

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

(2021/C 46/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

**„Hamburger Kümmel“**

**EU-Nr.: PGI-DE-01972-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  
Tel. +49 2285 39940  
E-Mail: info@bsi-bonn.de

**Name der geografischen Angabe**

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“

**Von der Änderung betroffene Spezifikationspunkte**

Geschützter Name:	1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung
Name der Kontrollbehörden:	2. Namensänderung der obersten Kontrollbehörde
Sonstiges:	3. Änderung der Kategorie

**Änderung**

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

**Erläuterung der Änderung**

1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung

Neben der im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> eingetragenen geografischen Angabe „Hamburger Kümmel“ sollte optional als synonyme geografische Angabe auch die Bezeichnung „Hamburg's Kümmel“ zugelassen werden.

2. Name der obersten Kontrollbehörde

Anstelle der bisherigen Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz ist seit 1. Juli 2020 in der Freien und Hansestadt Hamburg die Behörde für Justiz und Verbraucherschutz die zuständige Kontrollbehörde.

<sup>(1)</sup> ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

### 3. Sonstiges (Änderung der Produktkategorie)

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

Unter Nummer 1.1.2 (Kategorie) wurde Nr. „32. Likör“ in Kategorie Nr. „23. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ geändert. Da alle Erzeugnisse auch in Zukunft mit Zucker abgerundet werden, jedoch eine breitere Bandbreite von unterschiedlich stark gesüßten Produkten angeboten werden sollen, 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.

Dass die eingetragene geografische Angabe „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ derzeit im Anhang III der Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 unter der Kategorie „Likör“ (Kategorie Nr. 32) aufgeführt ist, geht im Wesentlichen auf die strengere Systematik der ersten Spirituosen-Grundverordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates <sup>(3)</sup> zurück. Nach dieser Verordnung war jedes Erzeugnis mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware automatisch ein Likör.

Traditionell wurde das Erzeugnis „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ mit einem relativ hohen Zuckergehalt und teilweise mit einem Zuckergehalt von über 100 g je Liter Fertigware in den Verkehr gebracht. Nach der Systematik der ersten 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, wo das Erzeugnis nach der Herstellungsmethode für „*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 Erzeugnisse, die unter einer generischen Verkehrsbezeichnung in den Verkehr gebracht werden und die die Anforderungen von mehr als einer Produktkategorie erfüllen, unter einer oder mehreren Verkehrsbezeichnungen vermarkten darf, hat erst die Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 geschaffen (vgl. Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung).

Um zu vermeiden, dass mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ab 15. Dezember 1989 ein bis dato unter „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ vermarktetes Produkt ausgeschlossen wird, hatte sich die Bundesregierung entschieden, das Erzeugnis unter der 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 „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ unter die Produktkategorie des Anhangs II Nr. 23 a. a. O. 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 ein „*Kümmel*“ bzw. eine „*Spirituose mit Kümmel*“ durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Kümmelsamen produziert, wobei unterschiedliche Aromatisierungsverfahren zur Anwendung kommen. Bei einer „*Spirituose mit Kümmel*“ bzw. einem „*Kümmel*“ bestehen die wichtigsten Aromatisierungsverfahren in der Mazeration von Kümmelsamen über eine gewisse Zeitdauer oder in der Mazeration mit einer anschließenden ein- oder mehrfachen Destillation.

Im Übrigen deutet der traditionelle Name „*Hamburger Kümmel/Hamburg's 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

#### „HAMBURGER KÜMMEL“/„HAMBURG'S KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-01972-AM01 — 28.9.2017

#### 1. Bezeichnung

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“

<sup>(3)</sup> ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1.

## 2. Kategorie der Spirituose

Kategorie 23: Kümmel oder Spirituose mit Kümmel

## 3. Beschreibung der Spirituose

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ wird in der Freien und Hansestadt Hamburg durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten gewonnen.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):

Höherer Mindestalkoholgehalt von 32 % vol gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt. Dadurch ist das Kümmelaroma vom Geruch und Geschmack her stärker ausgeprägt.

