

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.

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2016 002 331.2

- Filet mit Haut 32 - 42 %
- Filet ohne Haut 28 - 38 %.

Peitzer Karpfen/ Carpy z picnjo

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Lausitzer Fischereiverein 1874 e.V.
Anschrift: Hüttenwerk 1, 03185 Peitz =
Telefon:
Fax:
E-Mail:
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Das Fleisch ist wohlschmeckend, fest und fettarm. Der Peitzer Karpfen wird zum einen als Lebendfisch, des Weiteren getötet, ausgenommen, geschnitten oder filetiert, auch als Tiefkühlprodukt verkauft. Auch die Räucherung ist zulässig, hierzu kann auch Fisch verwendet werden, der vorher die Tiefkühlstrecke durchlaufen hat. Der Zusatz von Kräutern und Gewürzen zum Räucherprodukt ist zulässig. Die Räucherung erfolgt im Heiß- bzw. Kaltrauchverfahren über Laubholzspäne nach vorheriger Tauchbehandlung in Salzlake.

Vertreter:

Name: Lindner | Blaumeier Patent- und Rechtsanwälte Partnerschaftsgesellschaft mbB
Anschrift: Dr. Kurt-Schuhmacher-Str. 23
Telefon: +49 (0)911/ 2550888-0
Fax: +49 (0)911/ 2550888-50
E-Mail: info@norispatent.com

c) Geografisches Gebiet:

Das geographische Gebiet umfasst gemäß der beigelegten Karten die Gebiete der Gemeinden/Städte:
- Stadt Peitz im Landkreis Spree-Neiße
- Gemeinde Teichland im Landkreis Spree-Neiße
- Gemeinde Kolkwitz im Landkreis Spree-Neiße
- Stadt Lübben (Spreewald), Landkreis Dahme-Spreewald
- Gemeinde Schlepzig, Landkreis Dahme-Spreewald

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

d) Ursprungsnachweis:

Der Peitzer Karpfen wird ausschließlich in dem beschriebenen geographischen Gebiet hergestellt. Die Herkunft wird durch eine entsprechende Kennzeichnung der Produkte sichergestellt. Die Kennzeichnung umfasst die Bezeichnung „Peitzer Karpfen“, die auch als Kollektivmarke unter der Nr. DD 654004 beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragen ist, ferner den Herstellerbetrieb mit seiner Ortsangabe sowie weitere Angaben entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der Fertigverpackungsverordnung.

Spezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

Peitzer Karpfen / Carpy z picnjo

b) Beschreibung:

Der Peitzer Karpfen ist ein flachrückiger Spiegelkarpfen mit überwiegend vollständiger Rückenschuppenreihe von Kopf bis Schwanz und einigen Spiegelschuppen an den Ansätzen der paarigen Flossen, am Schwanzstiel und am Kiemendeckel. Er hat keine oder nur wenige vereinzelt Streuschuppen. Die Farbhaltung zeichnet sich durch Gelbbäuchigkeit mit Übergangsfarbtönen zum olivgrünen Rücken aus. Eine Abbildung wird als Anlage 1 nachgereicht. Das Verhältnis von Körperhöhe zu Körperlänge schwankt zwischen 1:2,5 und 1:3,4. Der Korpulenzfaktor bei Laichfischen liegt zwischen 3,0 und 4,0 (vgl. Körprotokoll, VEB Binnenfischerei Peitz, Michaelis 1987 - Anlage 2; Schäperclaus, Zeitschrift für Fischerei 1955, S. 499 — Anlage 3). Die Form ist überwiegend langgestreckt.

Die Gewährleistung der Herkunft erfolgt darüber hinaus durch die Systeme zur Rückverfolgbarkeit nach Artikel 18 der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Die Fleischausbeute beträgt:

- ausgenommen, mit Kopf 70 - 80 %
- ausgenommen, ohne Kopf 53 - 63 %

Sofern der Name „Peitzer Karpfen“ bei der Vermarktung im Handel oder als Speisenangebot in Gaststätten eingesetzt wird, muss die Herkunft des Karpfens in der Weise rückverfolgbar sein, dass der Nutzer mittels Lieferscheinen, Frachtpapieren oder Rechnungen die Herkunft nachweist. Bei der Belieferung des Groß- und Einzelhandels ab Erzeuger (zum Beispiel bei Fischen in Transportbehältern auf Kraftfahrzeugen) wird die Bezeichnung „Peitzer Karpfen“ in Lieferscheinen, Frachtpapieren und Rechnungen ausdrücklich aufgenommen.

