

Teil 7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des DPMA:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2017 001 169.4

„Berliner Currywurst ohne Darm“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Interessengemeinschaft Berliner Traditionswurstwaren e.V.
Anschrift: C/o Mischau GmbH & Co. KG, Wiesendamm 29 – 31, 13597 Berlin
Telefon: 030 3000-960
Fax: 030 305-1612
E-Mail: info@mischau.de
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Vertreter:

Name: KWG Rechtsanwälte
Anschrift: Wilhelm-Breckow-Allee 15, 51643 Gummersbach
Telefon: 02261 60 14-0
Fax: 02261 60 14-60
E-Mail: info@kwg.eu

Art des Erzeugnisses:

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

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:

Heft 32 vom 09.08.2019, Teil 7a-aa, S. 24018

Datum des Beschlusses:

05.03.2020

Entscheidung:

Der Antrag erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Gründe:

Die Prüfung der Schutzfähigkeit des Namens „Berliner Currywurst ohne Darm“ als geografische Angabe im Sinne von Art. 5 Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (im Folgenden "VO" oder „Verordnung" genannt) erfolgte unter Berücksichtigung der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen (vgl. insb. Anhänge 1 - 36) und der Stellungnahmen nach § 130 Abs. 3 MarkenG (vgl. Schreiben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 26.06.2017, Schreiben der DEHOGA Berlin vom 02.06.2017, Schreiben der Fleischer-Innung Berlin vom 10.07.2017, Schreiben der IHK Berlin vom 11.08.2017, Schreiben der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung vom 10.11.2017 und Schreiben des Max Rubner-Instituts vom 30.06.2017) sowie des unten näher bezeichneten Einspruchs nach § 130 Abs. 4 MarkenG (vgl. Schreiben des Vertreters der EWG Eberswalder Wurst GmbH, 16230 Britz, vom 07.10.2019), wobei die Spezifikation in der Fassung vom 11.02.2020 zugrunde gelegt wurde (Gestrichen wurde gegenüber der Veröffentlichung im Markenblatt Nr. 32 vom 09.08.2019 unter „e) Herstellungsverfahren“ die Beschränkung auf das Verpacken und Etikettieren im Herkunftsgebiet).

Nach Überzeugung der Markenabteilung erfüllt der Antrag auch in Anbetracht der von der Einsprechenden

vorgetragenen Gründe die Anforderungen der Verordnung.

I.

Die Schutzgemeinschaft ist ein Zusammenschluss von derzeitigen Herstellern des vorliegenden Erzeugnisses in der Rechtsform des eingetragenen Vereins. Sie stellt somit eine Vereinigung im Sinne von Art. 49 Abs. 1 i. V. m. Art. 3 Ziff. 2. VO dar und ist damit antragsbefugt.

II.

Der Schutzantrag erfüllt auch die Voraussetzungen von Art. 5 Abs. 2 i. V. m. Art. 7 Abs. 1 der Verordnung.

Nach dieser Vorschrift sind solche geografischen Namen schutzfähig, die zur Bezeichnung eines Erzeugnisses dienen, bei dem sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus seinem geografischen Ursprung ergibt.

1.

Bei „Berliner Currywurst ohne Darm“ handelt es sich um einen Namen, der zur Bezeichnung eines Fleischerzeugnisses verwendet wird, dessen Ursprung in einem bestimmten Ort, nämlich dem Gebiet der Stadt Berlin, liegt.

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets ist eindeutig erfolgt und wurde von den angehörten sachkundigen Stellen bestätigt (vgl. Stellungnahme DEHOGA, Fleischer-Innung Berlin, IHK Berlin, Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung).

2.

Die erzeugnisspezifischen Merkmale und das beschriebene Herstellungsverfahren (vgl. Spezifikation, Abschnitte b) und e)) sind durch die vorliegenden Stellungnahmen sachkundiger Stellen bestätigt oder jedenfalls nicht in Frage gestellt worden.

