



Deutsches Patent- und Markenamt • 80297 München

Landesbauernverband
in Baden-Württemberg e.V.
Bopserstraße 17
70180 Stuttgart

HAUSANSCHRIFT Zweibrückenstraße 12, 80331 München

POSTANSCHRIFT 80297 München

BEARBEITET VON Frau Link

TEL +49 (0)89 2195-4171

FAX +49 (0)89 2195-4000

INTERNET <http://www.dpma.de>

AKTENZEICHEN 31 2019 009 030.1

ANTRAGSTELLER Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall w.V.,
74549 Wolpertshausen

IHR ZEICHEN

DATUM 28.10.2019

Bitte Aktenzeichen und Antragsteller bei allen Eingaben und Zahlungen angeben!

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Stellungnahme zum Antrag auf Eintragung der Bezeichnung „Hohenloher Landschwein“ als geografische Angabe in das von der Europäischen Kommission geführte Verzeichnis

Sehr geehrte Damen und Herren,

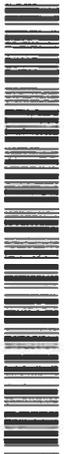
dem Deutschen Patent- und Markenamt obliegt die Prüfung, ob die zur Eintragung angemeldete geografische Angabe den Voraussetzungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (nachfolgend als „Verordnung“ bezeichnet) entspricht. Hierfür sieht das Markengesetz die Beteiligung sachkundiger und interessierter Stellen vor (vgl. § 130 Abs. 3 MarkenG).

In diesem Zusammenhang bitte ich Sie, zur Schutzfähigkeit der oben genannten Bezeichnung Stellung zu nehmen.

Von Bedeutung ist insoweit insbesondere, ob die Voraussetzungen von Art. 5 Abs. 2 der Verordnung erfüllt sind.

Danach muss es sich bei der angemeldeten Bezeichnung um einen Namen handeln, der zur Bezeichnung eines Erzeugnisses verwendet wird, dessen Ursprung in einem bestimmten Ort, in einer bestimmten Gegend oder (in Ausnahmefällen) in einem bestimmten Land liegt.

Zudem setzt der Schutz als geografische Angabe voraus, dass zwischen den Eigenschaften des betreffenden Erzeugnisses und seiner Herkunft aus dem fraglichen Gebiet ein Zusammenhang besteht: Die Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Erzeugnisses muss wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können. Ferner muss wenigstens einer



3120190090301



2076132

der Produktionsschritte, also insbesondere die Erzeugung der Rohstoffe oder deren Verarbeitung zum fertigen Produkt, im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Die wesentlichen Angaben des Antrags werden Ihnen durch die anliegende „Spezifikation“ nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung zur Kenntnis gebracht, die u.a. eine Beschreibung des Produkts, des geografischen Gebietes, des Herstellungsverfahrens und des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet enthält.

Treffen die Angaben der Spezifikation nach Ihrer Kenntnis der sachlichen und örtlichen Gegebenheiten und Gebräuche sowie des historischen Hintergrundes zu?

Im Einzelnen:

1. Wird der Name „Hohenloher Landschwein“ zur Bezeichnung der hier beschriebenen Erzeugnisse verwendet und seit wann ?
2. Sind die Angaben zu Punkt b) Beschreibung vollständig, präzise und zutreffend, dh in allen wesentlichen Aspekten erfasst und in Übereinstimmung mit den ständigen und redlichen Gebräuchen der Erzeuger ?
3. Beim geographischen Gebiet (Punkt c) bezieht sich der Antragsteller auf die historische Region Hohenlohe. Sind diese Angaben zutreffend und vollständig (vgl. auch Landkarte, Anlage) ?
4. Sind die Angaben zu e) Herstellungsverfahren vollständig, präzise und zutreffend, dh in allen wesentlichen Aspekten erfasst und in Übereinstimmung mit den ständigen und redlichen Gebräuchen der Erzeuger ?
5. Zu Punkt f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:
Ist der erforderliche Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet (der sich auf objektive Produkteigenschaften und/ oder das Ansehen beziehen kann) zutreffend dargelegt ?

Für eine Stellungnahme innerhalb von **sechs Wochen** wäre ich Ihnen dankbar.