Dieses Prinzip darf im Großhandel zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit ebenfalls angewendet werden.

Sofern im Einzelhandel die Bezeichnung „Peitzer Karpfen“ eingesetzt wird, wie beispielsweise als Aufschrift an den Becken, müssen die entsprechenden Dokumente (Lieferscheine, Frachtpapiere oder Rechnungen) mit der Bezeichnung „Peitzer Karpfen“ vorzeigbar sein.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die Aufzucht der Fische erfolgt in dem abgegrenzten geographischen Gebiet. Die Ernährungsgrundlage des Peitzer Karpfens bildet überwiegend das natürliche, in den Teichen entstehende Futter (Zooplankton, Phytoplankton u.a.) (vgl. Barthelmes, Zeitschrift für Fischerei 1962/1963 S. 389 — Anlage 4). Es ist in allen Aufzuchtphasen für die Entwicklung des Peitzer Karpfens prägend. Dieser Aspekt sichert die in Punkt b. beschriebene spezifische Fleischqualität. Eine Zufütterung ist zulässig, ab der Aufzuchtphase 2 auch mit Getreide (vgl. Barthelmes, a.a.O. S.324 — Anlage 4). Sofern Getreide zugefüttert wird, entspricht dies der Futtermittelverordnung. Sämtliche zur Zufütterung eingesetzten Futtermittel sind gentechnikfrei.

Danach wird für die Zufütterung in der Regel Getreide eingesetzt (vgl. Barthelmes, a.a.O. S.324 — Anlage 4). Das Getreide entspricht der Futtermittelverordnung. Sämtliche zur Zufütterung eingesetzten Futtermittel sind gentechnikfrei. Bei der Besatzdichte wird auf art- und altersgerechte Haltung, entsprechend dem Abschnitt des Produktionszyklusses, geachtet.

Der Erzeugungszyklus des Peitzer Karpfens besteht aus folgenden Stufen:

(1) Laicherhaltung und Körung der Zuchttiere, die in ihrer Merkmalsausprägung der Charakteristik des Peitzer Karpfens am vollständigsten entsprechen. Die Zuchttiere werden in naturnahrungsreichen natürlichen Gewässern bei Getreidezufütterung gehalten, um eine besonders gute Qualität der Geschlechtsprodukte zu erreichen.

(2) Vermehrung der Peitzer Laichfische in künstlichen Anlagen, zum Teil unter Warmwassereinsatz (vgl. Technologien, Normen und Richtwerte zur Fischproduktion, Institut für Binnenfischerei Berlin, Friedrichshagen, 1987, Redaktion: K. Schreckenbach, W. Steffens, H. Zobel, S. 33 ff. — Anlage 5). Bei letzterem wird das Verfahren der künstlichen Erbrütung mit Terminoptimierung für beste Bedingungen beim Brutaussatz angewendet. Durchlaufen werden das Augenpunktstadium und das Dottersackstadium.

(3) Brutaussatz in natürliche Teichanlagen. Die Brut wird in der Mitte des Dottersackstadiums in natürliche Teichanlagen ausgesetzt, um sich an die Naturnahrung zu adaptieren. Nach Ende des Dottersackstadiums ernährt sich die Brut zunächst ausschließlich von Naturnahrung.

(4) Setzlingsaufzucht — Entwicklung von KO zum K1-Stadium in natürlichen Aufzuchtteichen. Abfischen der Tiere im K1-Stadium mit einem durchschnittlichen Gewicht zwischen 25 bis 50 Gramm. Danach geht der Fisch in die Überwinterung in der natürlichen Teichanlage oder zur weiteren Aufzucht in künstliche Aufzuchtanlagen unter Einsatz von Warmwasser.

Aufzucht der Tiere als K2 traditionell in den natürlichen Teichen bzw. in künstlichen Anlagen mit Warmwasser.

(5) Speisefischerzeugung in entsprechenden natürlichen Abwachsteichen bis zu den Stufen K3 und älter. Das Abfischen erfolgt in der Regel unter Zusatz von Frischwasser.