Es handelt sich bei der Berliner Currywurst ohne Darm um eine fein gekutterte, ungeräucherte und nicht umgerötete Brühwurst mittlerer Qualität, ohne Darm aus Schweine- und/oder Rindfleisch, die mit Curry zubereitet ist. Sie ist eine hitzebehandelte Wurstware, bei der zerkleinertes rohes Fleisch unter Zusatz von Kochsalz, Eis oder Eiswasser ganz oder teilweise aufgeschlossen wird und deren Muskeleiweiß beim Brühen zusammenhängend koaguliert ist. Die Wurst bleibt auch bei erneutem Erhitzen schnittfest. Der Durchmesser beträgt 18 bis 36 mm mit einem Gewicht von 80 bis 120 g und einer Länge von 10 bis 18 cm.

Die Besonderheit der Berliner Currywurst ohne Darm ist, dass diese eine nicht umgerötete Brühwurst ist, die ohne Darm aus Schweine- oder Rindfleisch hergestellt wird. Das nicht umgerötete, helle Brät wird in Schäl Därme abgefüllt und gebrüht oder direkt in 75 bis 85 Grad heißes Wasser gespritzt. Dadurch erhält die Berliner Currywurst ohne Darm ihre helle, fast weiße Farbe. Darüber hinaus zeichnet sie sich durch die gleichmäßige, fein zerkleinerte und bissfeste Grundmasse ohne

wahrnehmbare Bindegewebsanteile aus. Der Muskelfleischanteil im Wurstbrät ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Sie ist schnittfest und muss gemäß dem DLG-Prüfschema für Brühwürste in jedem Prüfmerkmal mindestens 3 Punkte erreichen. Die Berliner Currywurst ohne Darm wird außerdem mit Curry, üblicherweise in einem Anteil von zwischen 0,1 und 0,2 % in dem fertigen Erzeugnis, hergestellt. Dies ist üblicherweise bei Brühwürsten nicht der Fall. Diese Verkehrsauffassung hat sich bereits in den 1970er Jahren herausgebildet und ist in den Richtlinien für Fleischerzeugnisse in Berlin (Anlage 4 zum Antrag, dort S. 6) dokumentiert.

Auch die Berücksichtigung der von der Einsprechenden vorgetragenen Argumente führt zu keiner anderen Bewertung: So hat die Einsprechende die vorgenannten Merkmale ohnehin größtenteils nicht in Abrede gestellt. Sie bestreitet lediglich, dass eine Verkehrsauffassung dahingehend in Berlin besteht, dass die Brühwurst mit Curry hergestellt wird. Es sei für den Konsumenten auch unerheblich, ob die Wurst bereits mit Curry hergestellt oder die Wurst mit Currysauce und -pulver bei der Darreichung des (Imbiss-)Produkts verwendet werde.

Diesem Vorbringen steht aber entgegen, dass die unzubereitete Wurst um Schutz ersucht. Betrachtet man die Wurst ohne Hinzunahme einer bestimmten Sauce, die im Übrigen für den Verzehr auch weggelassen werden kann, besteht aus der Sicht der Markenabteilung durchaus ein Unterschied, ob dem Wurstbrät Curry zugesetzt ist oder nicht. Hier ist zu berücksichtigen, dass es sich bei Curry um ein sehr intensives Gewürz handelt, welches auch in kleinen Anteilen – bezogen auf die Gesamtmasse – eine den Geschmack beeinflussende Wirkung haben kann.

Die Herstellung mit Curry hat die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung unter Bezugnahme auf eine Stellungnahme des Landeslabors Berlin-Brandenburg bestätigt.

In Bezug auf die weiteren Punkte der Herstellung ist die Einsprechende der Auffassung, dass das Herstellungsverfahren auf eine Vielzahl von Brüh- und Bratwurstprodukten zutrefte und eine Berliner Spezialität hierin daher nicht zu erkennen sei. Auch seien die Durchmesser-, Längen- und Gewichtsangaben sehr weit gefasst. Eine Rohstoffbindung bestehe nicht, Fleisch aus der gesamten Welt könne bei der Herstellung der Berliner Currywurst ohne Darm eingesetzt werden.

