

## 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:** 395 99 001.7

Meißner Fummel

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Konditorei Zieger  
Anschrift: Rote Stufe 5 01662 Meißen  
Telefon: +49 3521-453147  
Fax: +49 3521-453100  
E-Mail: webmaster@konditorei-ziege  
Zusammensetzung:  
 Erzeuger/Verarbeiter  Andere

### Berechtigtes Interesse:

Der Änderungsantrag wird von Herrn Dirk Zieger, Sohn des ursprünglichen Antragstellers Frank Zieger, gestellt. Dirk Zieger hat die familieneigene Konditorei (seit Jahrzehnten einziger Hersteller der Meißner Fummel) von seinem Vater übernommen.

### Vertreter:

Name:  
Anschrift:  
Telefon:  
Fax:  
E-Mail:

### Art des Erzeugnisses:

Klasse: 2.3 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

### Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 16 vom 22.04.2016, Teil 7f-aa, S. 11224/ Amtsblatt EU C 263 vom 17.09.1999, S. 4

### 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:

#### VORBEMERKUNG:

Durch die neu eingesetzte Kontrollstelle wurde im Januar 2021 festgestellt, dass das Herstellungsverfahren und einige der verwendeten Zutaten nicht mit der geltenden Spezifikation übereinstimmen. Der bisherigen Kontrollstelle waren diese Abweichungen nicht aufgefallen.

Die nun beantragten Änderungen beruhen jedoch nicht auf einer Änderung des Herstellungsverfahrens oder der verwendeten Zutaten. Vielmehr hat die seinerzeit beauftragte Rechtsanwaltskanzlei aufgrund eines Versehens die falsche Textpassage in die Spezifikation aufgenommen und Herr Frank Zieger, der ursprüngliche Antragsteller, hat die Spezifikation damals nicht nochmals selbst überprüft. So kam es dazu, dass die bisherige Spezifikation in einigen Punkten fehlerhaft ist. Tatsächlich wurde der Meißner Fummel jedoch schon immer auf die nun beschriebene Weise (mit Zucker, ohne Butter, ohne schaumig rühren) hergestellt. Dies entspricht der traditionellen Herstellungsweise, wie sie seit Jahrzehnten von der Antragstellerin angewendet wird.

Durch die nun beantragten Änderungen soll die Spezifikation dieser, schon immer praktizierten Herstellungsweise angepasst werden.

### b) Beschreibung:

Bisher: Die Zutaten sind Fett, Butter, Mehl und Salz.

Neue Fassung: Die Zutaten sind Fett, Zucker, Mehl und Salz.

### Begründung:

Zucker ist bei Backwaren eine Standardzutat und wurde schon immer für die Herstellung der Meißner Fummel verwendet. Die Zutat ist nur versehentlich nicht in die ursprüngliche Spezifikation aufgenommen worden.

Zutreffend ist, dass Fett (idR Margarine) verwendet wird. Butter wurde jedoch noch nie zur Herstellung der Meißner Fummel verwendet, diese Zutat wurde nur versehentlich in die ursprüngliche Spezifikation aufgenommen und ist daher zu streichen.

### e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Bisher: 50 g Fett und 50 g Butter werden schaumig gerührt, mit Mehl und Salz wird dann ein fester Teig bereitet.

Neue Fassung: Alle Zutaten (Fett (ca. 100 g), Zucker, Mehl und Salz) werden zu einem festen Teig vermischt.

Begründung:

Auch hier beruht die fehlerhafte Spezifikation auf einem Übermittlungsfehler. Tatsächlich werden alle Zutaten sofort zu einem festen Teig vermischt ohne vorheriges Schaumigrühren.

Zudem wird keine Butter verwendet. Dies entspricht der traditionellen Herstellungsweise.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Die Daten zur Kontrolleinrichtung (bisher: Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft, 01326 Dresden) wurden aktualisiert.

**Vollständige Produktspezifikation:**

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

a) Name:

Meißner Fummel

b) Beschreibung:

Die „Meißner Fummel“ ist ein spezielles Dauergebäck, nämlich ein luftgefülltes Hohlgebäck in der Größe und Form eines kleinen Brotlaibes mit einer sehr dünnen und leicht zerbrechlichen Teighülle. Die Zutaten sind Fett, Zucker, Mehl und Salz.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Herkunftsgebiet der „Meißner Fummel“ ist auf die Stadt Meißen in Sachsen begrenzt.

d) Ursprungsnachweis:

Nach der Überlieferung wurde die „Meißner Fummel“ schon zu Zeiten des Kurfürsten August des Starken (1670 - 1733) in Meißen gebacken. Urkundlich wurde erstmals im Jahr 1747 ein Gebäck aus der Stadt Meißen namens „Fommel“ erwähnt. Auch in einer Schrift des Reichsinnungsverbands des Bäckerhandwerks aus dem Jahr 1936 („Gebäck aus deutschen Gauen“) ist die „Meißner Fummel“ genannt. Bis etwa in diese Zeit wurde dieses Gebäck von verschiedenen Meißner Bäckereien hergestellt. Seit 1968 ist diese Tradition im Wesentlichen von der Konditorei Zieger, an den Roten Stufen in Meißen, fortgesetzt worden.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Alle Zutaten (Fett (ca. 100 g), Zucker, Mehl und Salz) werden zu einem festen Teig vermischt. Teigstücke von 50-100 g werden rund und dünn ausgetrieben, eine Hälfte mit Wasser oder Ei angefeuchtet, die andere Hälfte überschlagen und der Rand fest zusammengedrückt. Mit einem Strohhalm wird Luft eingeblasen und bei 240 °C drei Minuten gebacken.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die geografische Angabe „Meißner Fummel“ geht der Legende nach auf das Jahr 1710 zurück und gilt bis zum heutigen Tag als Besonderheit der Stadt Meißen. Sie bezeichnet eine im ganzen Raum Sachsen bekannte und angesehene Meißner Spezialität.

In den Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Meißen aus dem Jahr 1891, Seite 7, ist eine Information zur „Meißner Fummel“ enthalten, die ein Indiz dafür ist, dass diese schon im Jahr 1747 eine Besonderheit der Stadt Meißen war. Ein weiterer Beleg für das Ansehen der „Meißner Fummel“ ist die Tatsache, dass eine Broschüre aus dem Jahr 1956 auf die „Meißner Fummel“ wie folgt Bezug nimmt:

„Zwischen Dresden und Meißen verkehrte regelmäßig ein Kurier des Kurfürsten zu Sachsen. Dieser sprach in unerwünscht hohem Maße dem Meißner Wein zu, was ihm dann im Sattel seines Pferdes ungut bekam. Daraufhin befahl der Sächsische Kurfürst, August der Starke, der Bäckerzunft in Meißen, ein leicht zerbrechliches Gebäck herzustellen, welches der Kurier nach seinem Besuch von Meißen dem Kurfürsten ganz vorzeigen musste.“

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie Referat 92 Kontrolldienst Markt und Schulprogramm

Anschrift: Hugo-Junkers-Ring 9, 01109 Dresden Klotzsche

Telefon: +49 351 2612 2312

Fax:

E-Mail: Detlev.Richter@smul.sachsen.de

h) Etikettierung:

Die Etikettierung soll erfolgen als Schriftzug „Meißner Fummel g.g.A.“ auf jeder Art von Verpackungen.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: