

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2015/C 350/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012<sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(2)</sup>****„FRANKFURTER GRÜNE SOÙE“/„FRANKFURTER GRIE SOÙE“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0884-13.7.2011****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name**

„Frankfurter Grüne SoÙe“/„Frankfurter Grie SoÙe“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Die „Frankfurter Grüne SoÙe“/„Frankfurter Grie SoÙe“ ist eine Frischkräuterkomposition, bestehend aus frischen Blättern, Blattstielen und Triebspitzen der sieben Kräuter *Borago officinalis* (Boretsch), *Anthriscus cerefolium* var. *Sativus* (Kerbel), *Lepidium sativum* (Kresse), *Petroselinum crispum* (Petersilie), *Sanguisorba minor* (Pimpinelle), *Rumex acetosa* (Sauerampfer) und *Allium schoenoprasum* (Schnittlauch).

Es handelt sich um ein Naturprodukt, das in seinen einzelnen Bestandteilen in der Größe, Oberfläche, Struktur und Farbe je nach Jahreszeit und somit in Abhängigkeit von der Intensität der Lichteinstrahlung, der Temperatur und anderen natürlichen Witterungseinflüssen unterschiedlich ausgeprägt sein kann.

Die Frischkräuterkomposition „Frankfurter Grüne SoÙe“/„Frankfurter Grie SoÙe“ darf nur frische Blätter, Blattstiele und Triebspitzen enthalten.

*Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* und *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* sind mit ca. 75 % des Gesamtgewichts die Hauptbestandteile der Komposition, während frische Blätter, Blattstiele oder Triebspitzen von *Allium schoenoprasum* und *Lepidium sativum* insgesamt ca. 25 % des Gesamtgewichts ausmachen. Je nach Jahreszeit und der naturgemäß variablen biologischen Eigenschaften einzelner Arten variiert die mengenmäßige Zusammensetzung einzelner Kräuter der Frischkräuterkomposition jeweils im Verhältnis zum Gesamtgewicht. Keine Kräuterart darf mit mehr als 30 % Gewichtsanteil vertreten sein. Weiterhin sollen die Gewichtsanteile der Kräuter *Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* und *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* als einzelne Kräuter jeweils nicht weniger als ca. 8 % und die zu bestimmten Jahreszeiten besonders geschmacksintensiven Kräuter *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* sowie *Lepidium sativum* jeweils nicht weniger als 3 % der Kräuterkomposition ausmachen.

<sup>(1)</sup> Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die gartenbauliche Erzeugung der sieben verwendeten Einzelkräuter der „Frankfurter Grünen Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ (im Freiland sowie im geschützten Anbau) sowie die Frischernte von Blättern, Blattstielen und Triebspitzen, sollte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden. *Petroselinum crispum* kann temporär (z. B. bei außergewöhnlichen und vorübergehenden saisonalen Schwankungen in der Verfügbarkeit aufgrund von witterungsbedingten Ernteaufschlägen im geografischen Gebiet) auch aus einer gartenbaulichen Erzeugung außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stammen. Hier ist sicherzustellen, dass diese in frischem Zustand und spätestens 36 Stunden nach der Ernte im geografischen Gebiet in die Gebinderollen verarbeitet werden kann.

Nur aufgrund der besonders ausgeprägten technischen Infrastruktur des geografischen Gebiets (Internationaler Flughafen und lückenlose Kühlkette) sowie der spezifischen Besonderheiten des Einzelkrautes *Petroselinum crispum* ist die Beimischung desselben innerhalb von 36 Stunden nach der Ernte möglich. Eine Beimischung der anderen Kräuter aus einer gärtnerischen Erzeugung außerhalb des geografischen Gebiets ist nicht zulässig. Diese Kräuter müssen aus einer gärtnerischen Erzeugung innerhalb des geografischen Gebiets stammen.

Die Komposition der einzelnen sieben Schnittkräuterbestandteile zur „Frankfurter Grünen Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ sowie die Erstellung der Gebinderollen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet in ausschließlich manueller Handarbeit stattfinden.

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die Blätter und Blattstiele der Einzelkräuter der „Frankfurter Grünen Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ werden in traditioneller Handarbeit mit einer besonders blattschonenden parallelen Ausrichtung aufeinander und ineinander geschichtet, gerollt und in blickdichtes und nach innen wasserabweisendes Spezialpapier eingeschlagen. Die Erstellung der Gebinderollen geht einher mit der Komposition und Feinabstimmung der jeweiligen Mischungsverhältnisse.

Eine automatisierte oder mechanisierte Schichtung und Bündelung der „Frankfurter Grünen Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ durch Verpackungsmaschinen oder Ähnliches ist wegen der nachteiligen Auswirkungen auf das Aroma der Kräuter nicht zulässig. Denn nur bei der besonders schonenden — der Arbeit einer Manufaktur ähnlichen — manuellen Schichtung einzelner ungeschnittener Blätter, Triebspitzen und Blattstiele von einzelnen Kräutern nach und übereinander per Hand bleibt das besondere Aroma der einzelnen Frischkräuter bis zu deren Verarbeitung als Speise erhalten und kann dann als Mischung von verkleinerten Blättern in der zubereiteten Speise den typischen einmaligen Geschmack in Verbindung mit der besonderen Konsistenz von frischen Bestandteilen entstehen lassen.

Die „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ wird mit einem Gesamtgewicht von mind. 250 g als traditionelle Frischkräuterkomposition ganzer Schnittkräuter angeboten. Bei den „250-g-Gebinderollen“ handelt es sich um die traditionelle Angebotsform für Endverbraucher im Frankfurter Raum. Daneben gibt es diese Angebotsform auch für Großverbraucher in größeren Gebinden (z. B.: 1 kg, 5 kg).

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf den Gebinderollen unter Verwendung des unter Ziffer 3.6 genannten Spezialpapiers sind auf der Außenseite der Aufdruck in grüner Farbe „Frankfurter Grüne Soße“ bzw. alternativ „Frankfurter Grie Soß“ und die Aufzählung der sieben Kräuter obligatorisch. Gut lesbar ist darunter der Zusatz *frische Kräuterkomposition zur Zugbereitung der „Grünen Soße“* abgedruckt.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet bilden die Stadt Frankfurt am Main und die direkt angrenzenden Städte und Gemeinden Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn und Steinbach.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Basierend auf dem kleinteiligen Gartenbau, der in Frankfurt aufgrund der politischen Abgrenzung zum Umland eine sehr lange Tradition aufweist und bereits im Jahr 1215 erstmals urkundlich erwähnt wurde, folgte über die Jahrhunderte eine fortlaufende Verdrängung der größeren landwirtschaftlichen Betriebe in das Umland. Aufgrund der lokalen Erbregeungen erfolgte zudem eine immer kleinteiligere Flächenaufteilung. Auf diesen teilweise winzigen Flächen entwickelte sich dann über die Jahrhunderte der spezielle Kräuteraanbau von Sorten und Arten (wie Pimpinelle), die man außerhalb von Frankfurt kaum anbaut.

Insbesondere die besonderen Essgewohnheiten der in Frankfurt traditionell stark anteiligen jüdischen Bevölkerung hatten spätestens zum auslaufenden 19. Jahrhundert den Verbrauch und somit auch den Anbau von frischen Kräutern gefördert.

Eine weitere Besonderheit stellt auch das besondere Know-how der Frankfurter Kräutergärtner dar. Denn nur sie wissen, wie man den Ausgleich einzelner sich wandelnder Eigenschaften und Bestandteile innerhalb einer Komposition (Frischkrautergebinderolle) anlegt, sodass für den Konsumenten ein harmonisches Geschmackserlebnis ermöglicht wird. Dabei sind insbesondere die sich aus den Schwankungen der Jahreszeiten und der variierenden Anbausituationen ergebenden Effekte sowie die sich wandelnde Verfügbarkeit einzelner Kräuter im Freiland oder aus dem geschützten Anbau sowie deren Farbe, Geschmacksintensität und Aromen in der späteren Verarbeitung (Wirkung auf die Konsistenz) für das traditionelle Produkt wesentlich.

## 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Beim Erzeugnis „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ handelt es sich um eine im geografischen Gebiet bei Verbrauchern bekannte und beliebte Frischkräuterspezialität, die als wichtige Basis für diverse variable Speisen dient und daher ein hohes Ansehen genießt.

Von den 1920er- bis zu den 1950er-Jahren erfolgte eine Entwicklung, bei der sich die Bezeichnung „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ für die Frischkräutermischung nachhaltig und gegenüber der fertigen Speise mit dem Namen „Grüne Soße“ eigenständig etablierte. Dies lag im Wesentlichen an der zu dieser Zeit erstmals konsequent durchgeführten Kennzeichnung der Gebinderollen als „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“.

Nachdem sich ab dieser Zeit auch die Vermarktung dieser Kräutergebinderollen in das Umland steigerte, fand zudem als Abgrenzung zu der ebenfalls am Markt auftretenden Frischkräutermischung „Kasseler Grüne Soße“ (mit andern Kräutern) zunehmend die Verwendung „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ als Bezeichnung der Frischkräuterkomposition als Basis für diverse Speisen Anwendung. Die „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ hat sich im geografischen Gebiet in der Gesellschaft und Kultur über Generationen zudem als identitätsstiftendes regionales Erzeugnis in vielfältiger Weise etabliert. Das bei den Kräutergärtnern entstandene Spezialwissen über Anbau und Ernte der einzelnen Kräuter und dem daraus entstandenen einzigartigen Know-how, wie man aus den sieben einzelnen Kräutern eine besonders harmonische Komposition herstellt, entwickelte sich in mehreren Familien über Generationen und wird in vielen Ausstellungen belegt und in Form von Denkmälern („Grüne-Soße“-Denkmal) und Museen (Oberräder Gärtnermuseum) sowie einem eigenen Kulturfestival (Grüne-Soße-Festival) gerühmt.

Weite Teile der Frankfurter Bevölkerung, identifizieren sich bereits seit Generationen mit der lokalen Frischkräuterspezialität „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ in hohem Maße. Dies zeigt sich z. B. daran, dass die im geografischen Gebiet vor Ort verbrauchernah manuell erstellte „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ als besondere Frischkräutermischung nicht nur in zahlreichen Zeitungsartikeln und im Fernsehen, sondern auch im Internet durchweg wohlwollend und für das Lokalbewusstsein prägend thematisiert wird. Beispiele für die Bedeutung der Frischkräutermischung sind u. a. der Roman *Die abenteuerliche Reise der sieben Kräuter* von Horst Nopens, die Publikation der Volkshochschule Frankfurt *Des war die Zeit*, diverse Fernsehbeiträge des regionalen staatlichen TV-Senders HR sowie diverse Publikationen von Künstlern, Kulturschaffenden und der Stadt Frankfurt zum Thema „Sieben Kräuter müssen es sein — Die Frankfurter Grüne Soße“.

## 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Das geografische Gebiet stellt neben der seit vielen Generationen praktizierten Erzeugung von Kräutern im kleinteiligen Anbau auch das Hauptabsatz- bzw. Konsumgebiet der „Frankfurter Grünen Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ dar. Im langjährigen Wechselspiel zwischen den Kräutergärtnern auf der einen Seite und den Konsumenten (private Abnehmer und Gastronomie) auf der anderen Seite ist über Generationen eine bestimmte Vorstellung entstanden, wie eine „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ ausgeprägt sein muss. Dieses besondere Wissen hat sich ausschließlich bei den Frankfurter Kräutergärtnern gebildet, wird dort bis heute bewahrt und ist nirgendwo sonst zu finden.

Das spezielle Wissen und Know-how, wann und wie man welche Handlung bei der Ernte und Komposition zu erbringen hat, und die besondere Beschaffenheit — insbesondere Aroma, Farbe und Geschmack — der einzelnen Kräuter aufgrund der unter Ziffer 5.1 dargestellten geografischen Besonderheiten einerseits und der unter Ziffer 3.5 dargestellten spezifischen harmonischen Zusammenstellung der einzelnen Kräuter zu einem Gebinde hat dazu geführt, dass die lokale Erzeugung der Frischkräutermischung im geografischen Gebiet als Kulturgut betrachtet und an nachfolgende Generationen weitergegeben wird. Die „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ ist als Frischkräutermischung ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren gilt.

Die durch die Lage und Nachfrage im Frankfurter Raum geförderte lange Tradition des Anbaus von frischen Kräutern „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ ging einher mit der festen Verankerung der Speise mit dem Namen „Grüne Soße“ in der regionalen Küche.

Die wesentliche Besonderheit der Frischkräutermischung „Frankfurter Grüne Soße“/„Frankfurter Grie Soß“ ist, dass bis heute noch immer jeder Haushalt bzw. jeder Gastronom seine eigene individuelle Rezeptur für die Weiterverarbeitung der Kräuter zur fertigen Speise mit der Bezeichnung „Grüne Soße“ anwendet.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41038>

---

---

<sup>(3)</sup> Siehe Fußnote 2.