

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

- aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
- bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 der Verordnung

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

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht, die aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden oder im Zusammenhang mit offiziell anerkannten Naturkatastrophen oder widrigen Witterungsverhältnissen erfolgt sind.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch die Kommission genehmigten Änderung gilt. (Bis Heft 38/2014 erfolgten diese Veröffentlichungen in Abschnitt 7e.)

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

- aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
 - bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission
-

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: 305 99 019.5

Spreewälder Gurkensülze

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Spreewaldverein e.V.
Anschrift: Am Kleinen Hain 3 15907 Lübben
Telefon:
Fax:
E-Mail: Zusammensetzung:
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Vertreter:

Name: Lindner Blaumeier Patent-und Rechtsanwälte,
RA Terheggen
Anschrift: Dr. Kurt-Schuhmacher-Str. 23, 90402 Nürnberg
Telefon: +49(0)911/2550888-0
Fax: +49(0)911/2550888-50
E-Mail: info@norispatent.com

Art des Erzeugnisses:

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

Spezifikation:

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

a) Name:

Spreewälder Gurkensülze

b) Beschreibung:

Bei der Spreewälder Gurkensülze handelt es sich um ein traditionelles Schweinefleischerzeugnis aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, dessen besonderer Charakter vor allem durch Gurken, die schon als Rohware die Voraussetzungen der „Spreewälder Gurken g.g.A.“ erfüllen und dann als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken grob gewürfelt verwendet werden, durch Schweinefleisch und durch die Würzung geprägt wird. Die Gurkeneinlage beträgt entsprechend der Rezeptur mindestens 6 - 15 %. Die Gurkenstücke behalten auch im Enderzeugnis eine deutliche Bissfestigkeit.

Für die Einlage aus Schweinefleisch ist charakteristisch, dass neben der Schweinemaske magere Fleischteile verwendet werden. Hierbei handelt es sich um zusätzliche Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageres, entsehntes Fleisch aus dem Eisbein und/oder

der Schulter. Alle Fleischstücke sind gepökelt.

Fleischeinlagen sind Schweinefleisch (mindestens 35 % gerechnet in Anteilen am Enderzeugnis) aus dem Schweinekopf und magerem Fleisch (Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageres Fleisch aus dem Eisbein und/oder Schulter). Der Anteil mageren Fleisches beträgt mindestens 20 % des Gesamtfleischeinsatzes. Diese Spezifikation führt zu einem relativ geringen Fettanteil (maximal 17 %) und insgesamt zu einem fleischigen Geschmack. Je nach Rezeptur sind weitere Zutaten Zwiebeln, Trinkwasser, Essig, Speisesalz, Gewürze (z.B. Pfeffer, Kümmel, Senfkörner) und/oder Gewürzextrakte, Zucker, Speisegelatine und Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Stabilisatoren.

Für die Aspikbereitung wird neben Trinkwasser auch Gurkensud (Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz) verwendet, so dass der Aspik eine milde Note erhält. Der pH-Wert liegt zwischen minimal 3,5 bis maximal 4,5 und entspricht damit dem Säurewert des Gurkensudes. Darüberhinaus kommt Schwartenabkochung und/oder Kochbrühe aus dem Abkochprozess der Schweinemasken und des ergänzendem mageren Fleisches zum Einsatz. Hinzu kommen Trinkwasser und ggf. Gewürze.

c) Geografisches Gebiet:

Da es sich um traditionelle Rezepturen und Verarbeitungsmethoden aus dem Wirtschaftsraum Spreewald handelt, ist das geografische Gebiet auf diesen Raum beschränkt.

