

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2002/C 63/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5

g. U. ( ) g. g. A (x)

**Nationales Aktenzeichen: 398 99 002.6**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedsstaates**

Bezeichnung: Deutsches Patent- und Markenamt  
Markenabteilung 3.2

Anschrift: D-80297 München  
Tel. (49-89) 21 95-46 22  
Fax (49-89) 21 95-41 43.

**2. Antragstellende Vereinigung**

- 2.1 Bezeichnung: Schutzverband Nürnberger Bratwürste e. V.  
2.2 Anschrift: Rathaus, Hauptmarkt 18, D-90403 Nürnberg  
2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( ).

**3. Art des Erzeugnisses:** Klasse 1.7, Fleischerzeugnisse.

**4. Beschreibung des Erzeugnisses**

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2):

- 4.1 **Name:** Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste.  
4.2 **Beschreibung:** 7—9 cm lange Bratwurst im engen Schafsaitlein mit mittelgrober Körnung; Stückgewicht roh ca. 20—25 g; Zusammensetzung: grob entfettetes Schweinefleisch, kein Brätanteil, nicht umgerötet (ausgenommen bei geräucherten Bratwürsten), die Gewürzmischung variiert je nach überliefertem Rezept, typisch ist vor allem Majoran; der Anteil an Bindegewebeisseiweiß freiem Fleischeiweiß darf nicht unter 12 %, der absolute Fettgehalt nur bei max. 35 % liegen; der Anteil des Bindegewebeisseiweiß freien Fleischeiweißes im Fleischeiweiß beträgt nicht unter 75 Vol.-% (histometrisch) bzw. 80 % (chemisch).

- 4.3 **Geografisches Gebiet:** Gebiet der Stadt Nürnberg.
- 4.4 **Ursprungsnachweis:** Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg eine jahrhundertealte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1462 zurückgeht. Die typische Größe der Nürnberger (Rost-)Bratwurst lässt sich mindestens bis auf das Jahr 1573 zurückverfolgen. Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung zweier bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen. Heute werden in Nürnberg von ca. 150 Metzgereien und 6 industriellen Herstellern diese Bratwürste produziert. Durch die Veröffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geografische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist.
- 4.5 **Herstellungsverfahren:** Das gekörnte Fleisch wird mit den Gewürzen zu einer gut bindenden Masse vermengt. Diese wird in engen Schafsaitlein gefüllt. Die Nürnberger (Rost-)Bratwurst kann gebrüht, fertig gebraten oder roh in den Verkauf kommen. Eine typische Spezialität stellen auch die sauer in einem Sud aus Zwiebeln und Gewürzen eingelegten Bratwürste und die umgerötet geräucherten Bratwürste dar.
- 4.6 **Zusammenhang:** Die jahrhundertealte Tradition der Bratwurstherstellung im Stadtgebiet Nürnberg, die bis heute intensiv gepflegt wird, der seit langem kontrollierte hohe Qualitätsstandard und die ungewöhnliche, kleine Form haben dazu geführt, dass die Nürnberger (Rost-)Bratwürste in Deutschland und weltweit bekannt sind und eine hohe Wertschätzung genießen. So sollen bereits Goethe und Jean-Paul die Nürnberger (Rost-)Bratwürste so schmackhaft gefunden haben, dass sie sich diese per Post zuschicken ließen. Im berühmten Bratwurst-Glöcklein waren seit Beginn des 19. Jahrhunderts auch der in- und ausländische Geld- und Geburtsadel zu Gast. Heute gehört zum Standardprogramm eines Stadtbesuches der Verzehr von Nürnberger (Rost-)Bratwürsten in einer der zahlreichen Bratwurstküchen oder Wurstbratereien der Nürnberger Innenstadt.
- 4.7 **Kontrolleinrichtung**
- Bayerische Landesanstalt für Ernährung  
Postfach 95 01 40, D-81517 München;
- Lacon GmbH  
Weingartenstraße 15, D-77654 Offenburg;
- Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit  
D-80792 München.
- 4.8 **Etikettierung:** „Nürnberger Bratwürste g. g. A“, „Nürnberger Bratwürste geschützte geografische Angabe“, „Nürnberger Rostbratwürste g. g. A.“ oder „Nürnberger Rostbratwürste geschützte geografische Angabe“.
- 4.9 **Einzelstaatliche Rechtsvorschriften:** Keine.

**EG-Aktenzeichen:** G/D/00190/2001.02.09.

**Eingang des vollständigen Dossiers:** 14. Dezember 2001.

---