



BUNDESPATENTGERICHT

30 W (pat) 54/22

(Aktenzeichen)

an Verkündungs Statt

zugestellt am

02.09.2024

...

BESCHLUSS

In der Beschwerdesache

...

betreffend die geografische Angabe 305 99 009.8

„Hessischer Apfelwein“

hat der 30. Senat (Marken- und Design-Beschwerdesenat) des Bundespatentgerichts auf die mündliche Verhandlung vom 4. Juli 2024 unter Mitwirkung des Vorsitzenden Richters Prof. Dr. Hacker sowie der Richterin Dr. Weitzel und des Richters Merzbach

beschlossen:

- I. Auf die Beschwerde des Antragstellers wird der Beschluss der Markenabteilung 3.2 des Deutschen Patent- und Markenamts vom 11. August 2022 insoweit aufgehoben, als die mit dem Schriftsatz des Antragstellers vom 15. März 2021 beantragten Änderungen 2 bis 5, 7 bis 10 und 16 der Produktspezifikation zurückgewiesen worden sind. In diesem Umfang wird die Sache zur Prüfung und Entscheidung an das Deutsche Patent- und Markenamt zurückverwiesen.
- II. Im Übrigen wird die Beschwerde zurückgewiesen.

Gründe

I.

Der Antragsteller hat am 21. April 2005 beim Deutschen Patent- und Markenamt für das Erzeugnis „Sonstige Getränke“ für die Bezeichnung

„Hessischer Apfelwein“

einen Antrag auf Eintragung als geografische Angabe in das Register der geschützten geografischen Angaben und der geschützten Ursprungsbezeichnungen eingereicht, das von der Europäischen Kommission geführt wird.

Der Antragsteller hat mit dem Antrag eine Spezifikation eingereicht, auf die Bezug genommen wird. Die Markenabteilung 3.2 des Deutschen Patent- und Markenamtes hat nach § 130 Abs. 3 MarkenG Stellungnahmen sachkundiger und interessierter Stellen eingeholt.

In der Stellungnahme des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz vom 25. August 2005 wurde damals ausgeführt: „Die Angaben der Spezifikation geben die sachlichen, örtlichen und historischen Gegebenheiten treffend wieder.“, „Die besondere Qualität bezieht sich auf die Verwendung von vorzugsweise hessischen Kelteräpfeln aus den Streuobstgebieten.“. Der Verband der deutschen Fruchtwein- u. Fruchtschaumwein-Industrie e.V. führte mit Schreiben vom 31. August 2005 aus, die besondere Typik des hessischen Apfelweines, die diesen von anderen Apfelweinen aus nicht hessischer Produktion unterscheidet, hänge „in erster Linie zusammen mit der Auswahl der Rohware (zu kelternde Äpfel) und der eingesetzten Produktionstechnik“. Der typische, als herb zu charakterisierende Geschmack des Hessischen Apfelweins finde „seine Begründung in der Verwendung der vielfältigen in Hessen anzutreffenden Apfelsorten von heimischen Streuobstwiesen“.

Der Antragsteller hat mit Schreiben vom 13. Juli 2005 zum Herstellungsverfahren mitgeteilt, dass „die Rohware zum überwiegenden Teil auf Grund der gewachsenen Strukturen der hessischen Apfelweinkeltereien und des damit verbundenen Lohnmostgeschäftes generell aus der unmittelbaren Umgebung der jeweiligen Kelterei verarbeitet wird und somit zum größten Teil aus Hessen stammt“.

Der Eingabe des Antragstellers vom 23. Januar 2006 war eine Stellungnahme der Kelterei X ... vom 9. Januar 2006 beigefügt, wo es heißt: „Hessischer Apfelwein zeichnet sich durch seinen typisch herben Geschmack durch die Verwendung von Obst aus hessischem Anbau und durch das in Hessen übliche Produktionsverfahren aus. Hessischer Apfelwein unterscheidet sich damit deutlich von Apfelweinen aus anderen Regionen (z.B. von süßem Sächsischem Apfelwein

mit 8 % Alkohol oder von Most aus Baden-Württemberg, Cider aus England, Cidre aus der Normandie oder Sidra aus Spanien).“

Mit Schriftsatz vom 3. März 2006 hat der Antragsteller eine überarbeitete Spezifikation eingereicht. Das Deutsche Patent- und Markenamt hat den Antrag (in der Fassung vom 3. März 2006) im Markenblatt vom 13. April 2006 (S. 6296) veröffentlicht. Es ist kein Einspruch eingelegt worden.

Mit Beschluss vom 15. Mai 2007 hat die Markenabteilung festgestellt, dass der Antrag auf Eintragung der Bezeichnung „Hessischer Apfelwein“ mit der Spezifikation in der Fassung vom 3. März 2006 den Voraussetzungen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 (Vorgängerregelung der VO [EU] Nr. 1151/2012 und der vorliegend anwendbaren VO [EU] 2024/1143) und den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften entspricht.

Im Amtsblatt C 41/13 vom 18. Februar 2010 ist das „Einziges Dokument“ zur g.g.A. „Hessischer Apfelwein“ nach Art. 6 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 510/2006 veröffentlicht worden. Auf die Fassung wird wegen ihrer Einzelheiten Bezug genommen. Da kein Einspruch eingelegt worden ist, ist die Bezeichnung „Hessischer Apfelwein g.g.A.“ mit Verordnung (EU) Nr. 976/2010 der Kommission vom 29. Oktober 2010 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen worden.

Im Markenblatt vom 19. Dezember 2014 (S. 27116) ist eine aktualisierte „Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt“ veröffentlicht worden. Hierauf wird Bezug genommen.

Mit Schriftsatz vom 10. März 2015 hat der Antragsteller einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation gestellt. Eine „grundlegende Überarbeitung“ der Produktspezifikation sei erforderlich geworden, weil es im Rahmen des Kontrollverfahrens zu Unklarheiten gekommen sei. In der neuen Spezifikation werde genauer beschrieben und teils auch richtiggestellt, wie der Hessische Apfelwein traditionell von den Betrieben erzeugt werde. So sei beispielsweise die geografische Bindung keine Tradition in Hessen – zumindest nicht bei den großen Herstellern. Soweit die Aufsichtsbehörde der ursprünglichen Spezifikation entnehme, die Äpfel müssten zumindest überwiegend aus Hessen stammen, sei deshalb eine Richtigstellung erforderlich. Das gelte auch im Hinblick auf die Auffassung der Lebensmittelbehörden, wonach die Spezifikation beim Hessischen Apfelwein eine besondere Qualität gegenüber vergleichbaren Produkten fordere. Der Hessische Apfelwein unterscheide sich von anderen Apfelweinen nämlich dadurch, dass ihm von den Verbrauchern eine besondere Wertschätzung entgegengebracht werde. Worauf diese Wertschätzung beruhe, könne die unterschiedlichsten Gründe haben. Die Eintragung einer g.g.A. setze jedenfalls nicht voraus, dass sich das Produkt qualitativ von vergleichbaren Produkten abhebe. Außerdem setzten die größeren Betriebe zur Gewinnung des Apfelweins traditionell überwiegend Apfelsaftkonzentrat ein (Anlage 9/1: Erklärung des ehemaligen Kellermeisters der Kelterei Höhl, Anlage 9/2: Bestätigung der Kelterei Possmann, Anlage 9/4: Bestätigung der Kelterei Heil). Auch Zucker werde traditionell in gewissem Umfang bei der Vergärung zugesetzt, vor allem wenn die Äpfel jahrgangsbedingt über zu wenig Zucker verfügten und damit der Apfelwein nicht genügend Alkohol aufweise, um verkehrsfähig zu sein.

Die ursprünglich 56 Änderungen betreffen die Rubriken „b) Beschreibung“, „e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren“ sowie „f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

Die Markenabteilung hat zur Prüfung des Änderungsantrags Stellungnahmen sachkundiger und interessierter Stellen eingeholt. Das Regierungspräsidium Gießen schreibt in seiner Stellungnahme vom 13. April 2016 u.a.: „Bei dem Antrag auf Spezifikationsänderung wurden die Vorgaben der ‚Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke‘ zugrunde gelegt. Damit sind einige mit der gültigen Spezifikation einhergehende Einschränkungen bei der Apfelweinherstellung entfallen. Die Vorgaben für den Hessischen Apfelwein unterscheiden sich damit nicht mehr von den allgemein für die Apfelweinherstellung gültigen Vorgaben, da die Besonderheiten, wie z.B. die vollständige Vergärung, oder das Verbot des Zucker- oder Wasserzusatzes aufgehoben werden sollen.“

Zur „Sortenvielfalt“ wird ausgeführt: „Aus hiesiger Sicht war die Bedeutung der Sortenvielfalt in der bisherigen Spezifikation zutreffend beschrieben. Der hessische Apfelwein wird auch nach wie vor von mehreren Keltereien unter Verwendung verschiedener Streuobstorten erzeugt. Änderungen im Hinblick auf eine Verringerung der Sortenvielfalt bis zur Monosortenerzeugung werden den Geschmack des Endprodukts verändern.“

Zu „Hoher Säuregehalt“ heißt es: „Kennzeichen des Hessischen Apfelweins im Vergleich zu andern Apfelweinen oder z.B. Cidre ist sein herber Geschmack, der nur durch einen relativ hohen Säuregehalt ermöglicht wird. Der Qualitätsparameter „Säuregehalt von mindestens 6 g/Liter“ spiegelt dies wieder. Die fünf Keltereien, die derzeit Hessischen Apfelwein g.g.A. produzieren, halten diesen Wert in der Regel auch ein.“

Der Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. führt unter dem 11. April 2016 u.a. aus: Die Verwendung von Äpfeln „vorzugsweise von Streuobstwiesen“ sei stets ein hehres Ziel gewesen. Es sei aber nicht durchzuhalten, weil Streuobstwiesen seit 30 Jahren immer weniger würden.

Das habe zur Folge, dass die hessischen Keltereien ihren Bedarf an Äpfeln nicht ausreichend aus (hessischen) Streuobstwiesen decken könnten. Zur „Sortenvielfalt“ heißt es, dass diese in der Regel wichtig sei, „um das gewünschte und typische Säurespektrum zu erhalten“.

Das Deutsche Patent- und Markenamt hat den Antrag auf Änderung der Spezifikation (in der Fassung vom 10. März 2015) gemäß Art. 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im Markenblatt vom 16. Februar 2018 (Heft 07, Teil 7a-bb) veröffentlicht. Es ist kein Einspruch eingelegt worden.

Mit Schriftsatz vom 15. März 2021 hat der Antragsteller den Änderungsantrag nochmals neu formuliert. Die Unterschiede zum bisher vorliegenden Änderungsantrag seien „zwar minimal“, durch die Neuformulierung werde die Spezifikation aber gestrafft. Nunmehr werden die Neuformulierungen als Änderungen 1 - 16 behandelt. Auf diese auch dem angefochtenen Beschluss zugrunde liegende Fassung wird Bezug genommen.