Dieser erstreckt sich im Norden entlang des Landkreises Dahme-Spreewald-Kreisgrenze von der Grenze des Landkreises Spree-Neiße bis zur nördlichen Gemarkungsgrenze von Münchehofe, den Landkreis Dahme-Spreewald durchquerend an den nördlichen Grenzen der Gemarkungen Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe und Freidorf entlang bis zur westlicher Kreisgrenze des Landkreises Dahme-Spreewald; im Westen ist der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch Abschnitte der Grenze des Landkreises Dahme-Spreewald und des Landkreises Oberspreewald-Lausitz, von der Gemarkung Freidorf bis zur Gemarkung Bronkow, im Süden verläuft die Grenze entlang der Südgrenzen der Amtsbezirke Calau und Alddöbern (Landkreis Oberspreewald-Lausitz) und den Amtsbezirken Drebkau und Neuhausen des Landkreises Spree-Neiße;

im Osten wird der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch die östliche Begrenzung der Amtsbezirke Neuhausen und Peitz und der westlichen Grenze des Amtsbezirks Schenkendöbern (gleichzeitig auch Kreisgrenze des Landkreises Spree-Neiße).

d) Ursprungsnachweis:

Die Herkunft der „Spreewälder Gurkensülze“ aus der definierten geografischen Region wird durch eine entsprechende Kennzeichnung der Produkte sichergestellt. Die Kennzeichnung umfasst den Herstellerbetrieb mit seiner Ortsangabe im Wirtschaftsraum Spreewald sowie die üblichen Produzenten- und Haltbarkeitsangaben. Zudem wird bei dem Spreewaldverein e.V. und der Kontrolleinrichtung des Landes Brandenburg ein Erzeugerverzeichnis bereitgehalten und eine Liste der zertifizierten Unternehmen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die Schweinemaske aus dem Schweinekopf und das ergänzende magere Fleisch werden gepökelt, gekocht und anschließend in Stücke geschnitten und/oder im Ganzen verarbeitet.

Für die Aspikherstellung werden Trinkwasser und/oder Schwartenabkochung (geklärt oder ungeklärt) bzw. Kochbrühe aus dem Abkochprozess der Schweinemasken und des ergänzenden mageren Fleisches und/oder Speisegelatine (in der Menge, dass der Aspik eine Festigkeit erhält, welche eine Schnittfestigkeit der Spreewälder Gurkensülze gewährleistet) sowie würzende Zutaten entsprechend b) Beschreibung verwendet.

In die noch flüssige Aspikmasse werden die zerkleinerten Teile der Schweinemaske, zusätzlich grob geschnittene Teile mageren Fleisches (Magerbäckchen, ggf. mageres Fleisch aus Eisbein oder Schulter) und/oder ganze Magerbäckchen, Gurken, die schon als Rohware die Voraussetzung der Spreewälder Gurken g.g.A. erfüllen und dann als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken, grob gewürfelt, verwendet werden. Gurkensud, sowie je nach Rezeptur zerkleinerte Zwiebeln, Gewürze (z.B. Pfeffer, Kümmel, Senfkörner) und/oder Gewürzextrakte, Zucker, Essig, Speisesalz und ggf. Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe und Stabilisatoren zugefügt und eingemengt.

Dieses Sülzgemenge wird anschließend in Formen oder Gläser verschiedener Größe gegeben und zum Auskühlen gebracht. Es folgt das Stürzen der Formen und ggf. das Schneiden in Portionen sowie das Vakuumieren dieser Portionen oder Verpacken unter Schutzatmosphäre, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten.

Sämtliche beschriebene Herstellungs- und Abfüllungsschritte erfolgen in der definierten geografischen Region.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Aufgrund seiner besonderen Boden- und Klimaverhältnisse ist der Wirtschaftsraum Spreewald für den Anbau von Gurken besonders gut geeignet. Daher haben sich in dem Gebiet viele Spezialitäten mit Gurken entwickelt. Dazu gehören auch traditionelle Fleischerzeugnisse, bei denen die Verwendung dieser Gurken eine besondere Rolle spielen, wie die „Spreewälder Gurkensülze“, die im Wirtschaftsraum Spreewald seit mindestens zwei Generationen, nachweislich seit 1955 produziert und über den

Handel vertrieben wird und zwar unter anderem in den Vorgängerbetrieb der Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH, dem VEB Golßener Fleisch- und Wurstwaren im Fleischkombinat Cottbus.

