

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2021/C 351/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ⁽¹⁾.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„BAYERISCHER BLUTWURZ“**EU-Nr.: PGI-DE-02581 – 7. Juni 2019****1. Einzutragende geografische Angabe**

„Bayerischer Blutwurz“

2. Kategorie der Spirituose

32. Likör

3. Beschreibung der Spirituose

Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften

Bei der Spirituose „Bayerischer Blutwurz“ handelt es sich um einen Likör, der in Bayern und hier schwerpunktmäßig im Bayerischen Wald traditionell aus der Tormentillwurzel (*Potentilla erecta* (L.) Raeusch), auch Blutwurzpflanze genannt, gewonnen wird. Die Wurzel der Blutwurzpflanze wird im Volksmund zum Teil auch kurz „Blutwurz“ genannt.

— Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 35 % vol.

— Mindestzuckergehalt: 100 g/l Fertigung, ausgedrückt als Invertzucker

— Klarheit: klar

— Farbe: typisch rot-braun, die überwiegend von der Tormentillwurzel stammt. Zur Farbgebung tragen u. U. auch andere zur Geschmacksabrundung gegebenenfalls verwendete Zutaten wie Kräuter, Fruchtsäfte o. ä. bei.

— Geruch und Geschmack: eigener herber bis herb-bitterer Geschmack der Blutwurz

— Verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate) aus der Tormentillwurzel und gegebenenfalls weiteren Kräutern mithilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker oder andere süßende Erzeugnisse und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke. Gegebenenfalls werden zur Herstellung des Mazerates weitere Zutaten wie z. B. Fruchtsäfte verwendet.

⁽¹⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<ul style="list-style-type: none"> — Von anderen Likören unterscheidet sich das Erzeugnis „Bayerischer Blutwurz“ durch die vorherrschende Verwendung eines Mazerates der Tormentillwurzel, also der Wurzel der Blutwurz-Pflanze (<i>Potentilla erecta</i> L. Raeusch). Dieses Mazerat verleiht dem Erzeugnis seinen bitteren Geschmack und seine typisch rot-braune Farbe. — Anders als bei einigen anderen Likören, die unter „Blutwurz“ vermarktet werden und deren Herstellungsschritte teilweise in unterschiedlichen Regionen in Deutschland stattfinden, erfolgt bei der Herstellung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“ der gesamte Prozess im geografischen Gebiet, also insbesondere einschließlich der Mazeration der verwendeten Zutaten. — „Bayerischer Blutwurz“ ist ein qualitativ hochwertiges Erzeugnis, daher wird für die Herstellung immer ein Mazerat der Tormentillwurzel verwendet. Eine einfache Mischung von qualitativ niedriger zu bewertenden Aromen o. ä. findet nicht statt. — Ebenso werden bei der Herstellung keine Farbstoffe und andere Lebensmittelzusatzstoffe verwendet.
--	---

4. Geografisches Gebiet

„Bayerischer Blutwurz“ wird in vielen Regionen Bayerns hergestellt, vor allem in Regionen mit mageren Böden. Als abgegrenztes geografisches Gebiet wird daher der Freistaat Bayern festgelegt (NUTS-Gebiet DE2).

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel – Art des Verfahrens	Herstellung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“
Verfahren	<p>Der erste Arbeitsschritt besteht in der Zerkleinerung der Tormentillwurzeln, gegebenenfalls unter Zugabe von anderen Zutaten wie Kräutern, Fruchtsäften o. ä. und Wasser. Werden die Tormentillwurzeln mit anderen Zutaten gemischt, wird sichergestellt, dass diese Zutaten den vorherrschenden Blutwurz-Geschmack nicht beeinträchtigen.</p> <p>Im Anschluss daran erfolgt als zweiter Arbeitsschritt die Mazeration der zerkleinerten Tormentillwurzeln und gegebenenfalls weiteren Zutaten mithilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs.</p> <p>Manchmal wird das so gewonnene Alkoholmazerat für einen nicht näher bestimmten Zeitraum in geeigneten Behältnissen gelagert oder gereift.</p> <p>Anschließend wird das Alkoholmazerat mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen durch Rühren vermischt.</p> <p>Als letzter Arbeitsschritt folgt die Fertigstellung, die folgende Schritte beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — die Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser, — die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und — das Etikettieren und Verpacken. <p>Zur Sicherstellung der Qualität müssen alle genannten Herstellungsschritte im geografischen Gebiet erfolgen. Nach der Herabsetzung auf Trinkstärke verflüchtigen sich die enthaltenen ätherischen Öle schnell, was einen Qualitätsverlust des trinkfertigen Likörs „Bayerischer Blutwurz“ bewirken kann. Zum Qualitätserhalt ist deshalb eine zügige Abfüllung im geografischen Gebiet, zeitnah nach der Herabsetzung auf Trinkstärke, notwendig. „Bayerischer Blutwurz“ genießt auch aufgrund seiner Qualität ein hohes Ansehen; die nachvollziehbare, zügige Abfüllung im geografischen Gebiet ist für die Verlässlichkeit und Kontrolle des Qualitätsversprechens von besonderer Bedeutung.</p>

