

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

(2002/C 114/05)

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 Punkt 4.6 zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5

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

**Nationales Aktenzeichen: 398 99 005.0**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

Name: Deutsches Patent- und Markenamt  
Markenabteilung 3.2

Anschrift: D-81534 München

Tel. (49-89) 21 95-46 22

Fax (49-89) 21 95-41 43

**2. Antragstellende Vereinigung**

2.1 Name: Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e. V.

2.2 Anschrift: Am Lohfeld 1, D-99310 Arnstadt

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:** Klasse 1.2, Fleischerzeugnis

**4. Spezifikation**

Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2.

4.1 **Name:** Thüringer Leberwurst

4.2 **Beschreibung:** Es handelt sich um Leberwurstzeugnisse mit hausschlachttypischem Charakter und herzhaft würziger Geschmacksnote, die als Frischware oder Konserve angeboten werden. Prinzipiell wird frische Leber verwendet. Der Fettgewebeanteil besteht aus entschwartetem Speck und Wamme. Abgefüllt wird die Wurst normalerweise in Naturdärme, wie z. B. Schweinekrause, Schweineblase oder Rinderkranzdarm, oder — als Konserve — in Gläser.

**Zusammensetzung:** Schweinefleisch, Schweineleber, Nitritpökelsalz, geschmorte Zwiebeln, Gewürzmischung (insbesondere mit gemahlenem Pfeffer und Thüringer Majoran), Rauch.

Mindestens 51 % der Rohstoffe müssen aus Thüringen stammen.

4.3 **Geografisches Gebiet:** Bundesland Thüringen.

4.4 **Ursprungsnachweis:** Die Thüringer Leberwurst hat in Thüringen eine jahrhundertealte Tradition. Sie dürfte genauso alt sein wie das thüringische Metzgerhandwerk selbst. Noch heute wird sie bei den in der Region sehr beliebten Schlachtfesten hergestellt und frisch aus dem Wurstkessel gegessen. Sie gehört zum Sortiment beinahe jedes Thüringer Fleisch- und Wurstwarenherstellers. Der Herkunftscharakter der Bezeichnung ist erhalten geblieben, weil diese jedenfalls in der ehemaligen DDR nur als echte geographische Herkunftsangabe verwendet worden ist.

4.5 **Herstellungsverfahren:** Für diese Spezialität wird das Fleisch (magere Schweinewammen) im heißen Wasser vorgegart. Anschließend wird der Rohstoff zusammen mit der frischen Schweineleber und den geschmorten Zwiebeln durch die 3-mm-Lochscheibe gewolft. Danach werden die Gewürze sowie das Salz bei dem Mengvorgang zugegeben. Nachdem eine homogene Masse entstanden ist, wird das Wurstgut aus der Mengmaschine entnommen und sofort in Naturdärme (z. B. Schweinekrausen, Schweineblasen) abgefüllt. Die Würste werden dann im Wasserbad bei einer Temperatur von 75 °C eine entsprechende Zeit, je nach Kaliber, durchgegart. Anschließend wird die Wurst abgekühlt und im feinen Buchenkaltrauch goldgelb geräuchert.

4.6 **Zusammenhang:** Thüringische Wurstwaren, zu denen von alters her auch die Thüringer Leberwurst gehört, genießen seit über 200 Jahren in Deutschland und über die Landesgrenzen hinaus einen guten Ruf. Dieses Ansehen gründet sich auf die Kunst und Erfahrung des thüringischen Fleischerhandwerks, die überlieferten Rezepturen und die Verwendung von Rohstoffen bester Qualität, die zum überwiegenden Teil aus Thüringen stammen. Die Thüringer Leberwurst gehört zu den beliebtesten Wurstsorten Thüringens.

4.7 **Kontrolleinrichtung:**

Name: Thüringer Landesverwaltungsamt,  
Abt. VII — Gesundheits- und Sozialwesen,

Anschrift: Weimarplatz 4, D-99423 Weimar.

4.8 **Etikettierung:**

g.g.A. (geschützte geografische Angabe).

4.9 **Einzelstaatliche Rechtsvorschriften:** Keine.

**EG-Nummer:** G/DE/00222/2002.01.04

**Eingang des vollständigen Antrags:** 4. Januar 2002.

---