Mit Beschluss vom 11. August 2022 hat die Markenabteilung 3.2 des Deutschen Patent- und Markenamtes den Antrag auf Änderung der Spezifikation zurückgewiesen, weil er nicht die Anforderungen von Art. 53 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfülle. Die Spezifikation sehe sehr weitreichende Änderungen vor. Hierbei seien insbesondere die Aspekte „Sortenvielfalt“, „Herkunft der Äpfel aus Hessen/von Streuobstwiesen“, „Herstellungsverfahren“ hervorzuheben.

In der bisherigen Spezifikation sei die Sortenvielfalt der verwendeten Äpfel festgeschrieben und ein für den ursächlichen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet maßgebliches Kriterium. Die geänderte Spezifikation treffe keinerlei verbindliche Vorgaben mehr zu einer entsprechenden Sortenvielfalt und wechselnden Gewichtsanteilen. Somit sei auch die Verwendung nur einer einzigen Apfelsorte möglich.

Zudem sei nicht auszuschließen, dass die Änderung Auswirkungen auf den Geschmack habe. Bei einer Verringerung der Sortenvielfalt oder einer Monosortenerzeugung sei daher davon auszugehen, dass sich auch der Geschmack des Endproduktes verändere.

Nach der bisherigen Spezifikation sei es das Ziel der Keltereien gewesen, den Apfelwein fast ausschließlich aus hessischen Äpfeln herzustellen. Die Äpfel sollten vorzugsweise von Streuobstwiesen stammen. Dies solle nun aufgegeben werden. Gemäß der geänderten Spezifikation müssten die verwendeten Äpfel weder von Streuobstwiesen noch überhaupt aus Hessen stammen. Die neue Spezifikation löse sich somit vollständig von den bisherigen Vorgaben und sehe keine auch noch so geringe Menge von Äpfeln aus dem geografischen Gebiet (und von Streuobstwiesen) zur Gewinnung des Hessischen Apfelweins vor. Dies sei selbst im Hinblick auf einen etwaigen abnehmenden Ertrag von Äpfeln aus Hessen und von Streuobstwiesen sehr weitgehend und stehe möglicherweise sogar im Widerspruch zur traditionellen Herstellungsweise. Missverständlich sei auch der vorangestellte Satz „In Hessen gibt es über 2000 verschiedene Apfelsorten“, weil dadurch der Eindruck entstehen könne, dass zur Herstellung von Hessischem Apfelwein zumindest ein gewisser Anteil von hessischen Äpfeln verwendet werde.

Die Bestimmungen zum Herstellungsverfahren seien vollständig neu formuliert worden. Bei der Herstellung von hessischem Apfelwein könnten nun alle zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie alle zugelassenen Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Der Zusatz von Zucker, der bisher ausgeschlossen gewesen sei, sei jetzt erlaubt (vor und nach der Gärung), ebenso die Zusetzung von Kohlensäure. Zudem werde der bislang festgeschriebene Säuregehalt der Äpfel (mindestens 6 g/Liter) aufgegeben. Der Wein werde vollständig vergärt, allerdings nun mit einem begrenzten Gehalt an Restzucker von 15 g/Liter. Ob dies der traditionellen Herstellungsweise entspreche, sei zweifelhaft.

Nach Auffassung des Regierungspräsidiums Gießen (Stellungnahme vom 13. April 2016) könnte sich die Änderung zudem auf die Merkmale des Endprodukts auswirken. Ob dies der Fall sei, bedürfe keiner abschließenden Beurteilung. Denn die beantragten Änderungen seien schon im Hinblick auf die bereits angesprochenen Kriterien (die nur einen Teil der beantragten Änderungen darstellten) so weitreichend, dass ihnen im Rahmen eines Änderungsantrags nicht stattgegeben werden könne, zumal nicht feststehe, ob die nun beantragten Änderungen tatsächlich der traditionellen Herstellungsweise entsprächen.

Dagegen hat der Antragsteller Beschwerde eingelegt. In der Begründung vom 18. Juli 2023 ist ausgeführt, die Formulierung der bisher geltenden Spezifikation sei in manchen Teilen nicht gelungen und missverständlich. Der Änderungsantrag (Stand 15. März 2021) versuche dies zu korrigieren. Es sei wichtig herauszustellen, dass für die Entstehung der Apfelweintradition in Hessen auch die Streuobstwiesen eine Rolle gespielt hätten. Mit dem Änderungsantrag solle diese traditionelle Anbindung des hessischen Apfelweins deutlich bleiben, zugleich solle er aber klarstellen, dass schon zum Zeitpunkt des Eintragungsantrags und Jahrzehnte davor hessischer Apfelwein redlicherweise und in großem Umfang aus Äpfeln/Apfelsaftkonzentrat beliebiger Herkunft und ohne Sortenvorgabe produziert worden sei. Bei dem Antrag auf Eintragung als geografische Angabe sei den Antragstellern offenbar nicht klar gewesen, dass sie verbindliche Vorgaben über ihr Produkt verfassten, das alle Hersteller (die damals existierenden und alle künftigen) einhalten müssten.

Darüber hinaus enthalte der Änderungsantrag technische Klarstellungen, die der Klimawandel mit sich bringe (Änderungen des Säuregehaltes). Zudem würden unklare Formulierungen von Herstellungspraktiken in sachgerechte Vorgaben umgewandelt. Die ursprüngliche Spezifikation könne einen geradezu unsinnigen Inhalt annehmen, z.B. im Hinblick darauf, dass Äpfel von Streuobstwiesen kommen müssten.

Es gebe nämlich keine taugliche Definition von „Streuobstwiese“. Streuobstwiesen wären nur dann eine zulässige Rohstoffquelle, wenn darauf kein einziger Baum einer „neuen Sorte“ stünde, was unmöglich zu kontrollieren wäre, so dass es dann gar keinen Hessischen Apfelwein geben würde. Wenn man dieses Verständnis zugrunde legen wollte, so wäre die Spezifikation ein missglückt formuliertes Gesetz. Zudem seien für ein Gesetz schon unter Bestimmtheitserwägungen die Formulierungen „vorzugsweise“ und „Ziel der Keltereien ist, (...)“ untauglich. Ein solches Gesetz müsse schon aus Rechtsstaatserwägungen so angepasst werden, dass es praktikabel sei.

Gehe man mit der Markenabteilung davon aus, dass es sich bei den Spezifikationsänderungen, auf die im angegriffenen Beschluss die Zurückweisung gestützt werde, um „Änderungen durch die Union“ i.S.v. Art. 53 Abs. 2 VO 1151/2012 in der Fassung des Art. 2 VO (EU) 2021/2117 handele, seien diese Änderungen zulässig.

Zwar habe die Neufassung der Verordnung gegenüber der Ursprungsfassung „allenfalls geringe materielle Bedeutung“. Dennoch ergebe sich aus der Neufassung, dass mit einem Änderungsantrag jedwede Änderung beantragt werden könne. Grundsätzlich könne auch ein Änderungsantrag Erfolg haben, der das in Art. 53 Abs. 2 Unterabs. 2 Buchstabe b VO 1151/2012 n.F. genannte Risiko „Verlust des Zusammenhangs zwischen dem Lebensmittelnamen und dem Herkunftsgebiet“ begründe. Die Existenz dieses Risikos sei für sich genommen kein materieller Grund, den Änderungsantrag abzulehnen, sondern nur der formale Grund dafür, dass die Kommission den Änderungsantrag prüfen müsse.

Zu Unrecht stelle das Amt deshalb zu sehr auf den Ursprungsantrag ab, was wohl so verstanden werden müsse, dass eine abgeschlossene Prüfung vorliege, die nicht erneut vorgenommen werden dürfe. Es gebe jedoch keine Bestandskraft von Details einer genehmigten Spezifikation.

Selbst wenn die Änderungen weitgehend sein sollten, wären diese vollständig zu prüfen und mit der traditionellen Herstellungsweise – welche gegebenenfalls festzustellen wäre – abzugleichen. Zur traditionellen Herstellungsweise werde Sachverständigenbeweis angetreten.

In der Ausgangsspezifikation werde erwähnt, dass sich auf hessischen Streuobstwiesen 2.000 Apfelsorten fänden. Darum sei es sinnvoll klarzustellen, dass auch sortenreiner Apfelwein ein „Hessischer Apfelwein“ sein könne. Denn gerade Apfelwein, der aus Konzentrat hergestellt werde, sei oft sortenrein, weil im Konzentrat in der Regel Plantagenäpfel verarbeitet seien. So sei auch die Herstellungspraxis für Hessischen Apfelwein bei der Antragstellung und schon Jahrzehnte vorher gewesen.

Nicht ausreichend für die Ablehnung sei es auch, wenn das Amt meine, es sei „nicht auszuschließen“, dass die Änderung den Geschmack des Erzeugnisses beeinflusse. Das Amt müsse positiv feststellen, dass eine solche Beeinflussung eintrete, was es aber nicht getan habe. Aber selbst wenn eine Geschmacksbeeinflussung einträte, wäre der Änderungsantrag nicht zu verwerfen, denn auch ein sortenreiner Hessischer Apfelwein erfülle die Erwartungen an den Geschmack eines so bezeichneten Erzeugnisses.

Nach der geänderten Spezifikation müssten die verwendeten Äpfel weder von Streuobstwiesen noch überhaupt aus Hessen stammen. Es sei jedoch nicht richtig, wenn das Amt meine, die Änderung verlasse vollständig den Boden des ursprünglichen Antrags. Die Verweise auf die Streuobstwiesen seien als Hinweis auf die besondere Tradition der Apfelweinherstellung in Hessen zu sehen. Sie stellten aber keine sachlichen Vorgaben dar. Die Verwendung von hessischen Äpfeln oder von Äpfeln, die von hessischen Streuobstwiesen stammten, habe schon zur Zeit der ursprünglichen Antragstellung quantitativ eine geringe Rolle gespielt.

Die Änderung betreffe deshalb keinen Punkt, mit dem im Eintragungsantrag der Zusammenhang zwischen dem geschützten Namen und dem Herkunftsgebiet begründet worden sei. Denn schon der Eintragungsantrag sei bei verständiger Würdigung darauf gerichtet gewesen, die Schutzfähigkeit des Namens über die Historie, das heißt über das Ansehen zu begründen.

Ebenso reichten die Ausführungen der Markenabteilung betreffend die Zulassung aller önologischen Verfahren nicht aus. Auch hier lasse das Amt offen, ob die Änderungen die traditionelle Herstellungsweise wiedergeben. Es meine offenbar, dass schon das Bestehen von Zweifeln oder die Tatsache, dass die Änderungen (vermeintlich) sehr weitgehend seien, die Ablehnung des Antrags rechtfertigten.