Neben Kümmel bzw. Kümmelsamen werden gegebenenfalls nur natürliche weitere geschmackgebende Zutaten wie Kräuter oder Gewürze einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet.

Lebensmittelzusatzstoffe wie z. B. Farbstoffe werden nicht verwendet.

Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften muss „Hamburger Kümmel/Hamburg's 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 „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der Freien und Hansestadt Hamburg.

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

## 5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Für die Herstellung des „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ gibt es traditionell zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren. Diese können auch miteinander kombiniert werden.

Die Herstellung des „Hamburger 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 Aromastoffen und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Als weitere Arbeitsschritte folgen:

- ggf. eine Lagerung und/oder Reifung in geeigneten Behältnissen;
- das Süßen mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen 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;

- die Abfüllung und
- das Etikettieren und Verpacken.

Die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser, die Filtration, das Abfüllen und das Etikettieren und Verpacken (sog. Fertigstellung) darf auch außerhalb des Gebiets der Freien und Hansestadt Hamburg erfolgen.

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

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ wurde und wird im Hamburger Großraum nachweislich seit dem 19. Jahrhundert hergestellt.

Im Hamburger Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (*Carum carvi* L.). Heute wird Kümmel in ganz Deutschland und im benachbarten EU-Ausland als Kulturpflanze angebaut und von dort auch zur Herstellung von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ bezogen.

In Norddeutschland spielt Kümmel auch und gerade als Küchengewürz eine große Rolle. Kümmel erleichtert die Verdauung u. a. von bestimmten Kohlarten. Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts fand man heraus, dass man aus Kümmel auch eine wohlschmeckende Spirituose herstellen kann. Heute gibt es in Hamburg fast kein Restaurant, das nicht einen „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ anbietet.

Außerdem werden in zahlreichen Restaurants Gerichte oder sonstige Essensspezialitäten angeboten, die als Zutat die Spirituose „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ enthalten.

Bei Eingabe des Stichwortes „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ in die bekannten Internet-Suchmaschinen werden eine Reihe von Links bzw. Webseiten angeboten.

Inoffiziell wird „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ als Nationalgetränk Hamburgs bezeichnet. Im Hamburger Rathaus wird diese Spezialität bei allen offiziellen Anlässen serviert.

Die sensorischen Eigenschaften von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ beruhen

- auf den im Großraum Hamburg und den Nachbarregionen wie Ostfriesland oder den Niederlanden wildwachsenden oder angebauten Kümmelpflanzen und
- den seit Anfang des 19. Jahrhunderts angewandten Herstellungsverfahren und hier auch die hanseatische Brennerkunst.

Einige der Hersteller von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ haben besondere Trinkgläser entwickelt, aus denen „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ getrunken wird. Diese Gläser tragen zum Genusserlebnis bei.

Ferner gibt es Hersteller von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“, die Etiketten verwenden, welche die Silhouette bzw. einige typische Sehenswürdigkeiten von Hamburg zeigen. Einheimische und Touristen identifizieren sich mit der Stadt und dieser kulinarischen hochprozentigen Spezialität.

## 7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ ist im Anhang III der Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 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. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ferner darf die geografische Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ nur wie folgt ergänzt werden:

- a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“:

Die Bezeichnung „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

- 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.

b) Ergänzung um andere Begriffe (Alters- oder Qualitätsangaben):

- Wird die geografische Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's 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 „Hamburger Kümmel/Hamburg's 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 Kümmelsamen aus ökologischem Anbau, die Verwendung von extrafein filtriertem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder ein höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie „Spirituose mit Kümmel“ vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.

9. **Antragsteller**

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

10. **Zwischengeschaltete Stellen**

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

11. **Kontrollbehörden**

In der Freien und Hansestadt Hamburg sind für die Kontrolle der Spirituosenhersteller sieben Bezirksämter zuständig.  
Die Namen der Kontrollbehörden (Bezirksämter) sind zu erfragen bei der

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz  
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen  
Billstraße 80a (Turm)  
20539 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 40428370

E-Mail: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

---