Mit freundlichen Grüßen
Markenabteilung 3.2



Link
Regierungsdirektorin

Anlagen:
- Spezifikation
- Anlage

**SPEZIFIKATION
FÜR
HOHENLOHER LANDSCHWEIN g.g.A.
gemäß VO EU Nr. 1151/2012 und VO EU Nr. 664/2014**

1. Zuständige Behörde des Mitgliedsstaats:

Deutsches Patent und Markenamt
80297 München

2. Konsortium:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.
Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen
Kategorie: Erzeuger / Verarbeiter

3. Name des Erzeugnisses:

Hohenloher Landschwein g.g.A.

4. Art des Erzeugnisses:

Fleischerzeugnis / Schweinefleisch

5. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der VO EU Nr. 1151/2012 und VO EU Nr. 664/2014)

a) Name:

Hohenloher Landschwein g.g.A.

b) Beschreibung:

Das Hohenloher Landschwein wird von den in Hohenlohe gezüchteten Mutterrassen Schwäbisch-Hällisches Schwein, Deutsche Landrasse und Deutsches Edelschwein, sowie der Vaterrasse Pietrain und Kombinationen hieraus nach den verbindlichen Erzeugerrichtlinien des Konsortiums Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugt, welche in dieser Spezifikation niedergelegt sind. Die tiergerechte Aufzucht und die auf heimischem Getreide basierte Fütterung haben wichtigen Einfluss auf die Qualitätsparameter des Fleisches, welches sich durch eine kräftig rote Farbe, gute Marmorierung und eine gute Festigkeit bei insgesamt fleischreichen Schlachtkörpern auszeichnet. So erzeugen die Bauernfamilien der Region Hohenlohe mit Rücksicht auf die örtlichen Gegebenheiten seit Generationen hochwertiges Schweinefleisch.

c) Geographisches Gebiet

Das geographische Gebiet ist die historische Region Hohenlohe. Sie umfasst die Landkreise Hohenlohe, Schwäbisch Hall und Main-Tauber sowie die angrenzenden Gebiete soweit dies der historischen Region Hohenlohe zuzurechnen sind.

Anlage 1: Landkarte des geographischen Gebiets Hohenlohe

d) Ursprungsnachweis:

Der gesamte Erzeugungsprozess wird in allen Phasen vom bäuerlichen Erzeugerbetrieb über die Schlachtung am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall bis hin zum Kunden mit korrekter Kennzeichnung durch lückenlose Dokumentation überwacht.

Durch unabhängige Kontrollen eines von der zuständigen Überwachungsbehörde (Regierungspräsidium Karlsruhe 5.7) zugelassenen Kontrollinstituts werden alle Phasen der Erzeugung, Schlachtung, Zerlegung, Versand und Eingangskontrolle beim Kunden fortlaufend überprüft und dokumentiert.

Die Tierherkunft ist beim Erzeuger über Ohrmarke oder Tätowierung am Ohr eindeutig nachzuweisen. Des Weiteren werden bei der jährlichen Betriebskontrolle die Einhaltung sämtliche Kriterien dieser Spezifikation lückenlos überprüft.

Bei Anlieferung und Übergabe der erzeugten Schlachttieres am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall wird ein Übergabeprotokoll gefertigt worin der Erzeuger bei jeder Anlieferung schriftlich bestätigt, dass die betreffende Spezifikation für die Erzeugung des Hohenloher Landschweins g.g.A. vollständig eingehalten wurde.

Nach der Schlachtung wird jeder Schlachtkörper welcher der Spezifikation des Hohenloher Landschweins g.g.A. entspricht mit dem hierzu vorgeschriebenen Siegel gekennzeichnet.

e) Herstellungsverfahren

Neben der alten, autochthonen (gebietsbezogenen) Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein züchten die Hohenloher Bauern seit Jahrzehnten auch die Rassen Deutsche Landrasse, Deutsches Edelschwein und Pietrain in Herdbuch- und Vermehrungszucht. Die Zucht erfolgt durch klassische Tierzuchtmethoden anhand von Auslese der gesündesten, fruchtbarsten und widerstandsfähigsten Tiere mit bester Fleischqualität und deren gezielten Anpaarung. Der Einsatz gentechnischer Zuchtmethoden ist verboten.