Mit Schriftsatz vom 1. Juli 2024 führt der Beschwerdeführer aus, dass Art. 24 Abs. 3 der nunmehr geltenden neuen Verordnung (EU) 2024/1143 im Wesentlichen Art. 53 Abs. 2 der alten Verordnung 1151/2012 entspreche. Festzuhalten sei, dass Änderungsanträge unter der alten und der neuen Verordnung einen ganz erheblichen Umfang haben und die Textgestalt der Spezifikation komplett umstürzen könnten. Das zeige die von der Kommission akzeptierte Änderung der Spezifikation von „Prosciutto di Parma g.U.“ zur Verwendung von bisher nicht zugelassenen Schweinerassen.

Der Beschwerdeführer beantragt,

1. den angefochtenen Beschluss aufzuheben und festzustellen, dass der Änderungsantrag begründet ist sowie das Deutsche Patent- und Markenamt anzuweisen, den Änderungsantrag im vorgesehenen Verfahren an die Europäische Kommission weiterzuleiten,
2. hilfsweise, den angefochtenen Beschluss aufzuheben und die Sache an das Deutsche Patent- und Markenamt zurückzuverweisen, damit es weitere Sachaufklärungen vornehmen kann.

Der Antragsteller regt weiter hilfsweise an, das Verfahren auszusetzen und dem Europäischen Gerichtshof die im Schriftsatz vom 18. Juli 2024 formulierten Fragen zu unterbreiten. Unabhängig davon sei im Hinblick auf die Abweichung der BGH-Entscheidung „Spreewälder Gurken II“ von der Kommissionspraxis (Billigung der Änderung der Spezifikationen von „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ unter anderem durch Zulassung ganz neuer Schweinerassen) die Rechtsbeschwerde zuzulassen.

In der mündlichen Verhandlung vom 4. Juli 2024 ist dem Beschwerdeführer eine Recherche des Senats betreffend „Apfelwein mit 100 % Fruchtgehalt“ übergeben und Gelegenheit gegeben worden, sich dazu schriftsätzlich bis zum 18. Juli 2024 zu äußern.

Mit Schriftsatz vom 18. Juli 2024 führt der Beschwerdeführer aus, die Senatsrecherche ergebe bezogen auf den Änderungsantrag nichts Relevantes. Es möge kleine Produzenten außerhalb Hessens geben, die Apfelwein aus Streuobst herstellten. Ob dies bei den Herstellern der Fall sei, die in der Recherche auftauchten, sei nicht offenkundig und werde mit Nichtwissen bestritten. Soweit ersichtlich, habe keiner der Hersteller irgendeine Marktrelevanz. Alle oder die meisten habe es bei der Stellung des Eintragungsantrags noch nicht gegeben (Beweis: Sachverständigengutachten).

Soweit der Änderungsantrag angebe, dass „100 % Apfelwein“ eine Besonderheit des Erzeugnisses „Hessischer Apfelwein“ sei, solle die Senatsrecherche offenbar zeigen, dass es dieses Qualitätsmerkmal auch anderswo gebe. Für die Eintragung eines Namens sei aber nicht erforderlich, dass das Erzeugnis eine Singularität aufweise, sondern nur eine Besonderheit, mithin eine Eigenschaft, die auch viele andere Produkte auf dem Markt aufweisen könnten. Der Interessengegensatz verlaufe beim Apfelwein nicht zwischen Kleinerzeugern und dem Mittelstand, sondern zwischen letzterem und der Großindustrie. Großunternehmen wie der dänische Carlsberg-Konzern dominierten den Markt.

Der viel beworbene „Apple-Cider Somersby“ enthalte laut Auslobung u.a. Apfelwein (51 %), Wasser, Zucker, Apfelsaftkonzentrat. Der Name „Hessischer Apfelwein“ könne für Keltereien eine Möglichkeit sein, dem etwas entgegenzusetzen. Ziel der VO (EU) 2024/1143 sei es, relevanten Unternehmen Unterstützung zu gewähren.

Zu den einzelnen Rechercheergebnissen führt der Beschwerdeführer u.a. aus, dass nicht überprüfbar sei, ob der Apfelwein aus Streuobst beispielsweise fränkischer Apfelsorten hergestellt werde oder 100 % Fruchtgehalt habe.

Des Weiteren äußert sich der Beschwerdeführer ergänzend zu den 16 Änderungen aus seinem Schriftsatz vom 15. März 2021, die der Senat seinen Ausführungen in der mündlichen Verhandlung vom 4. Juli 2024 zugrunde gelegt hat.

Wegen der weiteren Einzelheiten wird auf den Akteninhalt Bezug genommen.

II.

Der zulässigen Beschwerde ist der Erfolg teilweise, nämlich hinsichtlich der beantragten Änderungen 1, 6 und 11 bis 15, zu versagen, im Übrigen führt sie zur Aufhebung des Beschlusses vom 11. August 2022 und zur Zurückverweisung zur Prüfung und Entscheidung an das Deutsche Patent- und Markenamt.

A. Auf den am 11. März 2015 eingegangenen und mit Schriftsatz vom 15. März 2021 neu formulierten Antrag auf Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Hessischer Apfelwein“ findet nunmehr die im Wesentlichen (und soweit vorliegend relevant) am 13. Mai 2024 in Kraft getretene VO (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU)

2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Anwendung (vgl. Art. 90 Abs. 1 VO [EU] 2024/1143).

B. Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation der g.g.A. „Hessischer Apfelwein“ ist zulässig, insbesondere ist der Antragsteller, der Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaftkellereien e.V., als Erzeugervereinigung nach Art. 24 Abs. 1 Satz 1 VO (EU) 2024/1143 berechtigt, die Genehmigung einer Änderung der Produktspezifikation zu beantragen.

C. Der Antrag auf Genehmigung der Spezifikationsänderung in seiner jetzigen Form (Stand 15. März 2021) enthält insgesamt 16 einzelne Änderungen.

I. Diese entsprechen teilweise, nämlich - jedenfalls in der Zusammenschau – bezüglich der Änderungen 1, 6 und 11 bis 15 nicht den Anforderungen der VO (EU) 2024/1143. Die übrigen Änderungsanträge sind dagegen möglicherweise genehmigungsfähig. Die Markenabteilung hat insoweit jedoch bisher keine Prüfung vorgenommen, weil sie den Antrag im Hinblick auf einzelne „weitreichende“ Änderungen insgesamt zurückgewiesen hat. Die Sache ist deshalb hinsichtlich der Änderungen 2 bis 5 sowie 7 bis 10 und 16 an das DPMA zurückzuverweisen.

Anders als die Markenabteilung in dem angegriffenen Beschluss vom 11. August 2022 annimmt, darf ein Antrag, der mehrere Spezifikationsänderungen enthält, nicht vollständig mit der Begründung zurückgewiesen werden, dass einzelne Änderungen nicht den Anforderungen der unionsrechtlichen Vorgaben entsprechen. Vielmehr sind alle beantragten Änderungen grundsätzlich einzeln zu prüfen und zu verbescheiden (vgl. etwa zum Änderungsverfahren bezüglich „Schwarzwälder Schinken g.g.A.“ Senatsbeschl. v. 12. August 2019, 30 W (pat) 33/09, Umdruck S. 3).

Das ergibt sich nunmehr explizit daraus, dass Art. 24 Abs. 3 VO (EU) 2024/1143 ebenso wie Art. 53 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1151/2012 in der insoweit am 8. Juni 2022 in Kraft getretenen und somit zum Zeitpunkt des angefochtenen Beschlusses anzuwendenden Fassung der VO (EU) 2021/2117 unterschiedliche Verfahren abhängig davon vorsieht, ob es sich um Unionsänderungen oder Standardänderungen handelt. Um welche Art es sich bei den jeweiligen Spezifikationsänderungen handelt, muss im nationalen Prüfverfahren festgestellt werden, da sich danach das weitere Verfahren richtet. Demgemäß darf ein Spezifikationsänderungsantrag, der – wie vorliegend – Änderungen enthält, die – möglicherweise – der einen oder der anderen Kategorie zugeordnet werden können, nicht insgesamt unter Verweis auf einzelne „weitreichende“ Änderungen zurückgewiesen werden.

II. Art. 24 Abs. 2 VO (EU) 2024/1143 unterscheidet – wie erwähnt – zwischen „Standardänderungen“, die nach Art. 24 Abs. 2 Buchstabe b VO (EU) 2024/1143 auf der Ebene der Mitgliedstaaten behandelt werden, und „Unionsänderungen“, die wie ein Neuantrag zu behandeln sind. Unionsänderungen sind Änderungen, die in der abschließenden Bestimmung des Art. 24 Abs. 3 VO (EU) 2024/1143 aufgeführt sind, u.a. solche, die die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht (Buchstabe b). Soweit der Antragsteller dieser Bestimmung entnehmen will, dass auch Änderungen zulässig sind, die eine derartige Gefahr begründen, unterliegt er einem Irrtum. Zutreffend ist zwar, dass die genannte Bestimmung nur regelt, dass in einem solchen Fall letztendlich die Kommission über die Zulässigkeit der Änderung entscheidet, falls er nicht schon auf nationaler Ebene scheitert. Wenn aber durch die beantragte Änderung – im Falle einer (wie hier) geografischen Angabe – der in Art. 46 Abs. 2 VO (EU) 2024/1143 geforderte Zusammenhang zwischen der Qualität, dem Ansehen oder einer anderen Eigenschaft und dem geografischen Gebiet nicht nur gefährdet, sondern tatsächlich aufgehoben wird, sich die in Art. 24 Abs. 3 Buchstabe b VO (EU) 2024/1143 beschriebene Gefahr also realisiert, muss dies zur Zurückweisung des Änderungsantrags (und zwar

gegebenenfalls schon auf nationaler Ebene) führen, weil dann die Schutzvoraussetzungen des Art. 46 Abs. 2 VO (EU) 2024/1143 nicht mehr vorliegen. So liegt der Fall hier. Im Einzelnen:

1. Änderung 1

Die beantragte Änderung betrifft den Abschnitt „b) Beschreibung“ der geltenden Spezifikation. Im ersten Satz soll nach dem Wort „Apfelsaft“ eingefügt werden: „oder Apfelsaftkonzentrat“. Der erste Satz soll damit lauten:

„Hessischer Apfelwein ist ein vergorenes Erzeugnis aus Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat (...)“.

Nach Auffassung des Antragstellers handelt es sich hierbei nur um eine Klarstellung der Spezifikation. Rechtlich könne Apfelsaft aus Äpfeln oder Apfelsaftkonzentrat hergestellt werden. Bei der Abfassung der alten Spezifikation sei es deshalb selbstverständlich gewesen, dass auch für die Herstellung des Hessischen Apfelweins Apfelsaftkonzentrat verwendet werden konnte.

Dem kann nicht beigetreten werden. Apfelsaftkonzentrat entsteht, indem dem Apfelsaft u.a. Wasser entzogen wird. Durch den Wasserentzug lässt sich das extrahierte Apfelsaftkonzentrat einfacher und in größeren Mengen transportieren. Um aber ein zum ursprünglichen Apfelsaft gleichartiges Produkt – hier als Ausgangsbasis für den Hessischen Apfelwein - herzustellen, muss dem Apfelsaftkonzentrat wieder Wasser hinzugefügt werden. Ein solcher Zusatz ist nach der geltenden Produktspezifikation jedoch explizit nicht erlaubt (siehe unter b) Absatz 2, letzter Satz): „Der Zusatz von Wasser (...) ist bei der Herstellung von Hessischem Apfelwein nicht erlaubt.“ Dies belegt eindeutig, dass die der Eintragung zugrundeliegende Spezifikation nicht die Herstellung von Hessischem Apfelwein aus „Apfelsaftkonzentrat“ umfasst hat, sondern nur das erlaubt war, was nach heutiger Terminologie als Direktsaft bezeichnet wird.

Bei der beantragten Zufügung der Worte „oder Apfelsaftkonzentrat“ handelt es sich somit nicht um eine Klarstellung, sondern um eine Änderung, und zwar um eine so wesentliche, dass sie jedenfalls in der Gesamtschau mit weiteren Änderungen nicht genehmigungsfähig ist, weil der schutzbegründende Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet i.S.v. Art. 46 Abs. 2 Buchstabe b VO 2024/1143 verloren geht (siehe unter Ziff. 10. „Zusammenschau der Änderungen“).

2. Änderung 2

Änderung 2 betrifft ebenfalls den Abschnitt „b) Beschreibung“ der Produktspezifikation. Im ersten Satz soll der Passus „dessen Vergärung, Klärung und Abfüllung ausschließlich in Hessen erfolgt“ gestrichen werden, weil er nicht in den Abschnitt „Beschreibung“ gehöre.

Allerdings erschien der Passus in der geänderten Spezifikation dann nicht mehr. Dies ist nach der Eingabe des Antragstellers vom 18. Juli 2024 ein Redaktionsversehen. Der in Teil b) gestrichene Satz soll in den letzten Absatz des Abschnitts „e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren“ wie folgt eingefügt werden:

„Die Vergärung, Klärung und Abfüllung erfolgen ausschließlich in Hessen. Um lange Transportwege zu vermeiden, sollte die Abfüllung in Hessen stattfinden.“

Aus Sicht des Senats kann es sachgerecht sein, den Passus von Abschnitt b) in den Abschnitt e) zu verschieben. Allerdings entsteht ein Widerspruch zu Satz 2 des Absatzes, wonach die Abfüllung lediglich in Hessen stattfinden sollte. Da das DPMA bisher nicht geprüft hat, ob Änderung 2 mit der VO (EU) 2024/1143 bzw. der zur Zeit des angegriffenen Beschlusses gültigen VO (EU) Nr. 1151/2012 vereinbar ist und – wenn ja – um welche Art von Änderung es sich handelt, ist die Sache insoweit zur erneuten Prüfung und Entscheidung zurückzuverweisen.

3. Änderung 3

Änderung 3 betrifft ebenfalls den Teil „b) Beschreibung“. Nach dem ersten Satz soll folgender Satz eingefügt werden:

„Zugesetzt werden dürfen geringe Mengen von andere[m] Kernobst, Kernobstsafte oder Kernobstsaftekonzentrat. Im Kernobstanteil muss der Anteil der Äpfel mindestens 95 % sein. Zugesetzt werden darf weiteres Kernobst bzw. Saft oder Konzentrat daraus. Als weiteres Kernobst sind beispielsweise Speierling Früchte, Quitte und Birne zugelassen. Im Kernobstanteil muss der Apfelanteil mindestens 95 % sein.“

Im Schriftsatz vom 18. Juli 2024 erläutert der Antragsteller, die Änderung sei notwendig, weil auf Streuobstwiesen teilweise nicht nur Apfelbäume ständen, sondern auch andere Kernobstbäume. Darum könne es geschehen, dass sich unter den Äpfeln ein geringerer Anteil von anderem Kernobst finde. Dies könne im Einzelfall auch andere als die in der alten Spezifikation genannten Kernobstsorten betreffen.

Die Änderung 3 ist nicht ganz unerheblich. Nach der der Eintragung zugrundeliegenden Produktspezifikation wird Hessischer Apfelwein zu 97% aus Äpfeln hergestellt (Abschnitt e, 1. Absatz). Nach der beantragten Änderung darf der Apfelanteil auch nur noch 95 % betragen. Und während nach der alten Spezifikation nur Saft aus der Speyerling-Frucht einzeln zugesetzt werden durfte, um dem Apfelwein die Trübung zu nehmen (Abschnitt e, 1. Absatz), soll es nunmehr zulässig sein, bis zu 5 % weiteres Kernobst, z.B. Quitte und Birne, zuzusetzen.

Das DPMA wird zu prüfen haben, ob Änderung 3 - ggfs. in der Gesamtschau mit den anderen Änderungen - als Standard- oder Unionsänderung einzuordnen und als solche genehmigungsfähig ist.

Ergänzend wird darauf hingewiesen, dass die im Schriftsatz vom 18. Juli 2024 nachgereichte Begründung zum einen die Frage aufwirft, warum auch Konzentrat von anderem Kernobst zugelassen werden soll, wenn die Änderung nur deshalb notwendig ist, weil sich unter der Apfelernte auf Streuobstwiesen (Direktsaft) auch andere Kernobstbäume befinden können. Zum anderen soll nach Änderung 6 keine Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen mehr erforderlich sein (s. unter Ziff. 6), so dass sich auch insoweit die Frage stellt, warum der in Änderung 3 erlaubte Zusatz von bis zu 5 % weiteren Kernobstes mit dem Hinweis auf die Artenvielfalt auf Streuobstwiesen begründet wird.

4. Änderung 4

Im bisherigen zweiten Satz im Abschnitt b) sollen nach „goldgelb in der Farbe“ die Worte „klar oder naturtrüb“ eingefügt werden:

„Hessischer Apfelwein ist goldgelb in der Farbe, klar oder naturtrüb.“

Traditionell werde Hessischer Apfelwein klar oder naturtrüb angeboten, weshalb die Hinzufügung der Klarstellung diene.

Diese Änderung ist möglicherweise genehmigungsfähig, was das DPMA zu prüfen haben wird.

5. Änderung 5

Der Text in Abschnitt b) vom Wort „Traditionell“ bis „entsteht“ soll gestrichen und durch einen anderen Text ersetzt werden:

~~„Traditionell wird er aus Äpfeln von Streuobstwiesen hergestellt, die sich durch einen hohen Säuregehalt auszeichnen (mindestens 6 g/Liter), der auch typisch für alte Apfelsorten ist. Für hessischen Apfelwein dürfen nur Äpfel verwendet werden, die diesen Anforderungen entsprechen. Der herbe Geschmack entsteht auch durch die vollständige Vergärung. Dadurch unterscheidet sich der Hessische Apfelwein grundlegend von Apfelweinen anderer Regionen. Die Spritzigkeit ergibt sich durch Kohlensäure, die während der Vergärung entsteht.“~~

„Hessischer Apfelwein hat einen herben, frischen Charakter. Dieser beruht auf dem niedrigen Restzucker von nicht mehr als 15 g/Liter, der wiederum darauf beruht, dass hessischer Apfelwein vollständig vergoren ist, was bedeutet, dass anders als bei vielen anderen Apfelwein[en], anders als beim Cidre und beim Cider die Gärung nicht abgestoppt wird. Der zuckerfreie Extrakt beträgt mindestens 18 g/Liter. Weitere Qualitätsmerkmale des hessischen Apfelweins sind ein Mindestalkoholgehalt von 5% vol., ein Mindestgehalt von 4 g/Liter nicht flüchtiger Säure, berechnet als Weinsäure, und ein Maximalgehalt von 1 g/Liter flüchtiger Säure, berechnet als Essigsäure.“

- a. Nach der Begründung im Schriftsatz vom 15. März 2021 beschreibt der gestrichene Text eine Herstellungsweise welche „die besondere hessische Tradition des Erzeugnisses begründet hat (Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen).“ Äpfel von Streuobstwiesen würden aber schon seit langem nur einen geringen Teil der für den Apfelwein verwendeten Äpfel ausmachen.

Die ursprüngliche Spezifikation müsse deshalb an dieser und vielen anderen Stellen „klarstellend“ dahingehend geändert werden, dass die Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen nicht bindend vorgeschrieben sei.

Damit räumt der Antragsteller selbst ein, dass Merkmale, die die traditionelle Herstellungsweise des Hessischen Apfelweins (und damit letztlich auch sein Ansehen) begründet haben, nunmehr gestrichen werden sollen. Was die Streichung im Hinblick auf die Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen und den Säuregehalt von mindestens 6 g/Liter bedeutet (vgl. die Ausführungen unter Ziff. 6 c), ergibt sich in der Zusammenschau mit dem neuen Text in weiteren beantragten Änderungen (s. unter Ziff. 10). Das DPMA wird zu prüfen haben, ob Änderung 5 insoweit als Standard- oder Unionsänderung einzuordnen und als solche genehmigungsfähig ist.

b. Ebenso wird das DPMA prüfen müssen, ob die in der beantragten Änderung, wonach das Erzeugnis einen Restzuckergehalt von 15 g/Liter aufweist, der in der ursprünglichen und auch in der neuen Spezifikation enthaltenen Aussage, dass Hessischer Apfelwein „vollständig vergoren“ ist, möglicherweise widerspricht und ob die Änderung als Standard- oder Unionsänderung genehmigungsfähig ist.

c. Der Passus „(...) ein Mindestalkoholgehalt von 5% vol., ein Mindestgehalt von 4 g/Liter nicht flüchtiger Säure, berechnet als Weinsäure (...)“ ist möglicherweise genehmigungsfähig, weil er weitgehend Abschnitt b, Absatz 2 der bisherigen Spezifikation entspricht und nur die Worte „berechnet als Weinsäure“ hinzugefügt werden sollen.

d. Soweit der Gehalt an flüchtiger Säure von 0,8 g/Liter auf 1 g/Liter „berechnet als Essigsäure“ erhöht werden soll, wird das DPMA zu prüfen haben, ob die Änderung – als Standard- oder Unionsänderung – genehmigungsfähig ist.

e. Soweit in der Begründung im Schriftsatz vom 15. März 2021 von dem „gestrichenen Passus“ gesprochen wird, der „sich mit dem Zusatz von Wasser und Zucker befasst“, deutet diese Formulierung darauf hin, dass in der bisherigen Spezifikation - entgegen dem Antrag unter Änderung 5 - in Abschnitt b) auch der zweite Absatz und damit der Abschnitt „b) Beschreibung“ vollständig gestrichen werden soll. Dafür spricht auch der Verweis auf die Neuformulierung in Abschnitt e), wonach „alle Zutaten dem Apfelwein in jedem Stadium der Herstellung zugefügt werden dürfen“ (zu dieser Änderung s.u.). Diese Frage wird das DPMA zu klären und die Genehmigungsfähigkeit zu prüfen haben.

