

# Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Benediktbeurer Klosterlikör  
EU-Nr.: PGI-DE-02002  
Eingereicht am 29-12-2017  
PGI

## 1. TECHNISCHE UNTERLAGE

### 1.1. Name und Art

#### 1.1.1. Name(n)

Benediktbeurer Klosterlikör (de)

#### 1.1.2. Kategorie

32. Liqueur

#### 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

*1.2.2. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle*

*1.2.3. Angaben zur interessierten Partei*

*1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden*

*1.2.5. Angaben zu den Kontrollstellen*

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

Titel - Produktname	Benediktbeurer Klosterlikör
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose "Benediktbeurer Klosterlikör":</p> <p>„Benediktbeurer Klosterlikör“ wird im Gebiet der Gemeinde Benediktbeuern im Freistaat Bayern nach Maßgabe der dortigen Praxis unter anderem aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker und Kräutern gewonnen.</p> <p>- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 38 % vol.</p> <p>- Mindestzuckergehalt: 200g/l Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker</p> <p>- Klarheit: klar</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farbe: goldgelb gefärbt und goldene Reflexe durch die Zugabe von Blattgold</li>   <li>- Geruch:nach den traditionell verwendeten Kräutern</li>   <li>- Geschmack: aromatischer, kräutriger Geschmack</li>   <li>- Verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker, geschmackgebende Kräuter und Gewürze, Blattgold, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke</li> </ul>
<p>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Destillat wird nach alter Tradition nach dem überlieferten Rezept in den Räumen des Klosters Benediktbeuern hergestellt.</li>   <li>- Höherer Mindestzuckergehalt von 200 g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker, gegenüber dem für Liköre vorgeschriebenen Mindestzuckergehalt von 100 g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker.</li>   <li>- Zugabe von Blattgold.</li>   <li>- Sonstige Farbstoffe werden nicht zugesetzt. Zur Farbstabilisierung werden Safran-Extrakt und karamellierter Zucker verwendet.</li> </ul>

## 1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

### 1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Benediktbeurer Klosterlikör“ wird im Gebiet der Gemeinde Benediktbeuern angesetzt. Die Gemeinde Benediktbeuern gehört zum oberbayerischen Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen.

Die Herabsetzung der alkoholischen Kräuterauszüge auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken erfolgen auch außerhalb der Gemeinde Benediktbeuern, jedoch im Gebiet des Freistaates Bayern.

Schon seit Jahrzehnten steht der Klosterlikör für den Wallfahrts- und Klosterort Benediktbeuern. Die letzte Fertigstellung, Abfüllung und Etikettierung sowie die überregionale Vermarktung wurde seit jeher von bayerischen Spirituosenherstellern durchgeführt, da die Klosterbrüder und Ordensleute hierfür nicht passend ausgerüstet waren. Die Kunden erwarten jedoch ein bayerisches Produkt und sie sind darüber informiert, dass die Fertigstellung in Kooperation mit bayerischen Spirituosenherstellern erfolgt. Die bayerischen Spirituosenhersteller verfügen über die notwendige Sachkunde bei der Fertigstellung von Klosterlikören. Eine Fertigstellung außerhalb Bayerns widerspräche der Verbrauchererwartung und würde zudem die Gefahr in sich bergen, dass die besonderen sensorischen Qualitätsmerkmale nach den ursprünglichen Rezepten der Klosterbrüder nicht mehr gewährleistet wären.

### 1.4.2. NUTS-Gebiet

DE216	Bad Tölz-Wolfratshausen
-------	-------------------------

## 1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	„Benediktbeurer Klosterlikör“ wird auf Grundlage von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt. Kräuterauszüge dienen der Aromatisierung.  Im ersten Arbeitsschritt werden die benötigten Kräuter und Gewürze

	<p>verlesen und nach dem gewünschten Produkt und abgezielter Geruchs- und Geschmacksintensität zusammengestellt.</p> <p>Hauptinhaltsstoff ist der Diptam-Dost (<i>Origanum dictamnus</i>). Weitere im Kräutereextrakt verwendete Pflanzen sind Pomeranzen, Nelken, Pfefferminz und Anis.</p> <p>Im zweiten Arbeitsschritt folgt die Herstellung des Kräuterauszuges mittels Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Zur Herstellung des Kräuterauszuges stehen vier Verfahren zur Verfügung, nämlich</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- das Verfahren der Mazeration (Kaltauszug durch Ansetzen der Kräuter-/Gewürzmischung mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs),</li><li>- das Verfahren der Digestion (Heißauszug durch Ansetzen mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs),</li><li>- das Verfahren der Perkolation (stetiges langsames Ausziehen der Kräuter-/Gewürzmischung mit Ethylalkohol) oder</li><li>- das Verfahren der Destillation (Erhitzen des Kräuter-Ethylalkoholsuds und Kondensation des Dampfes).</li></ul> <p>Im Anschluss an das Verfahren der Aromen-Extraktion erfolgt die Fertigstellung.</p> <p>Die Fertigstellung des Kräuterauszugs beinhaltet die folgenden Schritte:</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Mischung der Kräuterauszüge mit weiteren Pflanzenextrakten auf ölicher Basis sowie mit Weindestillat und/oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,</li> <li>- die Reifung der fertigen Mischung in geeigneten Behältern von mindestens 50 Litern Fassungsvermögen für mindestens sechs Wochen,</li> <li>- das Süßen mit gegebenenfalls schon gelöstem Weißzucker auf einen Zuckergehalt von mindestens 200g/l Zuckergehalt und Farbstabilisierung mit Safran-Extrakt,</li> <li>- die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser,</li> <li>- die Zugabe des Blattgoldes bei der Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und</li> <li>- das Etikettieren und Verpacken.</li> </ul>
--	---

