

# Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Bärwurz  
 EU-Nr.: PGI-DE-02078  
 Eingereicht am 30-09-2018  
 PGI

## 1. TECHNISCHE UNTERLAGE

### 1.1. Name und Art

#### 1.1.1. Name(n)

Bärwurz (de)

#### 1.1.2. Kategorie

47. Other spirit drinks

#### 1.1.3. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

#### 1.1.4. Sprache des Antrags:

Deutsch

#### 1.1.5. Art der geografischen Angabe:

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

### 1.2. Kontaktdaten

#### 1.2.1. Name und Funktion

Name und Funktion	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	
Staatsangehörigkeit	Deutschland

Anschrift	Rochusstraße 1 D-53123 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 99529-0
E-Mail-Adresse(n):	poststelle@bmel.bund.de, 414@bmel.bund.de, werner.albrecht@bmel.bund.de

*1.2.2. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle*

*1.2.3. Angaben zur interessierten Partei*

Name und Funktion der interessierten Partei	1. Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI)  2. Bundesverband der Obstverschlussbrennereien e.V.  3. Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	Zu 1. bis 3. eingetragene Vereine
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Interessen der deutschen Brennereien und Spirituosenhersteller
Anschrift	Zu 1. Urstadtstraße 2, D-53129 Bonn  Zu 2. Kartäuserstraße 120, D-79104 Freiburg im Breisgau

	Zu 3. Hardtstraße 37, D-76185 Karlsruhe
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi- bonn.de,info@obstbrenner.com,erdrich @obstbrenner.de

*1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden*

*1.2.5. Angaben zu den Kontrollstellen*

### **1.3. Beschreibung der Spirituose**

Titel - Produktname	Bärwurz
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose:</p> <p>„Bärwurz“ ist eine Spirituose, die in Deutschland traditionell zumeist aus den Wurzeln der Pflanze "Meum athamanticum JACQ" oder der Pflanze "Ligusticum metellina (L.) CRANTZ" gewonnen wird.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 38 % vol.</p> <p>- Klarheit: klar</p> <p>- Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten je nach der verwendeten Holzart gelblich, rötlich oder bräunlich.</p> <p>- Geruch: intensiv nach Bärwurz, entfernt vergleichbar dem Geruch von</p>

	<p>Sellerie oder Liebstöckel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschmack: typischer erdiger Geschmack</li> <li>- Verwendete Lebensmittel-Zusatzstoffe oder andere Stoffe: ggf. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zum Vermischen mit Bärwurzdestillat und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</li> </ul>
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- keine Süßung</li> <li>- Farbstoffe und andere Zusatzstoffe werden nicht verwendet.</li> <li>- In der Regel wird Bärwurz in Steingutflaschen vermarktet.</li> </ul>

#### 1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

##### 1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Bärwurz“ wird in der Bundesrepublik Deutschland hergestellt.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Bärwurzdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter (z.B. braune Steingutflaschen), und das Etikettieren und Verpacken darf auch außerhalb des geografischen Gebietes erfolgen.

##### 1.4.2. NUTS-Gebiet

DE	DEUTSCHLAND
----	-------------

#### 1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
----------------------------	--

Verfahren	<p>Der Volksmund bezeichnet unter „Bärwurz“ sowohl die in der botanischen Nomenklatur „<i>Meum athamanticum</i> JACQ“ genannte eigentliche Bärwurz-Pflanze als auch die in der botanischen Nomenklatur „<i>Ligusticum mutellina</i> (L.) CRANTZ“ genannte Alpen-Mutterwurz-Pflanze. Beide Pflanzenarten werden als Rohstoffe für die Spirituose „Bärwurz“ verwendet. Zumeist werden für die Herstellung von "Bärwurz" die Wurzeln der beiden Bärwurz-Pflanzenarten verwendet. Vereinzelt werden aber auch die Früchte oder die Saat der Bärwurz-Pflanzen für die Herstellung von "Bärwurz" verwendet. Andere Pflanzen mit vergleichbaren sensorischen Eigenschaften wie z.B. Sellerie oder Liebstöckel bzw. Auszüge daraus werden nicht zugesetzt.</p> <p>Während Alpen-Mutterwurz (<i>Ligusticum mutinella</i> (L.) CRANTZ) in den Alpen und in den Mittelgebirgen Süd- und Mitteleuropas, insbesondere auch im Bayerischen Wald vorkommt, ist die im botanischen Sinne eigentliche Bärwurz-Pflanze (<i>Meum athamanticum</i> JACQ) in ganz West- und Mitteleuropa angesiedelt. Im Folgenden werden die beiden Rohstoffe unter "Bärwurz-Pflanzen" zusammengefasst.</p> <p>Damit die Wurzeln der Bärwurz-Pflanzen genügend Rohstoff liefern, muss die Bärwurz-Pflanze bis zu acht Jahren wachsen, bevor die Wurzeln zur Herstellung der Spirituose „Bärwurz“ verwendet werden können.</p> <p>Für die Herstellung von "Bärwurz" gibt es recht unterschiedliche Herstellungsverfahren. Die Bandbreite reicht hier von der Verwendung von ausschließlich Bärwurz-Mazerat oder</p>
-----------	--

