

# Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Ettaler Klosterlikör  
 EU-Nr.: PGI-DE-02060  
 Eingereicht am 08-12-2017  
 PGI

## 1. TECHNISCHE UNTERLAGE

### 1.1. Name und Art

#### 1.1.1. Name(n)

Ettaler 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.	++49228995290
E-Mail-Adresse(n):	poststelle@bmel.bund.de,434@bmel.bund.de

*1.2.2. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle*

*1.2.3. 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 Hersteller von Spirituosen
Anschrift	Urstadtstraße 1 D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	++49228539940
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

*1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden*

Name der zuständigen Kontrollbehörde	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV)  Das Bayerische STMUV ist die oberste für die Lebensmittelüberwachung
--------------------------------------	--

	zuständige oberste Landesbehörde.  Das Ettaler Koster wird vor Ort durch die Kreisverwaltung (Lebensmittelüberwachungsbehörde) des Landkreises Garmisch-Partenkirchen kontrolliert.
Anschrift	Rosenkavalierplatz 2  D-81925 München
Land	Deutschland
Tel.	+49 (89) 9214-00
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@stmuv.bayern.de

#### 1.2.5. Angaben zu den Kontrollstellen

Name der Kontrollstelle	Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)  Dienststelle Würzburg
Anschrift	Luitpoldstraße 1  D-97082 Würzburg
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)9131 6808-0
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@lgl.bayern.de

### 1.3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Ettaler Klosterlikör
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	Kurzbeschreibung:  „Ettaler Klosterlikör“ wird in der

	<p>Gemeinde Ettal im Landkreis Garmisch-Partenkirchen im Freistaat Bayern liegt, in den drei unterschiedlichen Varianten „Gelb“, „Grün“ und „Heidelbeer“ unter anderem aus Kräutern und Gewürzen hergestellt.</p> <p>a) Variante „Ettaler Klosterlikör gelb“:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 40 % vol.</li> <li>- Klarheit: klar</li> <li>- Farbe: safrangelb</li> <li>- Geruch: zart nach Kräutern, mit leichter Honig- und Vanilleduftnote, auch durch Lagerung im Holzfass</li> <li>- Geschmack: weich, vollmundig, würzig, kräuterig und mild</li> <li>- Verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate) aus Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Safran, süßende Erzeugnisse, darunter Honig und karamellisierter Zucker, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</li> <li>- Gesamtzuckergehalt: 265 g/Liter, berechnet als Invertzucker (plus Bienenhonig)</li> </ul> <p>b) Variante „Ettaler Klosterlikör grün“:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 42 % vol.</li> <li>- Klarheit: klar</li> <li>- Farbe: zartes lindgrün</li> <li>- Geruch: würzig nach Kräuter, leichte Melisse-Vanille Duftnote auch durch Lagerung im Eichenholzfass</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschmack: würzig-weich, voll, kräuterig und leicht herb</li> <li>- Verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate, Digerate oder Perkolate) aus Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, süßende Erzeugnisse, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</li> <li>- Gesamtzuckergehalt: 170 g/Liter, berechnet als Invertzucker</li> </ul> <p>c) Variante „Ettaler Klosterlikör Heidelbeer“:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 25 % vol.</li> <li>- Klarheit: klar</li> <li>- Farbe: dunkelrot, purpurfarben</li> <li>- Geruch: fruchtig, fein nach Heidelbeere</li> <li>- Geschmack: nach Heidelbeere, weich, vollmundig, mild</li> <li>- Verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Heidelbeerfruchtsaftkonzentrat, in der Regel aus Waldheidelbeeren, süßende Erzeugnisse, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</li> <li>- Gesamtzuckergehalt: 265 g/Liter Fertigware, berechnet als Invertzucker</li> </ul>
<p>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben</p>	<p>- Bei allen drei Klosterlikör-Varianten (gelb, grün, Heidelbeer) wird ein</p>

<p>Kategorie)</p>	<p>höherer Mindestalkoholgehalt als der für Likör EU-rechtlich vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 15 % vol. eingehalten, nämlich 40 % vol bei der Variante gelb, 42 % vol. bei der Variante grün und 25 % vol bei der Variante Heidelbeer.</p> <p>- Die Kräuter zur Herstellung der Alkoholauszüge für die Klosterlikörvarianten gelb und grün stammen zu einem großen Teil aus dem abteieigenen Kräutergarten oder aus den Ammergauer Alpen.</p> <p>- Zur Herstellung der Alkoholauszüge (Mazerate) wird nur Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet, der Geruch und Geschmack der verwendeten Kräuter nicht abschwächt.</p> <p>- Bei allen drei Klosterlikör-Varianten werden die Alkoholauszüge destilliert.</p> <p>- Bei den Klosterlikör-Varianten gelb und grün werden die Kräuter-/Alkoholauszüge mindestens 6 Monate in Eichenholzfässern gereift.</p> <p>- Der bei der Klosterlikör-Variante gelb zur Verfeinerung beigemischte Honig stammt aus der klostereigenen Imkerei.</p> <p>- Farbstoffe und künstliche Aromastoffe werden nicht verwendet.</p>
-------------------	--

	<p>Bei der Klosterlikör-Variante Heidelbeer erfolgt die Farbegalisation durch die in den Heidelbeeren selbst enthaltenen Anthocyanen.</p> <p>- Verkauf der Klosterliköre in edlen Barockflaschen.</p>
--	---

## 1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

### 1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Ettaler Klosterlikör“ wird in der Gemeinde Ettal, die im Landkreis Garmisch-Partenkirchen im Freistaat Bayern liegt, hergestellt. Derzeit wird dieses Erzeugnis ausschließlich in der Klosterdestillerie der Benediktinerabtei Ettal produziert.

Die zur Herstellung der beiden Klosterlikör-Varianten gelb und grün verwendeten Kräuter stammen überwiegend aus der Gemeinde Ettal.

### 1.4.2. NUTS-Gebiet

DE21D	Garmisch-Partenkirchen
-------	------------------------

## 1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	Ettaler Klosterlikör
Verfahren	<p>a) Klosterlikör-Varianten gelb und grün:</p> <p>Im ersten Arbeitsschritt werden ausgesuchte Kräuter und Gewürze gewogen, gemahlen und gemischt. In beiden Varianten handelt es sich um mehr als 30 verschiedene Kräuter und Gewürze.</p>

	<p>„Ettaler Klosterlikör Gelb“: charaktergebend sind insbesondere Safran, Orangenblüte, Galgant, Anis, Ingwer</p> <p>„Ettaler Klosterlikör Grün“: charaktergebend sind insbesondere Wacholder, Kümmel, Zitronenschale, Enzianwurzel, Pfefferminze</p> <p>Diese Kräuter-/Gewürzmischung wird sodann mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mazeriert und in der Brennblase mit einem Ethylalkohol/Wassergemisch unter Zugabe pflanzlicher ätherischer Öle abdestilliert.</p> <p>Das so gewonnene Destillat wird mit Zucker gesüßt und noch ein pflanzliches Mazerat zugesetzt.</p> <p>Anschließend wird diese Destillat- Mazerat-Mischung mit aufbereitetem Trinkwasser auf Trinkstärke gebracht. Sodann wird Honig dazu gegeben, der zuvor in aufbereitetem Trinkwasser gelöst wurde. Anschließend reift dieses Getränk noch in Eichenholzfässern. Bei der Klostervariante gelb ist dies Safran und Berghonig von der klostereigenen Imkerei.</p> <p>Als letzter Arbeitsschritt erfolgt die Abfüllung in Flaschen und das Etikettieren und Verpacken.</p>
--	--

	<p>b) Klosterlikör-Variante Heidelbeer:</p> <p>Als erster Schritt wird das hierzu verwendete Heidelbeerfruchtsaftkonzentrat mit dem Heidelbeeraroma in einem Alkohol-Wasser-Gemisch homogenisiert. Danach schließt sich die Zuckering mit süßenden Erzeugnissen an. Anschließend erfolgt die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser, sowie die Abfüllung in Flaschen, das Etikettieren und Verpacken.</p> <p>Mit Ausnahme des verwendeten Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs, der eingekauft wird, erfolgen alle Herstellungsschritte in der Gemeinde Ettal, also auch die Reifung bzw. Lagerung der Klosterlikör-Varianten grün und gelb in Eichenholzfässern.</p> <p>Die Abfüllung des Klosterlikörs erfolgt traditionell in der Benediktinerabtei Ettal. Die barocken Likörflaschen sind Sonderanfertigungen, bei denen eine Abfüllung durch externe Abfüller derzeit nicht praktikabel ist.</p> <p>Gleichwohl ist grundsätzlich auch eine Abfüllung außerhalb des definierten Produktionsgebietes möglich und zulässig.</p>
--	--

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

Titel - Produktname	Ettaler Klosterlikör
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	<p>Die Rezepturen für die Klosterlikör-Varianten „Ettaler Klosterlikör Gelb“ und „Ettaler Klosterlikör Grün“ stammen aus dem 16. Jahrhundert. Diese wurden von der Klosterapotheke, die Teil der Benediktinerabtei Ettal war, zusammengestellt.</p> <p>1803 wird das Kloster Ettal im Zuge der Säkularisation aufgehoben und die Ettaler Klosterapotheke öffentlich zum Verkauf angeboten. Ein Arzneischrank des Klosters kommt in den Besitz der Familie Byschl, die 1822 in Garmisch die erste Apotheke eröffnete. In diesem Arzneischrank befand sich - zunächst unentdeckt - das alte Rezept für den Ettaler Klosterlikör. Das Apothekergeschlecht der Byschls stellte diesen Likör unter dem Namen "AltEttaler Abt-Liqueur" in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts wieder her.</p> <p>1900 wird das Kloster Ettal von den Mönchen des Klosters Scheyern wiedererrichtet. Schon bald danach erhält das Kloster das Rezept für den Ettaler Klosterlikör zurück.</p> <p>In den Gewölben des Klosters entsteht eine eigene Destillerie. Dort lagern und reifen die Liköre in großen Holzfässern.</p> <p>Um 1911 wird die markante "Barockflasche" entwickelt, die die Einzigartigkeit des Ettaler Klosterlikörs hervorhebt.</p>

	<p>Der „Ettaler Klosterlikör“ genießt Weltruf. Die Benediktinerabtei Ettal ist ein touristisch viel besuchter Ort in Bayern. Viele Touristen aus dem In- und Ausland nehmen einen Ettaler Klosterlikör als Andenken oder Geschenk mit sich nach Hause. Die Menschen in der Region rund um die Benediktinerabtei Ettal und die Touristen assoziieren den „Ettaler Klosterlikör“ als regionales und bayerisches Erzeugnis.</p> <p>Gibt man im Internet das Reiseziel „Kloster Ettal“ ein, erhält man zahlreiche einschlägige Artikel, die die Berühmtheit des Klosters Ettal herausstellen. Auch in gedruckten Reiseführern über den Freistaat Bayern und die Region rund um Ettal z.B. DuMont, Baedeker, wird immer auch der Likör erwähnt.</p> <p>Schließlich gibt es auch in der Literatur einige Hinweise zum Ettaler Klosterlikör.</p> <p>Aufgrund diverser bilateraler Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Staaten zum gegenseitigen Schutz von geografischen Herkunftsangaben ist „Ettaler Klosterlikör“ 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 beim Erlass der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 „Ettaler Klosterlikör“ als</p>
--	---

	<p>geografische Bezeichnung anerkannt, wohl wissend, dass dieses Erzeugnis schon damals ausschließlich in der Benediktinerabtei Ettal hergestellt wurde. 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>In den Ammergauer Alpen rund um die Benediktinerabtei Ettal gediehen schon immer besondere Kräuter und Gewürze, die Ausgangsrohstoffe für den Ettaler Klosterlikör waren und sind. Klöster übernahmen schon früh auch die Forschung und das Experimentieren über die Heilkraft der Kräuter, die mit Hilfe von Alkohol ihre Wirksamkeit entfalten konnten.</p> <p>Die Inhaltsstoffe dieser Kräuter und Gewürze wurden ab einer bestimmten Zeit auch als Genussmittel eingesetzt.</p> <p>Da die Wälder und Moosgebiete rund um das Kloster Ettal ausgiebige Vorkommen der Heidelbeere aufweisen, wurde die Fruchtsaftlikörvariante 1965 eingeführt.</p> <p>Die Zutaten und die Technik der Likörbereitung wurden immer vom jeweiligen Abt auf zwei Mönche weitergegeben und von diesen kultiviert.</p>
<p>Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem</p>	

Erzeugnis	
-----------	--

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

Titel	Ettaler Klosterlikör
Rechtsgrundlage	unter anderem: <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU-Lebensmittelrecht</li> <li>- EU-Spirituosenrecht</li> <li>- nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)</li> </ul>
Beschreibung der Anforderung(en)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>- Produktspezifikationen</li> </ul>

### 1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Ettaler Klosterlikör
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Ettaler Klosterlikör“:</p> <p>Die Bezeichnung „Ettaler Klosterlikör“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den im Abschnitt b) geregelten Begriffen oder</li> <li>- mit anderen als den im Abschnitt b) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</li> </ul> <p>b) Ergänzung um andere Begriffe:</p> <p>In Ergänzung zur geografischen Angabe und Verkehrsbezeichnung „Ettaler</p>

	Klosterlikör“ wird auch die Bezeichnung „Original Ettaler Klosterliqueur“ jeweils in Verbindung mit den Begriffen „Gelb“, „Grün“ oder „Heidelbeer“ verwendet.
--	---

### 1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

## 2. SONSTIGE ANGABEN

### 2.1. Belege

Dokumentenname:	PGI-DE-02060_SINGLE_DOCUMENT Stand 19-5-2016.rtf
Beschreibung	Technische Unterlage im Änderungsmodus
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	PGI-DE-02060_SINGLE_DOCUMENT-Stand 27-06-2017.rtf
Beschreibung	Technische Unterlage im Änderungsmodus
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	PGI-DE-02060_Ettaler Klosterlikör Stand 8.12.2017_ÄndMod.docx
Beschreibung	Überarbeitete Technische Unterlage im Änderungsmodus
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	2016-05-19 Ettaler Klosterlikör BMEL-Antwort auf KOM-Schreiben v 20.1.2016.pdf
-----------------	--

Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 20.01.2016
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Auszug Abkommen DEU mit FRA zu geograf Herkunftsangaben Spirituosen.pdf
Beschreibung:	Auszug aus bilateralem Schutzabkommen Herkunftsangaben zwischen Deutschland und Frankreich
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	2017-06-27 an KOM Antwort auf Schreiben eingegangen 28-4-2017.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben an die Europäische Kommission
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Anhang 1 HR Prospekt 1976.pdf
Beschreibung:	Fachartikel
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Alte Fahrzeuge mit Werbeschrift Ettaler Kloster-Liqueur.pdf
Beschreibung:	Belege für das Ansehen von Ettaler Kloster-Liqueur
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Hinweis auf Ettal Kloster u Liköre.pdf
Beschreibung:	Beleg für das Ansehen von Ettaler Kloster-Liqueur
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	2017-12-08 Antwort an KOM auf Schreiben vom 18.8.2017.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf das Schreiben der EU-Kommission vom 18.08.2017 - Ref. Ares(2017)4085068 - PGI-DE-02060
Art des Dokuments	Other Document

## 2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--