

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

PGI-DE-02049-AM01 Stand: 10. Februar 2020 (eingetragen)

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Berliner Kümmel (de)

b. Kategorie

23. Spirituose mit Kümmel / Kümmel

c. Antragstellende(s) Land/Länder

Deutschland

d. Sprache des Antrags:

Deutsch

e. Art der geografischen Angabe:

g. A. –geografische Angabe

2. Kontaktdaten

a. Name und Funktion

Name und Funktion	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 434 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Anschrift	Rochusstraße 1 D-53123 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)228 99 529-0
E-Mail-Adresse(n):	poststelle@bmel.bund.de,414@bmel.bund.de

b. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle

c. Angaben zur interessierten Partei

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Interessen der deutschen Hersteller von Spirituosen
Anschrift	Urstadtstraße 2 D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

Name der zuständigen Kontrollbehörde	Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung Abteilung V / Verbraucherschutz Die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung ist die oberste in Berlin für die Lebensmittelüberwachung zuständige Landesbehörde. Die Kontrolle vor Ort bei dem Spirituosenherstellern in Berlin erfolgt durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsämter der Bezirksverwaltungen.
Anschrift	Salzburger Str. 21 – 25 D-10825 Berlin
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)30 9013-0
E-Mail-Adresse(n)	verbraucherschutz@senjustva.berlin.de

e. Angaben zu den Kontrollstellen

Name der Kontrollstelle	Landeslabor Berlin-Brandenburg Dienstszitz Berlin
Anschrift	Invalidenstraße 60 D-10557 Berlin
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)30 39784-30
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@landeslabor-bbb.de

3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Berliner Kümmel
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung:</p> <p>"Berliner Kümmel" wird durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen, Kümmeldestillat oder Kümmelöl und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gewonnen.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware: mindestens 32 % vol</p> <p>- Klarheit: klar</p> <p>- Farbe: wasserhell oder leicht gelblich</p> <p>- Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Kümmel riechend</p> <p>Geschmack: weich, harmonisch, dezent bis kräftig kümmelaromatisch</p> <p>Verwendete Zutaten:</p> <p>Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kümmelsamen, Kümmeldestillat oder Kümmelöl, ggf. weitere geschmackgebende Zutaten einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte z.B. aus Anis, Fenchel, Sternanis etc, Zucker oder andere süßende Erzeugnisse, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke</p>
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<p>- Höherer Mindestalkoholgehalt von 32 % vol gegenüber dem EU-rechtlich für Kümmel (30 % vol) vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt. Dadurch ist das Kümmelaroma vom Geruch und Geschmack her stärker ausgeprägt.</p> <p>- Neben Kümmel werden nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet.</p> <p>- Lebensmittelzusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe werden nicht verwendet.</p>

4. Abgegrenztes Gebiet definieren

a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

Die Herstellung von „Berliner Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der Bundeshauptstadt Berlin.

Die verwendeten Kümmelsamen müssen heute nicht mehr aus Berlin und Umgebung stammen. Auch der zur Herstellung verwendete Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und der Zucker müssen nicht in Berlin gewonnen worden sein.

b. NUTS-Gebiet

DE3	BERLIN
-----	--------

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Berliner Kümmel wird traditionell entweder</p> <ul style="list-style-type: none">- auf warmem Wege durch - ggf. zweifache - Destillation eines Ansatzes von Wasser, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kümmel (<i>Carum carvi</i> L.) und ggf. weiteren pflanzlichen Stoffen und dem anschließenden Herabsetzen auf Trinkstärke hergestellt. Das Zusetzen von süßenden Erzeugnissen ist erlaubt. <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none">- auf kaltem Wege durch die Aromatisierung mit Kümmelöl oder Kümmeldestillat und ggf. weiteren natürlichen Aromastoffe und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen. <p>Dem folgen</p> <ul style="list-style-type: none">- das Süßen mit Zucker oder anderen Zuckerarten in unterschiedlicher Menge bis über 100 g Zucker je Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker,- ggf. die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser,- ggf. Filtration- das Abfüllen und