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

<p>Angaben zum geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind</p>	<p>Die traditionelle Herstellung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“ hat einen ihrer Produktionsschwerpunkte im Bayerischen Wald, aufgrund des dort natürlichen Vorkommens der wertgebenden Zutat. Aber auch in den bayerischen Voralpen, im Alpenvorland und in den weiteren bayerischen Mittelgebirgen wird „Bayerischer Blutwurz“ aufgrund des hiesigen Vorkommens der wertgebenden Zutat produziert.</p> <p>Diese Tradition ist in den zuvor genannten Regionen entstanden, weil dort „Blutwurz“ (also die Blutwurz-Pflanze mit ihrer Tormentillwurzel bzw. ihrem Rhizom) wächst und somit als Rohstoff für die Verarbeitung für Heilzwecke und Genussmittel schon immer zur Verfügung stand.</p> <p>Die zuvor genannten Mittelgebirgsregionen in Bayern sind geographisch durch Mischwälder, Heiden, Magerwiesen und zum Teil Niedermoore mit mäßig sauren Böden geprägt. Zusammen mit dem vorherrschenden, für die östliche Mittelgebirgsschwelle typischen, humiden und kühlen Klima weisen diese Regionen geographisch und klimatisch beste Voraussetzungen für die Blutwurz-Pflanze auf. Allgemein gilt diese Pflanze als Indikator für magere Böden.</p>
<p>Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</p>	<p>Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Bayerischer Blutwurz“ und dem geografischen Gebiet beruht hauptsächlich auf dem Ansehen des Erzeugnisses.</p> <p>In den genannten Mittelgebirgsregionen gibt es aufgrund der guten geographischen und klimatischen Bedingungen und dem damit verbundenen hohen Vorkommen der Blutwurz-Pflanze traditionell eine Reihe von Herstellern des Likörs „Bayerischer Blutwurz“. Diese regionale Konzentration bringt es mit sich, dass sich im ständigen Gedankenaustausch der einzelnen Hersteller die handwerklichen Fähigkeiten zur Herstellung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“ verbessern.</p> <p>Die Tradition der Herstellung geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. „Bayerischer Blutwurz“ wurde als alkoholisch-wässrige Lösung insbesondere für Heilzwecke, aber auch als Genussmittel verwendet. Diese Tradition ist auch durch zahlreiche Hinweise und Urkunden in Archiven belegt.</p> <p>Die feste Verankerung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“ als Kulturgut in Bayern zeigt sich allein schon daran, dass u. a. in der Schwerpunktregion Bayerischer Wald die meisten Restaurants und Gaststätten auf ihren Getränke- bzw. Spirituosenkarten den Likör „Bayerischer Blutwurz“ anbieten.</p> <p>Die lokale Presse berichtet regelmäßig über die Herstellung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“ durch die traditionellen Hersteller. Auch in Kochbüchern findet die Verwendung der Spirituose „Bayerischer Blutwurz“ Erwähnung, wie beispielsweise in „Das Original Bayerische Blutwurz Kochbuch“ von Anna M. Fraunhofer (ISBN: 978-3896820822). In der Schwerpunktregion Bayerischer Wald steht in Hauzenberg das erste bayerische Schnaps-Museum, welches unter anderem auch die traditionelle Herstellung des Erzeugnisses „Bayerischer Blutwurz“ erläutert. Die Verwurzelung der Herstellung von Blutwurz in der Schwerpunktregion Bayerischer Wald trägt unter anderem dazu bei, dass zwei Orte offiziell als Genusssort ausgezeichnet worden sind. So fanden in der Bewerbung der beiden Genusssorte „Kulinarisches Schaufenster Zwiesel“ und „Viechtach“ für den Wettbewerb „100 Genusssorte Bayern“ des Freistaates Bayern die Herstellung von Blutwurz als traditionelles Produkt Eingang und wurden bei der Bewertung durch die Expertenjury entsprechend berücksichtigt (www.100genusssorte.bayern). „Bayerischer Blutwurz“ wird in der Spezialitätendatenbank des Freistaates Bayern (www.spezialitaetenland-bayern.de) als traditionelle bayerische Spezialität aufgeführt. Um in diese Datenbank bayerischer Spezialitäten aufgenommen werden zu können, muss ein Erzeugnis, Gericht oder</p>

	Getränk mehrere Anforderungen erfüllen. Die Spezialität muss seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt bzw. angebaut werden. Des Weiteren muss sie über eine (Entstehungs-)Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt. Nicht zuletzt muss der Verbraucher das Erzeugnis als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.
--	---

7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

8. Antragsteller

Name und Funktion	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	Teil der Bundesregierung als Körperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Anschrift	Rochusstraße 1 53123 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 22899529-0
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@bmel.bund.de; 414@bmel.bun.de

9. Ergänzung zur geografischen Angabe

Besondere Kennzeichnungsvorschriften

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bayerischer Blutwurz“:

Die Bezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

- mit den im Abschnitt b geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den im Abschnitt b geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

Wird die Bezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate reifen oder lagern.

Für Altersangaben gilt Folgendes:

Bei Reifung von mindestens 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 Blutwurz“) bezeichnet werden.

Wird die Bezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür wären die Verwendung einer größeren Menge Tormentillwurzeln im Verhältnis zur eingesetzten Alkoholmenge zur Mazeration oder eine Reifung in Eichenholzbehältnissen oder anderen Gefäßen (Steinzeug oder Tonkrug).

Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt, also dort mazeriert, 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.

c) Angabe „Likör“ oder „Kräuter-Likör“ etc.:

Um die Verbraucherinnen und Verbraucher insbesondere außerhalb des Hauptvermarktungsgebietes Bayerischer Wald zu informieren, dass es sich bei dem Erzeugnis „Bayerischer Blutwurz“ – im Unterschied zu Bärwurz und zu anderen, ebenfalls aus der Blutwurzel hergestellten extraktarmen Spirituosen – immer um einen Likör handelt, dürfen die Hersteller der Spirituos „Bayerischer Blutwurz“ in Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ zusätzlich in der Etikettierung Bezeichnungen wie z. B. „Likör“, „Kräuter-Likör“ oder ähnliche Bezeichnungen aufbringen.
