

Schutzumfang der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“

Luxemburg (nr) Der EuGH entschied, dass die geographisch geschützte Angabe „Aceto Balsamico di Modena“ als Gesamtbezeichnung sowohl auf dem nationalen Markt als auch im Ausland Schutz erfährt. Anders verhält es sich bei den einzelnen geographischen Teilbezeichnungen wie „Aceto“ oder „Balsamico“, die gerade nicht alleinstehend geschützt werden. (Az.: C-432/18 vom 01.12.2019)

Ein deutsches und ein italienisches Unternehmen stritten sich über die zulässige Bezeichnung von Essigprodukten. Im Rahmen dieses Verfahrens erfolgte unter anderem auch eine Vorlage an den EuGH, der daraufhin den Schutzumfang von Herkunfts- und Ursprungsbezeichnungen nach dem europäischen Lebensmittelrecht etwas konkretisierte.

Insbesondere sollte der EuGH klären, ob die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ lediglich in ihrer Gesamtheit geschützt wird oder auch deren Einzelbestandteile.

Bestimmte Regionen sind für ihre typischen Lebensmittel bekannt. Dabei bietet das europäische Lebensmittelrecht die Möglichkeit, eine solche Herkunftsbezeichnung besonders zu schützen. Gerade in Italien sind einige Regionen für ihren jeweils speziellen regionalen Balsamico bekannt.

Zum Schutz sowie zur Förderung solcher regionalen und traditionellen Lebensmittelerzeugnisse hat die EU verschiedene EU-Gütezeichen entwickelt. Zum einen die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), bei welcher das Lebensmittel Merkmale aufweist, die sich ausschließlich auf die besonderen Verarbeitungs- und Herstellungsverfahren des Gebietes und des Erzeugers in der Herstellungsregion zurückführen lassen, zum anderen die geographisch geschützte Angabe (g.g.A.), die aussagt, dass ein Lebensmittel oder ein landwirtschaftliches Erzeugnis besonders mit dem jeweiligen Herkunftsgebiet verbunden ist. Hierfür genügt es jedoch bereits, dass entweder die Erzeugung oder die Verarbeitung oder Herstellung in dem Herkunftsgebiet durchgeführt wurde.

Bereits seit dem Jahr 2009 ist die feste Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.)“ im Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) sowie der geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) eingetragen.

Damit war unstrittig, dass diese Gesamtbezeichnung den Schutz des europäischen Lebensmittelrechts erfährt. Letztlich musste der EuGH nur noch die Frage klären, ob sich der Schutz auch auf deren Einzelbestandteile wie „Aceto“ und „Balsamico“ erstreckt.

Diesbezüglich wurde entschieden, dass die einzelnen geographischen Teilbezeichnungen wie „Aceto“ oder „Balsamico“ alleinstehend gerade nicht geschützt werden. Vielmehr handele es sich bei den Begriffen „Aceto“ und „Balsamico“ um üblicherweise verwendete Bezeichnungen für Essigprodukte, die sich gerade bei letzterer Bezeichnung durch einen süßsauren Geschmack auszeichnen. Im Übrigen sind diese Begriffe bereits zulässige Bestandteile anderer geschützter Bezeichnungen, wie beispielsweise „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“.