

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: 398 99 002.6

Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Anschrift: Am Trödelmarkt 58, 90403 Nürnberg
Telefon:
Telefax:
E-Mail:
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Berechtigtes Interesse:

Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. ist eine Vereinigung von Herstellern von Nürnberger (Rost-) Bratwürsten und interessierten Dritten. Er war bereits Antragsteller im ursprünglichen Eintragungsverfahren.

Vertreter:

Name: Lindner Blaumeier Patent und Rechtsanwälte Partnerschaftsgesellschaft mbB
Anschrift: Dr.- Kurt-Schumacher-Str. 23, 90402 Nürnberg
Telefon: 0911/25 50 888 - 0
Telefax: 0911/25 50 888 - 50
E-Mail: info@norispatent.com

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

ABI. L 272 vom 12.10.2013, S. 6 ff.

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:

e) Herstellungsverfahren:

Nach dem folgenden letzten Absatz

Alle Schritte der Herstellung der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet. Dies sind:
- das Zerkleinern der Fleischstücke durch Wolfen oder Hacken,
- das Mischen des zerkleinerten Fleisches und das Vermischen mit den Gewürzen zur fertigen Wurstmasse,
- das Befüllen der Schafsaitlinge

wird ergänzt:

und
- das Verpacken der Würste.

Begründung:

Das Verpacken der Nürnberger (Rost-)Bratwürste erfolgt traditionell im Betrieb des Herstellers und damit im abgegrenzten geografischen Gebiet.

Insbesondere die Qualität der Würste erfordert eine schnelle Verpackung, um die Frische und die geschmacklichen Eigenschaften zu erhalten. Nürnberger (Rost-)Bratwürste sind sehr empfindliche Hackfleischprodukte mit einer besonders feinen Würzung, die eine relativ kurze Haltbarkeit besitzen und durchgehend gekühlt werden müssen. Erfolgt die Verpackung nicht unmittelbar nach der Produktion, kann dies zu einer nachhaltigen Qualitätseinbuße führen. Schon bei dem üblichen, die Hygienevorschriften einhaltenden Transport der Bratwürste kommt es zu nachhaltigen Qualitätsverlusten hinsichtlich Frische, geschmacklicher und äußerlicher Eigenschaften, wie Abtrocknung und Braunverfärbung. Mit dem Transport an einen anderen Ort ist auch ein erhebliches Risiko von Verunreinigungen oder der Kontamination durch Krankheitserreger

verbunden, vor allem bei der Rohware. Die Ergebnisse zweier Studien, die von unabhängigen, im Bereich der Lebensmittelprüfung tätigen Instituten durchgeführt wurden, bestätigen, dass es bereits wenige Stunden nach dem Versand von unverpackten Nürnberger (Rost-)Bratwürsten in Großgebinden zu zunehmenden Abweichungen in den Qualitätseigenschaften Sensorik und Mikrobiologie kommt. Damit besteht die Gefahr, dass diese Beeinträchtigungen bei einem späteren Verpackungsvorgang mitgeführt werden. Letztlich kann der Transport des Erzeugnisses an einen anderen Ort somit auch dem Ansehen der geografischen Angabe schaden.

Beim Verpackungsvorgang werden zudem wesentliche Fertigungsschritte der Spezifikation durchgeführt, indem zu lange oder zu kurze Würste ausgesondert werden. Ferner erfolgt hierbei eine Qualitätskontrolle, eventuelle Qualitätsabweichungen werden von fachkundigen Personen sofort erkannt.

Bei den Nürnberger (Rost-)Bratwürsten ist aufgrund der Art des Produkts auch die Rückverfolgbarkeit und Ursprungssicherheit nicht gewährleistet, wenn nicht unmittelbar nach der Produktion vom g.g.A.-Betrieb selbst die Verpackung vorgenommen wird. Denn wenn Nürnberger (Rost-)Bratwürste als lose Ware oder in großen Gebinden verkauft und erst später verpackt werden, besteht das Risiko, dass hierbei ähnliche Bratwürste untergemischt werden. Dann lässt sich kaum mehr prüfen, ob es sich ausschließlich um die Originale handelt.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name und Anschrift der zuständigen staatlichen Stellen sind wie folgt zu aktualisieren:

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München, DE
Telefon: 089/ 17800-0
Telefax: 089/ 17800-313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE
Telefon: 089/ 1261-0
Telefax: 089/ 1261-1122

Begründung:

Name und Anschrift der für die Hersteller- und Missbrauchskontrollen zuständigen staatlichen Stellen waren nicht mehr aktuell. Die Nennung der Lacon GmbH hat zu entfallen. In Bayern sind derzeit mehrere gleichberechtigte Kontrollstellen zugelassen, der Hersteller kann sich einer Kontrollstelle seiner Wahl bedienen.