Im Gegensatz zu anderen Gebieten ist nur der Wirtschaftsraum Spreewald für die Einbeziehung von Gurken in Schweinefleischsülze bekannt. Dies war bereits zu DDR-Zeiten so, wie sich insbesondere (im Umkehrschluss) aus den sehr detaillierten Herstellungsbeschreibungen der DDR ergibt, die keine der anderen Sülzen Gurken als Zutaten erwähnt, wie beispielsweise die TGL 29213/03, Gruppe 17260, der DDR vom Oktober 1974 zeigt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die Besonderheit der „Spreewälder Gurkensülze“ beruht auf dem hohen Anteil mageren Fleisches (durch zusätzliche Verwendung von Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageren, entsehten Fleisches aus dem Eisbein und/oder der Schulter), welcher der Sülze einen angenehm fleischigen Geschmack verleiht. Hierdurch weist die Sülze zudem einen sehr geringen Fettanteil auf. Hinzu kommt die charakterprägende Zutat der Gurken, die als Rohware die Voraussetzungen der Spreewälder Gurken g.g.A. erfüllen und als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken, grob gewürfelt, verwendet werden. Bei den Zubereitungsformen der Spreewälder Gurken liegt z.B. die Gesamtsäure aus Gärungssessig unter 1 %. Ferner erfolgt die Süßung durch Zucker.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Spreewälder Gurkensülze ist eine beliebte und bekannte Spezialität aus dem Spreewald. Die besondere Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Herstellungsgebiet ergibt sich aus einem besonderen Ansehen, das auf der Herkunft des Produktes aus dem angegebenen Gebiet beruht, das als einziges für die Einbeziehung von Gurken in Sülze bekannt ist und in dem diese Gurken selbst Herkunftsschutz als g.g.A. genießen. Beim Endverbraucher hat die Spreewälder Gurkensülze sich als beliebtes und bekanntes Produkt bundesweit etabliert. Anlässlich einer Verbraucherbefragung auf der Internationalen Grünen Woche 2003 durch die Humboldt-Universität zu Berlin wurde auf die Frage nach bekannten Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Spreewald, die Gurkensülze am häufigsten genannt.

In den Folgejahren erreichte die Spreewälder Gurkensülze im Rahmen des Prämierungsverfahrens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) zwischen 2006 und 2016 für verschiedene Angebotsformen insgesamt 8 Mal eine Gold-, 5 Mal eine Silber- und zweimal eine Bronzemedaille. In den Medien wird über die Spreewälder Gurkensülze gerne berichtet, wie beispielsweise in den Artikeln der Berliner Zeitung vom 20.01.1996 und vom 30.03.1996 und einem Bericht der Lebensmittel Zeitung vom 15.04.2005.

Zahlreiche Werbemaßnahmen und Annoncen in der Fachpresse (Lebensmittel Zeitung vom 15.04.2005, vom 11.04.2011, vom 15.03.2013, März 2016 und März 2017) und in Verbraucherzeitungen - bzw. Zeitschriften (General-Anzeiger Sachsen-Anhalt KW 20/2010, Wochenkurier Lübben/Luckau KW 11/2011, Superillu Sonderheft Nr. 1, 2011, Superillu KW 39 und KW 40/2011) steigerten die bundesweite Bekanntheit. Dem Verbrau-

cher begegnet die Werbung vor allem in den Lebensmittel Einzelhandelsketten in Deutschland, wie beispielsweise real, Kaufland, rewe, Edeka, Netto Supermarkt (Netto schwarz), Reichelt, Edeka/Reichelt, Kaiser's Tengelmann, Marktkauf, Nettomarken Discount (Netto gelb), Globus und Hit.

