



Bundesamt für geistiges Eigentum (BAGE)
Office fédéral de la propriété intellectuelle (OFPI)
Ufficio federale della proprietà intellettuale (UFPI)

an	De	cc				a/a
Datum	24.7					47/1
Visa						
EDA		24.07.90		10		
Ref. B. 34.821. Jap. 1						

3003 Bern
Einsteinstrasse 2
☎ 031/614967

23. Juli 1990

Telex 912805 bage.ch
Telefax 031-614895
PC 30-4000-1

U. Zeichen
N. réf.
N. rif.
☎ 031/61

46/90 - ST

I. Zeichen
V. réf.
V. rif.

225.520-BO/--

I. Nachr. vom
V. lettre du
V. lettera del

29.6.90

Schweizerische Botschaft
in Tokio/Japan
via
EDA / Kuriersektion

3003 B e r n

Japan: Gruyère Käse, made in Japan

Sehr geehrter Herr Botschafter

Wir beziehen uns auf Ihr Schreiben vom 29. Juni in der randvermerkten Angelegenheit, welches aus Zuständigkeitsgründen an unser Amt weitergeleitet worden ist. Wir können dazu wie folgt Stellung nehmen:

- Bei den in Ihrem Brief erwähnten internationalen Normen dürfte es sich um den von den beiden UNO-Organisationen FHO und WHO im Jahre 1982 gemeinsam herausgegebenen "Code of Principles concerning milk and milk products, international standards for milk products and international individual standards for cheeses" handeln. Japan gehört zu der Gruppe von Ländern, welche zugesagt haben, diese Regeln entweder in die nationale Gesetzgebung zu überführen oder ihnen zumindest mittels anderer Massnahmen die nötige Nachachtung zu verschaffen. Ob dies in der Zwischenzeit erfolgt ist, entzieht sich unserer Kenntnis. Die Schweiz kennt bezüglich der den vorliegenden Fall betreffenden Normen eine durchwegs weitergehende Gesetzgebung (vgl. v.a. die Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981 über die Bezeichnung von Schweizer Käse / SR 817.141).



Aus dem beigelegten Auszug aus diesen internationalen Normen können Sie insbesondere die Voraussetzungen entnehmen, die ein Greyerzer-Käse aufgrund dieser Standards erfüllen muss. Diese betreffen vorwiegend das Rohmaterial, die besonderen Charakteristiken sowie die Verarbeitungsmethoden. Gemäss den von Ihnen geschilderten Angaben über den in Japan hergestellten Käse ist anzunehmen, dass er diesen Voraussetzungen nicht genügt. Aus Punkt 7 (Marking and Labelling) dieses Ausschnittes ist aber auch zu entnehmen, dass die Bezeichnungen "Gruyère", "Greyerzer" und auch "Gruviera" grundsätzlich nur von der Schweiz und von Frankreich ohne Zusatz verwendet werden dürfen. Andere Länder sind verpflichtet, den tatsächlichen Herstellungsort anzugeben.

2. Bei Gattungs- oder Sachbezeichnungen ist - als Folge einer gewissen Inaktivität der Berechtigten - eine Begriffswandlung eingetreten und der geographische Inhalt der ursprünglichen Herkunftsbezeichnung ist durch einen rein sachlichen, auf die Beschaffenheit deutenden Inhalt, ersetzt worden. Eine solche Umwandlung ist aber erst vollendet, wenn der geographische Inhalt der Herkunftsbezeichnung völlig verloren gegangen ist. Ob dies tatsächlich auch eingetreten ist, muss von Land zu Land und von Fall zu Fall einzeln abgeklärt werden. Ungenügend ist jedenfalls die Begriffswandlung in denjenigen Kreisen, welche daran ein Interesse haben.

Zur Feststellung, ob die Bezeichnung "Gruyère" in Japan zur Gattungsbezeichnung geworden ist, müsste demzufolge die massgebenden Verkehrskreise (Hersteller und Konsumenten) befragt werden. Auf jeden Fall dürfte nicht allein auf die Meinung der japanischen Käseproduzenten abgestellt werden. Da in Zweifelsfällen zugunsten der Herkunftsbezeichnung zu urteilen ist, darf unseres Erachtens davon ausgegangen werden, dass die Bezeichnung "Gruyère" bzw. "Greyerzer" in Japan geschützte Bezeichnungen geblieben sind. Gerade Interventionen wie die vorliegende tragen im übrigen dazu bei, ein Absinken zu Sachbezeichnungen zu verhindern.