(6) Hälterung der Tiere in natürlichen Teichen oder künstlichen Anlagen unter Frischwasserzulauf und ggf. Sauerstoffzuführung (mindestens 5 Tage), damit sich die volle Reinheit des typischen Peitzer Karpfengeschmacks entfalten kann.

(7) Beim Transport der Tiere in den Handel werden die lebenden Karpfen in Spezialfahrzeugen unter Sauerstoffzufuhr, geschlachtete Tiere gekühlt auf Eis transportiert.

(8) Die Arbeitsschritte Schlachten, Schneiden ggf. Filetieren, Frosten, Verpacken und Räuchern dürfen außerhalb des geographischen Gebiets durchgeführt werden.

(9) Beim Transport der Tiere in den Handel werden die lebenden Karpfen in Spezialfahrzeugen unter Sauerstoffzufuhr, geschlachtete Tiere gekühlt auf Eis transportiert. Sofern der Name „Peitzer Karpfen“ bei der Vermarktung im Handel oder als Speisenangebot in Gaststätten eingesetzt wird, muss der Nutzer mittels Lieferscheinen, Frachtpapieren oder Rechnungen die Herkunft nachweisen können. Bei der Belieferung des Groß- und Einzelhandels ab Erzeuger (zum Beispiel bei Fischen in Transportbehältern auf Kraftfahrzeugen) wird die Bezeichnung „Peitzer Karpfen“ in Lieferscheinen, Frachtpapieren und Rechnungen ausdrücklich aufgenommen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Region in dem geographischen Gebiet des Peitzer Karpfens ist ein Zentrum der Fischereikultur im Bundesland Brandenburg. Die Karpfenteichwirtschaften prägen durch ihre Dimension und Strukturiertheit das Landschaftsbild. Das geographische Gebiet des Peitzer Karpfens zeichnet aus, dass es das Wasser aus künstlich errichteten, vom Flusslauf der Spree abgeleiteten Wasserkanälen bzw. aus Zuflüssen zur Spree, z.B. dem Hammergraben und dem Priorgraben, bezieht, was eine ganzjährige stabile Wasserversorgung in guter Qualität gewährleistet. Die Peitzer Teiche weisen vorwiegend sandige, kalkhaltige, relativ nährstoffarme Böden auf und sind nur schwach schlammig. Es verfügt über ein gutes, aber nicht zu reichhaltiges Kleinlebewesenaufkommen. Der ph-Wert des Wassers beträgt 7-8. Eine Besonderheit der Peitzer Teiche besteht darin, dass sie trotz ihrer Größe, z.T. über 100 ha, nur eine Durchschnittstiefe von 0,9 — 1,0 m aufweisen (vgl. Barthelmes, Zeitschrift für Fischerei 1962/1963 S. 333 — Anlage 4). Überwinterungsteiche können auch tiefer sein. Der biologische Vorteil liegt in der schnellen Erwärmung des Wassers. Dadurch erhöht sich die Menge der Naturnahrung für den Karpfen. Die schnelle Erwärmbarkeit wird unterstützt durch die milden Jahresdurchschnittstemperaturen der Region, die im Mittel der Jahre 1961 bis 1990 liegt mit 8,9 °C um 0,7 °C über dem vergleichbaren Deutschlandwert liegen (vgl. Klimadiagramm von Cottbus, www.klimadiagramme.de - Anlage 6). Ergänzt durch die semiintensive Bewirtschaftung wird aufgrund der vorgenannten Standortfaktoren eine hervorragende Fleischqualität erzielt. In der Gewichtsentwicklung erreicht der Peitzer Karpfen in der Regel als K1 25 bis

50 g, als K2 250 bis 500 g und wird vorwiegend als K3 mit Gewichten von 1,5 bis 2,5 kg Lebendgewicht vermarktet. Schwerere Exemplare können als K3 bei Warmwasser-Überwinterung bzw. als K4 und älter erreicht werden.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Stamm „Peitzer Karpfen“ beruht auf einer Züchtung des Amtsrates Kuhnert, vorgenommen Ende des 19. Jahrhunderts in der Domäne Peitz und ist seitdem reinerbig. „Carpy z picnjo“ ist die wendische Bezeichnung für „Peitzer Karpfen“.