6. Änderung 6

Nach der beantragten Änderung 6 sollen die Absätze 1 bis 3 in Abschnitt „e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren“ gestrichen und neu formuliert werden.

~~„Hessischer Apfelwein wird zu 97 % aus Äpfeln hergestellt, die vorzugsweise von Streuobstweisen stammen. Traditionell wird Hessischer Apfelwein ausschließlich aus Äpfeln gemacht. Der Saft aus der Speyerling-Frucht wird einzeln zugesetzt und nimmt dem Apfelwein die Trübung. Weit über 95 % des in Hessen hergestellten Apfelweins ist rein aus Äpfeln.~~

~~Streuobstanbau bedeutet eine große Alternanz der Ernteerträge. Die Bäume tragen in einem Jahr sehr viel, im darauffolgenden Jahr sehr wenig. Ziel der Keltereien ist es, den Apfelwein fast ausschließlich aus hessischen Äpfeln zu machen. Müssen Äpfel aus anderen Regionen hinzugekauft werden, so gilt ein Mindestsäuregehalt von 6 g/Liter als Parameter für Qualität. Streuobstwiesen zeichnen sich zudem durch eine große Vielfalt der Apfelsorten aus.~~

~~Insgesamt gibt es in Hessen über 2000 verschiedene Apfelsorten. Diese Sortenvielfalt ist eine Besonderheit des hessischen Apfelweins. Die Herstellung erfolgt mit wechselnden Gewichtsanteilen der verschiedenen~~

~~Apfelsorten. Für Hessischen Apfelwein verwendete Sorten sind unter anderem: (...)~~

Neuer Text:

„In Hessen allein gibt es über 2000 verschiedene Apfelsorten. Für die Herstellung von hessischem Apfelwein sind darum alle Apfelsorten zulässig. Bei der Herstellung von hessischem Apfelwein können alle zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie alle zugelassenen Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Insbesondere kann eine Säurekorrektur durch max. 3 g/Liter Äpfelsäure, Zitronensäure oder Milchsäure erfolgen. Die Gärung kann durch Zusatz von Hefe erfolgen. Schweflige Säure kann als Antioxidanz zugesetzt werden. Zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercouleur zulässig. Vor der Gärung dürfen Zuckerarten entsprechend der Zuckerartenverordnung bis zu einem Mostgewicht von 55° Oechsle zugesetzt werden. Nach der Gärung darf zur Einstellung des Restzuckers Apfelsaft als Direktsaft oder als Konzentrat zugesetzt werden. Auch Kohlensäure kann dem Apfelwein zugesetzt werden. Ebenso kann der Apfelwein mit der bei der Klärung [Gärung?] entstandenen Kohlensäure abgefüllt werden.

Wenn für die Herstellung des Apfelwein[s] Apfelsaftkonzentrat verwendet wird, kann das bei der Herstellung des Konzentrats angefallene Apfelaroma (Restaurationsaroma) dem Apfelwein vor oder nach der Gärung wieder zugesetzt werden. Generell gilt, dass alle Zutaten dem Apfelwein in jedem Stadium der Herstellung zugefügt werden dürfen.“

„Die Vergärung, Klärung und Abfüllung erfolgen ausschließlich in Hessen.“ (vgl. Schriftsatz vom 18. Juli 2024 und hierzu die Ausführungen zu Änderung 2). „Um lange Transportwege zu vermeiden, sollte die Abfüllung in Hessen stattfinden.“

a. Der Antragsteller begründet die Streichung und Neuformulierung damit, dass die Apfelmengen, die von Streuobstwiesen gewonnen werden können, nicht ausreichen, um eine signifikante Herstellung von Apfelwein zu ermöglichen. Zudem gebe es keine klare rechtliche Definition von „Streuobstwiese“.

Diese Ausführungen überzeugen schon deswegen nicht, weil auch nach der bisherigen Spezifikation die Äpfel nur vorzugsweise von Streuobstwiesen stammen sollten (Abschnitt e), Absatz 1, Satz 1). Bereits nach der alten Spezifikation war es möglich, Äpfel aus anderen Regionen zuzukaufen (Abschnitt e), Absatz 2, Satz 4). Es ist deshalb nicht erforderlich, den Passus „(...), die vorzugsweise aus Streuobstwiesen stammen“ zu streichen. Da die Verwendung von Streuobst auch nach der alten Spezifikation nicht zwingend vorgeschrieben war, ist – sofern es keine rechtliche Definition gibt – davon auszugehen, dass der Begriff „Streuobstwiese“ in Abgrenzung zu „Plantagenanbau“ zu verstehen ist, was offenbar auch mit der Verwendung des Begriffs „Streuobstwiese“ in der geänderten Spezifikation (vgl. Änderung 11) gemeint ist.

Soweit der Antragsteller in seiner Stellungnahme vom 11. April 2016 darauf verweist, dass die Verwendung von Äpfeln „vorzugsweise von Streuobstwiesen“ ein hehres Ziel sei, welches wegen der Rückgangs von Streuobstwiesen jedoch nicht durchzuhalten sei, fordert dieser Umstand nicht, vollständig auf jegliche Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen zu verzichten. Auch wenn man mit dem Antragsteller davon ausgeht, dass der Begriff „vorzugsweise“ auslegungsbedürftig ist, erfordert dies nicht die völlige Abkehr von der Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen. So regelte auch die bisherige Spezifikation den Fall, dass die heimischen Streuobstwiesenäpfel nicht ausreichen: „Müssen Äpfel aus anderen Regionen hinzugekauft werden, so gilt ...“

b. Die Streichung des Passus, wonach es Ziel der Keltereien ist, „den Apfelwein fast ausschließlich aus hessischen Äpfeln zu machen“ korreliert mit der Streichung des Satzes „Ausgangsstoff des Hessischen Apfelweins sind Kelteräpfel, die vorzugsweise auf den typischen hessischen Streuobstwiesen gewonnen werden.“ in Änderung 11 Abschnitt „f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

Die Änderung ist jedenfalls in Zusammenschau mit anderen Änderungen nicht genehmigungsfähig, weil der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren ginge (s. unter Ziff. 10).

Dass der Hessische Apfelwein, wie es die bisherige Spezifikation unter b) und d) beschreibt, traditionell aus Äpfeln aus Hessen/von Streuobstwiesen hergestellt wird, ergibt sich auch aus dem Schreiben der Familienkelterei Possmann vom 9. Januar 2006. In Absatz 2 heißt es: „Hessischer Apfelwein zeichnet sich durch seinen typisch herben Geschmack, durch die Verwendung von Obst aus hessischem Anbau ... aus“. Außerdem hat der Antragsteller in seiner Stellungnahme vom 23. Januar 2006 (unter 2.) darauf verwiesen, dass durch die regionaltypischen hessischen Herstellungsverfahren (...) ein anderer Geschmack als z.B. bei württembergischem Most gegeben sei, was auch auf die „bevorzugte Verwendung von Streuobstäpfeln bei allen hessischen Keltereien“ zurückzuführen sei.

c. Des Weiteren führt der Antragsteller aus, dass auch die Vorgabe, dass die Äpfel einen Mindestsäuregehalt von 6 g/Liter aufweisen müssten, gestrichen werden müsse. Die heißen und trockenen Sommer führten dazu, dass gerade hessische Äpfel, aber auch Äpfel aus anderen Herkunftsgebieten, diesen Säurewerte nicht erreichten. Im Schriftsatz vom 18. Juli 2024 führt der Antragsteller ergänzend sinngemäß aus, nur weit nördlich von Hessen, z.B. in Skandinavien, angebaute Äpfel von Streuobstwiesen könnten den Säurewert einhalten. Es gebe jedoch keine wirtschaftliche Möglichkeit, Streuobst über weite Strecken zu handeln.

Dies überzeugt nicht. Wie bereits unter a. ausgeführt, müssen die verwendeten Äpfel schon bisher nicht von Streuobstwiesen stammen. Zudem müssen die Äpfel auch nach der geltenden Spezifikation nicht aus Hessen stammen.

d. Gestrichen werden müssen nach Auffassung des Antragstellers auch die Verweise auf die Sortenvielfalt:

~~„Insgesamt gibt es in Hessen über 2000 verschiedene Apfelsorten. Diese Sortenvielfalt ist eine Besonderheit des hessischen Apfelweins. Die Herstellung erfolgt mit wechselnden Gewichtsanteilen der verschiedenen Apfelsorten.“~~

Wenn die Verwendung von Apfelsaftkonzentrat zugelassen sei, dann sei dies keine sinnvolle Vorgabe. Denn Apfelsaftkonzentrat werde in der Regel aus Plantagenäpfeln hergestellt und sei darum in der Regel sortenrein.

Der Vortrag geht ins Leere, da Apfelsaftkonzentrat nach der bisherigen Spezifikation nicht verwendet werden durfte (vgl. Änderung 1). Die Ausführungen widersprechen auch den in der bisherigen Spezifikation beschriebenen Qualitäts- und Herstellungsmerkmalen des Hessischen Apfelweins (vgl. hierzu die Ausführungen zu Änderung 12). Im Übrigen ist die Änderung jedenfalls in der Gesamtschau mit weiteren Änderungen nicht genehmigungsfähig, weil dadurch der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren ginge (siehe unter Ziff. 10).

e. Die Einfügung des Passus

„Bei der Herstellung von hessischem Apfelwein können alle zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie alle zugelassenen Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Insbesondere (...) Vor der Gärung dürfen Zuckerarten entsprechend der Zuckerartenverordnung bis zu einem Mostgewicht von 55° Oechsle zugesetzt werden.“

Nach der Gärung darf zur Einstellung des Restzuckers Apfelsaft als Direktsaft oder als Konzentrat zugesetzt werden. Auch Kohlensäure kann dem Apfelwein zugesetzt werden. Ebenso kann der Apfelwein mit der bei der Klärung entstandenen Kohlensäure abgefüllt werden.“

sei erforderlich, weil klargestellt werden müsse, dass die Hersteller von Hessischem Apfelwein traditionell die zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie die zugelassenen Hilfsmittel und Zusatzstoffe einsetzen. Beim Einsatz von Apfelsaftkonzentrat sei zur Zurückverdünnung der Zusatz von Wasser erforderlich. Da Apfelsaftkonzentrat schon immer zugelassen gewesen sei (vgl. hierzu wiederum die Ausführungen zu Änderung 1), stelle der Hinweis auf die Rückverdünnung keine sachliche Änderung, sondern nur eine Klarstellung dar. Der Zusatz von Zucker müsse erlaubt werden. Gerade die hessischen Äpfel erreichten je nach Witterung nicht den Zuckergehalt, der erforderlich sei, um im Apfelwein einen Alkoholgehalt von 5 % zu erreichen. In solchen Fällen müsse vor der Gärung Zucker zugesetzt werden. Nach der Gärung sei der Zusatz von Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat zur Geschmacksabrundung erlaubt.