Dieses Vorbringen läuft darauf hinaus, dass die Berliner Currywurst ohne Darm keine objektiven besonderen Eigenschaften aufweist, die sie von jeder anderswo hergestellten Wurst unterscheiden. Ob dies zutrifft, kann dahinstehen, weil es jedenfalls einer Eintragung einer Bezeichnung wie oben ausgeführt als geschützte geografische Angabe nicht entgegen steht. Anders als bei einer geschützten Ursprungsbezeichnung genügt für die Eintragung einer geschützten geografischen Angabe auch allein das Ansehen (dazu nachfolgend unter 3.; vgl. BPatG GRUR 2017, 528, 530 – Hiffenmark II).

Auch der Einwand der Einsprechenden, dass es keine Rohstoffbindung gebe, mithin Fleisch aus der gesamten Welt zur Herstellung einer Berliner Currywurst ohne Darm verwendet werden könne, steht der Eintragung als geschützte geografische Angabe nicht entgegen: Bei einer geschützten geografischen Angabe gibt es grundsätzlich – auch hier anders als bei der geschützten

Ursprungsangabe – keine Rohstoffbindung (Ströbele/Hacker/Thiering, a.a.O., § 130 Rn. 20). Insoweit ist es nicht zu beanstanden, dass die Spezifikation nicht die Verwendung regionalen Schweinefleisches fordert. Im Gegenteil: Rohstoffbindungen sind bei geschützten geografischen Angaben regelmäßig nicht zulässig, sondern erfordern eine besondere Begründung im Einzelfall (Ströbele/Hacker/Thiering, a.a.O., 3 130 Rn. 78).

Soweit die Einsprechende beanstandet, dass Größen- und Gewichtsangaben sehr weit gefasst seien und dies mit den Angaben in der Spezifikation der Nürnberger Rostbratwurst verglichen, ist zu sagen, dass vergleichbare Varianzen auch bei anderen Produkten bestehen, z.B. Halberstädter Würstchen, Thüringer Rostbratwurst. Es ist auch nicht ungewöhnlich, dass es innerhalb einer Tradition Raum für eine gewisse Bandbreite an Erscheinungsformen gibt.

3.

Der Schutz begründende Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Ursprung ergibt sich aus dem besonderen Ansehen, das jenes infolge seiner Herkunft genießt (Art. 5 Abs. 2b der Verordnung).

Art. 5 Abs. 2 Buchst. B VO 1151/2012 fordert, dass Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Erzeugnisses wesentlich auf den bezeichneten geografischen Ursprung zurückzuführen ist. Damit ist auch das bloße Ansehen eines aus dem bezeichneten Gebiet stammenden Erzeugnisses geeignet, die Schutzfähigkeit der Herkunftsbezeichnung zu begründen. Dass das Erzeugnis daneben auch besondere objektive Beschaffenheits- oder Qualitätsmerkmale aufweist, die es von gleichen Erzeugnissen anderer Herkunft unterscheidet, ist hierfür nicht erforderlich (vgl. EuGH GRUR 2009, 961 (Rn. 95 ff.) - Bayerisches Bier, Ströbele/Hacker/Thiering, Markenrecht, 12. Auflage 2018, § 130 Rn. 19 m.w.N.). Das auf diesen geografischen Ursprung zurückgehende Ansehen darf nicht nur behauptet werden, sondern ist nachvollziehbar zu begründen. Dieser Nachweis wird zwar leichter zu begründen sein, wenn das Erzeugnis geografisch bedingte objektiv-qualitative Eigenschaften aufweist. Das Ansehen kann aber auch auf anderen Umständen beruhen (vgl. BPatG GRUR 2017, 528, 5.. - Hiffenmark II). Es reicht überdies aus, wenn dieses Ansehen im Ursprungsgebiet besteht (Ströbele/Hacker/Thiering, a.a.O., § 130 Rn. 19, 21; BPatG GRUR 2017, 528, 5 - Hiffenmark II).

