Teil 7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA):

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **305 99 004.7**

Bayerischer Obazda /Obazda
Bayerischer Obazter/Obazter

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Schutzgemeinschaft Obazda
c/o Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.
Anschrift: Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München
Telefon: 089 / 54 42 25 - 0
Telefax: 089 / 53 45 95
E-Mail: info@milchland-bayern.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Vertreter:
Name: Rechtsanwalt Dr. Paul Bornemann
Anschrift: Nettelbeckstr. 11a, 81929 München
Telefon: 089 / 93 32 93
Telefax: 089 / 92 94 924
E-Mail: P.W.Bornemann@t-online.de

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.3 Käse

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:
Heft 38 vom 19.09.2008, Teil 7a-aa, S. 47321

Datum des Beschlusses:
26.08.2012

Entscheidung:
Der Antrag entspricht den Voraussetzungen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften.

Gründe:
Nach der Aufhebung des Beschlusses der Markenabteilung 3.2 vom 16. Oktober 2009 durch das Bundespatentgericht und der Zurückverweisung des Verfahrens an das Deutsche Patent- und Markenamt war auf der Grundlage der Spezifikation vom 30. März 2012 (Bl. 280-283) erneut in der Sache zu entscheiden.
Die Änderungen der Spezifikation gegenüber der im Markenblatt (Heft 38 vom 19.09.2008, S. 47321) veröffentlichten Fassung berücksichtigen die vom BPatG in der Entscheidung vom 22. September 2011 beanstandeten bzw. als noch klärungsbedürftig angesehenen Punkte, wobei der Antrag von der ursprünglichen Antragstellerin, der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V., und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. weiterverfolgt wird, die sich zu diesem Zweck zu der „Schutzgemeinschaft Obazda“ zusammengeschlossen haben.
In der nunmehr maßgeblichen Fassung der Spezifikation sind im Wesentlichen folgende Änderungen vorgenommen worden:
Die Methode der Haltbarmachung (vgl. Abschnitt e)Herstellungsverfahren) ist nicht mehr auf die Thermisierung beschränkt, sondern es können zum Haltbarmachen alle hierfür geeigneten Verfahren eingesetzt werden, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Damit ist – anders als in der vom BPatG beanstandeten ursprünglichen Fassung – auch der Einsatz von Konservierungsstoffen zugelassen.
Im Abschnitt b)Beschreibung wird nun ausdrücklich hervorgehoben, dass der Obazde den Anforderungen entsprechen muss, die die Käseverordnung an eine Käsezubereitung stellt. In diesem Abschnitt wird nun auch deutlich unterschieden zwischen Zutaten, die verwendet werden müssen („verpflichtende Zutaten“) und solchen, die verwendet werden können („freigestellte Zutaten“). Danach ist insbesondere die Zugabe von Zwiebeln und Kümmel – entgegen der ursprünglichen Fassung der Spezifikation – nicht mehr obligatorisch (vgl. die entsprechenden Abschnitte der Spezifikation in der Anlage).
Nach Überzeugung der Markenabteilung erfüllt der Antrag mit der geänderten Spezifikation die Erfordernisse der Verordnungen (EG) Nr. 510/2006 (im Folgenden „Verordnung“ genannt) und Nr. 1898/2006.

I.
Die Schutzgemeinschaft Obazda ist gemäß Art. 5 Abs.1 und 2 der Verordnung antragsbefugt.
Nach den genannten Vorschriften sind Vereinigungen, d.h. – ungeachtet der Rechtsform – jede Art von Zusammenschlüssen von Erzeugern oder Verarbeitern des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, für das die Eintragung beantragt wird, zur Antragstellung berechtigt. Um einen solchen Zusammenschluss handelt es sich bei der Schutzgemeinschaft Obazda, die (mittelbar) die Hersteller dieser Käsezubereitung im Hotelgewerbe, in der Gastronomie sowie in der Milchwirtschaft umfasst. Damit wird der Antrag nunmehr von einer breiten Grundlage aller Hersteller getragen, so dass die Geltendmachung der Interessen der einschlägigen Erzeuger im Eintragungsverfahren hinreichend gewährleistet ist.

