

## 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 2015 035 079.5

Dithmarscher Gans

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**

Name: Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG  
Anschrift: Am Fuchsbau 24, 14554 Seddiner See,  
Telefon: –  
Fax: –  
E-Mail: –  
Zusammensetzung:  
 Erzeuger/Verarbeiter       Andere

**Vertreter:**

Name: Klingseisen Rings & Partner, Patent- und Markenanwälte  
Anschrift: Bräuhausstraße 2, 80331 München  
Telefon: 0049 89 242 147 60  
Fax: 0049 89 242 147 611  
E-Mail: patent@klingseisen.info

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse: 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

**Spezifikation:**

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

a) Name:

Dithmarscher Gans

b) Beschreibung:

Bei der Dithmarscher Gans handelt es sich um eine alte Landgänseart, welche vor etwa 150 Jahren auf einem kleinen, eng begrenzten Landstrich zwischen Elbe und Eider, nämlich der Region Dithmarschen, begründet wurde. Die Dithmarscher Gans ist eine robuste Gans, die in der Aufzucht nach bäuerlicher Freilandhaltung zumindest in der ersten Stufe der Küken bis zum 21. Lebenstag und der Haltung der Elterntiere von den weitläufigen feuchten Wiesen und Marschen dieser Region Dithmarschen profitiert. Die Dithmarscher Gans ist eine relativ schwere Gans, die sich durch eine hohe Weidetüchtigkeit und einen wohlgerundeten und gut geschlossenen Schlachtkörper auszeichnet. Durch die Abstammung von dieser alten entsprechenden Landgänseart und eine Züchtung in Kombination mit weiteren Landgänsen dänischer Herkunft hat sich über Jahrzehnte eine besonders schmackhafte und robuste Gänseart herausgebildet, die in den maßgeblichen Verbraucherkreisen mit der Region Dithmarschen verknüpft ist.

Die Dithmarscher Gans ist aufgrund der geographischen Herkunft aus der Region Dithmarschen und der besonderen Form dieser Landgänse durch ein festes Muskelfleisch mit sehr geringem Fettansatz gekennzeichnet. Die Dithmarscher Gans wird in Form von ganzen Gänsen, ganzen Schlachtkörpern, Gänsebrust, Gänsekeulen und Gänseklein jeweils frisch und gefroren angeboten. Weitere Produkte aus Dithmarscher Gänsen sind unter anderem vorgefertigte Gänsepfannen (frisch und gefroren) oder geräucherte Gänsebrust.

Die in bäuerlicher Freilandhaltung nach den Standards der EU-Verordnung Nr. 543/2008 (Art. 11, Anlage V) aufgezogenen Gänse mit einer natürlichen Tierhaltung in alter Form von Bauernbetrieben, d. h. mit einer vergleichsweise langen Weideaufzuchtdauer von mindestens 16 Wochen in Abhängigkeit vom Schlachtag - ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche) gegebenenfalls auch außerhalb der Region Dithmarschen -, führen zu einem besonders guten und besonders natürlichen Geschmack, der sich von anderen Typen von Gänsen deutlich unterscheidet.

Der Dithmarscher Gans und den entsprechenden Produkten der Dithmarscher Gans, nämlich dem Gänsefleisch und den weiteren Gänseprodukten, kommen in den relevanten Verbraucherkreisen eine besondere Qualitätsvorstellung zu. Dithmarscher Gänse werden traditionell schon seit Jahrzehnten auf sogenannten saisonalen Bauernmärkten von den lokalen Gänsezuchtbetrieben auf speziellen sogenannten Gänsemärkten vermarktet. Dabei werden traditionelle Gänsegerichte ebenso wie Gänseprodukte beispielsweise im Herbst um Sankt Martin herum und in der Vorweihnachtszeit durch die bäuerlichen Erzeugerbetriebe angeboten. Auch überregional reisen dazu die Verbraucher in die Region Dithmarschen, um verschiedene Gänsegerichte wie Gänsebraten mit Rotkohl oder Rosenkohl oder andere traditionelle Gerichte mit Gänsefleisch zu verköstigen und entsprechende Produkte aus den Dithmarscher Gänsen wie Gänsefleisch im Ganzen, Keulen, Gänseklein oder ähnliches in den Betrieben direkt beim Erzeuger zu erwerben. Nicht nur bei den Verbrauchern, sondern auch in der Gastronomie sind daher die Dithmarscher Gänse als besonders qualitativ hochwertige Gänse auch überregional außerhalb von der Region Dithmarschen bekannt. Die bäuerlichen Gänsemärkte und Verkaufsaaktionen in der Schlachtzeit der Dithmarscher Gans sind ein spezifischer regionaler und touristischer Anziehungspunkt, welcher sich um das Produkt der Dithmarscher Gans mit Herkunft aus dem Dithmar-

schen entwickelt hat. Eine lange Tradition bei der Aufzucht, Kontrolle und Vermarktung der Dithmarscher Gans besteht daher in den in der Regel relativ kleinen bäuerlichen Betrieben der Gänsezüchter in der Region Dithmarschen.