Diese führen die Spreewälder Gurkensülze im deutschlandweiten Lebensmittelhandel im Sortiment.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung

Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt/Oder

Telefon:

Fax:

E-Mail:

h) Etikettierung:

Die Auslobung soll als „geschützte geografische Angabe“ oder „g.g.A.“ erfolgen. Die Etikettierung enthält zwingend die betriebliche Identifikationsnummer nach europäischem Lebensmittelhygienerecht und/oder die Betriebskontrollnummer des Antragstellers.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 303 99 905.5

Aischgründer Karpfen

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Teichgenossenschaft Aischgrund, Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim
Anschrift: Brunnenweg 14, 91315 Höchststadt/Aisch
Telefon: 09193/5012085
Fax: 09193/5034127
E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin des Änderungsantrags ist identisch mit der ursprünglichen Antragstellerin. Es handelt sich um eine Vereinigung von Erzeugern der geschützten Produkte.

Vertreter:

Name: Dahms, Gisela GF TG Aischgrund
Anschrift: Brunnenweg 14, 91315 Höchststadt
Telefon: +49 (0) 9193 5012085
Fax: +49 (0) 9193 5034127
E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 27 vom 08.07.2016, Teil 7f-aa, S. 18285/ Amtsblatt EU C 64 vom 03.03.2012, S. 16

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:

b) Beschreibung:

Im dritten Absatz wird der erste Satz „Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1.000 – 1.700 g bei einem Alter von drei Jahren“ geändert in „Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1.000 – 3.000 g“.

Begründung:

Durch die Entwicklung des Grätenschneiders ist die Nachfrage nach Filets extrem gestiegen. Dafür eignen sich vor allem größere Karpfen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Im ersten Absatz, letzter Satz, werden nach dem Wort „erreichen“ die Worte „in der Regel“ eingefügt.

Im zweiten Absatz, erster Satz, wird „beginnend ab April des jeweiligen Jahres“ geändert in „beginnend meist ab

April des jeweiligen Jahres“.

Im zweiten Absatz, zweiter Satz, wird „i.d.R.“ vor dem Wort „entscheidend“ eingefügt.

Im zweiten Absatz, letzter Satz, wird das Wort „meist“ vor „um mehr als 1 kg pro Fisch“ eingefügt.

Im vierten Absatz wird „bei der Speisefischerzeugung (K2-K3)“ geändert in „bei der Speisefischerzeugung (ab K2)“ und „von Mai bis September“ in „in der Regel von April bis September“.

Begründung:

Da die Karpfen im Aischgrund extensiv (also in Freilandhaltung) in Naturteichen gehalten werden, hat die Witterung einen starken Einfluss auf das Wachstum der Fische. Die letzten Jahre (Stichwort Klimaveränderung) haben eine sehr unterschiedliche Entwicklung der Speisekarpfen bewirkt. Zum Teil war es im zeitigen Frühjahr so warm, dass die Fische die Winterruhe vorzeitig beendeten und zu fressen begannen, so dass die Naturnahrung nicht ausreichte und zugefüttert werden musste.

Da nicht abzusehen ist, wie sich das Klima weiter entwickelt, ist eine flexiblere Regelung (ohne starre Vorgaben wie bisher) in unseren Augen dringend notwendig. Dem trägt die geänderte Spezifikation Rechnung.

Vollständige Produktspezifikation:

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

a) Name:

Aischgründer Karpfen

b) Beschreibung:

Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpfen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des Aischgründer Karpfens ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich. Der Aischgründer Karpfen zeichnet sich durch seine Hochrückigkeit aus. Sie bildet sich insbesondere durch die warme Witterung und die hohe Fruchtbarkeit der Teiche aus. So beträgt das Höhen-Längen-Verhältnis i.d.R. 1 zu 2 bis 1 zu 2,5.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1.000 – 3.000 g. Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes und dennoch zartes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (welche 800 Karpfen in K2 je ha nicht übersteigt) und eine hierauf abgestimmte Zufütterung erreicht.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in den Landkreisen Erlangen-Höchststadt, Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim und Fürth, im Landkreis Kitzingen die Gemeinden Knetzgau, Zeil a. M., Sand a.M., Ebels-

