

## 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 Ä-04/13

„Rheinisches Zuckerrübenkraut/  
Rheinischer Zuckerrübensirup/  
Rheinisches Rübenkraut“

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

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

### Berechtigtes Interesse:

Der Antragsteller ist mit dem ursprünglichen Antragsteller identisch. Die Schutzgemeinschaft ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern des fraglichen Erzeugnisses.

### Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte, Herr Dr. Schoene  
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

### Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation :

Markenblatt Heft 05 vom 01.02.2008, Teil 7a-aa, S. 26285 / Amtsblatt EU C 189 vom 29.06.2011, S. 33

### 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:

Die Produktspezifikation sieht bisher folgende Mindestgehalte an Eisen, Magnesium und Folsäure vor:

- Eisen: mind. 10 mg/100 g
- Magnesium: mind. 70 mg/100 g
- Folsäure: mind. 90 Mikrogramm/100 g

Die Mindestgehalte an Eisen und Magnesium sollen wie folgt abgesenkt werden:

- Eisen: mind. 4 mg/100 g
  - Magnesium: mind. 60 mg/100 g
- Für Folsäure soll überhaupt kein Mindestgehalt mehr vorgesehen werden.

### Begründung:

Die bisherigen Angaben beruhen auf Messungen an Zuckerrüben eines bestimmten Jahres vor der Eintragung der g.g.A.. Wie spätere Messungen ergeben haben, ist es aufgrund natürlicher Schwankungen des Gehalts an den genannten Stoffen nicht gewährleistet, dass diese Werte immer eingehalten werden. Wie viel Eisen, Magnesium und Folsäure in der erntereifen Zuckerrübe und damit auch im Endprodukt enthalten ist, schwankt je nachdem, ob das Jahr regenreich oder regenärmer ist, möglicherweise spielen insoweit auch die Temperatur, die Sonnenscheindauer und andere Faktoren eine Rolle. Auf diesen natürlichen Schwankungen beruht die Notwendigkeit, die Mindestgehalte von Eisen und Magnesium abzusenken.

Bei Folsäure ist ferner zu berücksichtigen, dass sich diese auf natürlichem Wege abbaut. Da Rheinisches Zuckerrübenkraut ein sehr lange haltbares Produkt ist, führt dies dazu, dass in dem verzehrfertigen Erzeugnis nach entsprechender Zeit nur noch ein geringer Gehalt an Folsäure zu messen ist. Zudem wäre der im Tank des Herstellerbetriebes gemessene Folsäuregehalt für die Verbraucher nicht relevant, weil er im Zeitpunkt des Verkaufes schon nicht mehr vorläge. Es ist deshalb nicht angemessen, überhaupt einen bestimmten Folsäuregehalt vorzuschreiben.

### f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Im Unterabsatz (2) *Besonderheiten des Erzeugnisses* soll der Satz

*Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und Folsäure.* wie folgt abgeändert werden:

Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und, allerdings mit schwankendem und mit zunehmender Lagerdauer abnehmendem Gehalt, Folsäure.

**Begründung:**

Siehe Begründung zu b) Beschreibung.

**Vollständige Produktspezifikation:**

(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  
— Endzuckergehalt (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 %  
— Eisen: mind. 4 mg/100 g  
— 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 BasisVO 178/2002 VO).
- e) Herstellungsverfahren:  
Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt im geografischen Gebiet.  
Zuckerrübenkraut wird ohne jegliche Zusätze hergestellt. Das Produkt wird in der Rübenemtezeit, 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.  
— Annahmeproofung: 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 Stei-

nen; 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 zur 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 Zuckerrübensirupherstellung im Rheinland hat sich auch in der Sprache deutlich gezeigt: Zuckerrübensirup ist für den Rheinländer Rübenkraut, damals noch „Rüöwenkraut“ 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 und Eisen im Endprodukt. Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und, allerdings mit schwankendem und mit der Lagerungsdauer abnehmendem Gehalt, Folsäure. 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 Renommée 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 erfolgt 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) Kontrolleinrichtung(en):  
Name: Landesamt für Natur, Umwelt- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen  
Anschrift: Leibnizstraße 10, 45659 Recklinghausen  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -
- h) Etikettierung:  
-
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:  
-