Die Genetik der Tiere ist durch den Nachweis der Abstammung mithilfe des Zuchtbuchs zu belegen. Es dürfen nur Zuchttiere eingesetzt werden, welche im staatlich anerkannten Zuchtbuch der betreffenden Züchtervereinigung mit ihrer Genealogie registriert sind.

Alle als Hohenloher Landschwein g.g.A. gemästete Tiere müssen genetisch reinerbig stressresistent sein. Der Nachweis erfolgt durch Abstammungsnachweis und / oder MHS-Test (FUJI ET AL., 1991)

Alle erzeugten Schlachtschweine des Hohenloher Landschweins g.g.A. müssen im geographischen Gebiet gemästet und geschlachtet werden. **Die Mastperiode beginnt spätestens mit 30 kg Lebendgewicht der Mastferkel.**

In der Mast ist organisches Beschäftigungsmaterial Pflicht. Wo es betriebsbedingt möglich ist, wird den Tieren auch ein Auslauf zur Verfügung gestellt. Das Platzangebot in der Endmast ab 70 kg Lebendgewicht hat mindestens 20% mehr als der gesetzliche Standard zu betragen.

Ställe müssen mit ausreichender Be- und Entlüftung ausgerüstet sein (Sommerlufrate 80 m² / Schwein bei 70 kg), die Gaskonzentration darf 18 ppm Amoniak, 2800 ppm Kohlendioxid, 4 ppm Schwefelwasserstoff nicht überschreiten. Ausreichend Tageslicht mit mindestens 50 Lux ist vorgeschrieben.

Ebermast ist bei der Erzeugung des Hohenloher Landschweins g.g.A. verboten. Die Kastration der Ferkel darf nur mit Sachkundenachweis und Verwendung von Schmerzmittel erfolgen.

Das Futter muss mindestens zu 50 % aus dem geographischen Gebiet der Region Hohenlohe stammen. Nur Futter „Ohne Gentechnik“ ist zulässig. Es darf ausschließlich Soja europäischer Herkunft eingesetzt werden. Es dürfen nur pflanzliche Futtermittel eingesetzt werden. Der Vitamin E – Gehalt im Endmastfutter muss mindestens 160 mg betragen für die Förderung der Fleisch- und Speckqualität.

Prophylaktische Antibiotikagaben und Leistungsförderer sind während der gesamten **Mastzeit ab 30 kg Lebendgewicht** verboten. Es sind bevorzugt homöopathische Mittel zur Gesunderhaltung anzuwenden.

Allopathisch behandelte Tiere sind sichtbar und dauerhaft mit einer Kerbzange zu kennzeichnen. Für behandelte Tiere durch den Vertragstierarzt gilt die doppelte Wartezeit wie gesetzlich vorgeschrieben.

Bei notwendiger Bekämpfung von Parasiten sind folgende Wirkstoffe verboten: Pyrethoride, Perchllorethylen, Thiabendazol, Chloroform, organische Lösungsmittel, Teersäuren, Phenol, Schwefelkohlenstoff, Lindan, Dichlorvos, Phenolderivate.

Der Transport der Schlachttiere erfolgt vom Erzeugerbetrieb zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall und darf maximal 1,5 h Fahrtzeit betragen. Bei Bedarf und auf Antrag kann dies von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall übernommen werden. Gewerbliche Tiertransporte sind verboten.

Laderampen dürfen nicht mehr als eine 15 %ige Steigung aufweisen, die Transportfahrzeuge sind mit rutschfestem Boden auszukleiden und einzustreuen.

Im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall erhalten die angelieferten Tiere zunächst eine Ruhephase. Sie werden in sozialen Gruppen aufgestellt um Rankämpfe zu vermeiden. Der Boden ist rutschfest zu gestalten mit mindestens 0,8 m² Fläche. Die Verweildauer beträgt zwischen 2-12 h. Der Einsatz von Schlagstöcken und Elektrotreibern ist verboten.

Die Schlachtung der Tiere erfolgt nach besonders tierschutzgerechter und tierschonender Methode mittels Elektrobetäubung und sofortigem Blutentzug, um Leiden der Tiere als auch Schädigungen des Schlachtkörpers zu vermeiden. Der Tierschutz bei der Schlachtung wird laufend überwacht.

