Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel nach EWG-VO Nr. 2081/92 - Verfahren nach Artikel 17 der VO

1. Träger

Lausitzer Ölmühle Fritz Schkommodau KG
August Bebel Str. 5
D-02977 Hoyerswerda

Tel. 03571 40 62 98

Erzeuger: Lausitzer Ölmühle Fritz Schkommodau KG
Verarbeiter: Kunella Feinkost GmbH

2. Name des Erzeugnisses:

Lausitzer Leinöl

3. Art der geografischen Bezeichnung:

geografische Angabe

4.Beschreibung des Erzeugnisses:

aus Leinsamen frisch gepreßtes, nussig schmeckendes, natürliches und reines Öl mit hohem Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren und ohne Zusatzstoffe

5. geografisches Gebiet:

Naturraum- und Bundesgrenzen:

Nieder- und Oberlausitz, im Norden begrenzt durch Unteren Spreewald, im Nordwesten durch Fläming, im Westen durch das Schwarzelstertiefland , im Osten durch die Bundesgrenze zu Polen, im Südwesten durch das Elbsandsteingebirge, im Süden durch das Zittauer Gebirge und die Bundesgrenze zur Tschechischen Republik

Verkehrsraum- und Landesgrenzen:

im Norden von Frankfurt/Oder durch die Autobahn A 12 / A 10 / A 2 bis Brandenburg, im Westen durch den Verlauf der Bundesstraße 102 von Brandenburg bis Jüterbog, Bundesstraße 101 bis Großenhain, im Südwesten durch den Verlauf der Bundesstraße 98 bis Laußnitz, von Laußnitz Bundesstraße 97 bis Dresden, von Dresden Bundesstraße 172 bis Grenze Tschechien, im Süden von Bundesgrenze Schmilka entlang der Bundesgrenze zu Tschechien bis Länderdreieck Zittau, im Osten von Zittau entlang der Bundesgrenze zu Polen bis Frankfurt.

6. Angaben zur Erfüllung der Voraussetzungen von Art. 2 Abs. 2b (geografische Angabe)

Zur Sicherung der sensorischen Qualitätsmerkmale von Lausitzer Leinöl sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

6.1 Der geschmackbestimmende Anteil des eingesetzten Leinsamens stammt aus dem geografischen Gebiet der Lausitz.

6.2 Lausitzer Leinöl wird mittels reinem Preßverfahren ohne Extraktion gewonnen.

6.3 Lausitzer Leinöl ist naturbelassen ohne jeglich Zusatzstoffe.

7. Verfahren zur Herstellung von Lausitzer Leinöl:

Die Herstellung von Lausitzer Leinöl erfolgt nach folgenden Verfahrensstufen:

7.1 Reinigung
7.2 Quetschmahlung
7.3. Konditionierung mittels Toster
7.4 schonende Pressung auf Schneckenpressen
7.5 Reinigung des so gewonnenen Rohöls mittels verzögerter Politierung

Anfallende Nebenprodukte wie z.Bsp. Nachpreßöl und Leinkuchenexpeller werden prozeßtechnisch getrennt geführt und verarbeitet.

8.Angaben zum Zusammenhang mit geografischen Verhältnissen:

8.1 Der geschmackbestimmende Anteil des eingesetzten Leinsamens stammt aus dem geografischen Gebiet der Lausitz.

8.2 Die Herstellung von 'Lausitzer Leinöl' erfolgt nach einem in der Lausitz entstandenen traditionellen Verfahren.

8.3 Lausitzer Leinöl ist aufgrund seiner Qualität und Herkunft beim Verbraucher anerkannt. Dazu werden als Anlage LLÖ 1 Auszüge aus Presseveröffentlichungen beigefügt.

9.Angaben zur Etikettierung:

Beabsichtigt ist die Kennzeichnung mit der Angabe „geschützte geografische Angabe" bzw. „g.g.A."

