

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2019/C 316/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

„BERLINER KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-02049-AM01 — 28.9.2017

Sprache der Änderung: Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

Bundesrepublik Deutschland

Name der zwischengeschalteten Stelle:

Bundesverband der Deutschen
Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
Deutschland

Telefon: +49 228539940

E-Mail: info@bsi-bonn.de

Name der geografischen Angabe

Berliner Kümmel

Von der Änderung betroffene Spezifikationspunkte

Sonstiges: Änderung der Kategorie

Änderung

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

Erläuterung der Änderung

Die Änderung betrifft Nummer 1.1.2 der technischen Unterlage (Kategorie), genauer gesagt soll „Berliner Kümmel“ von der Kategorie Nummer 32 (Likör) im Anhang II der Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 in die Kategorie Nummer 23 (Kümmel oder Spirituose mit Kümmel) eingestuft werden.

Es wird lediglich unter Nummer 1.1.2 die Kategorie „23. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ anstelle der Kategorie „32. Likör“ eingetragen. Da alle Erzeugnisse auch in Zukunft mit Zucker abgerundet werden, jedoch eine breitere Bandbreite von unterschiedlich stark gesüßten Produkten angeboten werden soll, wird kein Mindestzuckergehalt festgelegt. Die Option, künftig Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von weniger als 100 g je Liter Fertigware anzubieten, entspricht im Übrigen der Strategie der Bundesregierung, künftig den Zuckergehalt in fertigen Lebensmitteln zu reduzieren. Selbstverständlich bleiben Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware verkehrsfähig. Daher sind mit der beabsichtigten Änderung der Kategorie keine weiteren Änderungen in der technischen Unterlage vorzunehmen.

Die eingetragene geografische Angabe „Berliner Kümmel“ ist derzeit in Anhang III der Spirituosen-Grundverordnung unter der Kategorie „Likör“ (Kategorie Nr. 32) aufgeführt. Dies geht im Wesentlichen auf die erste Spirituosen-Grundverordnung (EWG) Nr. 1576/89 zurück, in der im damaligen Anhang II die geografische Bezeichnung „Berliner Kümmel“ aus rechtlichen Gründen unter „Likör“ eingestuft werden musste.

⁽¹⁾ ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

Traditionell wurde das Erzeugnis „Berliner Kümmel“ mit einem relativ hohen Zuckergehalt und teilweise mit einem Zuckergehalt von über 100 g je Liter Fertigware in Verkehr gebracht. Nach der Systematik der Spirituosen-Grundverordnung war jede Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware in rechtlicher Hinsicht automatisch ein „Likör“, und zwar auch in den Fällen, in denen das Erzeugnis nach der Herstellungsmethode von „Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ erzeugt worden war. Die Produktkategorie „Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ war in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n verankert und findet sich heute in Anhang II Produktkategorie Nr. 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wieder.

Die Möglichkeit, dass ein Spirituosenanbieter bei Erzeugnissen, die unter einer generischen Verkehrsbezeichnung in Verkehr gebracht werden und die die Anforderungen von mehr als einer Produktkategorie erfüllen, unter einer oder mehreren Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden darf, hat erst die Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 geschaffen (vgl. Artikel 9 Absatz 3 derselben Verordnung).

Um zu vermeiden, dass mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ab 15. Dezember 1989 ein bis dato unter „Berliner Kümmel“ vermarktetes Produkt ausgeschlossen wird, hatte sich die Bundesregierung entschieden, das Erzeugnis in die Kategorie „Likör“ einzustufen. Bei den Beratungen zur Novellierung der Spirituosen-Verordnung in den Jahren 2006 bis 2007 hatte es die Bundesregierung versäumt, mit der neuen Optionsmöglichkeit des Artikels 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 das Erzeugnis „Berliner Kümmel“ in die Produktkategorie Nr. 23 des Anhangs II derselben Verordnung einzustufen.

Kümmel-Liköre werden in aller Regel durch einfaches Mischen von Alkohol, zumeist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, mit Zucker und Aromastoffen oder Aromaextrakten hergestellt. Demgegenüber wird eine „Spirituose mit Kümmel“ bzw. ein „Kümmel“ durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Kümmelsamen produziert, wobei unterschiedliche Aromatisierungsverfahren zur Anwendung kommen. Die Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89 bzw. (EG) Nr. 110/2008 sehen in der Begriffsbestimmung für „Spirituose mit Kümmel“ bzw. „Kümmel“ keine detaillierten Aromatisierungsverfahren des verwendeten Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs vor. Für „Berliner Kümmel“ wird traditionell das Kaltauszugsverfahren (sog. Mazeration) oder das Destillationsverfahren angewandt. Die künftige, noch im Laufe des Jahres 2019 in Kraft tretende novellierte EU-Spirituosen-Grundverordnung präzisiert in Artikel 4 Absatz 12 die verschiedenen Aromatisierungsverfahren.