c) Geografisches Gebiet:

Das geographische Gebiet ist eine Region im Norddeutschen und wird historisch und landschaftlich als „Dithmarschen“ bezeichnet. Die Dithmarscher Gans wird zumindest in einem ersten Schritt der Aufzucht, nämlich vom Schlüpfen der Gössel bis zu deren 21. Lebenstag, in der Region Dithmarschen gehalten und entstammt von Gänsen (Elterntieren) aus der Region Dithmarschen. Die Region Dithmarschen ist ein allseitig zwischen Wasserstraßen und Gewässern, nämlich der Nordsee, den Flüssen Eider, Elbe und dem Nord-Ostsee-Kanal abgegrenztes Gebiet, welches nur über Brücken und Fähren erreichbar ist und durch die in der Anlage 3 vorgelegte Karte mit einer roten Linie abgegrenzt ist. Die Region Dithmarschen, welche Herkunftsgebiet der „Dithmarscher Gans“ ist, wird im Westen durch die Nordsee, im Süden durch die Elbe und im Osten bzw. Norden durch den Nord-Ostsee-Kanal bzw. die Flüsse Eider und Elbe abgegrenzt.

Als Anlage 5 wird bezüglich der Region Dithmarschen ein Auszug aus der Enzyklopädie Wikipedia vorgelegt. Die in der oben genannten Karte eingezeichnete Region Dithmarschen hat somit auch einen historischen Ursprung und war traditionell eine sogenannte „Freie Bauernrepublik“.

d) Ursprungsnachweis:

Die unter der Bezeichnung „Dithmarscher Gans“ vertriebenen Produkte, insbesondere ganze Gänse, Gänsefleisch und aus Gänsefleisch hergestellte Lebensmittel, sind allesamt mit einem sogenannten Halternachweis mit vollständiger Anschrift ausgestattet. Aufgrund dieses Halternachweises, der bei Fleischprodukten auch ansonsten vorgeschrieben ist, ist die Herkunft der Küken und Gänse aus der Region Dithmarschen an den Endprodukten ohne weiteres feststellbar. Zumindest die erste Produktionsstufe der Dithmarscher Gans, nämlich die Haltung der Elterntiere und der damit verbundene Schlupf der Gössel bzw. Küken mit der Aufzucht bis zum 21. Lebenstag (dritte Lebenswoche) erfolgt ausschließlich in der Region Dithmarschen, so dass hier die Herkunft durch den sogenannten Halternachweis zurückverfolgt werden kann. Es besteht ein durchgängiger Nachweis der Herkunft der Tiere aus einer Brüterei im Dithmarschen.

Die Aufzucht und Haltungsform der mit „Dithmarscher Gans“ bezeichneten Tiere ist den zuständigen Landesbehörden anzuzeigen. Der Landwirt muss eine Bescheinigung der zuständigen Landesbehörden zum Schlachtzeitpunkt vorlegen. Die Herkunft der Küken aus der alten Landrasse „Dithmarscher Gans“ ist über eine neutrale Kontrolle durch das Unternehmen Orgainvent oder einem vergleichbaren spezialisierten Unternehmen nachzuweisen. Der Schlachtbetrieb ist verpflichtet, den Namen des Tierhalters auf einem Geflügelpass deutlich auf dem Produkt anzubringen. Auf dem Geflügelpass ist der Hinweis anzubringen, dass die Küken der „Dithmarscher Gans“ aus dem Gebiet „Dithmarschen“ stammen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die Dithmarscher Gänse und daraus erzeugten Fleischprodukte wie Gänsefleisch der Dithmarscher Gans haben allesamt ihren Ursprung in der Region Dithmarschen. Die für die unter Punkt b) bezeichneten Gänseprodukte verwendeten Tiere der Dithmarscher Gans werden in einem ersten Produktionsschritt vom

