

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: 305 99 019.5

Spreewälder Gurkensülze

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Spreewaldverein e.V.
Anschrift: Am Kleinen Hain 3 15907 Lübben
Telefon:
Fax:
E-Mail: Zusammensetzung:
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Vertreter:

Name: Lindner Blaumeier Patent-und Rechtsanwälte,
RA Terheggen
Anschrift: Dr. Kurt-Schuhmacher-Str. 23, 90402 Nürnberg
Telefon: +49(0)911/2550888-0
Fax: +49(0)911/2550888-50
E-Mail: info@norispatent.com

Art des Erzeugnisses:

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

Spezifikation:

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

a) Name:

Spreewälder Gurkensülze

b) Beschreibung:

Bei der Spreewälder Gurkensülze handelt es sich um ein traditionelles Schweinefleischerzeugnis aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, dessen besonderer Charakter vor allem durch Gurken, die schon als Rohware die Voraussetzungen der „Spreewälder Gurken g.g.A.“ erfüllen und dann als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken grob gewürfelt verwendet werden, durch Schweinefleisch und durch die Würzung geprägt wird. Die Gurkeneinlage beträgt entsprechend der Rezeptur mindestens 6 - 15 %. Die Gurkenstücke behalten auch im Enderzeugnis eine deutliche Bissfestigkeit.

Für die Einlage aus Schweinefleisch ist charakteristisch, dass neben der Schweinemaske magere Fleischteile verwendet werden. Hierbei handelt es sich um zusätzliche Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageres, entsehntes Fleisch aus dem Eisbein und/oder

der Schulter. Alle Fleischstücke sind gepökelt.

Fleischeinlagen sind Schweinefleisch (mindestens 35 % gerechnet in Anteilen am Enderzeugnis) aus dem Schweinekopf und magerem Fleisch (Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageres Fleisch aus dem Eisbein und/oder Schulter). Der Anteil mageren Fleisches beträgt mindestens 20 % des Gesamtfleischeinsatzes. Diese Spezifikation führt zu einem relativ geringen Fettanteil (maximal 17 %) und insgesamt zu einem fleischigen Geschmack. Je nach Rezeptur sind weitere Zutaten Zwiebeln, Trinkwasser, Essig, Speisesalz, Gewürze (z.B. Pfeffer, Kümmel, Senfkörner) und/oder Gewürzextrakte, Zucker, Speisegelatine und Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Stabilisatoren.

Für die Aspikbereitung wird neben Trinkwasser auch Gurkensud (Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz) verwendet, so dass der Aspik eine milde Note erhält. Der pH-Wert liegt zwischen minimal 3,5 bis maximal 4,5 und entspricht damit dem Säurewert des Gurkensudes. Darüberhinaus kommt Schwartenabkochung und/oder Kochbrühe aus dem Abkochprozess der Schweinemasken und des ergänzendem mageren Fleisches zum Einsatz. Hinzu kommen Trinkwasser und ggf. Gewürze.

c) Geografisches Gebiet:

Da es sich um traditionelle Rezepturen und Verarbeitungsmethoden aus dem Wirtschaftsraum Spreewald handelt, ist das geografische Gebiet auf diesen Raum beschränkt.

Dieser erstreckt sich im Norden entlang des Landkreises Dahme-Spreewald-Kreisgrenze von der Grenze des Landkreises Spree-Neiße bis zur nördlichen Gemarkungsgrenze von Münchehofe, den Landkreis Dahme-Spreewald durchquerend an den nördlichen Grenzen der Gemarkungen Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe und Freidorf entlang bis zur westlicher Kreisgrenze des Landkreises Dahme-Spreewald; im Westen ist der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch Abschnitte der Grenze des Landkreises Dahme-Spreewald und des Landkreises Oberspreewald-Lausitz, von der Gemarkung Freidorf bis zur Gemarkung Bronkow, im Süden verläuft die Grenze entlang der Südgrenzen der Amtsbezirke Calau und Alddöbern (Landkreis Oberspreewald-Lausitz) und den Amtsbezirken Drebkau und Neuhausen des Landkreises Spree-Neiße;

im Osten wird der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch die östliche Begrenzung der Amtsbezirke Neuhausen und Peitz und der westlichen Grenze des Amtsbezirks Schenkendöbern (gleichzeitig auch Kreisgrenze des Landkreises Spree-Neiße).