Im Übrigen deutet der traditionelle Name „Berliner Kümmel“ bereits darauf hin, dass es sich hier um eine „Spirituose mit Kümmel“, also um ein Erzeugnis des Anhangs II Kategorie Nr. 23 handelt und nicht um einen „Kümmel-Likör“ im Sinne des Anhangs II Kategorie Nr. 32.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„BERLINER KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-02049-AM01 — 28.9.2017

1. Name

„Berliner Kümmel“

2. Kategorie der Spirituose

Kümmel oder Spirituose mit Kümmel (Kategorie Nr. 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008)

3. Beschreibung der Spirituose

Berliner Kümmel wird in der Bundeshauptstadt Berlin durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum Carvi* L.) und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten gewonnen.

Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften muss „Berliner Kümmel“ die folgenden Anforderungen erfüllen:

Physikalisch-chemische Anforderungen

Alkoholgehalt: mindestens 32 % vol.

Sensorische Anforderungen

Klarheit: klar

Farbe: wasserhell oder leicht gelblich

Geruch (Aroma): dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Kümmel riechend

Geschmack: weich, harmonisch, dezent bis kräftig kümmelaromatisch

4. Geografisches Gebiet

Die Herstellung von „Berliner Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der Bundeshauptstadt Berlin, die nach der Verfassung des Landes zugleich ein Bundesland ist.

Die verwendeten Kümmelsamen sowie die weiteren Zutaten wie Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zucker müssen heute nicht mehr aus Berlin und Umgebung stammen.

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Für die Herstellung des „Berliner Kümmel“ gibt es traditionell zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren, die auch miteinander kombiniert werden können:

Die Herstellung des „Berliner Kümmel“ erfolgt

- auf warmem Wege durch — ggf. zweifache — Destillation eines Ansatzes von Wasser, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kümmel (*Carum carvi* L.) und ggf. weiteren pflanzlichen Stoffen oder
- auf kaltem Wege durch die Aromatisierung mit Kümmelöl oder Kümmeldestillat und ggf. weiteren natürlichen Aromastoffe und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Als weitere Arbeitsschritte folgen

- das Süßen mit Zucker oder anderen Zuckerarten in unterschiedlicher Menge bis zu 100 g Zucker oder mehr je Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker,
- ggf. die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser,
- ggf. die Filtration,
- das Abfüllen und
- das Etikettieren und Verpacken.

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

„Berliner Kümmel“ wurde und wird im Berliner Raum nachweislich seit dem Jahr 1680 hergestellt.

Im Berliner Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (*Carum carvi* L.). Heute wird Kümmel in Deutschland und insbesondere auch in Ostdeutschland als Kulturpflanze angebaut.

In der Berliner Küche spielt „Kümmel“ auch und gerade als Küchengewürz eine große Rolle. Krautgulasch, Buletten oder Zwiebelkuchen schmecken ohne Kümmel einfach nicht berlintypisch, nicht so bodenständig und belebend. Kümmel trägt zur besseren Bekömmlichkeit u. a. bestimmter Kohlarten bei. Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts fand man heraus, dass man aus Kümmel auch eine wohlschmeckende Spirituose herstellen kann. In einigen Berliner Gaststätten werden heute noch Kümmelgerichte mit einem Glas „Berliner Kümmel“ angeboten.

„Berliner Kümmel“ war auch im deutschen Kaiserhaus sehr beliebt.

7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

„Berliner Kümmel“ ist in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (Spirituosen-Verordnung) eingetragen und damit als geografische Angabe geschützt. Das Erzeugnis muss ferner die Anforderungen des horizontalen EU-Lebensmittelrechts und des produktspezifischen EU-Spirituosenrechts sowie des ergänzenden nationalen Rechts (z. B. obligatorische Angabe der Los-Nummer gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung) erfüllen.

8. Antragsteller

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

9. Zwischengeschaltete Stelle

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI)
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

10. Kontrollbehörde

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
Abteilung V
Salzburger Straße 21-25
10825 Berlin
DEUTSCHLAND