Brüten der Eier in einer Brüterei bis zum 21. Lebenstag (drei Wochen) in der Region Dithmarschen gehalten und aufgezogen. Die für diesen ersten Produktionsschritt und die Zucht der Gössel bzw. Küken verwendeten Elterntiere werden ausschließlich in „bäuerlicher Freilandhaltung“ nach EU-Standard (Verordnung Nr. 543/2008) im Dithmarschen gehalten. Dort werden die Bruteier der Gänse gelegt und durch die dort lebenden Elterntiere ausgebrütet. Dabei wird sowohl für die Elterntiere als auch für die Gössel ausschließlich Futter mit mindestens 70 % Getreide oder Grünfutter aus dem Gebiet Dithmarschen eingesetzt. Nach dem Ausbrüten der Gänseküken (Gössel) ist dann nach dem 21. Lebenstag dieser erste Produktionsschritt der „Dithmarscher Gans“ beendet.

Nach diesem ersten Produktionsschritt werden die Gössel der Dithmarscher Gans ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche) entweder in der Region Dithmarschen oder außerhalb der Region Dithmarschen in anderen norddeutschen Regionen weiter aufgezogen unter Beibehaltung der Haltungsbedingungen „bäuerliche Freilandhaltung“ sowie der Verfütterung von hauptsächlich aus der Region Dithmarschen stammendem Getreide oder Grünfutter (mit einem Anteil von mindestens 70 % bezogen auf den gesamten Futteranteil). Die restlichen 30 % des Futtermittels sind zu 100 % pflanzlicher Art mit gegebenenfalls Beimischung von Mineralien und Vitaminen, jedoch ohne leistungsfördernde Stoffe oder prophylaktische Medikamentenzugaben. Nach dem zweiten Produktionsschritt werden die „Dithmarscher Gänse“ in einem dritten Produktionsschritt mit den nachfolgend beschriebenen Vorgaben zur schonenden Schlachtung überführt.

Alle Gänse und Gänseprodukte, welche auf einer als Dithmarscher Gans deklarierten Gans beruhen, müssen im Dithmarschen geboren sein. Die Gänseküken müssen von Elterntieren abstammen, die auf Weiden bzw. in Betrieben der Region Dithmarschen gehalten werden. Die Aufzucht der Küken bis mindestens zum 21. Lebenstag erfolgt ausschließlich in dem geographischen Gebiet Dithmarschen.

Alle als Dithmarscher Gans deklarierten Gänse und Produkte aus solchen Gänsen müssen von einer alten Landrasse „Dithmarscher Gans“ in den Blutlinien abstammen. Die Basiszucht der Dithmarscher Gans baut auf der alten Landrasse der aus Dithmarscher Linien abstammenden Gänseart auf. Die Konservierung und Bearbeitung der Dithmarscher Gans muss in geschlossenen Linien kontinuierlich nach überprüfbaren Kriterien der Vereinigungen für Gänsezucht und Geflügelhaltung und -zucht erhalten bleiben. Über die Selektion und Erhaltung der Eigenschaften der Dithmarscher Gans muss ein ordnungsgemäßes Zuchtbuch durch den Tierhalter geführt werden und ein jährlicher Bericht erstellt werden. Die Erhaltung der Zuchtlinien der Dithmarscher Gans erfolgt in einem extra dafür eingerichteten zentralen Betrieb im Dithmarschen. In mindestens einem Betrieb in der Region Dithmarschen ist eine ständige Genreserve aufzustellen. Die Linien der Gänseart Dithmarscher Gans dürfen in ihren Eigenschaften nicht wesentlich verändert werden. Die Zucht ist nachweislich wissenschaftlich zu betreiben. Eine Selektion der Gänsetiere bei der Zucht zur Dithmarscher Gans erfolgt nach einem Mittelwert, die Weidetüchtigkeit und die Vitalität. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Haltungsform („bäuerliche Freilandhaltung“) nach EU-Standard (Verordnung Nr. 543/2008) sind zu berücksichtigen. Die neuen Elterntiere werden in einem Selektionsverfahren aus der Vorgeneration ausgelesen.

Dies erfolgt nach den Kriterien Vitalität, Lauffreudigkeit, Körpermasse und/oder Brustauflagenstärke bei der

männlichen Linie. In den weiblichen Linien erfolgt die Selektion nach Fruchtbarkeitsmerkmalen wie Legeleistung und Befruchtung. Diese Daten werden bei den Zuchtbetrieben im Dithmarschen mindestens jährlich erfasst und in einem Archiv zur Weiterverwendung dokumentiert.