Vollständige Produktspezifikation:

(Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

„Nürnberger Bratwürste“ / „Nürnberger Rostbratwürste“

b) Beschreibung:

7-9 cm lange Bratwurst im engen Schafsaitlein mit mittelgrober Körnung; Stückgewicht roh ca. 20-25 g; Zusammensetzung:

grob entfettetes Schweinefleisch, Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein, kein Brätanteil, nicht umgerötet (ausgenommen bei geräucherten Bratwürsten), die Gewürzmischung variiert je nach überliefertem Rezept, typisch ist vor allem Majoran; der Anteil an

bindegewebeisweißem Fleischeiweiß darf nicht unter 12 %, der absolute Fettgehalt nur bei max. 35 % liegen; der Anteil des bindegewebeisweißfreien Fleischeiweißes im Fleischeiweiß beträgt nicht unter 75 Vol.-% (histometrisch) bzw. 80 % (chemisch).

c) Geografisches Gebiet:

Gebiet der Stadt Nürnberg.

d) Ursprungsnachweis:

Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg eine jahrhundertealte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1313 zurückgeht. Die typische Größe der Nürnberger (Rost-)Bratwurst lässt sich mindestens bis auf das Jahr 1573 zurückverfolgen. Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig orientalische Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen. Heute werden in Nürnberg von ca. 150 Metzgereien und 6 industriellen Herstellern diese Bratwürste produziert. Durch die Veröffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geographische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist.

e) Herstellungsverfahren:

Das gekörnte Fleisch wird mit den Gewürzen zu einer gut bindenden Masse vermengt. Diese wird in engen Schafsaitlein gefüllt. Die Nürnberger (Rost-) Bratwurst kann gebrüht, fertig gebraten oder roh in den Verkauf kommen. Eine typische Spezialität stellen auch die sauer in einem Sud aus Zwiebeln und Gewürzen eingelegten Bratwürste und die umgerötet geräucherten Bratwürste dar.

Alle Schritte der Herstellung der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet. Dies sind:

- das Zerkleinern der Fleischstücke durch Wolfen oder Hacken,
- das Mischen des zerkleinerten Fleisches und das Vermischen mit den Gewürzen zur fertigen Wurstmasse,
- das Befüllen der Schafsaitlein und
- das Verpacken der Würste.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg eine jahrhundertealte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1313 zurückgeht. Die typische Reduzierung von Länge und Gewicht der „Nürnberger Bratwürste“ / „Nürnberger Rostbratwürste“ lässt sich mindestens bis zum Jahr 1573 zurückverfolgen. Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig orientalische Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen.

Im Stadtgebiet Nürnberg wird diese Tradition der Bratwurstherstellung bis heute intensiv gepflegt. So waren die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ bereits von Goethe und Jean Paul sehr begehrt. Das „Bratwurst-Glöcklein“ bei St. Sebald wurde im Verlauf des 19. Jahrhunderts zu einem der berühmtesten Wirtschaftshäuser in Deutschland, wo die Einkehr nicht nur für den Geld- und Geburtsadel, sondern auch für jeden Besucher der Stadt unverzichtbar war.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Typische Merkmale der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sind deren ungewöhnliche, kleine Form sowie die Majorannote. Sie weisen einen seit langem kontrollierten hohen Qualitätsstandard auf, sind

weit über die Region Nürnberg hinaus bekannt und genießen beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Dies zeigt sich etwa daran, dass heute zum Standardprogramm eines Stadtbesuches der Verzehr von „Nürnberger Bratwürsten“/„Nürnberger Rostbratwürsten“ in einer der zahlreichen Bratwurstküchen oder Wurstbratereien der Nürnberger Innenstadt gehört.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die jahrhundertealte Tradition der Bratwurstherstellung in Nürnberg, der seit langem kontrollierte hohe Qualitätsstandard, die kontrollierte Rezeptur und die ungewöhnliche, kleine Form haben dazu geführt, dass die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in Deutschland und weltweit bekannt sind und eine hohe Wertschätzung genießen.

Die Spezialität entstand in der alten Reichsstadt Nürnberg aufgrund deren geografischer Lage als Knotenpunkt der Handelsstraßen und der Gewürzstraße aus Ostasien. Von hier kamen Gewürze wie Majoran, Muskatnuss und Pfeffer. Die Verfügbarkeit dieser asiatischen Gewürze machte die Herstellung erst möglich. Dadurch, dass Nürnberg eine Stadt war mit reichem Fernhandel und gewissen städtisch verfeinerten Sitten, konnte die Bratwurst hier immer kleiner, feiner, besser gewürzt hergestellt und damit zu den bekannten „Nürnberger Bratwürsten“ werden. Anders als auf dem Land wurden in der Stadt an die Qualität stets höhere Anforderungen gestellt. Während sonst Quantität Vorrang hatte, war es der Nürnberger Grundsatz: Klasse statt Masse, der zu der kleinen Form geführt hat.

Die Einhaltung der Rezeptur und Qualität gehen auf die Nürnberger Überwachungsvorschriften des Stadtrates zurück. Nürnberg darf sich wohl der ältesten Lebensmittelkontrolle rühmen, die bereits im Wandelbuch aus dem Jahr 1300 festgehalten ist. Durch die Veröffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geografische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruhte daher ursprünglich auf der geografischen Lage (Knotenpunkt der Gewürz- und Handelsstraßen) sowie auf der schon frühzeitig eingerichteten Lebensmittelkontrolle. Die geografische Lage und die bestehende Lebensmittelkontrolle und die damit verbundene Rezepturkontrolle führten damit zu der besonderen Qualität. Die Reichsstadt mit einem intensiven weltweiten Handel machte die Spezialität schon im Mittelalter sehr bekannt. Heute beruht der Zusammenhang auf dem hohen Ansehen der Spezialität, das sie durch die bis heute gelebten Traditionen weltweit erreicht hat.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München, DE
Telefon: 089/ 17800-0
Telefax: 089/ 17800-313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE
Telefon: 089/ 1261-0

Telefax: 089/ 1261-1122

h) Etikettierung:

"Nürnberger Bratwürste g.g.A.", "Nürnberger Bratwürste geschützte geographische Angabe", "Nürnberger Rostbratwürste g.g.A." oder "Nürnberger Rostbratwürste geschützte geographische Angabe".