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

Titel - Produktname	Benediktbeurer Klosterlikör
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	Im Tölzer Land, in welchem das Kloster Benediktbeuern liegt, wächst seit jeher ein großer Reichtum verschiedenster Kräuter, Wurzeln und essbaren Wildpflanzen. Um diese haltbar zu machen bzw. ihre Inhaltsstoffe als Elixiere nutzen zu können, werden schon seit Jahrhunderten alkoholische Auszüge hergestellt. So beschäftigten sich auch in Benediktbeuern die Mönche schon vor Jahrhunderten mit dem Anbau von Kräutern: Ursprünglich vor allem zu medizinischen Zwecken, wurden hier besonders intensiv Kräuter

	<p>gesammelt, aber auch angepflanzt und verarbeitet. Etwa im 16. Jahrhundert befassten sich die Klöster mit der Verfeinerung von alkoholischen Getränken und widmeten sich der Kunst der Likörzubereitung nach alt überlieferten Rezepturen. Dadurch war der Weg zum Kräuterlikör – auch in Benediktbeuern – vorgezeichnet.</p> <p>Die Gemeinde Benediktbeuern und insbesondere das Kloster Benediktbeuern ist bei Touristen aus dem In- und Ausland sehr beliebt.</p> <p>Der „Benediktbeurer Klosterlikör“ wird in mehreren historischen Abhandlungen beschrieben.</p> <p>Das Internetportal „Spezialitätenland Bayern“ widmet dem „Benediktbeurer Klosterlikör“ ein eigenes Kapitel.</p> <p>Seit 15. Dezember 1989, d.h. mit der Geltung der ersten Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ist die Bezeichnung „Benediktbeurer Klosterlikör“ EU-weit als geografische Angabe geschützt. Die am 20. Februar 2008 in Kraft getretene Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigte diesen Schutz.</p>
<p>Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</p>	<p>Im Tölzer Land ist stets eine große Vielzahl an Kräutern kultiviert worden. Die traditionellen Klosterheilkräuter, die früher die medizinische Versorgung sicherstellten, werden heute noch im Klostergarten Benediktbeuerns bewirtschaftet. Schon Karl der Große schrieb den Klöstern die Kultivierung</p>

	bestimmter Heilkräuter vor. Das „Benediktbeurer Rezeptar“ aus dem 13. Jahrhundert beinhaltet diese und darüber hinaus weitere Kräuter, deren Verwendung aber teilweise in Vergessenheit geraten ist. „Benediktbeurer Klosterlikör“ ist ein naturnahes Produkt und bildet die traditionelle Artenvielfalt ab.
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

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

Titel	
Rechtsgrundlage	Unter anderem: - EU-Lebensmittelrecht - EU-Spirituosenrecht - Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)
Beschreibung der Anforderung(en)	- Kennzeichnungsvorschriften - Produktspezifikationen

### 1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Benediktbeurer Klosterlikör
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Benediktbeurer Klosterlikör“:  Die Bezeichnung „Benediktbeurer Klosterlikör“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden  - mit dem im Abschnitt b) geregelten Begriff oder  - mit anderen als den im Abschnitt b)

	<p>geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</p> <p>b) Ergänzende Produktbezeichnung:</p> <p>In Ergänzung der geografischen Angabe „Benediktbeurer Klosterlikör“, welche die Verkehrsbezeichnung ist, wird die Produktbezeichnung „Benediktbeurer Klostergold“, auch in der Schreibvariante „Benediktbeurer Kloster Gold“, verwendet.</p>
--	---

### 1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

## 2. SONSTIGE ANGABEN

### 2.1. Belege

Dokumentenname:	ÄM Stand 29-12-2107 - PGI-DE-02002_TU Benediktbeurer Klosterlikör.docx
Beschreibung	Überarbeitete technische Unterlage für die etablierte geografische Angabe "Benediktbeurer Klosterlikör" mit den Produktspezifikationen
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	2017-12-29 an KOM Antwort auf Schreiben vom 9.6.2017.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf das Schreiben der EU-Kommission vom 9. Juni 2017 - Ref. Ares(2017)2889489
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Geschichte Benediktbeurer Klosterlikör - Klostergold.pdf
Beschreibung:	Geschichte des Benediktbeurer Klosterlikörs
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Sceenshot Benediktbeurer Klosterlikör - Spezialitätenland Bayern.docx
Beschreibung:	Internetpräsentation "Spezialitätenland Bayern" mit einem eigenen Kapitel zu Benediktbeurer Klosterlikör
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	trading-stempel-benediktbeurer-klostergold-benediktbeurer-klosterlikor-b1x59h.jpg
Beschreibung:	
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Kurt-Bo ëttcher+Reklamemarke-Benediktbeurer-Klostergold.jpg
Beschreibung:	Weiterer Beleg für das Ansehen des Benediktbeurer Klosterlikörs
Art des Dokuments	Bild

Dokumentenname:	Quellen....Über den Kesselberg nach Mittenwald.docx
Beschreibung:	Zusammenstellung von Quellen in der Literatur, die den Benediktbeurer Klosterlikör behandeln.
Art des Dokuments	Other Document

## 2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--