Im übrigen sind auch die oben erwähnten internationalen Normen unseres Erachtens kein Indiz, dass die dort erwähnten Bezeich-

- 3 -

nungen zu Gattungsbezeichnungen geworden sind, verfolgen diese Regeln doch eher gesundheitspolitische Ziele und nicht den Schutz von Herkunftsangaben.

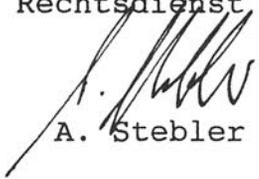
3. Eine Rückfrage bei der Schweizerischen Käseunion hat ergeben, dass diese tatsächlich in Japan die Bildmarken "Gruyère" bzw. "Greyerzer" mit dem Hinweis "Suisse-Switzerland" hat registrieren lassen. Wegen diesem Hinweis auf die Schweiz in der Marke selbst wurde seinerzeit scheinbar vom japanischen Patentamt die Einschränkung auf schweizerische Produkte verlangt. Dazu konnte umso eher eingewilligt werden, als die Käseunion ja tatsächlich nur Greyerzer aus der Schweiz vertreibt. Unseres Erachtens darf daraus nicht abgeleitet werden, dass die Bezeichnung "Gruyère" zu einer Gattungsbezeichnung geworden ist. So verlangt beispielsweise auch unser Amt bei Markenmeldungen, die einen geographischen Hinweis enthalten, eine entsprechende Einschränkung. Daraus aber den Schluss ziehen zu wollen, es handle sich dabei um blosse Sachbezeichnungen dürfte aber kaum zwingend sein.

Aufgrund dieser Ausführungen würden wir es daher begrüßen, falls die Botschaft die Käseunion bei ihrem Vorgehen unterstützen könnte. Dies könnte unseres Erachtens durch eine Intervention bei den Herstellern des japanische Gruyère geschehen oder, falls dies ohne Erfolg bleiben sollte, müsste auch erwogen werden, ob nicht das zuständige Ministerium auf diese Angelegenheit hingewiesen werden sollte.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesen Angaben dienlich sein konnten und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Bundesamt
für geistiges Eigentum
Rechtsdienst I



A. Stebler

Beilage: Auszug aus dem "Joint FAO/WHO Food Standards Programme"

Kopie z.K.:

- EDA, Sektion für konsularischen Schutz
- BAWI, Dienst für pazifische Länder

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
FAO/WHO COMMITTEE OF GOVERNMENT EXPERTS ON THE CODE OF PRINCIPLES
CONCERNING MILK AND MILK PRODUCTS

CAC/VOL. XVI — Ed. 1

**CODEX ALIMENTARIUS
VOLUME XVI**

CODE OF PRINCIPLES CONCERNING
MILK AND MILK PRODUCTS,
INTERNATIONAL STANDARDS
FOR MILK PRODUCTS
AND
INTERNATIONAL INDIVIDUAL STANDARDS
FOR CHEESES

FIRST EDITION



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS
WORLD HEALTH ORGANIZATION
Rome, 1984



-16-

STATUS OF ACCEPTANCES
OF THE
CODE OF PRINCIPLES
 31 December 1983

Group I:

Countries whose position (either by law, rule or practice) has now been adapted to conform to the Code or which already conforms thereto, subject to possible minor changes which will be carried out:

Australia	Kenya
Belgium	Kuwait
Canada	Madagascar
Congo, People's Rep. of	Morocco
Cuba	Netherlands
Denmark	New Zealand
Ecuador	Norway
Finland	Poland
France	South Africa
Gabon	Switzerland
Germany, Fed. Rep. of	Trinidad and Tobago
Greece	Tunisia
Guyana	United Kingdom
Hungary	United States of America
Ireland	Zaire, Rep. of
Israel	Zimbabwe
Jamaica	

Total Group I: 33

Group II:

Countries which have undertaken to adapt their position to the Code by taking the appropriate legislative or other measures and which have either indicated a specific target date for this purpose or have given other indication of how and when adaptation is to be achieved:

El Salvador	Saudi Arabia
Japan	Syrian Arab Republic

Total Group II: 4

Group III:

Countries which have either declared their agreement in principle with the Code or stated their intention to adapt their position to it when legislative changes are envisaged or under other conditions:

Algeria	Nepal
Argentina	Niger
Benin	Nigeria
Burma	Pakistan
Democratic Campuchea	Panama
Fiji	Peru
Guatemala	Philippines
Hong Kong	Portugal
India	Spain
Italy	Sweden
Ivory Coast	Tanzania
Jordan	Thailand
Korea, Republic of	Togo
Luxembourg	Turkey
Malawi	Uganda
Malaysia	Viet Nam, Republic of
Malta	Zambia
Mauritius	

Total Group III: 35

procedure
rements
Essential
e of the
eviations
in very
Code of

Codex
transmit

ceptance
e sent to

STANDARD NO. C - 10 (1967)

INTERNATIONAL INDIVIDUAL STANDARD FOR
GRUYERE

1. DESIGNATION OF CHEESE

Gruyère, Greyerzer, Gruviera

2. DEPOSITING COUNTRIES

Switzerland and France (countries of origin)

3. RAW MATERIALS

3.1 Kind of milk : cow's milk

3.2 Authorized additions

3.2.1 Necessary additions

- cultures of harmless lactic acid producing bacteria (starter) and of proprionic acid producing bacteria
- rennet or other suitable coagulating enzymes
- sodium chloride
- water

3.2.2 Optional additions : none

4. PRINCIPAL CHARACTERISTICS OF THE CHEESE READY FOR CONSUMPTION

4.1 Type (consistency) : hard

4.2 Shape : round loaf or blocks

4.3 Dimensions and weight

4.3.1 Dimensions:

diameter : 40-65 cm

height : 9-13 cm

4.3.2 Weight : minimum 20 kg

4.4 Rind

4.4.1 Consistency : hard

4.4.2 Appearance : covered with smear

4.4.3 Colour : golden yellow to brown

4.5 Body

4.5.1 Texture : sliceable

4.5.2 Colour : ivory to light yellow

4.6 Holes

4.6.1 Distribution : regular, scarce to plentiful

4.6.2 Shape : round

4.6.3 Diameter : mainly from 0.5 to 1.0 cm

4.6.4 Appearance : mat to brilliant

4.7 Minimum fat content in the dry matter : 45 %

4.8 Maximum moisture content : 38 %
Minimum dry matter content : 62 %

4.9 Other principal characteristics:

4.9.1 Taste and flavour : more or less tangy

4.9.2 Ready for consumption : the cheese is ready for consumption at a minimum age of 80 days from the day of manufacture

4.9.3 Storing ability : the cheese should normally maintain its characteristics for a minimum of 1 month at a temperature of 15°C from the time it is ready for consumption

5. METHOD OF MANUFACTURE

5.1 Method of coagulation : rennet or other suitable coagulating enzymes

5.2 Heat treatment : after cutting the curd to particles about the size of wheat grains, heating to 50°C as a minimum

5.3 Fermentation procedure : lactic acid fermentation and propionic acid fermentation taking place throughout the cheese at 14°C minimum for a minimum of 4 weeks

5.4 Maturation procedure : proteolysis due to action of enzymes of lactic acid bacteria and smear organisms at succeeding temperatures between 10 and 20°C

5.5 Other principal characteristics

5.5.1 Treatment of milk : use of raw milk

5.5.2 Treatment with cooking salt : the cheeses are salted by immersion in salt solution and/or dry-salted on the surface. During maturation, the surface of the cheeses is salted and smeared at intervals.

6. SAMPLING AND ANALYSIS

6.1 Sampling : according to FAO/WHO Standard B.1, "Sampling Methods for Milk and Milk Products", clause 7.2 (b), "Sampling by means of a trier". Reference is made to clauses 7.2.2.1 and 7.2.2.5

6.2 Determination of fat content : according to FAO/WHO Standard B.3, "Determination of the Fat Content of Cheese and Processed Cheese Products"

7. MARKING AND LABELLING

Only cheese conforming with the standard may be designated "Gruyère", "Greizer" or "Gruviere". It shall be labelled in conformity with the appropriate sections of Article 4 of FAO/WHO Standard A.6, "General Standard for Cheese", except that Gruyère not produced in the countries of origin must be marked with the name of the producing country even when sold on the home market.