaat ein Viertel der gesamten deutschen Milchmenge, die mit 27,9 Mio. t die größte einzelstaatliche Milchmenge in Europa darstellt. Die bayerische Milchproduktion trägt mit 38 % zum landwirtschaftlichen Produktionswert bei. 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 südlichen 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 über 150-jährige Geschichte des Bayerischen Obazdn ist eng verbunden mit der 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 kön-

nen, wurde von der bayerischen Gastronomie der Obazde 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, die im Wesentlichen aus Käsen wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger, bestand. Als typische Käsezubereitung fand der Obazde 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 Obazdn jedoch Katharina Eisenreich, einstige Wirtin des Bräustüberls in Weihenstephan, 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 Obazde nicht mehr aus bayerischen Biergärten wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt (Quelle 2). Unter den verschiedenen Bezeichnungen wie z.B. „Obazta“, „Obazda“, „Obatzte“, „Obatzta“, „Obatzter“, „Obazter“, „A’batzter“ oder „Anbatzter“ genießt er heute weltweit und insbesondere natürlich in Bayern ein hohes Ansehen.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Der Name Obazda weist unmissverständlich auf die bayerische Herkunft hin. Dafür, dass der Obazde im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht auch die Aufnahme von „Obazda“ in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten. (Quelle 5) Darüber hinaus findet sich in vielen Quellen zum Obazdn auch immer der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität sei (Quellen 1, 2, 4, 5).
Neben der Bindung des Obazdn an die bayerische Lebens- bzw. Biergartenkultur genießt dieses Produkt auch ein hohes Ansehen beim Verbraucher, weil es aus besten Zutaten besteht und weil in Bezug auf die Herstellung des Enderzeugnisses und der Zwischenprodukte (Camembert, Brie, Romadur, Limburger) eine in Jahrzehnten gewachsene, hohe Kompetenz auf Seiten des bayerischen Lebensmittelhandwerkes, der Gastronomie bzw. der Lebensmittelindustrie entstanden ist.

(3) Ursächlicher Zusammenhang zwischen (1) und (2)
Aufgrund der unter (1) beschriebenen Besonderheiten des geografischen Gebietes und der langen Tradition genießt der Obazde ein hohes Ansehen wie unter (2) beschrieben.

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.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Deutsche Käseverordnung