10. Voraussetzungen des nationalen rechtes oder des Gemeinschaftsrechtes:

Das Erzeugnis „Lausitzer Leinöl" entspricht folgenden Bestimmungen des nationalen Rechtes:

- Lebensmittel- und Bedarfsständegesetz (Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen) vom 15.08.1974
- Fertigpackungs-VO
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

11.Angaben zur Anerkennung des Schutzes:

Anlage LLÖ 1 beinhaltet Auszüge aus Presseveröffentlichungen, die das Rufbild und die Güte „Lausitzer Leinöls" charakterisieren. Die geografische Angabe „Lausitzer Leinöl" war bislang nicht Gegenstand einer gerichtlichen Entscheiduzng.

12.Kategorie des Erzeugnisses:

Anhang I zur VO

13. sonstige Angaben

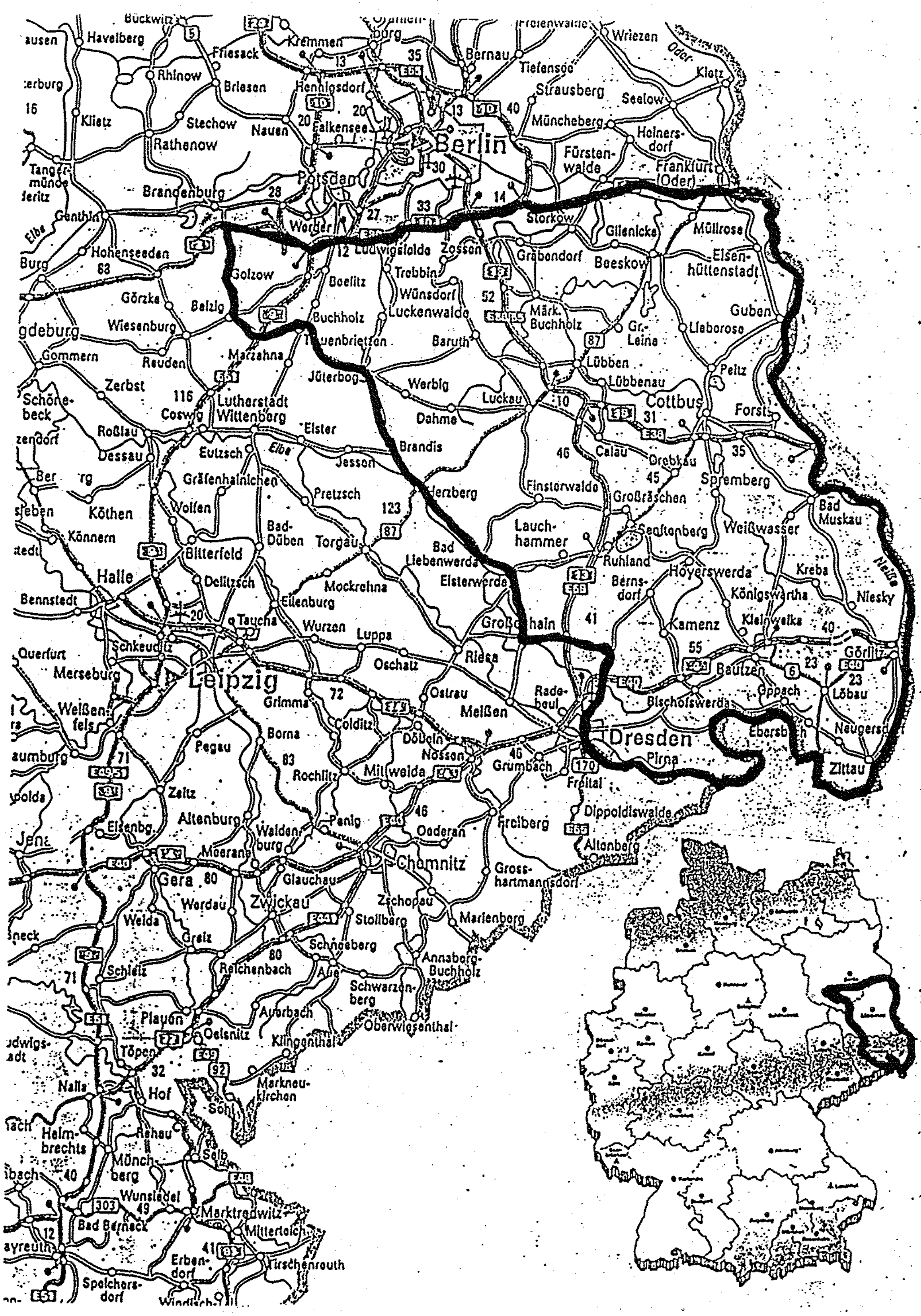
keine

Anlagen:
LLÖ 1 Auszüge aus Presseveröffentlichungen

Anlage 3

Antrag auf Schutz der geographischen Angabe „Lausitzer Leinöl“ gemäß EWG VO Nr. 20 81/92, vereinfachtes Eintragungsverfahren nach Artikel 17 der VO

Ergänzung zu Punkt 5 des Antrages



28.08.1996

Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel nach der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 - Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung

nat.Nr. **97**

Formblatt (soweit erforderlich, bitte weitere Angaben in Anlagen zu diesem Formblatt)

EG-Nr.

Träger der Ursprungsbezeichnung oder der geographischen Angabe (falls vorhanden) (z.B. Vereinigung, Verbandszeicheninhaber, Körperschaft o.ä.)	Name Anschrift Telefon	pro agro - Verband zur Förderung der Agrar- u. Ernährungswirtschaft des Landes Brandenburg e.V., Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Bergholz-Rehbrücke; Tel. 033 200 - 89 232; Fax 89 233	1
