

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 46/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„DRESDNER CHRISTSTOLLEN/DRESDNER STOLLEN/DRESDNER WEIHNACHTSSTOLLEN“**

**EG-Nr.: DE-PGI-0005-0704-17.06.2008**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Name:**

„Dresdner Christstollen/Dresdner Stollen/Dresdner Weihnachtsstollen“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 2.4 Feine Backwaren

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

Bei dem „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ bzw. „Dresdner Christstollen“ (im folgenden „Stollen“) handelt es sich um ein schweres Hefengebäck mit hohem Butter- und Früchteanteil, das vor allem in den Monaten August bis Januar hergestellt wird. Die Stollen werden handgeformt und als Laib geschnitten bzw. gerissen oder gerollt bzw. geschlagen und dürfen nicht in Formen oder Verbundkästen gebacken werden. Das Mindestgewicht beträgt 500 g.

Die Stollen müssen mindestens folgende Inhaltsstoffe enthalten: Weizenmehl Typ 405 oder 550, Vollmilch bzw. Vollmilchpulver, Kristallzucker, Frischbutter bzw. Butterschmalz, Orangeat und/oder Zitronat, Sultaninen, Mandeln süß und bitter, Zitronenschalen, Speisesalz, Puderzucker, Gewürz.

Folgende Inhaltsstoffe dürfen nicht enthalten sein:

Künstliche Aromen, direkt zugegebene Zusatzstoffe, Margarine.

Folgende Inhaltsstoffe müssen bezogen auf den Mehlanteil in folgenden Anteilen enthalten sein:

Frischbutter bzw. entsprechende Menge Butterschmalz: 50 %

Sultaninen: 65 %

Zitronat und/oder Orangeat: 20 %

Mandeln süß und bitter: 15 %

Der Stollen besitzt eine ebene äußere Form, ist angemessen gebräunt und gleichmäßig gebuttert und gezuckert. Er weist eine gut gelockerte Krume mit gleichmäßig verteilten Früchten auf. Der Stollen riecht und schmeckt rein, aromatisch und abgerundet.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

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 gesamte Herstellung des Stollens hat im geografischen Gebiet zu erfolgen.

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

Die Verpackung und Etikettierung des Stollens haben unmittelbar nach der Herstellung, spätestens jedoch vor jedem Transport vom Hersteller bzw. Verkauf durch den Hersteller zu erfolgen, um eine Kontamination des Stollens mit Keimen bzw. eine sonstige nachteilige Beeinflussung des Stollens — wie vor allem seiner gebutterten und gezuckerten Oberfläche — zu vermeiden.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung erfolgt als Schriftzug „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ oder „Dresdner Christstollen“ auf der sichtbaren Oberseite der Verpackung als dominierendes Kennzeichen.

Der Hersteller hat seinen Namen bzw. seine Firma auf einer sichtbaren Fläche der Verpackung anzubringen, wobei dies in der optischen Wirkung zurückgesetzt gegenüber den Schriftzug „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ oder „Dresdner Christstollen“ zu erfolgen hat.

Neben der Herstellerangabe kann der Name bzw. die Firma eines Händlers auf der Verpackung angebracht werden, wobei dessen Händlereigenschaft durch einen Zusatz erkennbar sein muss. Diese Händlerangaben dürfen nur auf den schmalen Seitenflächen und/oder der Unterseite der Stollenverpackung angebracht werden. Die Händlerangaben dürfen gegenüber der Herstellerangabe nicht hervorgehoben benutzt werden.

Auf der sichtbaren Oberseite der Verpackung ist das nachstehend abgebildete Qualitätssiegel des Antragstellers mit der jeweils herstellerbezogenen individuellen Kontrollnummer anzubringen.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das historisch gewachsene geografische Herkunftsgebiet ist auf die Landeshauptstadt Dresden sowie den durch die nachstehend aufgeführten Ortschaften definierten Großraum Dresden beschränkt:

Moritzburg, Radebeul, Arnsdorf, Ottendorf-Okrilla, Radeburg, Coswig, Pirna, Wachau, Freital, Radeberg, Weinböhla, Heidenau.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Tradition des Stollenbackens im geografischen Gebiet lässt sich bis in das 15. Jahrhundert zurückverfolgen. Der Dresdner Striezelmarkt, erstmals 1434 urkundlich erwähnt, kennzeichnet ihn bereits als Striezel. 1530 wurde in einem Schriftstück des Dresdner Ratsarchivs der Stollen als „Christstollen“ bezeichnet. Besondere Berühmtheit hat der so genannte „Butterbrief“ von Papst Innozenz VIII (1432 bis 1492) von ca. 1490 erlangt, welcher für die Dresdner Bäcker das für die Adventszeit als Fastenzeit seit 1450 durch päpstlichen Erlass bestehende Butterbackverbot aufhob. Seit 1727 wurde der Dresdner Stollen zur Weihnachtszeit am sächsischen Hof August des Starken gereicht, der im Jahre 1730 von den Dresdner Bäckern für das Zeithainer Lustlager mit 24 000 Gästen einen „Riesenstollen“ von 1,8 Tonnen backen ließ. Die Tradition des qualitativ hochwertigen Stollenbackens wird seitdem kontinuierlich durch die im geografischen Gebiet ansässigen Bäcker und Konditoren fortgesetzt und überwacht; die traditionellen — teilweise bis in das Mittelalter zurückreichenden — Rezepturen werden innerhalb der einzelnen Betriebe weitergegeben.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Besonderheiten des Dresdner Stollens werden durch sein Ansehen und seine Qualität gekennzeichnet. Das besondere Ansehen ergibt sich nicht zuletzt aus dem weltweiten Verkauf von jährlich derzeit ca. 2 Millionen im geografischen Gebiet hergestellten Stollen und wird von den zu dieser Anmeldung eingegangenen Stellungnahmen, insbesondere des Deutschen Konditorenbundes, des Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft und der Handwerkskammer Dresden bestätigt. Die besondere Qualität des Dresdner Stollens folgt aus den schon immer praktizierten, seit vielen Jahren satzungsmäßig festgelegten und durch interne Prüfungsverfahren kontrollierten Qualitätsanforderungen. Aufgrund der hohen Qualität wird der Dresdner Stollen als Premium Produkt geführt und bei unabhängigen Tests (z. B. Stiftung Warentest) als eigenständige Kategorie bewertet. Im Jahre 1993 wurde in einem Meinungsforschungsgutachten ermittelt, dass über 60 % der Befragten in der Bezeichnung „Dresdner Stollen“ einen Herkunftshinweis sehen. Der Bundesgerichtshof hat im Jahre 2002 den geografischen Herkunftscharakter der Bezeichnung „Dresdner Stollen“ bestätigt.

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

Das Ansehen und die Qualität des im geografischen Gebiet hergestellten Stollens liegen in seinen frühen geschichtlichen Wurzeln, der frühen Exklusivität durch den päpstlichen Butterbrief und der im geografischen Gebiet kontinuierlich gelebten und kontrollierten Tradition des Stollenbackens auf hohem qualitativem Niveau begründet.

## Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 22 vom 30.5.2008, Teil 7c, S. 40330

([http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=541](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=541))

---