d) Ursprungsnachweis:

Die Herkunft der „Spreewälder Gurkensülze“ aus der definierten geografischen Region wird durch eine entsprechende Kennzeichnung der Produkte sichergestellt. Die Kennzeichnung umfasst den Herstellerbetrieb mit seiner Ortsangabe im Wirtschaftsraum Spreewald sowie die üblichen Produzenten- und Haltbarkeitsangaben. Zudem wird bei dem Spreewaldverein e.V. und der Kontrolleinrichtung des Landes Brandenburg ein Erzeugerverzeichnis bereitgehalten und eine Liste der zertifizierten Unternehmen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die Schweinemaske aus dem Schweinekopf und das ergänzende magere Fleisch werden gepökelt, gekocht und anschließend in Stücke geschnitten und/oder im Ganzen verarbeitet.

Für die Aspikherstellung werden Trinkwasser und/oder Schwartenabkochung (geklärt oder ungeklärt) bzw. Kochbrühe aus dem Abkochprozess der Schweinemasken und des ergänzenden mageren Fleisches und/oder Speisegelatine (in der Menge, dass der Aspik eine Festigkeit erhält, welche eine Schnittfestigkeit der Spreewälder Gurkensülze gewährleistet) sowie würzende Zutaten entsprechend b) Beschreibung verwendet.

In die noch flüssige Aspikmasse werden die zerkleinerten Teile der Schweinemaske, zusätzlich grob geschnittene Teile mageren Fleisches (Magerbäckchen, ggf. mageres Fleisch aus Eisbein oder Schulter) und/oder ganze Magerbäckchen, Gurken, die schon als Rohware die Voraussetzung der Spreewälder Gurken g.g.A. erfüllen und dann als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken, grob gewürfelt, verwendet werden. Gurkensud, sowie je nach Rezeptur zerkleinerte Zwiebeln, Gewürze (z.B. Pfeffer, Kümmel, Senfkörner) und/oder Gewürzextrakte, Zucker, Essig, Speisesalz und ggf. Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe und Stabilisatoren zugefügt und eingemengt.

Dieses Sülzgemenge wird anschließend in Formen oder Gläser verschiedener Größe gegeben und zum Auskühlen gebracht. Es folgt das Stürzen der Formen und ggf. das Schneiden in Portionen sowie das Vakuumieren dieser Portionen oder Verpacken unter Schutzatmosphäre, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten.

Sämtliche beschriebene Herstellungs- und Abfüllungsschritte erfolgen in der definierten geografischen Region.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Aufgrund seiner besonderen Boden- und Klimaverhältnisse ist der Wirtschaftsraum Spreewald für den Anbau von Gurken besonders gut geeignet. Daher haben sich in dem Gebiet viele Spezialitäten mit Gurken entwickelt. Dazu gehören auch traditionelle Fleischerzeugnisse, bei denen die Verwendung dieser Gurken eine besondere Rolle spielen, wie die „Spreewälder Gurkensülze“, die im Wirtschaftsraum Spreewald seit mindestens zwei Generationen, nachweislich seit 1955 produziert und über den

Handel vertrieben wird und zwar unter anderem in den Vorgängerbetrieb der Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH, dem VEB Golßener Fleisch- und Wurstwaren im Fleischkombinat Cottbus.

