



Überwachung und Kontrolle der europäischen Herkunftszeichen in Hessen



**Frankfurter Grüne Soße
g.g.A.**



Regierungspräsidium Gießen
Dezernat 51.2
Schanzenfeldstraße 8
35578 Wetzlar



Internet: www.rp-giessen.de
www.facebook.com/rp.giessen

Telefon: 0641 303-5150
Fax: +49611327644502
E-Mail: silke.schiller@rpgi.hessen.de



Frankfurter Grüne Soße

Die Frankfurter Grüne Soße g.g.A. ist eine Frischkräuterspezialität, die aus den sieben Kräutern Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, die in einem genau festgelegten Mengenverhältnis verpackt werden, besteht.

Diese Kräuterkomposition wird zur Herstellung vieler Speisen, u. a. für das bekannte Gericht „Grüne Soße“, verwendet. Für die „Grüne Soße“ werden die Kräuter zerkleinert und mit Schmand oder saurer Sahne, Jogurt, Öl, Essig, Salz und Pfeffer sowie gerne auch mit hart gekochten Eiern vermischt.

Zusammensetzung

Die Kräuter Petersilie, Borretsch, Sauerampfer und Kerbel müssen 75 % der Kräuterkomposition ausmachen, während Schnittlauch, Pimpinelle und Kresse wegen Ihres scharfen Geschmacks maximal zu 25 % enthalten sein dürfen.



Borretsch



Kerbel

Je nach Jahreszeit variiert die mengenmäßige Zusammensetzung einzelner Kräuter der Frischkräuterkomposition jeweils im Verhältnis zum Gesamtgewicht. Keine Kräuterart darf mit mehr als 30 % Gewichtsanteil vertreten sein. Von den Kräutern Petersilie, Borretsch, Sauerampfer und Kerbel muss von jeder einzelnen Art mindestens 8 % enthalten sein, von den geschmacksintensiven Kräutern (Schnittlauch, Pimpinelle und Kresse) sollten mindestens jeweils 3 % Anteil vorhanden sein.

Geografisches Gebiet

Die gartenbauliche Erzeugung muss im geografischen Gebiet erfolgen, d. h. dass alle in der Frankfurter Grüne Soße g.g.A. enthaltenen Kräuter im Stadtgebiet Frankfurt und den direkt angrenzenden Kommunen angebaut und geerntet werden müssen.

Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Frankfurt am Main und die direkt angrenzenden Städte und Gemeinden Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn und Steinbach.



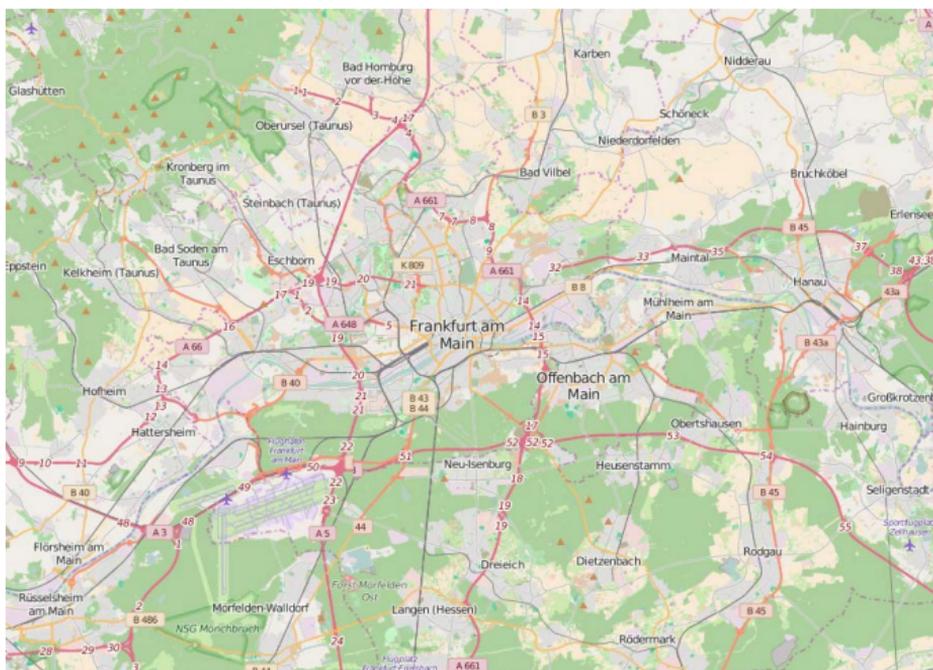
Kresse



Petersilie



Sauerampfer



Ernte, Aufarbeitung und Verpackung

Die Ernte, Aufbereitung und Verpackung der Frankfurter Grüne Soße g.g.A. darf ausschließlich in Handarbeit erfolgen. Die Blätter und Blattstiele werden aufeinander und ineinander geschichtet, gerollt und in blickdichtem und nach innen wasserabweisendem Spezialpapier verpackt.



fer



Schnittlauch



Pimpinelle



Notwendige Kennzeichnungsangaben

Verpackung

Auf den zur Verpackung verwendeten Gebinderollen ist auf der Außenseite in grüner Farbe die Bezeichnung „Frankfurter Grüne Soße“ bzw. alternativ „Frankfurter Grie Soß“ sowie die Angabe der sieben Kräuter obligatorisch.

Weitere unverzichtbare Etikettierungselemente sind das g.g.A.-Logo, ein Hinweis auf die regionale Herkunft der Kräuter entsprechend der Spezifikation, die Betriebs- bzw. die Abpackeradresse und die Angabe „Frische Kräuterkomposition zur Zubereitung der Grünen Soße“.

Schutzumfang

Für die „Frankfurter Grüne Soße g.g.A.“ besteht ein Schutz gegen:

- Missbrauch und Nachahmung (z. B. ist die Angabe „nach Art der Frankfurter Grünen Soße“ nicht zulässig);
- falsche oder irreführende Angaben über Ursprung, Art, Qualität, etc.;
- widerrechtliche direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung des Begriffes „Frankfurter Grüne Soße g.g.A.“;
- widerrechtliche Nutzung des guten Rufs oder Bekanntheitsgrades der Frankfurter Grüne Soße g.g.A.

Der Schutz gilt in der gesamten EU und ist zeitlich unbegrenzt.

Die Kontrolle und Überwachung obliegt in Hessen dem Regierungspräsidium Gießen.



Grüne Soße aus der Kräuterkomposition
Frankfurter Grüne Soße g.g.A.

Kontakt

**Weitere Fragen beantworten wir gerne.
Sie erreichen uns hier ...**

Regierungspräsidium Gießen
Abteilung V, Dezernat 51.2
Schanzenfeldstrasse 8
35578 Wetzlar

Ansprechpartnerin: Frau Silke Schiller
Telefon: 0641-303-5146
E-Mail: silke.schiller@rpgi.hessen.de

Weitere interessante Informationen zu diesem und vielen weiteren Themen finden Sie auch unter

www.rp-giessen.de