Ref. Ares(2017)423744 - 26/01/2017

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung
cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht, die aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden oder im Zusammenhang mit offiziell anerkannten Naturkatastrophen oder widrigen Witterungsverhältnissen erfolgt sind.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch die Kommission genehmigten Änderung gilt. (Bis Heft 38/2014 erfolgten diese Veröffentlichungen in Abschnitt 7e).)

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von zwei Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 49 Abs. 3 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2014 000 001.5

Beelitzer Spargel

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Verein Beelitzer Spargel e.V.
Anschrift: Kietz 36, 14547 Beelitz OT Schlunkendorf
Telefon: 033204/34393
Telefax: 033204/42112
E-Mail: –
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

Vertreter:
Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Spezifikation:
(alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:
„Beelitzer Spargel“

b) Beschreibung:
Der Name „Beelitzer Spargel“ bezieht sich auf die essbare Sprosse des Spargels (Asparagus officinalis). Hierbei handelt es sich um eine mehrjährige Staude. Man unterscheidet die Produktion von Bleichund Grünspargel. Der Bleichspargel wird, entsprechend der Farbe in die Kategorien Weiß und Violett unterteilt. Der Grünspargel weist durch den Sonneneinfluss eine typische grüne Farbe auf. Sortenabhängig kann an der Stängelbasis, den Schuppen und am Kopf ein violetter Farbumschlag erfolgen.
Durch ein regelmäßiges Ernten, welches in der Regel einbis zweimal am Tag erfolgt und die zeitnahe Behandlung wird die Frische bis zum Verbraucher erhalten. Bleichspargel wird im Damm gestochen, Grünspargel oberirdisch geschnitten.
Der „Beelitzer Spargel“ wird als Stangenware mit einer Mindestlänge von 16 cm und als kurze Ware bzw. Köpfe angeboten. Die Stangen werden geschält und ungeschält zum Verkauf angeboten. Dabei erfolgt die Schälung maschinell oder von Hand.

Die Mindestanforderungen entsprechend der UNECE-Norm müssen für den „Beelitzer Spargel“ erfüllt sein. Dies beinhaltet insbesondere folgende Eigenschaften:
• ganz,
• gesund (ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen),
• sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
• von frischem Aussehen und frischem Geruch,
• praktisch frei von Schädlingen und praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
• praktisch frei von Druckstellen,
• frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. angemessen „abgetrocknet", wenn sie gewaschen oder mit kaltem Wasser gekühlt worden sind,
• frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Leichte Biegungen der Stange sind erlaubt. Der Kopf des Spargels weist eine überwiegend geschlossene Spitze auf. Der Geschmack des "Beelitzer Spargels" ist gekennzeichnet durch sein spargeltypisch kräftiges Aroma. Dank der leichten, sandigen Böden und der täglichen Ernte zeichnet sich „Beelitzer Spargel“ durch besonders zarte Stangen aus.

c) Geografisches Gebiet:
Das für die geografische Angabe "Beelitzer Spargel" zutreffende Territorium umfasst den Beelitzer Sander des Landkreises Potsdam Mittelmark und Teile des Landkreises Teltow Fläming. Die Größe des Gebietes liegt in der anbaubedingten Notwendigkeit zur Fruchtfolge dieser mehrjährigen Kultur begründet.

Das geoqrafische Gebiet ist wie folgt beqrenzt:

- Östlich durch die Verbindungsstraßen von Saarmund, nach Tremsdorf (beginnend ab A 10), Schiaß (bis zur Kreuzung mit der L 793), Blankensee, Schönhagen, Ahrensdorf, Märtensmühle, Liebätz, Ruhlsdorf bis zur Kreuzung mit der B101.
- Südlich durch die Verbindungsstraßen von Woltersdorf Siedlung, entlang der B101 bis zur Kreuzung mit der Verbindungsstraße Neu Frankenfelde nach Berkenbrück, weiter nach Berkenbrück, Gottsdorf, Kemnitz bis Buchholz und entlang der Bundesstraße B 2 bis zum Abzweig nach Brachwitz und von diesem Abzweig nach Brachwitz, Schlalach und Linthe
- Westlich durch die Verbindungsstraßen von Linthe nach Brück, Damelang, Cammer bis Golzow und, ent-

lang der Bundesstraße B 102, von Golzow bis zur Autobahn A2.
- Nördlich durch die Autobahn A2 (von Anschlussstelle Brandenburg bis Dreieck Werder) und die Autobahn A10 (von Dreieck Werder bis zur Autobahnbrücke über die Verbindungsstraße von Saarmund nach Tremsdorf).