Die Markenabteilung hat in dem angegriffenen Beschluss ausgeführt, dass die beantragten Änderungen weitreichend seien. Ob dies der traditionellen Herstellungsweise entspreche, sei zweifelhaft. Das DPMA hat damit keine Entscheidung getroffen, ob der neue Passus in Änderung 6 - ggfs. in der Gesamtschau mit den anderen Änderungen - als Standard- oder Unionsänderung einzuordnen und als solche genehmigungsfähig ist. Insoweit wird die Sache deshalb zur erneuten Prüfung und Entscheidung an das DPMA zurückverwiesen.

Ergänzend wird darauf hingewiesen, dass sich die Argumentation des Antragstellers im Rahmen von Änderung 6 teilweise widerspricht. Auf der einen Seite wird die Streichung des Mindestsäuregehalts von 6 g/Liter damit begründet, dass hessische Äpfel diesen Säurewert in heißen und trockenen Sommern nicht erreichten, also zu süß seien (vgl. dazu b). Auf der anderen Seite soll Zucker vor

bzw. Apfelsaft(konzentrat) nach der Gärung zugesetzt werden dürfen, da gerade die hessischen Äpfel den für einen Alkoholgehalt von 5 % erforderlichen Zuckergehalt nicht erreichten, also zu sauer seien.

7. Änderungen 7 bis 10

a. Änderung 7 betrifft ebenfalls den Teil „e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren“. Der Satz 4 in Absatz 4 ~~„Die Klärung erfolgt durch Zentrifugieren, Schönen und Filtrieren“~~ soll gestrichen werden, weil in der Formulierung alle denkbaren Methoden zur Klärung genannt seien, so dass der Satz keinen Informationswert habe. Das DPMA hat über die beantragte Änderung bisher nicht entschieden, weshalb die Sache insoweit zurückverwiesen wird.

b. Änderung 8 betrifft den nachfolgenden Satz: ~~„Die Schönung erfolgt mit Speisegelatine, technisch reinem Kieselöl oder Bentonit.“~~, der aus den zu Änderung 7 genannten Gründen ebenfalls gestrichen werden soll. Da das DPMA auch hierüber nicht entschieden hat, wird die Sache insoweit zurückverwiesen.

c. Mit Änderung 9 soll der erste Satz in Absatz 5 ~~„Die Oxidation, die bei einem Transport oder einer Zwischenlagerung stattfindet, wirkt sich negativ auf die charakteristischen Merkmale des Apfelweins aus.“~~ gestrichen werden. Stattdessen soll der Satz eingefügt werden: „Um lange Transportwege zu vermeiden, sollte die Abfüllung in Hessen stattfinden.“.

Das DPMA hat über die beantragte Änderung bisher nicht entschieden, weshalb die Sache insoweit zurückverwiesen wird.

d. Mit Änderung 10 soll der nachfolgende Satz: ~~„Aus diesem Grund sollte der Hessische Apfelwein direkt aus dem Gärtank abgefüllt werden.“~~ gestrichen werden.

Diese Vorgabe entspreche nicht der Tradition. Abgefüllt werde in der Regel vom Lagertank und nicht vom Gärtank. Zudem sei der Eintritt einer unerwünschten Oxidation nicht davon abhängig, aus welchem Tank abgefüllt werden, sondern davon, ob die technischen und hygienischen Vorgaben eingehalten würden.

Ob die Streichung genehmigungsfähig ist, hat das DPMA bisher nicht geprüft. Auch insoweit wird die Sache deshalb an das DPMA zurückverwiesen.

8. Änderungen 11-15

Die Änderungen 11-15 betreffen den Abschnitt „f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“. Die Änderungen führen insbesondere in ihrer Zusammenschau mit den Änderungen 1 und 6 dazu, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht. Im Einzelnen:

a. Mit der Änderung 11 soll zunächst der bisherige Abschnitt „(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets“ komplett gestrichen werden (Auszug):

~~„Ausgangsstoff des Hessischen Apfelweins sind Kelteräpfel, die vorzugsweise auf den typisch hessischen „Streuobstwiesen“ gewonnen werden.~~

~~Streuobstwiesen gehören fast überall in Hessen traditionell zur Kulturlandschaft. Vielerorts prägen sie noch heute das Landschaftsbild. Durch die Pflege der Streuobstwiesen gibt es noch viele hundert traditionelle Apfelsorten, die dem Klima und den Böden der jeweiligen Region angepasst und wenig empfindlich sind. Sie sind ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gilt. So haben die hessischen Keltereien~~

~~die Nutzung der hessischen Streuobstwiesen als Wirtschaftsfaktor bis heute gesichert.~~

~~(...).~~“

Neu eingefügt werden soll stattdessen folgender Text (Auszug):

„Streuobstwiesen sind aktuell und historisch prägend für das Land Hessen. (...) Bis heute wirkt sich dabei die Apfelweinherstellung und der Apfelweinverzehr auf die Erhaltung der traditionellen Streuobstwiesen aus. Diese traditionelle Wirtschaftsform war historisch der Grund für die Entstehung der hessischen Apfelweintradition. Die hessischen Keltereien sind auch heute noch als Aufkäufer der Äpfel die entscheidenden Abnehmer des Streuobstes. Für die Eigentümer der Streuobstwiese bleibt es wirtschaftlich interessant, diese unter Naturschutzgesichtspunkten enorm wertvolle Nutzungsformen beizubehalten, weil die Abnahme durch die hessischen Keltereien gesichert ist.“

Der Antragsteller begründet die Änderung damit, dass durch die Betonung der Streuobstwiesen ein unrichtiger Eindruck von den sachlichen Vorgaben der Spezifikation bestehe.

Dieses Vorbringen überzeugt nicht. So betont auch die neue Spezifikation auf der einen Seite, dass traditionelle Streuobstwiesen für das Land Hessen prägend seien und die hessischen Keltereien als Abnehmer von Streuobst zum Erhalt der Streuobstweisen beitragen. Auf der anderen Seite ist mit der Streichung der Formulierung, dass „vorzugsweise“ Äpfel von Streuobstwiesen für die Herstellung verwendet werden, kein sachlicher Bezug zwischen Hessischem Apfelwein und Streuobstweisen mehr vorhanden. Weil die geänderte Spezifikation auf jegliche Anforderungen bzw. Zielvorgaben zur Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen verzichtet, soll es den Herstellern ermöglicht werden, „Hessischen Apfelwein“ ohne

einen einzigen Apfel von Streuobstwiesen, insbesondere aus sortenreinem Apfelsaftkonzentrat beliebiger Herkunft herzustellen.

Dass mit der Streichung lediglich ein „unrichtiger Eindruck von den sachlichen Vorgaben der Spezifikation“ behoben wird, widerspricht auch der Stellungnahme des Antragstellers vom 23. Januar 2006 (unter 2.), wo darauf verwiesen wird, dass durch die regionaltypischen hessischen Herstellungsverfahren (...) ein anderer Geschmack als z.B. bei württembergischem Most gegeben sei, was auch auf die *„bevorzugte Verwendung von Streuobstäpfeln bei allen hessischen Keltereien“* zurückzuführen sei.

Das weitere Vorbringen des Antragstellers, der Begriff „Streuobstwiese“ sei mangels tauglicher Definition zu unbestimmt und müsse deshalb bei verbindlichen Regelungen wie einer Produktspezifikation entfernt werden, rechtfertigt die beantragten Änderungen ebenfalls nicht (vgl. dazu die Ausführungen unter Ziff. 6 a).

b. Mit Änderung 12 soll im Abschnitt „(2) Besonderheiten des Erzeugnisses“ Satz 2 gestrichen werden:

~~„Die vielfältigen Sorten sind es, die dem Hessischen Apfelwein den besonderen Geschmack geben.“~~

Dazu trägt der Antragsteller vor, dass die „Sortenvielfalt“, insbesondere wenn die Verwendung von Apfelsaftkonzentrat zugelassen ist, keine sinnvolle Vorgabe sei (vgl. dazu oben Ziff. 6 d).

Diese Ausführungen widersprechen den in der bisherigen Spezifikation beschriebenen Qualitäts- und Herstellungsmerkmalen des Hessischen Apfelweins. So lautet die Spezifikation unter „e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren“: „Die Herstellung erfolgt mit wechselnden Gewichtsanteilen der verschiedenen

Apfelsorten. Für den hessischen Apfelwein verwendete Sorten sind unter anderem: (...) Diese Sorten sind hervorragend für die hessischen Witterungs- und Bodenverhältnisse geeignet und werden traditionell zur Verarbeitung zu Apfelwein verwendet.“ Die Sätze stehen textlich in unmittelbarem Zusammenhang und sind inhaltlich aufeinander bezogen, so dass der erste Satz dahingehend zu verstehen ist, dass für die Herstellung von Hessischem Apfelwein traditionell verschiedene Apfelsorten verwendet wurden und werden.

Dafür spricht auch die Formulierung der bisherigen Spezifikation: „Diese Sortenvielfalt ist eine Besonderheit des Hessischen Apfelweins. Die Herstellung erfolgt mit wechselnden Gewichtsanteilen der verschiedenen Apfelsorten (...)“. Damit ist ausdrücklich das Gegenteil der von dem Antragsteller nunmehr als traditionell behaupteten „Sortenreinheit“ beschrieben. Wäre die in der Spezifikation beschriebene Sortenvielfalt konträr zur vom Antragsteller behaupteten, seit Jahrzehnten bestehenden Praxis der Sortenreinheit gewesen, überrascht, dass die Fachbehörden und –verbände, die im beim Eintragungsverfahren gehört wurden, keine Einwände erhoben haben. Im Gegenteil wurde damals einhellig bestätigt, dass die Sortenvielfalt für den Geschmack des hessischen Apfelweins eine maßgebliche Rolle spielt.