	<p>Bärwurz-Digerat über ausschließlich Bärwurz-Destillat über eine Mischung aus Bärwurz-Mazerat und Bärwurz-Destillat bis hin zu einem Verschnitt von Bärwurz-Mazerat oder Bärwurz-Destillat mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.</p> <p>Um die Spirituose "Bärwurz" aus Wurzeln der Bärwurz-Pflanzen herzustellen, besteht bei allen Herstellungsverfahren der erste Arbeitsschritt darin, die Wurzeln zu waschen und zu zerkleinern bzw. zu mahlen.</p> <p>Entscheidet sich der Bärwurz-Produzent, im zweiten Arbeitsschritt ein Bärwurz-Mazerat oder ein Bärwurz-Digerat herzustellen, wird aus den gewaschenen und zerkleinerten Bärwurzwurzeln unter Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Auszugs einen Kaltauszug (sog. Mazerat) oder einen Heißauszug (sog. Digerat) herzustellen. Dieser Prozess entzieht der Wurzel auf schonende Art die ätherischen Öle sowie Farb- und Geschmacksstoffe und kann einige Wochen bis Monate dauern.</p> <p>Entscheidet sich der Bärwurz-Produzent, im zweiten Arbeitsschritt ein Bärwurz-Destillat herzustellen, werden die gewaschenen und zerkleinerten Bärwurzwurzeln unter Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Auszugs ebenfalls zunächst mazeriert, wobei dieser Prozess der Extraktion der typischen Aromastoffe im Wege der Mazeration auch eine angemessene Lagerzeit beansprucht, und anschließend destilliert.</p> <p>Wie oben erwähnt, gibt es</p>
--	--

	<p>unterschiedliche Herstellungsverfahren, auch und bei den Destillationsverfahren, wobei teilweise erneut Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs dazu gegeben wird.</p> <p>Im Anschluss an die Destillation folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung zur Geschmacksabrundung in geeigneten Behältnissen (z. B. Eichen- oder Stahlfässern) bis zu zehn Jahren.</p> <p>Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Bärwurzdestillate und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,</li> <li>- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Bärwurzdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,</li> <li>- die Abfüllung in geeignete Behältnisse, insbesondere in braune Steingutflaschen, und</li> <li>- das Etikettieren und Verpacken.</li> </ul> <p>Bärwurz-Hersteller, die vereinzelt Blüten oder Saat der Bärwurz-Pflanzen anstelle der Wurzeln verwenden, stellen ihre Spirituose auch im Wege der Mazeration, Digestion und/oder Destillation her.</p>
--	--

### 1.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für	Die ursprünglich aus dem Bayerischen Wald stammende Tradition, Wurzeln

<p>den Zusammenhang von Bedeutung sind</p>	<p>der Bärwurz-Pflanze zu einer Spirituose zu verarbeiten, hat sich im Laufe der Zeit auf ganz Deutschland ausgedehnt.</p> <p>Die Wirkung der Bärwurzpflanze ist bereits seit über 200 Jahren bekannt und wurde schon im "Oeconomischen Lexikon von 1764" beschrieben. Karl Eckert, Mediziner und Brennereibesitzer aus Deggendorf, entdeckte um 1920 neben der Wirkung der Pflanze auch den feinen Geschmack ihres Destillats. 1928 wird der Bärwurz in einer Preisliste der "Brennerei zum Bären" in Deggendorf erwähnt. In einem Papier des Reichspatentamts zu Berlin vom 17. Dezember 1929 wird der Bärwurz ebenfalls dokumentiert. Der Name Bärwurz ist wohl eine Verkürzung des früheren Namens "Gebärmutterwurz", der für die Pflanze üblich war. Dieser stammt vermutlich von der schmerzlindernden Wirkung bei schweren Geburten.</p> <p>Begriffe wie „Bärwurzquelle“ oder „Bärwurzerei“ sind mitunter feste Bestandteile des Namens der Unternehmen, die Bärwurz herstellen.</p> <p>In einzelnen Regionen Deutschlands, z.B. in Bayern, wurden und werden Theaterstücke aufgeführt, in denen z.B. eine Bärwurz-Flasche als Dekoration zur Verfügung steht.</p> <p>Die feste Verankerung von „Bärwurz“ als Kulturgut in Deutschland zeigt sich auch daran, dass "Bärwurz" mitunter mit dem Namen "Diesel" in Verbindung mit einer Region, umschrieben wird.</p> <p>Die lokale Presse berichtet regelmäßig</p>
--	---