Die mit „Dithmarscher Gans“ bezeichneten Gänse müssen in der Aufzucht und Mast ein gesundes und ausgewogenes Futtermittel erhalten, das zu 100% pflanzlich ist und zu mindestens 70% Getreide und/oder Grünfutter aus dem Gebiet Dithmarschen in der Futtermischung enthält, gegebenenfalls angereichert mit Vitaminen und Mineralien, jedoch ohne Leistungsförderer oder prophylaktische Medikamentengaben. Dies gilt für die Haltung der Elterntiere im Dithmarschen, den ersten Produktionsschritt der Aufzucht der Gössel bis zum 21. Lebenstag und auch für den zweiten Produktionsschritt ab dem 22. Lebenstag bis zur Schlachtreife. Die Einhaltung der artgerechten Fütterung unterliegt den Kontrollen der zuständigen Landesbehörde.

Die Haltung der Gänse einer „Dithmarscher Gans“ nach dem Haltungsstandard „Gans aus bäuerlicher Freilandhaltung“ gemäß EU- Kriterien (Verordnung Nr. 543/2008) bedarf einer Anmeldung bei der zuständigen Landesregierung. Der Auslauf beträgt sowohl im ersten Produktionsschritt der Aufzucht der Gössel bis zum 21. Lebenstag als auch im anschließenden zweiten Produktionsschritt bis zur Schlachtreife mindestens 15 m<sup>2</sup> pro Gans. Die Tiere haben ständigen, uneingeschränkten Zugang zum Futter und Wasser. Die Tränken und Futterplätze sind so eingerichtet, dass eine Verschmutzung der Futter- und Wasserstellen auf ein Mindestmaß reduziert wird. Die Anzahl der Futter- und Tränkstellen sind ausreichend zur Verfügung zu stellen, um unnötige Auseinandersetzungen zu vermeiden. Die Tränken sind so ausgelegt, dass ein vollständiges Eintauchen des Kopfes in das Wasser möglich ist. Den Tieren stehen Komfortbereiche zur Verfügung in der Form von beispielsweise Ruhezonen, Schattenflächen, Äsungszonen. Die Gänse der „Dithmarscher Gans“ müssen in den landwirtschaftlichen Betrieben einer neutralen Kontrolle, durch beispielsweise den Bundesverband Tierschutz oder eine gleichgelagerte Organisation, zur Verfügung stehen.

Die als „Dithmarscher Gans“ bezeichneten Gänse werden schonend für den Abtransport der Schlachttiere verladen und es erfolgt ein tiergerechter Transport ausschließlich in den späten Abendstunden und Nachtstunden durch geschultes Personal. Das Mindestschlachtalter einer Gans liegt bei 20 Wochen, einer jungen Gans bei 16 Wochen. Die Dithmarscher Gans wird mit einem besonderen Schlachtverfahren verarbeitet, dem sogenannten Trockenschlachtverfahren. Es erfolgt kein Lebendrupf. Das Trockenschlachtverfahren ist durch eine manuelle Verarbeitung gekennzeichnet und gewährleistet einen hohen Qualitätsstandard der Fleischprodukte aus einer „Dithmarscher Gans“.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Region Dithmarschen ist eine durch hohe Luftfeuchtigkeit und eine spezielle Vegetation gekennzeichnete Landschaft. Sie liegt zwischen einerseits Wasserwegen und andererseits der Nordsee, so dass sich eine spezielle Mischung aus Seeluft, feuchtem Wetter und satten Wiesen und Marschen ergibt. Das Landschaftsgebiet des Dithmarschen besteht aus weiten, für die Gänsehaltung und die Erzeugung von Gänsefutter exzellenten Weiden, die durch den besonderen Wasserhaushalt optimale Bedingungen für die Gänsezucht und Haltung von Elterntieren und Gössel bilden.