bach, Stettfeld, Eltmann, Oberaurach, Rauenebrach, Dingolshausen, Michelau i.St., Oberschwarzach, Gerolzhofen, Lüesfeld, Priesendorf, Oberhaid, Zeller Forst, Fabrik Schlaichacher Forst, Bürgerwald, Nonnenkloster, Stollbergerforst, Schönbrunn i. S., Abtswind, Wiesenheidt, Geiselwind, Castell, Rüdénhausen, im Landkreis Bamberg die Gemeinden Schlüsselfeld, Prichsenstadt, Burghaslach, Burgwindheim, Steinachsrangen, Ebrach, Burgebrach, Pommersfelden, Frensdorf, Pettstadt, Hirschaid, Altendorf, Strullendorf, Memmelsdorf, Bamberg, Zückshuter Forst, Gundelsheim, Hauptsmoor, Hallstadt, Stegaurach, Walsdorf, Bischberg, Lisberg, Litzendorf, Geisberger Forst, Viereth, Trunstadt, Lauter, Baunach, Breitengüßbach, Kemmern, im Landkreis Forchheim die Gemeinden Butteheim, Untere Mark, Baiersdorf, Hallerndorf, Eggolsheim, Heroldsbach, Hausen, Forchheim, Poxdorf, Langensendelbach, im Landkreis Nürnberger Land die Gemeinden Geschaidt, Güntersbühler Forst, Kraftshofer Forst, Kalchreuther Forst, Kalchreuth, die kreisfreien Städte Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg und Fürth.

d) Ursprungsnachweis:

Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine Waren anderen Ursprungs unter der Bezeichnung Aischgründer Karpfen zu vermarkten. Die Kaufrechnungen dienen den Händlern und Gastronomen als Beleg für den Kauf und Verkauf von Aischgründer Karpfen. Zur Kontrolle werden Aufzeichnungen über die Betriebsgröße, den Fischkauf und -verkauf, die Futtermittel usw. und den Karpfenkauf geführt. Alle Produzenten, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden von der Teichgenossenschaft in einer Datenbank geführt. Die Teichgenossenschaft überwacht die Einhaltung der guten Praxis in der Teichwirtschaft, die Hygiene der Einrichtungen und die Qualität von Speisekarpfen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst im Aischgrund i.d.R. im dreisömmerigen Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen in der Regel im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.

Der Aischgründer Karpfen muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) eine Produktionsperiode (beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden. Das dritte Jahr (K2 zu K3) ist i.d.R. entscheidend für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung. In dieser Zeit steigt das Fischgewicht meist um mehr als 1 kg pro Fisch.

Die Besatzdichte darf in K2 nicht mehr als 800 Karpfen pro Hektar übersteigen.

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u.a.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) in der Regel von April bis September Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Der Futterquotient (zugefütterte Futtermenge (kg) pro Kilogramm Zuwachs) beträgt etwa 2:1.

Darüber hinaus sind auch Mischfuttermittel erlaubt, die im Rahmen des Bayerischen Kulturlandschaftsprogramms zugelassen sind. Diese Mischfuttermittel dürfen ausschließlich aus Ackerfrüchten bestehen und keine Komponenten tierischen Ursprungs enthalten. Bei die-

sen Mischfuttermitteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamtphosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Entwicklung der Teichwirtschaft im Mittelalter im Bereich des Aischgrundes kann mit der Entstehung der vielen Klöster und deren Bedarf an Fischen wegen der langen, sich auf Monate erstreckenden Fastenzeiten zurückgeführt werden. Den Mönchen ist es in der Hauptsache darauf angekommen, einen Fisch für die Tafel zu haben, die Rente des Teichbetriebes hatte weniger eine Rolle gespielt.

Im mittleren Aischgrund bilden wasserundurchlässige Keupertone die Grundlage der vielen Weiher. Diese physikalisch-geographischen Grundlagen - der mannigfaltige Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen, wasserstauenden Schichten des Burgsandsteins, das schwache Gefälle der Täler, die zahlreichen, zur Versumpfung neigenden Quellen und die für die Landwirtschaft nur bedingt tauglichen Boden - waren für die Entwicklung bzw. Erhaltung dieses Teichgebietes förderlich.