II.
Dass es sich bei den beantragten Bezeichnungen um geografische Angaben gemäß Art. 2 Abs. 1 b) der Verordnung handelt, die nicht zu Gattungsbezeichnungen im Sinne von Art. 3 Abs. 1 der Verordnung geworden sind, wurde im Beschluss der Markenabteilung vom 16.10.2009 bereits dargelegt. Auf die diesbezüglichen Ausführungen (vgl. Markenblatt Heft 47 vom 20.11.2009, S.21048-21050), die in der Beschwerdeentscheidung des Bundespatentgerichts (Az: 30 W (pat) 9/10) bestätigt worden sind, kann hier Bezug genommen werden.
Im genannten Beschluss des Bundespatentgerichts ist darüber hinaus bestätigt worden, dass bereits der Schutzantrag mit der ursprünglich zugrunde liegenden Fassung der Spezifikation weitestgehend die Voraussetzungen von Art.2 Abs. 1 b), Abs. 2 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung erfüllte. Insbesondere sei die Markenabteilung des Deutschen Patent- und Markenamts zutreffend davon ausgegangen, dass „Bayerischer Obazda“ bzw. „Bayerischer Obazter“ oder „Obazda/Obazter“ ein Lebensmittel ist, bei dem sich das Ansehen aus dem geografischen Ursprung ergibt und das in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt wird.

III.

Die nunmehr dem Antrag zugrundeliegende Fassung der Spezifikation enthält keine ungerechtfertigten Beschränkungen mehr, wie sie das Bundespatentgericht in der zur Haltbarmachung ursprünglich alleine zugelassenen Methode der Thermisierung gesehen hat. Es erfolgt jetzt keine Festlegung mehr auf ein bestimmtes Verfahren zum Haltbarmachen, sondern die diesbezügliche Formulierung in der Spezifikation lautet: "Zur Haltbarmachung können hierfür geeignete Verfahren eingesetzt werden, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen." Dies schließt nicht nur den Einsatz von Konservierungsstoffen ein, sondern lässt auch andere Methoden zur Haltbarmachung zu.
In der Spezifikation ist – anders als in der ursprünglichen Fassung – kein (mittelbares) Mitglied der antragstellenden Schutzgemeinschaft mehr besonders erwähnt und hervorgehoben, da dies nicht zu den notwendigen Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung gehört.
Unter Abschnitt b)Beschreibung ist in der jetzt maßgebenden Fassung der Spezifikation eine Klarstellung dahingehend erfolgt, dass „verpflichtende" und „freigestellte" Zutaten getrennt aufgeführt sind, ohne dass grundsätzliche Änderungen hinsichtlich der Zutaten damit verbunden sind. Dadurch wird eine größere Bandbreite an Produktvariationen eröffnet, die im Interesse der bayerischen Gastronomie liegt. Bereits im Beschwerdeverfahren vor dem Bundespatentgericht war die damalige Antragstellerin geäußerten Einwänden zur Zusammensetzung von Obazdem durch die Freistellung der Beigabe von Kümmel und Zwiebeln nachgekommen.
Daneben ist im Abschnitt b)Beschreibung nun auch deutlich hervorgehoben, dass Obazda den Anforderungen entsprechen muss, die die Käseverordnung an eine Käsezubereitung stellt. In diesem Zusammenhang wird mit „insbesondere" der Mindestgehalt an Käse und der vorgeschriebene Höchstgehalt an beigegebenen Lebensmitteln ausdrücklich erwähnt, durch die gewählte Formulierung sind jedoch auch alle sonstigen Anforderungen umfasst.
Nach alledem war positiv über den Schutzantrag zu entscheiden.

Rechtsmittelbelehrung:

Gegen diesen Beschluss findet gemäß § 133 S. 1 des Markengesetzes die Beschwerde statt.
Die Beschwerde steht denjenigen Personen zu, die durch den Beschluss auf Grund der mit diesem veröffentlichten, gegenüber der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt geänderten Angaben in ihrem berechtigten Interesse betroffen sind. Sie hat aufschiebende Wirkung. Die Beschwerde ist **innerhalb eines Monats nach Veröffentlichung des Beschlusses im Markenblatt 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, Technisches Informationszentrum Berlin, 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 (ERVDPMAV)). 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).**

Anlage:

Abschnitte der Spezifikation, die Änderungen enthalten:

b) Beschreibung:
Bayerischer Obazda ist eine Käsezubereitung, bestehend aus folgenden Zutaten:(Quelle 1): Verpflichtende Zutaten:
• 40- 60 % Camembert und/oder Brie
• wahlweise zusätzlich Romadur und/oder Limburger und/oder Frischkäse
• Butter
• Paprikapulver und/oder Paprikaextrakt
• Salz

Freigestellte Zutaten:
• Zwiebel
• Kümmel
• andere Gewürze und/oder Gewürzzubereitungen und/oder Kräuter und/oder Kräuterzubereitungen
• Paprika
• Rahm und/oder Milch und/oder Milch- oder Molkeneiweiß
• Bier

Obazda muss den Anforderungen entsprechen, die die Käseverordnung an eine Käsezubereitung stellt. Insbesondere muss der Anteil an Käse im Endprodukt mindestens 50 % betragen. Der Anteil an beigegebenen Lebensmitteln darf 15 % nicht übersteigen.
Durch die Zugabe von Rahm oder Milch wird der Obazde abgefettet, wodurch er leichter bekömmlich wird. Ein weiterer Vorteil der Rahmzugabe ist, dass der Obazde hierdurch auch streichfähiger wird. Die Zugabe von Molkeneiweiß erhöht insbesondere die Eiweißwertigkeit des Obazdn, die durch den Butter- und Rahmzusatz etwas verloren geht.
Auch eine geringe Zugabe von Bier zur Geschmacksverfeinerung ist zur Herstellung des Obazdn erlaubt (Quelle 1). Es ist zu beachten, dass unter den verpflichtenden Zutaten Paprikapulver oder Paprikaextrakt vorkommen muss, da dies der Geschmacksabrundung des Obazdn dient.

d) Ursprungsnachweis:
Um die Rückverfolgbarkeit und somit auch den bayerischen Ursprung des Obazdn zu gewährleisten, muss das Qualitätssicherungssystem „International Food Standard" (IFS) oder ein äquivalentes System (z.B. HACCP) bei den industriellen Produzenten implementiert sein.
Aufgrund der aufgedruckten Codierung bei industrieller Herstellung ist die Chargenrückverfolgbarkeit gewährleistet. Diese ist zugleich auch elementarer Bestandteil des Qualitätssicherungssystems. Im handwerklichen Bereich wie auch in der Gastronomie muss die Rückverfolgung der Eigenherstellung oder des Zukaufs über einschlägige Belege sichergestellt sein

e) Herstellungsverfahren:
Die Zutaten Camembert, Brie, Limburger, Romadur, Frischkäse, Butter und Paprikapulver sowie eventuelle freigestellte Zutaten, welche zur Herstellung des Obazdn verwendet werden, müssen bei ihrer Verarbeitung in Bayern von höchster Qualität und bestem Reifezustand sein. Die Verarbeitung der gesamten Zutaten zum Obazdn findet in Bayern statt.
Die unter b) beschriebenen Grundstoffe werden zu einer homogenen Masse gemischt und bis zur gewünschten Stückigkeit zerkleinert. Zur Haltbarmachung können hierfür geeignete Verfahren eingesetzt werden, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Der fertige Obazde wird in Becher oder andere geeignete Gefäße für den Verkauf abgefüllt. Obazda erhält durch die Haltbarmachung ein längeres Mindesthaltbarkeitsdatum und kann aus diesem Grund auch überregional vertrieben werden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
(1) Besonderheiten des geografischen Gebietes
Obazda verfügt in Bayern über eine lange Tradition und wird vom Verbraucher als eine typisch bayerische Spezialität angesehen, die besonders gerne zur Brotzeit verzehrt wird. Somit ist dieses Erzeugnis ein fester Bestandteil der weltweit einzigartigen bayerischen Biergartenkultur (Quelle 2). Bayern ist traditionell ein Kernland der europäischen Milchproduktion. Die milchwirtschaftlichen Familienbetriebe produzieren im Freistaat ein Viertel der gesamten deutschen Milchmenge, die mit 27,9 Mio. t die größte einzelstaatliche Milchmenge in Europa darstellt. Die bayerische Milchproduktion trägt mit 38 % zum landwirtschaftlichen Produktionswert bei. Auch in der Käseproduktion gehört Bayern traditionell zu den führenden Regionen. Im Vergleich der europäischen Regionen steht Bayern bereits auf Rang 4 mit seiner Käseproduktion.
So ist es nicht verwunderlich, dass bereits früher als in anderen Regionen Europas eine starke Milchverarbeitung eingesetzt hat. Gerade die traditionellen Grünlandgebiete wie das Allgäu und Oberbayern begannen früh mit der Käseherstellung und Verarbeitung. In den südlichen Regionen Bayerns etablierte sich neben der Hartkäseproduktion bald eine hoch geschätzte Weichkäseproduktion. Weichkäse wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger gehörten schnell zu den heimischen Käsespezialitäten.
Die über 150-jährige Geschichte des Bayerischen Obazdn ist eng verbunden mit der Geschichte der bayerischen Biergärten (Quelle 2). In die Zeit der Entstehung der Biergärten fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern (Quelle 3). Um stark gereiften Camembert bzw. Brie noch verzehren zu können, wurde von der bayerischen Gastronomie der Obazde erfunden. Hierbei machte man sich die Erkenntnis zu Nutze, dass beide Weichkäse mit zunehmendem Alter würziger schmecken. Dieser Reifungsprozess wurde durch die mangelnden Kühlmöglichkeiten – insbesondere während der heißen Sommermonate – beschleunigt. Durch die Vermischung von Weichkäsen mit den anderen Zutaten ergab sich dann die schmackhafte Käsezubereitung Obazda, die im Wesentlichen aus Käsen wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger, bestand. Als typische Käsezubereitung fand der Obazde schnell Ausbreitung in den Biergärten Bayerns, in welche die Brotzeit von den Besuchern auch selbst mitgebracht werden darf.
Über die bayerischen Grenzen hinaus dürfte den Obazdn jedoch Katharina Eisenreich, einstige Wirtin des Bräustüberls in Weihenstephan, dem Sitz der ältesten Brauerei der Welt, bekannt gemacht haben, wenn sie ihren Frühschoppen- und Brotzeit-Gästen zum Schafkopfen und Tarocken eine Portion auf den Tisch stellte (Quelle 4). Zumindest seit dieser Zeit ist der Obazde nicht mehr aus bayerischen Biergärten wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt (Quelle 2). Unter den verschiedenen Bezeichnungen wie z.B. „Obazta“, „Obazda“, „Obatzte“, „Obatzta“, „Obatzter“, „Obazter“, „A’batzter“ oder „Anbatzter“ genießt er heute weltweit und insbesondere natürlich in Bayern ein hohes Ansehen.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Der Name Obazda weist unmissverständlich auf die bayerische Herkunft hin. Dafür, dass der Obazde im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht auch die Aufnahme von „Obazda“ in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten. (Quelle 5) Darüber hinaus findet sich in vielen Quellen zum Obazdn auch immer der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität sei (Quellen 1, 2, 4, 5).
Neben der Bindung des Obazdn an die bayerische Lebens- bzw. Biergartenkultur genießt dieses Produkt auch ein hohes Ansehen beim Verbraucher, weil es aus besten Zutaten besteht und weil in Bezug auf die Herstellung des Enderzeugnisses und der Zwischenprodukte (Camembert, Brie, Romadur, Limburger) eine in Jahrzehnten gewachsene, hohe Kompetenz auf Seiten des bayerischen Lebensmittelhandwerkes, der Gastronomie bzw. der Lebensmittelindustrie entstanden ist.

(3) Ursächlicher Zusammenhang zwischen (1) und (2)
Aufgrund der unter (1) beschriebenen Besonderheiten des geografischen Gebietes und der langen Tradition genießt der Obazde ein hohes Ansehen wie unter (2) beschrieben.