	- das Etikettieren und Verpacken.
--	-----------------------------------

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	<p>„Berliner Kümmel“ wurde und wird im Berliner Raum nachweislich seit dem Jahr 1680 hergestellt. Seit über 150 Jahren wird diese Spezialität je nach Hersteller in unterschiedlich süßen Varianten gewonnen. Einige der vielen Hersteller können auf eine langjährige Tradition in der Herstellung des Berliner Kümmel zurückblicken.</p> <p>Der Berliner Kümmel fand schon in dem Volksstück „Eckensteher Nante im Verhör“, welches 1833 im Königsstädtischen Theater uraufgeführt wurde, im berühmten Nante Lied Erwähnung: „...Det Morgens, wenn mir hungern tut, ess ick ne Butterstulle, dazu schmeckt mir der Kümmel jut aus meine volle Pulle...“</p> <p>Auch im deutschen Kaiserhaus soll schon Kümmel getrunken worden sein.</p> <p>Die Bezeichnung „Berliner Getreide-Kümmel“ wurde in einer Anzeige aus dem Jahr 1861 für den „Wohnungsanzeiger für Berlin“ gefunden.</p> <p>Die Geschichte des Berliner Kümmels ist eng verbunden mit der Entstehung der Berliner Rieselfelder in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. In dieser Zeit wurde auf den Berliner Rieselfeldern viel Kümmel angebaut (C. Hofmann Hrsg.: „Chemisch technisches Universal-Rezepturbuch“, Verlag von Friedrich Stahn, 1879).</p> <p>Bald darauf entstanden die ersten Rezepturen für Berliner Kümmelspirituosen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - E. Sachsse & Co.: „Anleitung zur Herstellung von Liqueuren, Aquaviten, Cognac, Rum, Arac“, Leipzig 1879: Berliner Getreide Kümmel - Dr. Hans Goettler: „Lexikon der Spirituosen- und alkoholfreien Getränke-Industrie“ Oskar Born Verlag, Leipzig 1910: Berliner Doppelkümmel, Berliner Getreidekümmel <p>Seinen Höhepunkt fand der „Berliner Kümmel“ zum Ende des 19. Jahrhunderts als Zusatz zur Berliner Weißen</p>

	<p>("Weiße mit Strippe"), dem traditionellen Bier Berlins.</p> <p>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. von bestimmten 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“ dargeboten.</p> <p>Aufgrund diverser bilateraler Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Staaten zum gegenseitigen Schutz von geografischen Herkunftsangaben ist „Berliner Kümmel“ seit den 1960-er Jahren unter anderem in Frankreich, Spanien, Griechenland und der Schweiz als geografische Herkunftsangabe geschützt.</p> <p>Der Rat (in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament) hat bereits beim Erlass der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 „Berliner Kümmel“ als geografische Bezeichnung anerkannt. Rat und Europäisches Parlament haben diesen Schutz beim Erlass der zweiten europäischen Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigt.</p>
<p>Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</p>	<p>Im Berliner Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (<i>Carum carvi</i> L.). Heute wird Kümmel in Deutschland und insbesondere auch in Ostdeutschland als Kulturpflanze angebaut.</p>
<p>Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis</p>	

7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

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

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Berliner Kümmel
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Berliner Kümmel“:</p> <p>Die Bezeichnung „Berliner Kümmel“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>b) Ergänzung um andere Begriffe (Reifungs- und Qualitätsangaben):</p> <ul style="list-style-type: none">- Wird die geografische Angabe „Berliner Kümmel“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben (z. B. „alt“ oder „alter“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate in geeigneten Behältnissen gereift oder gelagert worden sein.- Wird die geografische Angabe „Berliner Kümmel“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Dies kann beispielsweise ein besonders hoher Anteil von Kümmelsamen im Mischungsverhältnis mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sein, die Verwendung von extrafein filtriertem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, ggf. auch Sortenalkohol oder ein deutlich höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie „Spirituose mit Kümmel“ vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

--

II. Sonstige Angaben

1. Belege

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--