

Technische Unterlage

Bayerischer Kräuterlikör – PGI-DE-01900 –

(überarbeitet: Stand 16.09.2015)

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) - 6 -

Sprache des Antrags deutsch

Aktenzeichen:
[von der Kommission auszufüllen]

Eingetragene geografische Angabe Bayerischer Kräuterlikör

Kategorie der Spirituose Likör

Beschreibung der Spirituose

„Bayerischer Kräuterlikör“ wird im Freistaat Bayern mit vielen Kräutern und Gewürzen hergestellt.

- Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften
 - = Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 30 % vol.
 - = Zuckergehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 220 g/Liter, ausgedrückt als Invertzucker.
 - = Klarheit: klar, blank filtriert
 - = Farbe: mittelbraun bis dunkelbraun oder grün
 - = Geruch: je nach den verwendeten Kräutern oder Gewürzen.
 - = Geschmack: aromatisch, würzig nach den verwendeten Kräutern, ausgewogene Süße zwischen süß und bitter, also halbbitter.

Prägend sind der Geschmack von Enzian, Bärwurz, Blutwurz oder Meisterwurz, Pfefferminze, Kamillenblüten, Melisse sowie zum Teil eine süßliche Geschmackskomponente von Lakritz und Süßholz, Zimt und Nelken. Teilweise wird die zuletzt genannte Geschmackskomponente durch Honig unterstützt.

- = Zugelassene Zutaten: Auszüge (Mazerate, Digerate oder Perkolate) aus Kräutern, Wurzeln, Blüten, Gewürzen, Früchten, Samen oder Rinden mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, süßende Erzeugnisse, ggf. karamellierter Zucker zur Stabilisierung der Farbe und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.
- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)
 - = Höherer Mindestalkoholgehalt von 30 % vol. gegenüber einem Mindestalkoholgehalt für Likör (15 % vol.).
 - = Höherer Mindestzuckergehalt von 220 g/Liter gegenüber einem Mindestzuckergehalt für Likör (100 g/Liter)
 - = Zur Herstellung der Alkoholauszüge (Perkolate, Digerate oder Mazerate) wird nur Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet, der Geruch und Geschmack der verwendeten Kräuter nicht abschwächt.
 - = Farbstoffe werden nicht verwendet.
 - = Vielfach in Eichenholzfässern gereift

Geografisches Gebiet

Die Herstellung von Bayerischem Kräuterlikör findet im geografischen Gebiet des Freistaates Bayern statt.

Die Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und das Etikettieren und Verpacken darf auch außerhalb des geografischen Gebietes erfolgen.

Die zur Herstellung von Bayerischem Kräuterlikör verwendeten Kräuter, Gewürze und anderen Rohstoffe, die den Geruch und den Geschmack des Kräuterlikörs prägen, stammen grundsätzlich aus dem geografischen Gebiet. Ergänzend dürfen auch Kräuter, Gewürze und andere Rohstoffe, die nicht in Bayern wachsen, verwendet werden.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Im ersten Arbeitsschritt werden ausgesuchte Kräuter, Wurzeln, Blüten, Gewürze, Früchte, Samen oder Rinden (u. a. Enzianwurzel, Angelikawurzel, Pomeranzenschalen, Nelken, Kümmel, Koriander, Anis, Zimt, Fenchel oder Baldrianwurzeln) entsprechend der jeweiligen Rezeptur gewogen, gemahlen und gemischt.

Diese Kräutermischung wird sodann mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entweder im Kaltverfahren (sog. Mazeration) oder Heißverfahren (Digestion) oder Perkolation zu Alkoholauszügen weiterverarbeitet. Der Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs löst dabei die typischen aromawirksamen Substanzen der jeweiligen Kräuter und Gewürze heraus und aromatisiert so den eingesetzten Ethylalkohol.

Diese Alkoholauszüge werden in einem dritten Arbeitsschritt mit einer Wasser-Alkoholmischung versetzt. Nach einer Einwirk- bzw. Lösungszeit von mehreren Tagen wird der entstandene Auszug gefiltert. Zum Teil wird dieser Vorgang mehrmals wiederholt, bis ein sog. fertiger Likör-Grundstoff entstanden ist.

Sodann werden die Alkoholauszüge mit süßenden Erzeugnissen (u.a. Flüssigzucker, Honig etc.) durch Rühren vermischt.

Als nächster Arbeitsschritt schließt sich eine eventuelle Reifung oder Lagerung in geeigneten Behältnissen an. Üblich ist die Verwendung von Eichenholzfässern.

Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:

- eine eventuelle Vermischung unterschiedlicher Alkoholauszüge. Diese Auszüge sind auch entsprechend der vorliegenden Spezifikation herzustellen.
- die Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser,
- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und
- das Etikettieren und Verpacken.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

- Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Bayern ist einerseits eine Region mit Mittel- und Hochgebirgen (u.a. Alpen, Bayerischer Wald, Rhön) und damit relativ großen Waldflächen und andererseits eine Region mit Flüssen wie z.B. die Donau mit Fluss- und Uferlandschaften. Sowohl in den Wäldern als auch in den Fluss- und Uferlandschaften gedeihen seit jeher bestimmte Kräuter bzw. Pflanzen mit Wurzeln, deren Inhaltsstoffe früher ausschließlich für medizinische Zwecke, später jedoch auch als Genussmittel eingesetzt wurden. In der Alpenregion gedeihen insbesondere Enzian, Wermut, Melisse, Anis, Baldrianwurzel, Kümmel, Liebstöckel, Wacholder, Waldmeister, Arnika oder Angelikawurzel.

- Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind

Die vielfältigen naturräumlichen Gegebenheiten Bayerns mit seinen vegetationsreichen Wald- und Wiesenflächen bedingen einen großen Reichtum verschiedenster Kräuter, Wurzeln und essbarer Wildpflanzen. Um diese haltbar zu machen bzw. ihre Inhaltsstoffe als Elixiere nutzen zu können, werden schon seit Jahrhunderten alkoholische Auszüge hergestellt, die eine wesentliche Basis für den bayerischen Kräuterlikör bilden. Die vielen Klöster und Schlösser, die in Bayern ansässig sind, trugen hier erheblich zur Kultivierung des Wissens um den richtigen Umgang mit Kräutern und sonstigen Pflanzen bei. Ursprünglich vor allem zu medizinischen Zwecken, wurden hier besonders intensiv Kräuter gesammelt, aber auch angepflanzt und unter anderem zu Spirituosen verarbeitet. Von den Klöstern als Hochburgen des Wissens um den großen Kräuterreichtum und dessen richtige Verarbeitung zu Bayerischem Kräuterlikör breiteten sich die Kenntnisse in ganz Bayern aus. So entstand eine lange Tradition der Herstellung des Bayerischen Kräuterlikörs. Heute gibt es in ganz Bayern viele Hersteller von Kräuterlikören, die schon seit einigen Jahrhunderten nach traditionellen Rezepten hergestellt und weit über Bayern hinaus vermarktet werden. Die Verwendung der jeweils für die Region typischen Kräuter, die dort aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse besonders gut gedeihen, ggf. auch ergänzt mit Kräutern aus anderen Provenienzen außerhalb Deutschlands, führt zu einer intensiven, identitätsstiftenden Prägung des Likörs durch das geografische Gebiet.

Die Beliebtheit von „Bayerischem Kräuterlikör“ bei Einheimischen und Touristen basiert auf dem hohen Ansehen, das der Bayerische Kräuterlikör als typisch bayerische Spirituose bei

den Verbraucherinnen und Verbrauchern genießt und auf der Tatsache, dass dieser Likör traditionell als Digestif nach deftigen bayerischen Mahlzeiten konsumiert wird.

Gibt man das Stichwort „Bayerischer Kräuterlikör“ in die bekannten Internet-Suchmaschinen wie z.B. Google oder Yahoo ein, so wird eine Fülle von Erzeugnissen mit der Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Kräuterlikör“ angeboten.

Ferner berichtet die lokale Presse regelmäßig über die z.B. im Bayerischen Wald ansässigen Spirituosenhersteller und Brennereien, die unter anderem das Produkt „Bayerischer Kräuterlikör“ vermarkten.

Das Ansehen des Produktes „Bayerischer Kräuterlikör“ war ausschlaggebend dafür, dass „Bayerischer Kräuterlikör“ schon in der ersten EU-Spirituosenverordnung (Verordnung (EWG) Nr. 1576/89) als geografische Herkunftsangabe geschützt war.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von „*Bayerischem Kräuterlikör*“ gelten neben dem spirituossenspezifischen Unions- und Bundesrecht auch die unions- und bundesrechtlichen Vorschriften des horizontalen Lebensmittelrechts.

Antragsteller

- Mitgliedstaat: Bundesrepublik Deutschland

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Rochusstraße 1, D-53123 Bonn, Deutschland
Telefon: 0049 (0)228 99 529-0
Fax: 0049 (0)228 99 529-4262
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

- a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „*Bayerischer Kräuterlikör*“:

Die Bezeichnung „*Bayerischer Kräuterlikör*“ darf nach dem geltenden spirituossenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden

- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:

- Wird „*Bayerischer Kräuterlikör*“ zusätzlich mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Bayern liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Berchtesgadener Kräuterlikör), so darf diese ergänzende geografische Angabe entweder nur zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Kräuterlikör“ oder ergänzend wie z.B. „Bayerischer Kräuterlikör aus Berchtesgaden“ verwendet werden. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Bayern bezeichnenden Angabe ist, dass die Herstellung in dieser kleineren geografischen Einheit erfolgt und die zur Herstellung dieses Likörs verwendeten geruchs- und geschmacksprägenden Rohstoffe wie Kräuter, Wurzeln, Blüten, Gewürze etc. aus dieser engeren geografischen Einheit stammen, sofern diese dort wachsen. Kräuter und Gewürze, die nicht in diesem engeren geografischen Gebiet wachsen, können auch aus anderen Provenienzen stammen.

c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- Wird die Bezeichnung „*Bayerischer Kräuterlikör*“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate reifen oder lagern.
- Für Altersangaben gilt Folgendes:
 - Bei Reifung von 6 Monaten darf das Produkt als „gereift“ bezeichnet werden.
 - Bei Reifung von mindestens einem Jahr darf das Produkt als „alter“ (in konjugierter Form unter Voranstellung vor die Verkehrsbezeichnung „*Bayerischer Kräuterlikör*“) bezeichnet werden. Eine Verwechslungsgefahr mit einem in Alt-Bayern bzw. Altbayern hergestellten Likör muss durch eine klare Schreibweise ausgeschlossen sein (z.B. *Alter Bayerischer Kräuterlikör*).
- Wird die Bezeichnung „*Bayerischer Kräuterlikör*“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür wäre ein höherer Alkoholgehalt als der Mindestalkoholgehalt oder eine Reifung in Eichenholzbehältnissen oder anderen Gefäßen (Steinzeug oder Tonkrug).
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt worden, also dort mazeriert, digeriert oder perkoliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „hergestellt und abgefüllt in der Brennerei“, sofern es

sich um eine Brennerei handelt oder die Zusatzangabe „Eigene Herstellung und Abfüllung“ tragen.

Geltung

Die technische Unterlage gilt als allgemein anerkannte Verkehrsauffassung ab dem Tag ihrer Veröffentlichung im Internetportal der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.