	<p>über die Herstellung von „Bärwurz“ durch die traditionellen Hersteller.</p> <p>Weiterhin gibt es in vielen Regionen Schnapsmuseen, die insbesondere auch die Herstellung von „Bärwurz“ anschaulich für den Laien und die interessierten Verbraucher darstellen.</p> <p>Gibt man in die bekannten Internetsuchmaschinen das Stichwort „Bärwurz“ ein, so erhält man eine unzählige Zahl an Links und Hinweisen auf das Erzeugnis.</p>
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	<p>Die Wirkung beider Bärwurz-Pflanzen wird als wertvoll erachtet.</p> <p>Bei der wild wachsenden Alpen-Mutterwurz-Wurzel, die in Höhenlagen wächst meist über 1000 m ü. NN wächst, evoziert die stärkere Sonneneinstrahlung eine erhöhte Photosyntheseleistung und Energiespeicherung. Zum anderen wächst sie zusammen mit einer Vielzahl von anderen Pflanzen und kann somit an deren Stoffwechselprodukten, die in den Boden abgegeben werden, partizipieren - ein Vorteil, den Pflanzen, die in Monokultur angebaut werden, nicht genießen.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

### 1.7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	<p>Unter anderem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU-Lebensmittelrecht</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- EU-Spirituosenrecht</li> <li>- Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)</li> </ul>
Beschreibung der Anforderung(en)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>- Produktspezifikationen</li> </ul>

### 1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Bärwurz
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bärwurz“:</p> <p>Die Bezeichnung „Bärwurz“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder</li> <li>- mit anderen als den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.,</li> </ul> <p>b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <p>Oft wird „Bärwurz“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Deutschland liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Bayerischer Bärwurz; "Bayerwald Bärwurz", Bad Kötztlinger Bärwurz, Schwarzwälder Bärwurz, Bärwurz aus dem Erzgebirge etc.). In diesem Falle wird der Bärwurz in diesen genannten Regionen oder Orten hergestellt. Die zur Herstellung verwendeten Bärwurz-Pflanzen stammen in diesen Fällen in der Regel</p>

	<p>aus diesen Regionen oder Orten, es dürfen jedoch auch Bärwurz-Pflanzen aus anderen Regionen</p> <p>Deutschlands verwendet werden. Die Hersteller von regionalen Bärwurz-Spirituosen, die Bärwurz-Pflanzen aus den Regionen, welche die</p> <p>Verkehrsbezeichnung ergänzen, verwenden, können auf diese Herkunft in der Etikettierung hinweisen.</p> <p>c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Bärwurz“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate reifen oder lagern.</p> <p>Für Altersangaben gilt Folgendes:</p> <p>Bei Reifung von 6 Monaten darf das Produkt als „gereift“ bezeichnet werden.</p> <p>Bei Reifung von mindestens einem Jahr darf das Produkt als „alter“ bezeichnet werden.</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Bärwurz“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür wäre die Verwendung von ausschließlich Bärwurz-Destillat oder eine lange oder besondere Lagerung der Bärwurzdestillate.</p>
--	--

	- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt worden, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.
--	---

### 1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

## 2. SONSTIGE ANGABEN

### 2.1. Belege

Dokumentenname:	PGI-DE-02078_SINGLE_DOCUMENT 30.09.2018.docx
Beschreibung	Technische Unterlage im Änderungsmodus mit Stand vom 30. September 2018
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	1.9.1999 Bärwurz Bayerwalddiesel.png
Beschreibung:	Zeitungsartikel über die Umschreibung "Bayerwalddiesel" für "Bärwurz"
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Coburger Tagblatt Bärwurz.png
Beschreibung:	Zeitungsartikel
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Wildererbluat Theater mit Flasche Blutwurz.png
Beschreibung:	Zeitungsartikel über ein Theaterstück, bei dem auf dem Tisch eine Flasche Bärwurz steht.
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Grafenau_Bärwurz.jpg
Beschreibung:	Hinweisschilder auf Bärwurz-Hersteller
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Screenshot Sächsischer Bärwurz.docx
Beschreibung:	Internetveröffentlichung "Regionales Sachsen"
Art des Dokuments	Other Document

## **2.2. Link zur Produktspezifikation**

Link:	
-------	--