Der Antrag stützt sich auf das besondere Ansehen (vgl. S. 8 der Produktspezifikation zum Antrag vom 12.01.2017). Berlin hat eine lange Tradition in der Herstellung von Currywürsten. Diese reicht bis in die Nachkriegszeit zurück. Därme zur Herstellung einer Brühwurst waren nach dem Ende des 2. Weltkriegs Mangelware. Im Jahr 1949 wurde in Berlin-Spandau der Fleischwarenbetrieb „Maximilian“ gegründet, der ein Verfahren zur Herstellung von Brühwürsten ohne Darm entwickelte. Anfang der 50er Jahre begann in Berlin die Produktion dieser Würste, die zunächst als „Spandauer ohne Pelle“ verkauft wurden.

Die Geschichte der „Berliner Currywurst ohne Darm“ ist eng mit der Geschichte des Imbissbetriebs „Konopke“ im Ostteil der Stadt verbunden. Das Traditionsunternehmen vertrieb ab 1960 Brühwürste ohne Darm als sog. „weiße Ware“.

Zu DDR-Zeiten wurden in Ost-Berlin unter einer „Berliner Currywurst“ ausschließlich Brühwürste ohne Darm angeboten. In West-Berlin wurde zwischen Currywurst mit und ohne Darm unterschieden, wobei sich eher die Currywurst mit Darm durchgesetzt hat. So spiegelt die Geschichte der Berliner Currywurst auch die Geschichte des geteilten Berlins wider.

Die Berliner Currywurst mit und ohne Darm haben für die Berliner Küche einen hohen kulinarischen Stellenwert und existieren beide bis heute nebeneinander. Allein in Berlin existieren heute ca. 1500 Imbissstände, welche die Erzeugnisse verkaufen, im Stadtgebiet werden jährlich ca. 70 Mio. Berliner Currywürste verzehrt, wobei hier nicht zwischen Erzeugnissen mit und ohne Darm unterschieden ist.

Daneben gelangen die Berliner Currywürste auch in nicht zubereiteter Form (d.h. nicht als Imbissprodukt) in nennenswertem Umfang über den Lebensmitteleinzelhandel und Verkaufsstätten des Handwerks an den Verbraucher (vgl. Anlagen 25 bis 27 zum Antrag vom 12.01.2017; Stellungnahme der Fleischer-Innung Berlin vom 10.07.2017).

Die historische Entwicklung und Verankerung der Berliner Currywurst ohne Darm im kollektiven Gedächtnis der Stadt Berlin wird hierdurch nachvollziehbar belegt. Es mag sein, dass nachkriegsbedingt durch einen Mangel entstandene Herstellungsverfahren und/oder Produkte sich auch anderswo in Deutschland entwickelten und Verbreitung fanden. Dies ändert aber nichts daran, dass auch in Berlin die Entwicklung der Berliner Currywurst ohne Darm hierdurch nachvollziehbar beeinflusst wurde und diese bis heute fortwirkt.

Auch die von der Antragstellerin als Anlage 18 vorgelegten Zeitungsartikel sowie Anlage 20 dokumentieren, dass es sich um eine bestimmte Wurst mit einem besonderen Ansehen handelt.

Für ein solches Ansehen spricht auch, dass einige nicht gebietsansässige Hersteller auf das durch die geografische Herkunft vermittelte Ansehen anspielen, in dem sie z.B. Erzeugnisse unter dem Namen „Currywurst Berliner Art“ in Verkehr bringen (vgl. Produktspezifikation, dort S. 11). Auch wenn im vorliegenden Fall keine Umsatzsteigerungen durch die Verwendung des Namens nachgewiesen sind (vgl. BPatG GRUR 2017, 528, 533 – Hiffenmark II), bleibt der Umstand zumindest indiziell relevant, weil davon auszugehen ist, dass die Wettbewerber die Bezeichnung gerade nicht verwenden würde, wenn sie sich nicht eine wie auch immer geartete positive Wirkung versprechen würden.