Im Gegensatz zu anderen Gebieten ist nur der Wirtschaftsraum Spreewald für die Einbeziehung von Gurken in Schweinefleischsülze bekannt. Dies war bereits zu DDR-Zeiten so, wie sich insbesondere (im Umkehrschluss) aus den sehr detaillierten Herstellungsbeschreibungen der DDR ergibt, die keine der anderen Sülzen Gurken als Zutaten erwähnt, wie beispielsweise die TGL 29213/03, Gruppe 17260, der DDR vom Oktober 1974 zeigt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die Besonderheit der „Spreewälder Gurkensülze“ beruht auf dem hohen Anteil mageren Fleisches (durch zusätzliche Verwendung von Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageren, entsehten Fleisches aus dem Eisbein und/oder der Schulter), welcher der Sülze einen angenehm fleischigen Geschmack verleiht. Hierdurch weist die Sülze zudem einen sehr geringen Fettanteil auf. Hinzu kommt die charakterprägende Zutat der Gurken, die als Rohware die Voraussetzungen der Spreewälder Gurken g.g.A. erfüllen und als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken, grob gewürfelt, verwendet werden. Bei den Zubereitungsformen der Spreewälder Gurken liegt z.B. die Gesamtsäure aus Gärungssessig unter 1 %. Ferner erfolgt die Süßung durch Zucker.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Spreewälder Gurkensülze ist eine beliebte und bekannte Spezialität aus dem Spreewald. Die besondere Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Herstellungsgebiet ergibt sich aus einem besonderen Ansehen, das auf der Herkunft des Produktes aus dem angegebenen Gebiet beruht, das als einziges für die Einbeziehung von Gurken in Sülze bekannt ist und in dem diese Gurken selbst Herkunftsschutz als g.g.A. genießen. Beim Endverbraucher hat die Spreewälder Gurkensülze sich als beliebtes und bekanntes Produkt bundesweit etabliert. Anlässlich einer Verbraucherbefragung auf der Internationalen Grünen Woche 2003 durch die Humboldt-Universität zu Berlin wurde auf die Frage nach bekannten Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Spreewald, die Gurkensülze am häufigsten genannt.

In den Folgejahren erreichte die Spreewälder Gurkensülze im Rahmen des Prämierungsverfahrens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) zwischen 2006 und 2016 für verschiedene Angebotsformen insgesamt 8 Mal eine Gold-, 5 Mal eine Silber- und zweimal eine Bronzemedaille. In den Medien wird über die Spreewälder Gurkensülze gerne berichtet, wie beispielsweise in den Artikeln der Berliner Zeitung vom 20.01.1996 und vom 30.03.1996 und einem Bericht der Lebensmittel Zeitung vom 15.04.2005.

Zahlreiche Werbemaßnahmen und Annoncen in der Fachpresse (Lebensmittel Zeitung vom 15.04.2005, vom 11.04.2011, vom 15.03.2013, März 2016 und März 2017) und in Verbraucherzeitungen - bzw. Zeitschriften (General-Anzeiger Sachsen-Anhalt KW 20/2010, Wochenkurier Lübben/Luckau KW 11/2011, Superillu Sonderheft Nr. 1, 2011, Superillu KW 39 und KW 40/2011) steigerten die bundesweite Bekanntheit. Dem Verbrau-

cher begegnet die Werbung vor allem in den Lebensmittel Einzelhandelsketten in Deutschland, wie beispielsweise real, Kaufland, rewe, Edeka, Netto Supermarkt (Netto schwarz), Reichelt, Edeka/Reichelt, Kaiser's Tengelmann, Marktkauf, Nettomarken Discount (Netto gelb), Globus und Hit.

Diese führen die Spreewälder Gurkensülze im deutschlandweiten Lebensmittelhandel im Sortiment.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung
Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt/Oder
Telefon:
Fax:
E-Mail:

h) Etikettierung:

Die Auslobung soll als „geschützte geografische Angabe“ oder „g.g.A.“ erfolgen. Die Etikettierung enthält zwingend die betriebliche Identifikationsnummer nach europäischem Lebensmittelhygienerecht und/oder die Betriebskontrollnummer des Antragstellers.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: