

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Blutwurz
 EU-Nr.: PGI-DE-02061
 Eingereicht am 30-09-2018
 PGI

1. TECHNISCHE UNTERLAGE

1.1. Name und Art

1.1.1. Name(n)

Blutwurz (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,werner.albrecht@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	Blutwurz
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose:</p> <p>"Blutwurz" ist ein Likör, der in Deutschland traditionell aus der Tormentillwurzel (<i>Potentilla erecta</i> (L.) RAEUSCH) gewonnen wird. Die Wurzel der Blutwurzpflanze wird im Volksmund zum Teil auch kurz „Blutwurz“ genannt.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 35 % vol.</p> <p>- Mindestzuckergehalt: 100 g / Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker</p> <p>- Klarheit: klar</p>

	<p>- Farbe: rot-braun, die überwiegend von der Tormentillwurzel stammt. Zur Farbgebung tragen auch andere zur Geschmacksabrundung verwendeten Pflanzenauszüge und Fruchtsäfte bei.</p> <p>- Geruch und Geschmack: eigener herber bis herb-bitterer Geschmack der Blutwurz</p> <p>- Verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate) aus der Tormentillwurzel und ggf. weiteren Kräutern mit Hilfe 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.</p>
<p>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)</p>	<p>- „Blutwurz“ unterscheidet sich von anderen Likören 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.</p> <p>- Farbstoffe und andere Lebensmittelzusatzstoffe werden bei der Herstellung nicht verwendet.</p>

1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Blutwurz“ wird in der Bundesrepublik Deutschland hergestellt.

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 des Likörs „Blutwurz“ verwendeten Wurzeln der Blutwurz-Pflanze (*Potentilla erecta* (L.) RAEUSCH) stammen aus Deutschland.

1.4.2. NUTS-Gebiet

DE	DEUTSCHLAND
----	-------------

1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Der erste Arbeitsschritt besteht in der Zerkleinerung der Tormentillwurzeln, ggf. unter Zugabe von anderen Kräutern und Wasser. Werden die Tormentillwurzeln mit anderen Kräutern gemischt, wird sichergestellt, dass diese Kräuter den vorherrschenden Blutwurz-Geschmack nicht beeinträchtigen.</p> <p>Im Anschluss daran erfolgt als zweiter Arbeitsschritt die Mazeration der zerkleinerten Tormentillwurzeln und ggf. weiteren Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs.</p> <p>Manchmal wird das so gewonnene Alkoholmazerat für einen bestimmten Zeitraum in geeigneten Behältnissen gelagert oder gereift.</p> <p>Anschließend wird das Alkoholmazerat</p>

	<p>mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen durch Rühren vermischt.</p> <p>Als letzter Arbeitsschritt folgt die Fertigstellung an, 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.
--	---

1.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Blutwurz
<p>Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind</p>	<p>Die Herstellung von „Blutwurz“ hat in Deutschland eine lange Tradition.</p> <p>Die Blutwurz hat ihren Namen von dem blutroten Saft, der beim Anschneiden aus dem gelblich-weißen Rhizom austritt.</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 Tradition geht auf das 17. Jahrhundert zurück und „Blutwurz“ wurde als alkoholisch-wässrige Lösung insbesondere für Heilzwecke aber auch als Genussmittel verwendet. Diese</p>

	<p>Tradition ist auch durch zahlreiche Hinweise und Urkunden in Archiven belegt.</p> <p>Die feste Verankerung von „Blutwurz“ als Kulturgut in Deutschland zeigt sich allein schon daran, dass viele Restaurants und Gaststätten auf ihren Getränke- bzw. Spirituosenkarten einen „Blutwurz“ anbieten.</p> <p>Die lokale Presse berichtet regelmäßig über die Herstellung von „Blutwurz“ durch die traditionellen Hersteller.</p> <p>Weiterhin gibt es vor allem in den Regionen Deutschlands, wo viele Blutwurzhersteller angesiedelt sind, Schnapsmuseen, die insbesondere auch die Herstellung von „Blutwurz“ anschaulich für den Laien und die interessierten Verbraucher darstellen.</p> <p>Gibt man in die bekannten Internetsuchmaschinen das Stichwort „Blutwurz“ ein, so erhält man eine unzählige Zahl an Links und Hinweisen auf das Erzeugnis.</p>
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	Die Mittelgebirgsregionen in Deutschland mit Mischwäldern, Heiden, Magerwiesen und zum Teil Niedermoore mit mäßig sauren Böden weisen geographisch und klimatisch beste Voraussetzungen für das Gedeihen der Blutwurz-Pflanze auf. Allgemein gilt diese Pflanze als Indikator für magere Böden.
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

