

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. 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: 304 99 901.6 – Ä 03/12

Schwäbische Maultaschen /
Schwäbische Suppenmaultaschen

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Schwäbische Maultasche
c/o Bürger GmbH & Co. KG
Ansprechpartner: Martin Bihlmaier
Anschrift: Zeißstraße 12, 71254 Ditzingen
Telefon: 07156 3002-0
Telefax: 07156 3002-942083
E-Mail: -
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Berechtigtes Interesse:

Bei der Schutzgemeinschaft Schwäbische Maultasche handelt es sich um einen Zusammenschluss von derzeit sieben Herstellern des Produkts, der auch den ursprünglichen Schutzantrag gestellt hat.

Vertreter:

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

Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.7. Teigwaren

Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

Amtsblatt vom 19.02.2009, C 41/35

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:
Der Abschnitt „Zusammensetzung“ erhält folgende Fassung:

Zusammensetzung

Teigmantel

Muss-Zutaten:

- Hartweizengrieß und/oder Mehl und/oder Dinkelmehl und/oder Dinkelgrieß
- Vollei
- Wasser

Kann-Zutaten:

- Salz, Jodsalz, Meersalz
- Kräuter und/oder Spinat
- Pflanzliches Öl

Fleischbrät

Grundzutaten:

Muss-Zutaten:

- Schweinefleisch und/oder Rindfleisch und/oder Kalbfleisch

Kann-Zutaten:

- Schwarten, Speck, Rinderfleischfett
- Bauch, geräucht, Rohpökelfleisch (z.B. Landjäger), Rohschinken
- Vollei
- Wasser
- In dem geografischen Gebiet beheimatete Gemüsesorten, tiefgefrosten und/oder frisch, wie z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch
- Brot (Weiß - bzw. Weizen- bzw. Dinkelmischbrot, auch getrocknet und vermahlen als Paniermehl bzw. Semmelbrösel)
- Pflanzliches Öl

Würzende Zutaten (max. 3%):

Kann-Zutaten:

- Gewürze und Kräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, frisch oder getrocknet oder tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte
- süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Rohrzucker, Honig)
- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz, Nitritpökelsalz (nur für die Kann-Zutaten der Grundzutaten des Fleischbräts: Bauch geräucht, Rohpökelfleisch, Rohschinken)

Nichtwürzende Zutaten (max. 2%):

Kann-Zutaten:

- Stärken, nicht modifiziert
- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkernmehl, Xanthan)
- Kutterhilfsmittel (Citrate, Phosphate)
- Stabilisatoren (Citrate, Acetate, organische Säuren)

- Weizengluten und/oder Maisgrieß
- Hühnereiweißpulver, Volleipulver
- Pflanzliches Öl
- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)

Gemüsebrät:

Grundzutaten:

Muss-Zutaten:

- In dem geografischen Gebiet beheimatete Gemüsesorten, tiefgefrostet und/oder frisch und /oder getrocknet, wie z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch, Mais

Kann-Zutaten:

- Milcherzeugnisse, wie z. B. Speisequark, Frischkäse, Käse
- Brot (Weiß - bzw. Weizen- bzw. Dinkelmischbrot, auch getrocknet und vermahlen als Paniermehl bzw. Semmelbrösel)
- Vollei
- Wasser

Würzende Zutaten (max. 3%):

Kann-Zutaten:

- Gewürze und Kräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, frisch, getrocknet oder tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte
- süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glucosesirup, Rohrzucker, Honig)
- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz

Nichtwürzende Zutaten (max. 2%):

Kann-Zutaten:

- Stärken, nicht modifiziert
- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkernmehl, Xanthan)
- Kutterhilfsmittel (Citate/Phosphate)
- Stabilisatoren (Citate, Acetate und organische Säuren)
- Weizengluten und/oder Maisgrieß
- Hühnereiweißpulver, Volleipulver
- Pflanzliches Öl
- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)

Bei den „Qualitätskriterien“ wird die Beschreibung der Farbe des Teigmantels durch folgenden Zusatz ergänzt: „...oder grün bzw. gesprenkelt, falls mit Spinat oder mit Kräutern“.

Bei Konsistenz/Textur der Füllung wird das Wort „Emulsion“ durch „Struktur“ ersetzt.

Bei „Fleischgehalt“ wird nach „mind. 8,0 %“ „vom Gesamtgewicht“ ergänzt.

Ergänzt werden auch folgende Angaben zum Gemüsegehalt:

„Gemüsegehalt: mind. 20,0 % vom Gesamtgewicht; (bei Gemüsefüllung) Gemüseanteil an der Fülle mind. 30%“

Begründung:

Die beantragten Änderungen dienen der eindeutigen und vollständigen Definition der obligatorischen und fakultativen Zutaten, insbesondere der Maultaschen mit Gemüsefüllung.