Auch in der Natur verlassen Vögel ihren angestammten Lebensraum und suchen sich für das Brutgeschäft und die Lebensweise jeweils Gegendem mit optimalen Lebensbedingungen für die jeweilige Art aus. Dies erfolgt letztendlich nur aus dem einem Grund, die Nachkommen mit den besten Körpereigenschaften in das Leben zu entlassen. Die Gans ist im Vergleich mit den anderen gängigen Hausgeflügelarten ein recht naturbelassener Vogel, der, wie in der freien Natur üblich, nur in einem bestimmten Zeitfenster des Jahres für seine Nachkommen sorgt. Diese Tatsache wird bei der Haltung und Zucht der Dithmarscher Gans ausgenutzt. Die in diesem Gebiet (Dithmarschen) herrschenden optimalen Lebensbedingungen für Gänse stimulieren die Tiere zur Vererbung von besonderen Eigenschaften, die eben nur bei optimalen Bedingungen möglich sind. Sie führen dazu, natürlich unter Anwendung effektiver wissenschaftlicher Zuchtprogramme, dass unter diesen optimalen Bedingungen großrahmige Gänse mit einer sehr guten Brustauflage und einem gewünschten Fleisch-/Fett-/Knochenverhältnis entstehen. Daher ist die Dithmarscher Gans, welche aus einer Zucht im Dithmarschen entstammt, durch ein sehr schmackhaftes, fein texturiertes Fleisch gekennzeichnet. Aufgrund des Ursprungs aus dem Dithmarschen und der Aufzucht mindestens der Gössel bis zum 21. Lebenstag und Haltung der Elterntiere in der Region Dithmarschen sind die daraus resultierenden Fleischprodukte durch eine besonders hohe Qualität und Schmackhaftigkeit gekennzeichnet: Die Dithmarscher Gans weist ein im Vergleich zu anderen Gänsen hohes Mastengewicht, einen hohen Anteil von Edelfleischanteilen wie Brust und Keule und einen spezifischen, besonders guten Geschmack auf. Die Dithmarscher Gans ist gekennzeichnet durch vor allem einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, welche sich in einem besonderen Geschmack beim Verbraucher widerspiegeln, da das Fett der Geschmacks-träger der belebten Welt ist. Neben dem hohen Mastengewicht, der Ausgewogenheit der Edelfleischanteile ist die Dithmarscher Gans durch insbesondere einen Anteil von ungesättigten Fettsäuren von etwa 17 g/100 g Fleischprodukten gekennzeichnet.

Wie in der freien Natur, so können diese Gänse der Dithmarscher Gans unter Einhaltung vorgegebener Haltungsparameter, wie großzügige Bereitstellung von Grünflächen, Futter mit einem Mindestanteil von 70% von aus der Region Dithmarschen stammendem Getreide und/oder Grünfutter in sämtlichen Produktionsstufen, nach einem Schlüpfen und einer Aufzucht bis zum 21. Lebenstag in der Region Dithmarschen und danach auch in anderen norddeutschen Regionen, nämlich in Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern oder Brandenburg, weiter nach den definierten Kriterien gehalten werden. Sie sind von der Natur und Herkunft her mit Eigenschaften ausgestattet, die zu den gewünschten Mastkriterien und Qualitätsmerkmalen führen. Die Aufteilung der späteren Mast auf die gesamte genannte norddeutsche Fläche führt auch, wie in der freien Natur zu beobachten, zu keiner Konzentration der spezifischen Art auf ein begrenztes Gebiet.

Dieser Sachverhalt verhindert auch das Aufkommen von spezifischen Krankheitserregern und unterstützt die Herausbildung der gewünschten Qualitätsmerkmale, wie hoher Muskelfleischanteil bei sehr wenig Fett, der Dithmarscher Gans.

Die generelle Ansiedlung der wesentlichen ersten Produktionsstufe, der Elterntierhaltung und der damit verbundene Schlupf und die Aufzucht der Gössel bis zum 21. Lebenstag im Gebiet Dithmarschen ist der grundlegende und wichtigste Baustein für die Produktion von

Dithmarscher Gänse. Sie ist Bedingung für die Eigenständigkeit der Dithmarscher Gänselinie. Die Mast der Tiere kann in bäuerlicher Freilandhaltung unter den eingangs genannten Voraussetzungen der Haltung und Fortpflanzung über Norddeutschland verteilt stattfinden. Die Qualitätsmerkmale dieser speziellen Gans werden nicht voneinander abweichen. Die Tiere sind mit den beschriebenen besonderen Körpereigenschaften und Qualitätsmerkmalen ausgestattet, welche sie von anderen Gänsen, die nicht aus dem Dithmarschen stammen, unterscheiden.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume  
Anschrift: Mercatorstraße 3, 24106 Kiel  
Telefon: 0431/988-7200  
Fax: 0431/988-7209  
E-Mail: [pressestelle@melur.landsh.de](mailto:pressestelle@melur.landsh.de)

h) Etikettierung:

g.g.A. ( geschützte geographische Angabe) „ Dithmarscher Gans“

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-