d) Ursprungsnachweis:
Der Ursprungsnachweis für den „Beelitzer SpargeL' erfolgt durch Begleitpapiere, insbesondere Lieferscheine und Rechnungen, welche zudem das Ursprungsland und den Inverkehrbringer benennen. Diese Papiere gewährleisten die Rückverfolgbarkeit des „Beelitzer Spargels" bis zum Erzeuger.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Der „Beelitzer Spargel" wird ohne Ausnahmen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet umweltschonend nach den Regeln der "guten fachlichen Praxis" angebaut und bearbeitet. Dies betrifft die Produktion und Ernte auf den Feldern, sowie die Schritte der Aufbereitung und Bearbeitung, wie Sortieren, Bündeln, Verpacken und gegebenenfalls das Schälen.
Die Aufbereitung, Bearbeitung und Verpackung findet, wie die Produktion und Ernte ebenfalls in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt. So kann die Frische des Endproduktes gewährleistet werden, da lange Transportzeiten ausgeschlossen sind. Die Vermeidung unnötig langer Transportwege dient zudem entscheidend der Qualitätserhaltung, da die Kühlkette garantiert und vermeidbarer Bruch der Sprosse ausgeschlossen werden können.

Unter dem anerkannten Begriff „Gute fachliche Praxis" sind die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen, wie z.B. die Düngeverordnung und das Pflanzenschutzgesetz zusammengefasst.
Die Spargelernte beginnt frühestens im 2. Standjahr. Die Spargelanlagen werden, in Abhängigkeit von Sortenund Feldeinfluss bis zu 9 Jahre geerntet. Die Ernte erfolgt in Feldkisten, welche leicht zu reinigen sind. Dem geernteten Spargel wird nach der Ernte die Temperatur auf bis 2°C entzogen. Dies geschieht zur Absenkung der Stoffwechselaktivität und somit der Qualitätserhaltung. Die Stangen werden gewaschen, auf Länge geschnitten und sortiert. Anschließend wird der Spargel bei ca. 2 °C gelagert. Es ist auf eine konsequente Einhaltung der Kühlkette zu achten, um Qualitätsverluste zu vermeiden. Innerhalb einer Verpackung darf nur Spargel aus dem abgegrenzten Gebiet enthalten sein. Dieser muss die gleiche Sortierung, Farbe und Größe aufweisen. Dabei muss die sichtbare Ware repräsentativ für die Gesamtware der Verpackung sein.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Geschmack und Qualität des "Beelitzer Spargels" sind in den klimatischen und standorttypischen Bodenbedingungen begründet. Das Beelitzer Anbaugebiet weist einen kontinentalen Klimaeinfluss auf. Dieser ist geprägt von geringen Niederschlägen und größeren Temperaturschwankungen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 8,5 °C und im Mittel regnet es 530 mm. Die Böden sind leicht, sandig und tiefgründig, mit einer hohen Luftdurchlässigkeit. Im Einzelnen sind folgende Bodenarten typisch: Sand (S) und anlehmiger Sand (Sl).
Die günstigen Anbaubedingungen und das durch den Sandboden und das kontinental beeinflusste Klima verursachte schnelle Wachstum führen zu einem zarten Produkt, welches sich durch einen ausgewogenen Geschmack, frei von übermäßigen Bitterstoffen und ungewünschten Geschmackskomponenten, auszeichnet. Diese Tatsache ist Grundlage der Beliebtheit beim Verbraucher.
Die Ursache des schnellen Wachstums liegt zum einen in den sich sehr schnell erwärmenden, leichten Sandböden des Beelitzer Sanders und zum anderen in der, vom kontinentaleren Klima Osteuropas beeinflussten sehr sonnigen Frühjahren begründet. Dieser Zeitraum ist entscheidend für ein schnelles Wachstum in der Ernte. Die kälteren Wintertemperaturen, welche den Jahrestemperaturdurchschnitt begrenzen, haben zudem einen positiven Einfluss auf die Dormanz (Winterruhe) des Spargels und fördern einen kräftigen Austrieb.
Zudem fördern die fachgerechte Produktion, auf hohem technologischem Niveau, die Qualitätserzeugung und erhaltung. Die lange Tradition des Anbaus in dieser Region brachte ein enormes Fachwissen hervor, welches entsprechend weitergegeben wurde und wird und sich in dem hohen Niveau der Produktion widerspiegelt.