45 Minuten post mortem erfolgt eine pH-Wert Kontrolle. Der Schlachtkörper muss dabei einen pH-Wert von 6,0 oder höher erreichen. Das Schlachtgewicht beträgt 80 – 120 kg. Es wird für jedes Tier ein Schlachtprotokoll angefertigt mit Erzeugerbetrieb, Schlachtnummer, Schlachtgewicht, Magerfleischanteil, PH-Wert und Ergebnisse der Rückstandskontrollen.

Die fortlaufende Qualitätssicherung und Eigenkontrolle der Betriebe erfolgt durch den Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall und umfasst die Bereiche Genetik, Tiergesundheit, Fütterung, Stallbau, Hygiene und Tierhaltung.

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall hat Öffentlichkeitscharakter und ist für alle Erzeugerbetriebe im g.g.A-Gebiet uneingeschränkt zugänglich.

Die Schlachtung kann auch in anderen Schlachtstätten stattfinden sofern sich diese im geographischen Gebiet befindet, die in dieser Spezifikation vorgegebenen Vorschriften hinsichtlich tierschutzgerechter Schlachtung eingehalten werden und die Schlachtstätte an dem vorgeschriebenen Kontrollverfahren hinsichtlich Einhaltung der Spezifikation teilnimmt.

f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:

Hohenlohe ist altes Bauernland und durch seine klimatischen und geologischen Gegebenheiten hervorragend für den Getreidebau geeignet, weshalb die Region als „Kornkammer Württembergs“ bezeichnet wird. Der umfangreiche Getreideanbau liefert als Hauptfuttergrundlage der Schweinehaltung die Voraussetzungen für die überregional bekannte Schweinezucht in Hohenlohe. Die getreidebetonte Fütterung beeinflusst die Konsistenz von Fleisch und Fett in positivem Sinne.

Hohenloher ist das Zentrum der süddeutschen Schweinehaltung welche von historisch gewachsenen bäuerlichen Betrieben ausgeht im traditionellen Rahmen des Familienbetriebes mit einem hohen Grad an Fachwissen und persönlichem Fleiß eine Schweinehaltung, die tiergerecht und qualitätsbezogen ist. Seit gut 200 Jahren werden autochthone heimische Schweinerassen gezüchtet und gemästet mit

besonderer Qualität welche einen besonderen guten Ruf bei der Verbraucherschaft genießt.

Ferner: Die Erzeugerbetriebe müssen im geographischen Gebiet liegen. Die Schlachtung erfolgt ausschließlich am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall um die Rückverfolgbarkeit und Einhaltung der Richtlinien überprüfen und dokumentieren zu können. Ebenso die vorgeschriebenen Qualitäts- und Rückstandsuntersuchungen vornehmen zu können.

Das Futter stammt zu mindestens 50% aus dem geographischen Gebiet. Eine Besonderheit des geografischen Gebietes sind die traditionellen, kleinbäuerlichen Strukturen in der Landwirtschaft. Die naturräumlichen Gegebenheiten, die hochwertige Futtergrundlage und das Erfahrungswissen der in Hohenlohe tief verwurzelten Schweinezüchter mit ihrer traditionell artgerechten Tierhaltung charakterisieren das Hohenloher Landschwein als regionales Qualitätserzeugnis mit hohem Ansehen in der Bevölkerung.

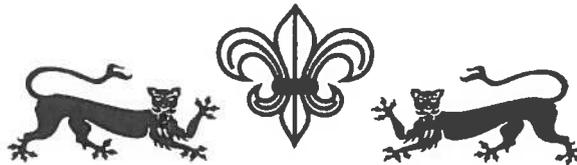
g) Kontrolleinrichtung:

Regierungspräsidium Karlsruhe, Schloßplatz 1-3, 76131 Karlsruhe.
bzw. ein beliehenes Lebensmittelkontrollinstitut

h) Etikettierung:

Schweinehälften: Stempel mit dem Schriftzug HL (Hohenloher Landschwein)
Zerlegtes Fleisch: Etikett mit Hinweis auf Hohenloher Landschwein g.g.A.

Abbildung des Stempels als Kennzeichnung für die Echtheit:



**HOHENLOHER
LANDSCHWEIN**

g.g.A.