Zustellungsbevollmächtigter		und für den Freistaat Sachsen: Lausitzer Ölmühle Fritz Schkommodau KG, D-02977 Hoyerswerda, August-Bebel-Straße 5 Patentanwalt Wolfgang Heitsch, D-14778 Jeserig	
Zusammensetzung	Erzeuger Verarbeiter sonstige	24 30 17	
Name des Erzeugnisses, ggfs. zusammen mit geographischer Bezeichnung (Art. 4 Abs. 2 a)		**Lausitzer Leinöl**	2
rt der geographischen Bezeichnung (Art. 2 Abs. 2 a oder Abs. 2 b)		Ursprungsbezeichnung	3
Beschreibung des Erzeugnisses (Art. 4 Abs. 2 b)		aus Leinsamen frisch gepreßtes, nussig schmeckendes, natürliches und reines Öl mit hohem Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren und ohne Zusatzstoffe	4
geographisches Gebiet sowie ggfs. Angaben zu Art. 2 Abs. 4 (Art. 4 Abs. 2 c)		siehe Anlage 1	5
Angaben zur Erfüllung der Voraussetzungen von Art. 2 Abs. 2 a oder Abs. 2 b (Art. 4 Abs. 2 d)		siehe Anlage 1	6
Verfahren zur Gewinnung oder Herstellung (Art. 4 Abs. 2 c)		siehe Anlage 1	7
Angaben zum Zusammenhang mit geographischen Verhältnissen i.S. von Art. 2 Abs. 2 a oder Abs. 2 b (Art. 4 Abs. 2 f)		siehe Anlage 1	8
Angaben zur Etikettierung (Art. 4 Abs. 2 h)		beabsichtigt ist die Kennzeichnung mit der Angabe "Ursprungsbezeichnung" bzw. "g.U."	9
(Voraussetzungen des nationalen Rechts oder des Gemeinschaftsrechts (Art. 4 Abs. i)		siehe Anlage 1	10
Angaben zur Anerkennung des Schutzes (z.B. Schutz als Verbandszeichen, Rechtsprechung usw.)		Marke DD 640120 sowie Verkehrsgeltung unter Hinweis auf Anlage 2	11
Kategorie des Erzeugnisses	Anhang II zum EWG-Vertrag Anhang I zur Verordnung Anhang II zur Verordnung	X	12
sonstige Angaben		siehe Anlagen 1 und 2	13