(2) „Beelitzer Spargel“ hat eine lange Tradition. Begründet wird diese von dem Glasermeister und Ackerbürger KarlFriedrich Wilhelm Hermann, der 1861 den ersten Spargel in Beelitz feldmäßig an baut. Der erste „Beelitzer Spargel“ wird in größeren Mengen ab 1870 auf dem Markt der Stadt verkauft. In der Beelitzer Zeitung erscheint am 4. April 1908 ein Aufruf zur Gründung einer Spargelabsatzgenossenschaft, die der Preisdrückerei der Berliner Großhändler und Konservenfabriken durch eigene Vermarktung und Absatz des Spargels entgegenwirken soll. Am 24.Oktober 1910 erfolgt die Gründung einer eigenständigen Spargel, Obstund Gartenbauvereinigung in Beelitz. 1910 bewirtschaften ca. 600 Spargelanbauer in der Beelitzer Region ca. 1000 Morgen (250 ha) Spargelanbaufläche. Täglich um 18 Uhr wird der Spargel mit Lkws der Berliner Zentralmarkthalle vom Versandplatz in Beelitz abgeholt und an seinen Bestimmungsort gebracht.

Die lange Tradition und Bedeutung des Beelitzer Spargelanbaus belegen beispielsweise Veröffentlichungen in der Beelitzer Zeitung aus den Jahren 1910 und 1912. Unter anderem wurde bereits damals eine gemeinsame Teilnahme an einer Berliner Gemüseausstellung besprochen.
Die Region Beelitz ist ab 1927 mit 450 ha größte Spargelanbaufläche im damaligen Kreis ZauchBelzig. Dies entsprach 10 % der Anbaufläche in Deutschland.

Ab 1990 konnte sehr schnell wieder an das traditionell hohe Ansehen des Beelitzer Spargels angeknüpft werden, was in der besonderen Produktqualität begründet ist, welche von den günstigen Anbaubedingungen positiv beeinflusst wird.
Seit dem Jahre 1990 hat die Anbaufläche stetig zugenommen und bildet jetzt mit über 1.500 ha die größte zusammenhängende Anbauregion im Land Brandenburg. Inzwischen ist Spargel die bedeutendste Gemüsekultur des Landes Brandenburg. Durch die jährlich dort durchgeführte Saisoneröffnung bildet das Anbaugebiet ein Aushängeschild des Brandenburger Gemüsebaus und hat sich als Vorreiter in Anbau, Marketing und Vermarktung etabliert. Die Stadt Beelitz trägt zudem seit vielen Jahren den Namen ihres berühmten Produktes und bezeichnet sich als „Spargelstadt Beelitz“.

Die vielen touristischen Attraktionen fördern das hohe Ansehen des „Beelitzer Spargel“ in der Kundschaft. So ziehen die hofeigenen Restaurants, sowie die Beelitzer Spargelstraße viele Touristen in die Region. Das Beelitzer Spargelmuseum wird sehr stark angenommen.

Auch die Gaststätten der Region stellen den Spargel in der Saison in den Mittelpunkt der Karte. Das jährlich stattfindende Spargelfest bildet einen Höhepunkt im Kalender der Stadt Beelitz. Auf diesem wird der frische „Beelitzer Spargel“ beworben und bildet im Verkauf, auf Grund der sehr hohen Kundenakzeptanz eine enorme Magnetwirkung aus.
Seit 1997 wird jährlich die Beelitzer Spargelkönigin gekrönt und repräsentiert das Edelgemüse aus dem Beelitzer Anbaugebiet auf den vielen Veranstaltungen, welche jährlich mit der Saisoneröffnung beginnen und mit vielen Hoffesten die Saison begleiten.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung
Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt / Oder
Telefon:
Telefax:
E-Mail:

h) Etikettierung:
Die Etikettierung erfolgt mit dem Begriff „Beelitzer Spargel". Im Verkauf kann „Beelitzer Spargel“ ergänzend mit folgender Grafik gekennzeichnet werden:



Teil 7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des DPMA:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 307 99 002.8

Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle
Anschrift: c/o Franz Tress GmbH & Co. KG
Dottingerstraße 69, 72525 Münsingen
Telefon: 07381/9392-71
Telefax: 07381/9392-61 E-Mail: Markus.Tress@tress.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

Vertreter:
Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

Art des Erzeugnisses:
Klasse 2.7 Teigwaren

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:
Heft 28 vom 10.07.2015, Teil 7a-bb, S. 14266

Datum des Beschlusses:
24.09.2015

Entscheidung:
Der Antrag erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Gründe:
Nach Überzeugung der Markenabteilung erfüllt der Antrag die Anforderungen von Art. 53 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (im Folgenden „Verordnung" genannt).

Gegen den am 10.07.2015 gemäß §§ 132 Abs. 1, 130 Abs. 4, S.1 MarkenG im Markenblatt veröffentlichten Änderungsantrag sind keine Einsprüche eingelegt worden.

Die Antragstellerin ist eine Vereinigung von 13 Herstellern des betreffenden Produkts ohne besondere Rechtsform. Sie besitzt daher bezüglich des vorliegenden Änderungsantrags ein berechtigtes Interesse und ist auch im Übrigen antragsbefugt (Art. 53 Abs. 1 i.V.m. Art. 3 Nr. 2 der Verordnung).