Der Stamm ist das Produkt einer Kreuzung zwischen Galizier, holsteinischer Landrasse und Lausitzer Rasse (vgl. Schiemenz, Fischer, Zeitschrift für Fischerei, 10. Band, 1908, S. 47 - Anlage 7). So entstand ein Stamm, der sich durch gute Schnellwüchsigkeit und hervorragende Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ungünstige Witterung sowie durch einen hohen Fleischanteil und Wohlgeschmack auszeichnet (vgl. Schmidt, Teich-,wirtschaft und Fischerei in der Niederlausitz, 1926, S. 7- Anlage 8).

Der Peitzer Karpfen gehört zum flachrückigen Typus des Spiegelkarpfens. Die überwiegend langgestreckte Körperform wird durch ein Verhältnis von Körperhöhe zur Körperlänge von 1:2,5 bis 1:3,4 gekennzeichnet. Charakteristisch für den Peitzer Karpfen ist ein festes, fettarmes und wohlschmeckendes Fleisch. In der Gewichtsentwicklung erreicht der Peitzer Karpfen als K1 25 bis 50 g und als K2 250 bis 500 g Körpergewicht. Er wird vorwiegend als K3 mit 1,5 bis 2,5 kg Lebendgewicht und als K4 mit 2,5 kg plus vermarktet.

Die Tradition der Teichwirtschaft in dem geographischen Gebiet reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück. Im Zusammenhang mit dem Bau einer Festung in der Stadt Peitz sind südöstlich der Stadt umfangreiche Teiche angelegt worden. Beginnend ab 1880 wurden die Teiche des Kerngebietes der Domäne Peitz um die Ausläufer Bärenbrück, Glinzig und Lakoma für eine einheitliche Bewirtschaftung mit dem Stamm „Peitzer Karpfen“ ergänzt. Als Ersatz für die historisch zur Gebietskulisse gehörende Teichwirtschaft. Lakoma, die im Rahmen der Erweiterung der Braunkohleförderung abgebaggert wurde, ist als Kohleersatzmaßnahme um 1975 die Teichwirtschaft Petkampsberg in der Gemeinde Schlepzig, Landkreis Dahme- Spreewald (ebenfalls im Fließgebiet der Spree mit ähnlichen natürlichen Bedingungen liegend) angelegt worden.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Zum gegenwärtigen Zeitpunkt hat der Peitzer Karpfen in Deutschland eine herausragende Marktstellung. Jeder 20. in Deutschland produzierte Karpfen kommt aus dem beschriebenen geographischen Gebiet. Begründet auf die über 100-jährige Tradition des Peitzer Stammes und die seitdem erfolgte positive Auslese typischer, gesunder und vitaler Exemplare des Peitzer Karpfens zur Zucht konnte sich in unter den sehr günstigen geographischen und Klimaverhältnissen (reichhaltiger Wasserzufluss durch die Spree, sandige, nährstoffarme Böden, geringe Verschlammung, Flachgründigkeit) eine herausragende Qualität des Peitzer Karpfens entwickeln. Der Peitzer Karpfen erfuhr eine Reihe außerordentlicher Wertschätzungen und Würdigungen (Auswahl):

- 1897 Hamburger Staatspreis und Goldmedaille - Anlage 9 S. 66

- 1898 1. Siegerpreis in Dresden - Anlage 9 S. 66
- 1901 Sieg auf der Fischereiausstellung in Danzig- Anlage 9 S. 66 und Anlage 10
- 1904 Siegerpreis und erster Preis auf der Fischereiausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zu Danzig - Anlage 11
- 1906 Prämierung auf der Berliner Fischereiausstellung - Anlage 9 S. 66
- 1964 Prämierung auf der 12. Landwirtschaftsausstellung in Leipzig-Markleeberg - Anlage 12 S. 228

Die Qualität des Peitzer Karpfens und die hohe Zuverlässigkeit seiner Erzeugung führten dazu, dass die Peitzer Teichwirtschaft zum königlich-preußischen Hoflieferanten ernannt wurde. Selbst der Bekanntheitsgrad und die Bedeutung der Cottbusser Karpfenbörse sind ursprünglich verbunden mit der Qualität und dem Ansehen des Peitzer Karpfens. Sie war über 50 Jahre hinweg das Zentrum des Karpfenhandels in Mitteleuropa. Auch zu DDR-Zeiten war das Peitzer Gebiet ein Aushängeschild der Karpfenzucht. (vgl. Dieter Kunkel, Köstliche Karpfen, 2007, S. 182-185 - Anlage 13). So wurde der Peitzer Karpfen u.a. auch nach Westberlin exportiert.