Das entspricht Abschnitt f (2) der bisherigen Spezifikation: „Die vielfältigen Sorten sind es, die dem Hessischen Apfelwein den besonderen Geschmack geben.“ Diese Aussage wird von der Stellungnahme des Verbands der Deutschen Fruchtwein- und Furchtschaumwein-Industrie e.V. vom 31. August 2005 unterstrichen, wo es heißt: „Der typische, als herb zu charakterisierende Geschmack des Hessischen Apfelweins findet seine Begründung in der Verwendung der vielfältigen in Hessen anzutreffenden Apfelsorten von heimischen Streuobstwiesen.“ Bei einer Verringerung der Sortenvielfalt oder einer Monosortenerzeugung ist daher mit der Markenabteilung davon auszugehen, dass sich zwangsläufig auch der Geschmack des Endproduktes verändert. Darauf hat auch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in der Stellungnahme

vom 19. April 2016 (Punkt 1. Abs. 3) hingewiesen: „Der typische Geschmack des Hessischen Apfelweins g.g.A. resultierte bisher auch aus der Sortenvielfalt“. Das Regierungspräsidium Gießen hat in der Stellungnahme vom 13. April 2016 ausgeführt: „Änderungen im Hinblick auf eine Verringerung der Sortenvielfalt bis zur Monosortenerzeugung werden den Geschmack des Endproduktes verändern“ (Punkt 1.3 Sortenvielfalt).

Damit handelt es sich bei der in der bisherigen Spezifikation enthaltenen „Sortenvielfalt“ um ein traditionelles Kriterium, das die besonderen geschmacklichen Merkmale des „Hessischen Apfelweins“ mitbestimmt und ihn unverwechselbar als aus Hessen stammend charakterisiert und sein Ansehen bei den Verbrauchern begründet hat.

Änderung 12 zerstört daher wohl schon für sich gesehen, jedenfalls aber in Zusammenschau mit weiteren Änderungen, insbesondere Änderungen 11 und 13, aber auch mit Teilen der Änderung 6 (vorstehend unter Änderung 6 c behandelt) den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und ist jedenfalls in der Zusammenschau nicht genehmigungsfähig (siehe unter Ziff. 10).

c. Mit der Änderung 13 soll im Abschnitt „(2) Besonderheiten des Erzeugnisses“ Satz 6 gestrichen werden:

~~„In Abgrenzung zu anderen Regionen in Deutschland, aber auch zu anderen Ländern, ist die vollständige Vergärung des Apfelsaftes, dessen Resultat ein herber Apfelwein ist, eine Besonderheit für Hessen“~~

Stattdessen soll „ausführlicher“ eingefügt werden:

„Hessischer Apfelwein verfügt auch über besondere, herkunftsbedingte, objektiv messbare Eigenschaften. In Frankreich wird beim Cidre der Gärvorgang in den Keltereien abgebrochen, sodass französischer Standard-

Cidre üblicherweise mehr Zucker enthält und weniger Alkohol enthält als hessischer Apfelwein, nämlich 2 % bis 4 %. Englischer Apfelwein (Cider) hat üblicherweise nur 2 % Alkohol. Beim hessischen Apfelwein ist außerdem der traditionsgemäß wegen der vollständigen Vergärung begrenzte Gehalt an Restzucker von 15 g/Liter eine herkunftsbedingte Besonderheit. Herkunftbedingt, nämlich durch die Tradition bestimmt ist, auch der hohe Fruchtgehalt im hessischen Apfelwein. In Skandinavien ist ein Fruchtsaftgehalt von mindestens 15 % vorgesehen, in Großbritannien sind 10 % Fruchtsaftgehalt erforderlich, beim hessischen Apfelwein sind es 100%."

aa. Die eingefügte Formulierung betreffend die Vergärung „(...) wegen der vollständigen Vergärung begrenzte Gehalt an Restzucker von 15 g/Liter (...)“ korreliert mit der Neuformulierung in Änderung 5 „(...) niedrigen Restzucker von nicht mehr als 15 g/Liter, der wiederum darauf beruht, dass hessischer Apfelwein vollständig vergoren ist“. Das DPMA wird prüfen müssen, ob der neu eingefügte Hinweis auf den Restzucker mit einer „vollständigen Vergärung“ vereinbar ist. Zudem wird zu prüfen sein, ob es sich bei der Streichung der Formulierung „vollständige Vergärung des Apfelsafts“ (Restzuckergehalt?) in der alten Spezifikation und der Neuformulierung mit dem Verweis auf den Restzucker um eine Unionsänderung handelt. Dass die vollständige Vergärung und der damit in Zusammenhang stehende - niedrige - Zuckergehalt eine Besonderheit des Hessischen Apfelweins ist, zeigt der in der Neuformulierung eingefügte Vergleich zum französischen Cidre, bei dem der Gärvorgang abgebrochen wird, sodass „französischer Standard-Cidre üblicherweise mehr Zucker enthält (...) als hessischer Apfelwein“. Diese, vom Anmelder auch in der neuen Spezifikation hervorgehobene Besonderheit, wird allerdings dann konterkariert, wenn der Begriff „Zutaten“ in dem neu in Abschnitt „e) Herstellungsverfahren“ eingefügten Satz „Generell gilt, dass alle Zutaten dem Apfelwein in jedem Stadium der Herstellung zugefügt werden dürfen“ auch „Zucker“ umfasst (vgl. dazu die Ausführungen zu Änderung 6).

Gleiches gilt, soweit nach der Gärung der Zusatz von Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat zur Geschmacksabrundung erlaubt sein soll (vgl. oben Ziff. 6 e).

bb. Der neu eingefügte Satz: „Herkunftsbedingt, nämlich durch die Tradition bestimmt, ist auch der hohe Fruchtgehalt (...). (...) beim hessischen Apfelwein sind es 100%.“ entspricht inhaltlich dem gestrichenen ersten Satz des Abschnitts b: „Hessischer Apfelwein ist (...) mit einem Fruchtgehalt von 100% (...)“. Nach Darstellung des Antragstellers ist dieses Qualitätsmerkmal eine herkunftsbedingte Besonderheit, die den Hessischen Apfelwein von anderen Apfelweinen unterscheidet, beispielsweise von skandinavischen oder englischen, wo ein niedrigerer Fruchtgehalt üblich sei.

(1) Anders als der Antragsteller in seinem Schriftsatz vom 18. Juli 2024 ausführt, ergibt sich aus der in der mündlichen Verhandlung vom 4. Juli 2024 übergebenen Recherche des Senats zu „Apfelwein 100 % Fruchtgehalt“, dass ein Fruchtgehalt von 100% (für sich alleine betrachtet) kein Qualitätsmerkmal ist, das wesentlich auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist. Wie die Belege nämlich zeigen, gibt es z.B. Apfelwein aus Franken (Mosterei Billing, Hofgut Lumée-Sophia), bayerisch-schwäbischen Cidre (Zott) oder auch Baskischen Bio-Apfelwein aus 100 % Direktsaft. Teilweise stammt der Apfelwein nach den Rechercheauszügen sogar von Streuobstwiesen (z.B. des Hofguts Lumée-Sophia). Soweit der Antragsteller letzteres mit Nichtwissen bestreitet, ist dies für den vorliegenden Fall nicht relevant: Zum einen sollen die Rechercheauszügen nicht die Verwendung von Streuobst belegen, sondern dass das Qualitätsmerkmal „100% Fruchtgehalt“ - zumindest für sich alleine - nicht wesentlich auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist. Zum anderen ist das Bestreiten mit Nichtwissen unzulässig, weil es sich bei der Senatsrecherche nicht um Tatsachenbehauptungen (einer anderen Verfahrenspartei) handelt, sondern um Beweismittel, die vom Senat im Rahmen der Amtsermittlung in das Verfahren eingeführt worden sind. Umstände, die die

Aussagekraft dieser Belege in Frage stellen könnten, hat der Antragsteller nicht dargelegt.

(2) Soweit der Antragsteller allgemein ausführt, „alle oder die meisten“ Hersteller habe es bei der Stellung des Eintragungsantrags noch gar nicht gegeben, kann dies den Aussagegehalt der Rechercheauszüge nicht in Frage stellen. Dazu ist der Vortrag des Antragstellers nicht hinreichend konkret. Der Antragsteller behauptet unter Ziff. II des Schriftsatzes vom 18. Juli 2024 zu „den einzelnen Rechercheergebnissen“ hinsichtlich aller (sieben) Auszüge pauschal, es sei nicht überprüfbar, „ob diese Angabe in der Werbung zutreffend“ sei. Es handelt sich dabei um eine bloße Behauptung „ins Blaue hinein“, die eines Beweises durch das angebotene Sachverständigengutachten nicht zugänglich ist.

(3) Die Ausführungen des Antragstellers, dass die Tatsache, dass Hessischer Apfelwein 100% Fruchtgehalt aufweise, eine Besonderheit sei, eine Singularität aber nicht erforderlich sei, führen nicht zur Genehmigungsfähigkeit des Änderungsantrags. Es ist zwar richtig, dass nicht erforderlich ist, dass Hessischer Apfelwein als einziger Apfelwein einen Fruchtgehalt von 100% aufweist. Die Genehmigungsfähigkeit setzt aber voraus, dass das Qualitätsmerkmal bzw. das dadurch begründete Ansehen wesentlich auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind. Das ist jedoch, wie die Rechercheauszüge zeigen, offensichtlich nicht der Fall.

cc. Der neu eingefügte Satz „Hessischer Apfelwein verfügt auch über besondere, herkunftsbedingte, objektiv messbare Eigenschaften“ trifft auf die geänderte Spezifikation nicht zu, wie die Zusammenschau mit anderen Änderungen zeigt (siehe dazu die Gesamtschau unter Ziff. 10)

d. Im Rahmen der Änderung 14 soll im Abschnitt „(3) Ursächlicher Zusammenhang“ ein neuer Satz 1 eingefügt werden:

„Die lange Tradition und die Bekanntheit des hessischen Apfelwein beruht auf der weiten Verbreitung von Streuobstwiesen in Hessen sowie dem Know-how der Keltereien, aus dem Kernobst ein besonders hochwertiges Produkt mit einem hohen Kernobstanteil herzustellen.“

Diese Formulierung stelle die Bedeutung der Streuobstwiesen klarer als die Formulierungen in der bisherigen Spezifikation.

aa. Dem kann nicht beigetreten werden. Auf der einen Seite betont die geänderte Spezifikation die besondere Bedeutung der hessischen Streuobstwiesen. Auf der anderen Seite soll es den Herstellern künftig – aufgrund der Streichung jeglicher Zielvorgaben wie die „vorzugsweise“ Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen - unbenommen bleiben, „Hessischen Apfelwein“ ohne einen einzigen Streuobstapfel aus Plantagen-Apfelkonzentrat herzustellen. Hierzu wird auf die Ausführungen zu Änderung 11 Bezug genommen.

bb. Soweit die neue Formulierung nicht auf „Äpfel“, sondern auf „Kernobst“ abstellt, ergeben sich Parallelen zur Änderung 3 (vgl. die dortigen Ausführungen), wonach es nunmehr zulässig sein soll, bis zu 5 % weiteres Kernobst, z.B. Quitte und Birne zuzusetzen.