Der Antrag erfolgt auf Veranlassung der für Baden-Württemberg zuständigen Kontrollbehörde, die hinsichtlich der zu verwendenden und zulässigen Zutaten größere Klarheit wünscht.

Vollständige Spezifikation:

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

a) Name:

„Schwäbische Maultaschen“/„Schwäbische Suppenmaultaschen“.

b) Beschreibung:

Eine Teigtasche mit einer Füllung aus Fleischbrät bzw. Gemüsebrät.

Viereckige oder gerollte Form der Teigtasche; als Frischware oder in der Verpackung; wird zum Verzehr gebrüht oder geröstet.

Zusammensetzung

Teigmantel

Muss-Zutaten:

- Hartweizengrieß und/oder Mehl und/oder Dinkelmehl und/oder Dinkelgrieß

- Vollei

- Wasser

Kann-Zutaten:

- Salz, Jodsalz, Meersalz

- Kräuter und/oder Spinat

- Pflanzliches Öl

Fleischbrät

Grundzutaten:

Muss-Zutaten:

- Schweinefleisch und/oder Rindfleisch und/oder Kalbfleisch

Kann-Zutaten:

- Schwarten, Speck, Rinderfleischfett

- Bauch, geraucht, Rohpökelfleisch (z.B. Landjäger), Rohschinken

- Vollei

- Wasser

- In dem geografischen Gebiet beheimatete Gemüsesorten, tiefgefrostet und/oder frisch, wie z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch

- Brot (Weiß - bzw. Weizen- bzw. Dinkelmischbrot, auch getrocknet und vermahlen als Paniermehl bzw. Semmelbrösel)

- Pflanzliches Öl

Würzende Zutaten (max. 3%):

Kann-Zutaten:

- Gewürze und Kräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, frisch oder getrocknet oder tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte

- süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glucosesirup, Rohrzucker, Honig)

- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz, Nitritpökelsalz (nur für die Kann-Zutaten der Grundzutaten des Fleischbräts: Bauch, geraucht, Rohpökelfleisch, Rohschinken)

Nichtwürzende Zutaten (max. 2%):

Kann-Zutaten:

- Stärken, nicht modifiziert

- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkernmehl, Xanthan)

- Kutterhilfsmittel (Citate, Phosphate)

- Stabilisatoren (Citate, Acetate, organische Säuren)

- Weizengluten und/oder Maisgrieß

- Hühnereiweißpulver, Volleipulver

- Pflanzliches Öl

- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)

Gemüsebrät:

Grundzutaten:

Muss-Zutaten:

- In dem geografischen Gebiet beheimatete Gemüsesorten, tiefgefrostet und/oder frisch und /oder getrocknet, wie z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch, Mais

Kann-Zutaten:

- Milcherzeugnisse, wie z. B. Speisequark, Frischkäse, Käse

- Brot (Weiß - bzw. Weizen- bzw. Dinkelmischbrot, auch getrocknet und vermahlen als Paniermehl bzw. Semmelbrösel)
- Vollei
- Wasser

Würzende Zutaten (max. 3%):

Kann-Zutaten:

- Gewürze und Kräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, frisch, getrocknet oder tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte
- süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glucosesirup, Rohrzucker, Honig)
- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz

Nichtwürzende Zutaten (max. 2%):

Kann-Zutaten:

- Stärken, nicht modifiziert
- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkernmehl, Xanthan)
- Kutterhilfsmittel (Citrates/Phosphate)
- Stabilisatoren (Citrates, Acetate und organische Säuren)
- Weizengluten und/oder Maisgrieß
- Hühnereiweißpulver, Volleipulver
- Pflanzliches Öl
- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)

Qualitätskriterien / Mindestanforderungen Schwäbische Maultasche mit Fleischfüllung bzw. Gemüsefüllung:

Farbe/Aussehen:

Teigmantel:

- hellgelb bis hellgrau oder grün bzw. gesprenkelt, falls mit Spinat oder mit Kräutern

Füllung:

- locker, mit erkennbarer Struktur

Form:

- rechteckig oder in gerollter Form

Abmessungen:

Standardmaultasche:

- Länge: 55-100 mm
- Breite: 50-90 mm
- Höhe: 15-25 mm

Suppenmaultasche:

- Länge: 10-55 mm
- Breite: 10-50 mm
- Höhe: 05-20 mm

Gewicht:

Standardmaultasche:

- 40-150g

Suppenmaultasche:

- 10-40g

Konsistenz/Textur:

Teigmantel:

- bissfest, nicht verklebend

Füllung:

- weich, Struktur noch erhalten

Vollei:

- Vollei der Güteklasse A, Trockenmasse mind. 23%

Fleischgehalt:

(bei Fleischfüllung)

- mind. 8,0 % vom Gesamtgewicht; Proteingehalt: Fleischbrät BEFFE mind. 7,0 %

Gemüsegehalt:

(bei Gemüsefüllung)

- mind. 20,0 % vom Gesamtgewicht; Gemüseanteil an der Fülle mind. 30%

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.

d) Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette ist durch den internationalen Standard IFS (International Food Safety) gesichert. Diesem Standard haben sich die beteiligten Unternehmen verpflichtet. Ausgehend von der Verkaufsverpackung muss die Rückverfolgbarkeit zum Einen bis auf Rohstoffebene gewährleistet sein, wie auch zum Anderen an welche Kunden eine bestimmte Charge (bis zu einer Einzelverpackung) geliefert wurde, lückenlos nachvollziehbar sein.

e) Herstellungsverfahren:

Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Wasser werden gemischt und zu Teig geknetet. Der Teig wird extrudiert oder durch Auswellen zu einer Teigbahn gewalzt. Anschließend wird das Brät (Fleisch- oder Gemüsebrät) hergestellt und mit Brot, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen gemischt. Danach wird die Füllung auf den Teig gegeben und dosiert. Das Teigband wird eingeschlagen, die Maultaschen werden portioniert, erhitzt und anschließend auf 2-7 °C gekühlt. Bei Tiefkühlware erfolgt eine Kühlung auf -18°C.

Haltbarmachung; Lagerung

Maultaschen werden als Frischware oder in der Verpackung angeboten.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die schwäbische Maultasche ist eine schwäbische Spezialität mit jahrhundertealter Tradition, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt. Kein schwäbisches Gericht ist so beliebt und weit über die Grenzen von Schwaben (Baden-Württemberg sowie der Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern) als Spezialität bekannt, wie die schwäbische Maultasche. Sie wird oft mit den bekanntesten Persönlichkeiten und den bedeutendsten Erfindungen des Landes genannt. Neben der traditionellen Fastenspeise zu Gründonnerstag sind die Maultaschen in Schwaben indessen zu einem sehr beliebten ganzjährigen Gericht geworden. Maultaschen finden ihre Erwähnung in der schwäbischen Literatur sowie in zahlreichen Festen und Bräuchen Schwabens. Jedes Jahr im Herbst feiert man in Freiberg am Neckar traditionell das „Maultaschenfest“. Sogar eine „Maultaschenkönigin“ wird von der Gemeinde Baiersbronn gewählt. Auch touristisch spielt die Maultasche eine Rolle. So gibt es rund um das historische Residenzstädtchen Bad Urach den Maultaschen-Weg, der einen Überblick über die Schwäbische Alb mit ihren Landschaften und kulinarischen Spezialitäten bietet.

Maultaschen werden heute in Schwaben von nahezu allen Metzgereien, Fleischwarenherstellern und bürgerlichen Restaurants im Sortiment geführt.

Gleich mehrere Weltrekorde hält die Region Schwaben im Zusammenhang mit Maultaschen: Im Jahr 1982 fertigte ein Gastwirt aus dem schwäbischen Maulbronn in 22 Minuten 1 134 Maultaschen und überbot damit den ein Jahr zuvor aufgestellten Rekord eines Metzgermeisters aus Stuttgart-Untertürkheim. Derselbe Gastwirt zog im Jahr 1987 mit einer riesigen Maultasche in das Guinness-Rekordbuch ein. Ein Jahrzehnt später, im Jahr 1997, stellten Köche aus Freiberg am Neckar eine neue Rekordmarke auf. Dieser Rekord wurde kurz darauf, im Jahre 2000, durch Köche aus Baiersbronn überboten. Die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten und Geschichten rund um die Maultasche. Der schwäbische Schriftsteller Thaddäus Troll verglich augenzwinkernd sogar die Identität der Schwaben selbst mit einer Maultasche. Der schwäbische Mundartdichter Heinz Eugen Schramm verfasste ein Gedicht über die Herstellung der Maultasche. Auch der schwäbische Mundartdichter Friedrich E. Vogt sicherte den Maultaschen literarisch einen Stammplatz in der Speisekarte der Schwaben zu.

g) Kontrollleinrichtung(en):

Name: LACON GmbH
Anschrift: Brünnesweg 19, D-77654 Offenburg
Telefon: 0781 919 37 30
Telefax: 0781 919 37 50
E-Mail: lacon@lacon-institut.com
h) Etikettierung:
Schwäbische Maultaschen g.g.A.
Schwäbische Suppenmaultaschen g.g.A
i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
—