Das 1.000 ha große Teichgebiet in Peitz zählt heute zu den größten Europas (vgl. www.brandenburg-info.com/spreenei/f_peitz.htm - Anlage 14). Der Peitzer Karpfen ist in Deutschland ausgesprochen beliebt und wird bundesweit vertrieben. Jedes Jahr werden weit über 500 Tonnen Peitzer Karpfen aufgezogen und gefischt (vgl. www.Berlin.de - Anlage 15 und Märkische Online Zeitung - Anlage 16).

Über den Peitzer Karpfen wird in den Medien häufig berichtet. Die ARD/WRD drehte eine längere Reportage über den Peitzer Karpfen. Einzelne Bilder hieraus sind in Anlage 17 dargestellt, ebenso wie aus einer von VOX ausgestrahlten Reportage. Die Filme können auf Nachfrage zur Verfügung gestellt werden. Die LAUSITZER Rundschau berichtet über den Stand des Peitzer Karpfens auf der Messe „Fish International“ 2014 - Anlage 18). Zahlreiche Schau- und Informationsveranstaltungen begleiten den Peitzer Karpfen laufend. Das alljährliche Abfischen der Teiche von September bis November wird durch ein Schaufischen am Peitzer Hälterteich mit tausenden Besuchern gefeiert (vgl. Flyer zu der Veranstaltung und www.Teichgut-Peitz.de - Anlage 19, Blickpunkt Online-Portal für das Land Brandenburg - Anlage 20, WAZ - Anlage 21 und Focus online - Anlage 22). An jedem 2. August Wochenende findet in der Stadt Peitz das Fischerfest statt, das eine große Zahl von Besucher aus nah und fern anlockt (vgl. Flyer zum Fischereifest 2015 und www.peitz.de - Anlage 23). Zwischen Weihnachten und Neujahr zieht es vor allem die Kundschaft aus Berlin und Cottbus an. Die Kunden stehen in langen Schlangen vor den Verkaufstischen geduldig an. Diese reihen sich entlang der „Peitzer Karpfenstraße“ zwischen Königs Wusterhausen bei Berlin und dem sächsischen Hoyerswerda. Dort werden die Fische frisch an die Kunden gebracht (vgl. Berliner Zeitung - Anlage 24 und Berliner Morgenpost - Anlage 25). Teichführungen geben Einblick in den vielfältigen Lebensraum und in die Fischzucht. Ein 2,3 kilometerlanger Teichlehrpfad durchquert die Teiche und informiert anhand von Schautafeln und Aktivpunkten über die Geschichte und Gegenwart der Peitzer Teichlandschaft. Auch ausgewiesene regionale und überregionale Rad- und Wanderwege führen durch das idyllische Teichgebiet (vgl. Sehenswürdigkeiten im Spreewald — Anlage 26). Im Jahr 2006 wurde eigens für den Peitzer Karpfen ein Fischereimuseum eröffnet, das teilweise mit EU-Gel-

dem finanziert wurde. Die Anlage 27 zeigt einzelne Ausschnitte über die Medienberichte zur Eröffnung, über die bundesweit im Fernsehen berichtet wurde. Im Museum ist eine Vielzahl von Exponaten ausgestellt, es informiert über die historische Entwicklung der Peitzer Fischerei um die Peitzer Teiche bis heute (vgl. Anlage 28).

Über die Spezialität des Peitzer Karpfens finden sich Rezepte in Internetrezeptdatenbanken und ein kleines Kochbuch nur über den Peitzer Karpfen kann über Amazon bezogen werden (vgl. Anlagen 29 und 30). Reiseführer weisen auf diese besondere Spezialität hin (vgl. Anlage 31). Ronny Pietzner ist Koch im Hamburger Fünf-Sterne-Hotel „Elysee“ und hat in seinem Kochbuch eines seiner Lieblingsrezepte zum Peitzer Karpfen veröffentlicht (vgl. Anlage 32).

- g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung
Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt/Oder
Telefon: 0335-560-2407
Fax: 0335-560-2486
E-Mail: anett.bernt@lelf.brandenburg.de
- h) Etikettierung:
Vorgeschriebene Angabe: „Peitzer Karpfen“ bzw. „Carpy z picnjo“ geographische Angabe (zusätzlich zu den gesetzlichen Pflichtangaben)
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
-