Auch die von der Markenabteilung beteiligten Institutionen und Verbände haben ein solches Ansehen bzw. eine hohe Wertschätzung beim Publikum zumindest im Ursprungsgebiet bestätigt. Das Max Rubner-Institut hat darauf hingewiesen, dass zwar keine objektiven Merkmale bestehen, auf deren Basis die im Herkunftsgebiet von an anderen Orten mit vergleichbaren Ausgangsstoffen gemäß dem beschriebenen Herstellungsverfahren produzierten Fleischerzeugnisse voneinander unterschieden werden können. Zum Ansehen hat es aber ausgeführt, dass davon ausgegangen werden könne, dass die um Schutz suchende geografische Angabe beim Verbraucher vor Ort zumindest für die zubereitete Wurst eine gewisse Bekanntheit besitze.

Die Fleischer-Innung hat ausgeführt, dass bei Currywurst in der Region Berlin fast ausschließlich die „Berliner Currywurst“ sichtbar sei. Dabei sei die „Berliner Currywurst ohne Darm“ eine nicht umgerötete, helle Wurst. Die IHK teilt mit, dass die typische Ummantelung der Wurst in Folge des Ausbratens in Fett ohne Darm den typischen Charakter und den Wiedererkennungswert ausmache. Die „Berliner Currywurst ohne Darm“ sei ein sehr beliebtes Gericht, das nicht nur bei den Bewohnern der Stadt Berlin, sondern bundesweit ein hohes Ansehen genieße und in großen Mengen verzehrt werde. Als typische kulinarische Besonderheit der Stadt Berlin sei sie in allen Gesellschaftsschichten präsentiert. Die DEHOGA hat ebenfalls das Ansehen des Produkts bestätigt. Die Einsprechende setzt insoweit lediglich ihre eigene subjektive Meinung gegen die übereinstimmende Einschätzung der verschiedenen Institutionen.

Schließlich stützen auch die von der Antragstellerin vorgelegten Rechnungen (Anlagen 25 - 27) die Annahme, dass in Berlin die „Berliner Currywurst ohne Darm“ auch ohne die verbreitete Darreichung mit einer pikanten Currysauce in nennenswertem Umfang über den Einzelhandel und die Betriebe des Handwerks in den Verkehr gelangt und so über die Jahre ein besonderes Ansehen zumindest in der lokalen Bevölkerung erlangt hat und weiterhin genießt.

4.

Soweit die Einsprechende schließlich darauf hingewiesen hat, dass sie selbst seit mehr als 5 Jahren dieselben Artikel in den Verkehr bringe, rechtfertigt dies nicht die Zurückweisung des Antrags.

Art. 49 Abs. 3 iVm 10 Abs. 1 Buchst. c) VO bestimmt, dass ein zulässiger Einspruch darauf gestützt werden kann, dass sich die Eintragung des vorgeschlagenen Namens nachteilig auf das Bestehen eines ganz oder teilweise gleichlautenden Namens oder auf das Bestehen von Erzeugnissen auswirken würde, die sich zum Zeitpunkt der Einreichung des Schutzantrags bei den Behörden des Mitgliedsstaats, hier beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA), am 12.01.2017, seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befanden. Dieser Einspruchsgrund führt aber nicht zur Zurückweisung des Schutzantrags. Vielmehr ist Folge des auch auf diese Vorschrift gestützten zulässigen Einspruchs die Möglichkeit, dem Einsprechenden eine nationale Übergangsfrist von bis zu 10 Jahren zu gewähren (vgl. Art. 15 Abs. 4 VO). Eine solche Übergangsfrist kann aber nur gewährt werden, um vorübergehende Schwierigkeiten im Zusammenhang mit dem langfristigen Ziel zu überwinden, die Einhaltung der Spezifikation durch alle Erzeuger des betreffenden Gebiets zu gewährleisten“ (vgl. Art. 15 Abs. 4 VO), mithin um gebietsansässigen Erzeugern die Anpassung an die Spezifikation zu erleichtern. Die Interessen Gebietsfremder – wie hier der Einsprechenden, die in Brandenburg ansässig ist – finden somit keine Berücksichtigung, da diese die betreffende Herkunftsangabe nicht rechtmäßig im Sinn von Art. 49 Abs. 3 Uabs. 2 iVm Art. 10 Abs. 1 Buchst. C VO benutzt haben kann (vgl. BPatG GRUR 2017, 528, 534 – Hiffenmark II). Die nicht gebietsansässige Einsprechende vermag sich nicht auf Art. 15 Abs. 4 VO zu berufen.