Antragstellung zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel nach Verordnung (EWG) Nr. 2081/92
- Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung -

hier Anlageblatt **1** zu **"Lausitzer Leinöl"**

zu Punkt 5 - geographisches Gebiet sowie ggfs. Angaben zu Art. 2 Abs. 4 (Art. 4 Abs. 2 c):

Naturraum- und Bundesgrenzen:
Nieder- und Oberlausitz, im Norden begrenzt durch Unteren Spreewald, im Nordwesten durch Fläming, im Westen durch das Schwarzelstertiefland, im Osten durch die Bundesgrenze zu Polen, im Südwesten durch das Elbsandsteingebirge, im Süden durch das Zittauer Gebirge und die Bundesgrenze zur Tschechischen Republik

Verkehrsraum- und Landesgrenzen:
im Norden von Frankfurt/Oder durch die Autobahn A 12 / A 10/ A 2 bis Brandenburg, im Westen durch den Verlauf der Bundesstraße 102 von Brandenburg bis Jüterbog, Bundesstraße 101 bis Großenhain, im Südwesten durch den Verlauf der Bundesstraße 98 bis Laußnitz, von Laußnitz Bundesstraße 97 bis Dresden, von Dresden Bundesstraße 172 bis Grenze Tschechien, im Süden von Bundesgrenze Schmilka entlang der Bundesgrenze zu Tschechien bis Länderdreieck Zittau, im Osten von Zittau entlang der Bundesgrenze zu Polen bis Frankfurt.

zu Punkt 6 - Angaben zur Erfüllung der Voraussetzungen Art. 2 Abs. 2 a oder Abs. 2 b (Art. 4 Abs. 2 d):

Zur Sicherung der sensorischen Qualitätsmerkmale von Lausitzer Leinöl sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

1. Der geschmackbestimmende Anteil des eingesetzten Leinsamens stammt aus dem geographischen Gebiet der Lausitz.
2. Lausitzer Leinöl wird mittels reinem Preßverfahren ohne Extraktion gewonnen.
3. Lausitzer Leinöl ist naturbelassen ohne jegliche Zusatzstoffe.

zu Punkt 7 - Verfahren zur Gewinnung oder Herstellung:

Die Herstellung von Lausitzer Leinöl erfolgt nach folgenden Verfahrensstufen:

1. Reinigung
2. Quetschmahlung
3. Konditionierung mittels Toster
4. schonende Pressung auf Schneckenpressen
5. Reinigung des so gewonnenen Rohöls mittels verzögerter Politierung

zu Punkt 8 - Angaben z. Zusammenh. m. geogr. Verhältn. i.S. Art.2 Abs.2a o. Abs.2b (Art.4 Abs.2f):

1. Der geschmackbestimmende Anteil des eingesetzten Leinsamens stammt aus dem geographischen Gebiet der Lausitz.
2. Die Herstellung von "Lausitzer Leinöl" erfolgt nach einem in der Lausitz entstandenen traditionellen Verfahren.
3. Lausitzer Leinöl ist aufgrund seiner Qualität und Herkunft beim Verbraucher anerkannt. Dazu werden als Anlage 2 Auszüge aus Presseveröffentlichungen beigefügt.

zu Punkt 10 - Voraussetzungen des nationalen Rechts oder des Gemeinschaftsrechts (Art. 4 Abs. i):

Das Erzeugnis "Lausitzer Leinöl" entspricht folgenden Bestimmungen des nationalen Rechts:
- Lebensmittel- und Bedarfsständegesetz (Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen) vom 15.08.1974
- Fertigpackungs-VO
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung