Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier 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. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 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) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

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

Bayerischer Obazda

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: 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: -
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.3 Käse

Spezifikation:
(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:
Bayerischer Obazda / Obazda
Bayerischer Obazter / Obazter

b) Beschreibung:
Bayerischer Obazda ist eine Käsezubereitung bestehend aus (vgl. Quelle 1):

- 40- 60 % Camembert und/oder Brie
- wahlweise zusätzlich Romadur und/oder Limburger
- Frischkäse
- Butter
- Gewürze und Gewürzextrakte
- Zwiebeln
- Salz

Darüber hinaus dürfen auch Rahm und Molkeneiweiß zum Obazdn zugegeben werden. Durch die Zugabe von Rahm 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. Des Weiteren verhindert das Molkeneiweiß ein Ausölen des Obazdn bei der Thermisierung.
Auch eine geringe Zugabe von Bier zur Geschmacksverfeinerung ist zur Obazdn-Herstellung erlaubt (siehe Quelle 1). Nach althergebrachter Herstellungsweise dürfen für den Obazdn keine Konservierungsstoffe und keine Verdickungsmittel verwendet werden. Es ist zu beachten, dass unter den verwendeten Gewürzen Kümmel und Paprika vorkommen müssen, da diese der Geschmacksabrundung des Obazdn dienen.

c) Geografisches Gebiet:
Freistaat Bayern

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.

e) Herstellungsverfahren:
Die Zutaten Camembert, Brie, Limburger, Romadur, Frischkäse, Butter und evtl. Rahm sowie Molkeneiweiß, welche zur Herstellung des Obazdn benötigt 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. Zu beachten ist, dass keine Konservierungsstoffe bzw. Verdickungsmittel verwendet werden dürfen. Zur Haltbarmachung kann der Obazde thermisiert werden (siehe Quelle 2 für die Erzeugung des Bayerischen Obazdn). Der fertige Obazde wird in Becher oder andere geeignete Gefäße für den Verkauf abgefüllt.
Durch die Thermisierung des Obazdn in der industriellen Produktion ist dieser für mehrere Wochen haltbar. Obazda aus handwerklicher Produktion wird in der Regel nicht thermisiert und ist dementsprechend nur wenige Tage haltbar.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:
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 6). 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.
Exemplarisch für die Unternehmen, welche eine Kompetenz in der Camembert- und Brieproduktion aufweisen, kann die Firma Alpenhain Käsespezialitäten-Werk genannt werden, welche bereits seit über 100 Jahren Erfahrung und Tradition in der Käseherstellung besitzt. Dieses mittelständische Familienunternehmen aus Oberbayern verarbeitet seit jeher nur beste Milch von Landwirten aus der Umgebung (Quelle 9) und stellt seit 1994 mit Hilfe modernster molkereitechnologischer Anlagen den Obazdn auf traditionelle Art und Weise her, d. h. ohne Verwendung von Konservierungsstoffen oder Verdickungsmitteln.
Die über 150-jährige Geschichte des Bayerischen Obazdn ist eng verbunden mit der Geschichte der bayerischen Biergärten (siehe Quelle 3). In die Zeit der Entstehung der Biergärten fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern (siehe Quelle 4). 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, die man selbstverständlich bei den regionalen Käsereien bezog, bestand. Als typische Käsezubereitung aus überwiegend heimischen Produkten 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 und dem Mekka der Brauwirtschaft, bekannt gemacht haben, wenn sie ihren Frühschoppen- und Brotzeit-Gästen zum Schafkopfen und Tarocken eine Portion auf den Tisch stellte (Quelle 5). Zumindest seit dieser Zeit ist der Obazde nicht mehr aus bayerischen Biergärten wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt (siehe Quelle 6). Unter den verschiedenen Bezeichnungen wie z.B. „Obazta“, „Obatzte“, „Obazter“, „Obatzta“, „Obatzter“, „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. Die traditionelle Zubereitung erfolgt aus überwiegend Produkten der Region. 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. Darüber hinaus findet sich in vielen Quellen zum Obazdn auch immer der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität sei (Quelle 8).
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 bzw. der Lebensmittelindustrie entstanden ist.

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

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Anschrift: Menzinger Straße 54,80638 München
Telefon: 089-17800-0
Telefax: : 089-17800-313
E-Mail: -

h) Etikettierung:
Nach Eintragung die unter a) genannten Bezeichnungen mit dem Zusatz „geschützte geografische Angabe“, „g.g.A.“ oder das entsprechende EU-Logo.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Deutsche Käseverordnung