Die Antragstellerin stützt ihr Änderungsbegehren zudem auf beachtliche Gründe.

1. Um den Austausch von „Frischei" durch „Vollei" bei frischen Spätzle/Knöpfle geht es bei den nachfolgenden Änderungen in Abschnitt *b) Beschreibung)* :
(1) Im ersten Satz wird nach „…Eierteigware aus Frischei" eingefügt: „(Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware)".
(2) Im Absatz „Zusammensetzung":
Im ersten Satz wird nach „…sind Grieß, Frischei" eingefügt: „(Spätzle/Knöpfle trocken) bzw. Vollei und/oder Frischei (Spätzle/Knöpfle frisch)"
(3) Im Absatz „Beschaffenheitsmerkmale":
Die Angaben zur „Ei-Qualität" werden ersetzt durch:
„Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle trocken: Frischei entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.
Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle frisch: Vollei und/oder Frischei entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren."

Sachlicher Hintergrund hierfür ist der Umstand, dass zwar viele Trockenteigwaren-Hersteller selber Hühnereier aufschlagen und dann kurzfristig als Frischei verarbeiten, das Aufschlagen von Hühnereiern bei den Frischteigwaren-Herstellern aber nicht üblich ist, soweit es sich hierbei nicht um Betriebe der Gastronomie oder handwerkliche Kleinbetriebe handelt.
Die Verwendung von Vollei bei der Herstellung frischer Spätzle/Knöpfle entspricht den Erfordernissen der Produktionssicherheit, ist dem Einsatz von Frischei mindestens ebenbürtig und hat keine Qualitätseinbußen beim Endprodukt zur Folge. Dies ergibt sich einerseits aus der ausführlichen Antragsbegründung und entspricht andererseits dem Tenor der von der Markenabteilung eingeholten Stellungnahmen sachkundiger Stellen.
Mit der Einfügung „bzw. Vollei" nach „…Eierteigware aus Frischei" im ersten Satz von Abschnitt f) (2) wird der Tatsache Rechnung getragen, dass künftig bei der Herstellung frischer Spätzle/Knöpfle auch die Verwendung von Vollei zulässig sein soll.

2. Speiseöl als optionale Zutat
Die Verwendung von geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung zum Einölen frischer Schwäbischer Spätzle/Knöpfle entspricht technologischen Erfordernissen und ist gängige Praxis der Hersteller. Sie wirkt sich nicht nachteilig auf die Qualität und die charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses aus.

3. Verwendung von Dinkelgrieß und DinkelmehlBei der Änderung von „ … oder Dinkelmehl" in „ … und/oder Dinkelgrieß" in Abschnitt b) Absatz „Beschaffenheitsmerkmale" handelt es sich einerseits um die Korrektur eines ersichtlichen Fehlers und andererseits um die den Gepflogenheiten der Hersteller entsprechende Klarstellung, dass Weizen- und Dinkelgrieß auch zusammen verwendet werden können. Letzteres gilt ebenso für die Änderung von „Weizen- oder Dinkelmehl" in „Weizen- und/oder Dinkelmehl" im selben Absatz.

4. Die Einfügung der ursprünglich in Abschnitt *e) Herstellungsverfahren* enthaltenen Sätze „Schwäbische Spätzle/ Schwäbische Knöpfle werden als Frischteigware direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und/oder gekühlt oder tiefgefroren angeboten. Ferner werden Spätzle auch als gut lagerbare Trockenteigware angeboten."
am Ende des ersten Absatzes von Abschnitt b) soll deshalb erfolgen, weil die Beschreibung der verschiedenen Angebotsformen der Schwäbischen Spätzle/Knöpfle als Frisch- und Trockenteigware thematisch in diesen Abschnitt der Spezifikation gehört.

5. Am Ende des Abschnitts *e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren* soll der Halbsatz „…, bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Kühlung eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2 – 7 °C." abgeändert werden in „…, bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Pas-

teurisation und anschließend eine Kühlung auf 2 – 7 °C oder Tiefkühlung.“
Hierbei handelt es sich um eine redaktionelle Änderung sowie die klarstellende Ergänzung, dass bei Frischteigwaren auch eine Tiefkühlung erfolgen kann. Dass Schwäbische Spätzle/ Knöpfle auch tiefgefroren angeboten werden, ergibt sich bereits aus Abschnitt b) Beschreibung.

Nach alledem ist der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation gerechtfertigt.

Teil 7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **307 99 002.8**

Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:
24.09.2015; Heft 44 vom 30.10.2015, Teil 7b

Entscheidung des BPatG:
—

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:
Heft 28 vom 10.07.2015 Teil 7a-bb, S. 14266