1.7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

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

1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Blutwurz
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Blutwurz“:</p> <p>Die Bezeichnung „Blutwurz“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit den in den Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen oder - mit anderen als den in den Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren. <p>b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <p>Oft wird „Blutwurz“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Deutschland liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Bayerischer Blutwurz; Bayerwald Blutwurz, Bad Kötztlinger Blutwurz, Schwarzwälder Blutwurz, Blutwurz aus dem Erzgebirge etc.). In</p>

	<p>diesem Falle wird der Blutwurz in diesen genannten Regionen oder Orten hergestellt. Die zur Herstellung verwendeten Tormentillwurzeln stammen in diesen Fällen in der Regel aus diesen Regionen oder Orten, es dürfen jedoch auch Tormentillwurzeln aus anderen Regionen Deutschlands verwendet werden. Die Hersteller von regionalen Erzeugnissen, die Tormentillwurzeln aus den Regionen, welche die Verkehrsbezeichnung ergänzen, verwenden, können auf diese Herkunft in der Etikettierung hinweisen.</p> <p>c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Blutwurz“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate reifen oder lagern.</p> <p>Für Altersangaben gilt Folgendes:</p> <p>Bei Reifung von 6 Monaten darf das Produkt als „gereift“ bezeichnet werden.</p> <p>Bei Reifung von mindestens einem Jahr darf das Produkt als „alter“ (in konjugierter Form unter Voranstellung vor die Verkehrsbezeichnung „Blutwurz“) bezeichnet werden.</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Blutwurz“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür wäre die Verwendung einer größeren Menge Tormentillwurzeln im Verhältnis zur eingesetzten Alkoholmenge zur Mazeration oder eine Reifung in Eichenholzbehältnissen oder anderen</p>
--	--

	<p>Gefäßen (Steinzeug oder Tonkrug).</p> <p>- 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.</p> <p>d) Ergänzung um Bezeichnungen wie „Likör“, "Kräuter-Likör" oder ähnliche Bezeichnungen:</p> <p>Um die Verbraucherinnen und Verbraucher zu informieren, dass es sich bei Blutwurz – im Unterschied zu Bärwurz und zu anderen ebenfalls aus der Blutwurzel hergestellten Extrakt armen Spirituosen – immer um einen „Likör“ handelt, dürfen die Hersteller von Blutwurz in Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung „Blutwurz“ zusätzlich in der Etikettierung Bezeichnungen wie z.B. „Likör“, „Kräuter-Likör“ oder ähnliche Bezeichnungen aufbringen.</p>
--	--

1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

2. SONSTIGE ANGABEN

2.1. Belege

Dokumentenname:	PGI-DE-02061_SINGLE_DOCUMENT Stand 30.09.2018.docx
Beschreibung	Technische Unterlage im Änderungsmodus gegenüber der letzten Fassung vom 11.10.2017

Art des Dokuments	Produktspezifikation:
-------------------	-----------------------

Dokumentenname:	Getränke-Spirituosen-Karte Tafernwirtschaft Hotel Schönbrunn Landshut.docx
Beschreibung:	Getränkekarte des Hotels Schönbrunn mit Blutwurz
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Screenshot Blutwurz aus Sachsen.docx
Beschreibung:	Internet-Veröffentlichung "Regionales Sachsen"
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Thüringer Blutwurz.docx
Beschreibung:	Thüringer Blutwurz
Art des Dokuments	Bild

2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--