Nach alledem war gemäß § 130 Abs. 5 Satz 1 MarkenG

die Schutzfähigkeit der angemeldeten geografischen Angabe festzustellen.

Auf die nachfolgende Rechtsmittelbelehrung wird hingewiesen.

Rechtsmittelbelehrung:

Gegen diesen Beschluss kann gemäß § 133 S. 1 Markengesetz (MarkenG) das Rechtsmittel der **Beschwerde** eingelegt werden. Die Beschwerde steht denjenigen Personen zu, die gemäß § 130 Abs. 4 MarkenG fristgerecht gegen den Antrag Einspruch eingelegt haben. Sie hat aufschiebende Wirkung. Die Beschwerde ist **innerhalb eines Monats nach Zustellung des Beschlusses schriftlich** beim Deutschen Patent- und Markenamt einzulegen. Die Anschriften lauten:

Deutsches Patent- und Markenamt, 80297 München
Deutsches Patent- und Markenamt, Dienststelle Jena, 07738 Jena

Deutsches Patent- und Markenamt, Informations- und Dienstleistungszentrum, 10958 Berlin

Die **Beschwerde** kann stattdessen auch in **elektronischer Form** eingereicht werden (§ 95a Abs. 1, Abs. 3 Nr. 1 MarkenG i.V.m. § 130a Abs. 1 Satz 1 und 3, Abs. 3 Zivilprozessordnung (ZPO), § 12 der Verordnung über das Deutsche Patent- und Markenamt (DPMAV), §§ 1 ff. der Verordnung über den elektronischen Rechtsverkehr beim Deutschen Patent- und Markenamt (ERVDP-MAV)). Die näheren (technischen) Voraussetzungen sind in der ERVDPMAV aufgeführt.

Innerhalb der Beschwerdefrist ist die **Beschwerdegebühr (Gebührenverzeichnis zum Patentkostengesetz Nr. 401 300 = EUR 200,00)** auf das Konto der Bundeskasse Halle/DPMA für das Deutsche Patent- und Markenamt zu entrichten. Die Beschwerdegebühr ist für jeden Beschwerdeführer gesondert zu zahlen. Wird die Beschwerdegebühr **nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig gezahlt, so gilt die Beschwerde als nicht eingelegt (§ 6 Abs. 2 Patentkostengesetz)**.

Hinweise:

Bei der Zustellung durch die Post mittels Einschreiben durch Übergabe gilt dieses am 3. Tag nach der Aufgabe zur Post als zugestellt, es sei denn, dass das zuzustellende Dokument nicht oder zu einem späteren Zeitpunkt zugegangen ist (§ 94 Abs. 1 MarkenG i.V.m. § 4 Abs. 2 Satz 2 Verwaltungszustellungsgesetz (VwZG)). Bei der Zustellung mittels Einschreiben mit Rückschein gilt diese an dem Tag als bewirkt, den der Rückschein angibt (§ 94 Abs. 1 MarkenG i.V.m. § 4 Abs. 2 Satz 1 Verwaltungszustellungsgesetz (VwZG)).

Bei der Zustellung durch die Post mit Zustellungsurkunde ist der Tag der Zustellung auf der übergebenen Abschrift der Zustellungsurkunde oder auf der übergebenen Sendung vermerkt.

Bei Zustellung ins Ausland mittels eingeschriebenen Briefs durch Aufgabe zur Post gilt dieser zwei Wochen nach Aufgabe zur Post als zugestellt (§ 94 Abs. 1 Nr. 1 MarkenG i.V.m. § 184 Abs. 2 Satz 1 ZPO).

Der Beschwerde und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigefügt werden.

Der Beschwerde und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigefügt werden.

Anlagen:

Abschnitte der Spezifikation, die Änderungen enthalten:

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Zur Gewährleistung des hohen Ansehens der Berliner Currywurst ohne Darm müssen alle Herstellungsschritte der Berliner Currywurst, also Brätherstellung, Füllen und Brühen im geografischen Gebiet durchgeführt werden.