Wird in anderen Teichwirtschaftsgebieten der Ertrag der Karpfenzucht durch den Temperaturverlauf begrenzt, so gilt das nicht für den Aischgrund, das wärmste Teichbaugbiet Deutschlands. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen je nach Höhenlage um 8 bis 9 Grad Celsius. Der begrenzende Faktor im Aischgrund ist vielmehr die Wasserversorgung der Weiher. Die durchschnittlichen Niederschläge belaufen sich auf 600 bis 650 mm pro Jahr und nehmen von Nordwesten nach Südosten auf etwa 530 mm ab. Das Teichgebiet erstreckt sich, an der Ostseite von Frankenhöhe und Steigerwald gelegen, in einem Regenschattengebiet mit unterschiedlichen Niederschlägen interannueller Variabilität. Die Mehrzahl der Teiche ist von den Wassermengen abhängig, die sich nach Niederschlägen und während der Schneeschmelze sammeln. Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur das Landschaftsbild (größtes zusammenhängendes Teichgebiet der Bundesrepublik), sondern auch das kulturelle Leben im geografischen Gebiet. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-) Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet. Der größte steinerne Karpfen der Welt wurde als Wahrzeichen für die Region in Höchststadt an der Aisch platziert. In Konditoreien wird der Karpfen als Süßigkeit aus Schokolade angeboten, und Fruchtgummis in Karpfenform werden als „Aischgründer Kärpfla“ auf den Markt gebracht. Karpfen befinden sich u.a. auf Klingelschildern, Faschingsorden, Vereins-T-Shirts.

Der Aischgründer Karpfen wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten - wie der Aischgründer Karpfen selbst - häufig eine jahrhundertlange Tradition haben. Ein Großteil der Gastwirte, die den Karpfen oftmals in langer Familientradition anbieten, besitzt auch Halterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Aischgründer Karpfen ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Darüber hinaus weist der Aischgründer Karpfen auch weitere besondere Produkteigenschaften auf, wie sie im Folgenden beschrieben werden.

Der Aischgründer Karpfen weist ein Verhältnis von Körperhöhe zu Körperlänge von 1 zu 2 bis 2,5 auf und ist damit hochrückiger als andere Karpfenherkünfte. Dies hat seine Ursache in der Wärme und der Fruchtbarkeit der Teiche.

Aischgründer Karpfen zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen für diese Karpfenherkunft typischen Geschmack aufweist (nicht erdig, nicht „mooselnd“, angenehm wohlschmeckend, an frisch gekochte Kartoffel erinnernd).

Durch die vorgeschriebene Besatzdichte weist der Aischgründer Karpfen einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % im Filet auf.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Hochrückigkeit, welches eine Besonderheit des Aischgründer Karpfens darstellt, ist auch auf die guten Aufzuchtbedingungen im Aischgrund zurückzuführen, welcher das wärmste Karpfengebiet der Bundesrepublik Deutschland ist.

Das hohe Ansehen des Aischgründer Karpfens ist auf die große Bedeutung und jahrhundertelange Tradition der Teichwirtschaft im Aischgrund zurückzuführen.

Wie Meinungsumfragen der Fachhochschule Weihenstephan und der Technischen Universität München zeigen, erfährt der Aischgründer Karpfen als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine sehr hohe Wertschätzung. Die mit zahlreichen Feierlichkeiten eröffnete Karpfensaison ist im Aischgrund traditionell vom 1. September bis zum 30. April. Die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der Esskultur haben den Aischgründer Karpfen zu einer Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf gemacht.

Befragungen der FH Weihenstephan aus dem Jahr 2002 belegen, dass im Aischgrund 79 % der Befragten und in Nürnberg 49 % der Befragten den Aischgründer Karpfen vor anderen Herkünften bevorzugen.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: (49-89) 17800-0
Fax: (49-89) 17800-313
E-Mail:

h) Etikettierung:

Aischgründer Karpfen, Karpfen aus dem Aischgrund, Aischgründer Karpfen g.g.A., Karpfen aus dem Aischgrund g.g.A.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Fischereigesetz für Bayern (BayFiG)