e. Mit der Änderung 15 sollen im bisherigen ersten Satz in Abschnitt „(3) Ursächlicher Zusammenhang“ Formulierungen gestrichen werden (vgl. Streichung) bzw. neu eingefügt werden (vgl. Fettdruck):

„Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertealte Tradition der Apfelwein-Herstellung in Hessen, die feste Verankerung des Apfelweins in der hessischen Kultur sowie ~~der durch die Sortenvielfalt der verwendeten~~

~~Kelteräpfel und die im Herkunftsgebiet übliche Produktionsweise, der vollständigen Vergärung bedingte~~ charakteristische **herb-frische** Geschmack **mit einem niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtgehalt** haben dazu geführt, dass es sich beim Hessischen Apfelwein um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, **deren Ansehen auf der engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.**

Demnach soll folgender Satz eingefügt werden:

„Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertealte Tradition der Apfelwein-Herstellung in Hessen, die feste Verankerung des Apfelweins in der hessischen Kultur sowie die im Herkunftsgebiet übliche Produktionsweise, der der charakteristische herb-frische Geschmack mit einem niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtgehalt haben dazu geführt, dass es sich beim hessischen Apfelwein um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, deren Ansehen auf der engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.“

Die Streichung des Erfordernisses der Sortenvielfalt widerspricht jedenfalls in der Zusammenschau den in der bisherigen Spezifikation beschriebenen Qualitäts- und Herstellungsmerkmalen des Hessischen Apfelweins. Es wird auf die Ausführungen zur Änderung 12 verwiesen.

9. Änderung 16

Änderung 16 sieht vor, dass im Abschnitt „(3) Ursächlicher Zusammenhang“ nach dem Ausdruck „capitulare de villis“ eingefügt wird: „einer Vorschrift zur Verwaltung von Landgütern“.

Die Einfügung dient offenbar der Klarstellung und dürfte als Standardänderung genehmigungsfähig sein.

10. Zusammenschau der Änderungen 1, 6, 11-15

Die vorgenannten Änderungen sind – jedenfalls in ihrer Gesamtschau – nicht genehmigungsfähig. Die Voraussetzungen von Art. 46 Abs. 2 Buchstabe b VO (EU) 2024/1143, wonach eine „geografische Angabe“ ein Name ist, der ein Erzeugnis bezeichnet, dessen Qualität, Ansehen oder andere Eigenschaften wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sind, sind in der Gesamtschau der Änderungen nicht mehr erfüllt.

Die geltende Spezifikation für „Hessischen Apfelwein g.g.A.“ begründet den Schutz mit herkunftsbezogenen Qualitätsmerkmalen, nämlich im Wesentlichen: Herstellung aus Apfelsaft (im Sinne von Direktsaft), Sortenvielfalt/vorzugsweise Verwendung von Äpfeln von Streuobstwiesen, vollständige Vergärung und der daraus resultierende herbe Geschmack, Fruchtgehalt von 100 %, davon 97 % Äpfel. Bis auf den Fruchtgehalt von 100% (mit auf 95% abgeschwächtem Anteil an Äpfeln), der aber – wie nachgewiesen – auch andernorts vorkommt, sollen diese Merkmale jedoch gestrichen oder verändert werden. Statt Direktsaft soll nunmehr Apfelsaftkonzentrat eingesetzt werden können. Da Apfelsaftkonzentrat in aller Regel aus sortenreinem Plantagenanbau gewonnen wird, soll auch das Kriterium der Sortenvielfalt aufgegeben werden. Das Kriterium der vollständigen Vergärung soll zwar (vorbehaltlich eines Restzuckergehalts von 15 g/Liter) als solches beibehalten werden, wird aber durch die Möglichkeit der Nachsüßung mit Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat nach Belieben der Hersteller entwertet. Die beantragte Spezifikation schwächt dann auch den vorher ausgelobten „herben Geschmack“ im Sinne eines „herben, frischen Charakters“ ab.

Im Ergebnis wird damit der geschützten geografischen Angabe „Hessischer Apfelwein“ ein gänzlich anderes Erzeugnis, nämlich ein Standardprodukt ohne jeden Herkunftsbezug unterschoben.

Daher muss auch das Bemühen des Antragstellers scheitern, das Schwergewicht der Schutzbegründung nunmehr – jedenfalls im Wesentlichen – auf ein vermeintliches Ansehen zu stützen. Vom Antragsteller wird nicht bestritten, dass die in der geltenden Spezifikation gemachten Vorgaben der hessischen Tradition entsprechen. Es leuchtet ohne Weiteres ein, dass für eben dieses Erzeugnis auch ein Ansehen erworben worden ist. Das gilt aber nicht für das nunmehr beschriebene Erzeugnis. Zumindest lässt sich für dieses (neue) Erzeugnis ein Ansehen seitens des Senats nicht feststellen. Insofern unterscheidet sich der vorliegende Fall von der Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs zu der g.g.A. „Bayerisches Bier“, wo das Reinheitsgebot und die traditionelle Braumethode, die das Ansehen dieses Erzeugnisses begründet hatten, zwar im Laufe der Zeit auch in anderen Gebieten Anwendung fanden, aber im Herkunftsgebiet eben beibehalten wurden (vgl. EuGH GRUR 2009, 961, 967 Rn. 98 – Bayerisches Bier).

Nicht zum Erfolg verhelfen kann den genannten Änderungen auch der Vortrag des Antragstellers, die geänderte Spezifikation gebe zutreffend die Verhältnisse wieder, wie sie bereits zum Zeitpunkt der ursprünglichen Antragstellung (oder auch der Eintragung) bestanden hätten. Dies ist zum einen schon wenig glaubwürdig, nachdem damals der Antragsteller selbst und alle im Verfahren angehörten Institutionen, aber auch einzelne Hersteller dies unisono anders dargestellt hatten. Dem muss indessen nicht weiter nachgegangen werden. Denn selbst wenn es so sein sollte, wie der Antragsteller – ohne jeden Beleg – vortragen lässt, dass schon damals Apfelwein in Hessen nach den Maßgaben produziert worden ist, wie nunmehr beantragt, dann besagt dies nur, dass schon damals der schutzbegründende Zusammenhang mit dem Herkunftsgebiet, wie ihn Art. 46 Abs. 2 Buchstabe b VO (EU) 2024/1143 in Übereinstimmung mit den Vorgänger-Regelungen fordert, verloren gegangen war und die Eintragung der geografischen

Angabe nicht erfolgen hätte können. Damit ist auch der hierzu mehrfach angebotene Sachverständigenbeweis hinfällig.

Unbehelflich ist schließlich auch der Hinweis des Antragstellers zur Entscheidung der EU-Kommission, die Spezifikation von „Prosciutto di Parma g.U.“ für neue, bei der ursprünglichen Antragstellung nicht zugelassene Schweinerassen zu öffnen. Zum einen ist dieser Fall mit dem vorliegenden nicht vergleichbar, weil die auf den geografischen Ursprung zurückzuführenden Herstellungsmethoden – anders als in der vorliegend beantragten Spezifikationsänderung – nicht (nahezu) komplett geändert wurden. Zum andern sind Entscheidungen der EU-Kommission in anderen Verfahren nicht maßgeblich (vgl. EuGH GRUR 2019, 183, Rn. 30 – Schwarzwälder Schinken).

D. Die Beschwerde des Antragstellers führt nach alledem teilweise, nämlich hinsichtlich der beantragten Änderungen 2-5, 7-10 und 16 zur Zurückverweisung an das DPMA. Hinsichtlich der beantragten Änderungen 1, 6, 11-15 ist die Beschwerde nicht erfolgreich und deshalb zurückzuweisen.

E. Gründe für die von dem Beschwerdeführer angeregte Zulassung der Rechtsbeschwerde sind nicht erkennbar. Weder war über eine Rechtsfrage von grundsätzlicher Bedeutung zu entscheiden (§ 83 Abs. 2 Nr. 1 MarkenG), noch war die Zulassung der Rechtsbeschwerde zur Fortbildung des Rechts oder zur Sicherung einer einheitlichen Rechtsprechung als erforderlich zu erachten (§ 83 Abs. 2 Nr. 2 MarkenG). Der Senat hat bei der Beurteilung der Änderungen der Produktspezifikation die vom EuGH und BGH aufgestellten Maßstäbe zur Genehmigungsfähigkeit von Änderungen einer Produktspezifikation angelegt.

F. Es bedarf auch keiner Vorlage an den Europäischen Gerichtshof zu den vom Beschwerdeführer mit Schriftsatz vom 18. Juli 2024 formulierten Vorlagefragen. Die erste Frage ist unbehelflich, weil sie auf der Annahme fußt, dass das Ansehen, das sich der Hessische Apfelwein durch die in der geltenden Spezifikation dargelegte

Tradition erworben haben mag, auch für das nunmehr beschriebene Erzeugnis besteht. Das ist nicht ansatzweise dargelegt und auch nicht feststellbar, wobei letzteres dem Tatrichter obliegt.

Die zweite Frage ist ebenfalls nicht zielführend, weil sie auf einer Auslegung der geltenden Spezifikation (falsche Darstellung, missglückt formulierte Reminiszenz an vergangene Zeiten) beruht, die der Senat nicht teilt.

III.

Rechtsmittelbelehrung

Gegen diesen Beschluss steht dem Beschwerdeführer das Rechtsmittel der Rechtsbeschwerde zu. Da der Senat die Rechtsbeschwerde nicht zugelassen hat, ist sie nur statthaft, wenn gerügt wird, dass

1. das beschließende Gericht nicht vorschriftsmäßig besetzt war,
2. bei dem Beschluss ein Richter mitgewirkt hat, der von der Ausübung des Richteramtes kraft Gesetzes ausgeschlossen oder wegen Besorgnis der Befangenheit mit Erfolg abgelehnt war,
3. einem Beteiligten das rechtliche Gehör versagt war,
4. ein Beteiligter im Verfahren nicht nach Vorschrift des Gesetzes vertreten war, sofern er nicht der Führung des Verfahrens ausdrücklich oder stillschweigend zugestimmt hat,
5. der Beschluss aufgrund einer mündlichen Verhandlung ergangen ist, bei der die Vorschriften über die Öffentlichkeit des Verfahrens verletzt worden sind, oder
6. der Beschluss nicht mit Gründen versehen ist.

Die Rechtsbeschwerde ist innerhalb eines Monats nach Zustellung des Beschlusses beim Bundesgerichtshof, Herrenstraße 45a, 76133 Karlsruhe, durch einen beim Bundesgerichtshof zugelassenen Rechtsanwalt als Bevollmächtigten schriftlich einzulegen.

Hacker	Merzbach	Weitzel
--------	----------	---------