

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Geänderte technische Unterlage
„Hamburger Kümmel“ / „Hamburg’s Kümmel“
PGI-DE-01972_AM01 Stand: 11. Juni 2021

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Hamburger Kümmel oder Hamburg’s Kümmel (de)

b. Kategorie

23. Spirituose mit Kümmel oder 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 414 (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 Spirituosenhersteller
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	In der Freien und Hansestadt Hamburg sind für die Kontrolle der Spirituosenhersteller 7 Bezirksämter zuständig. Die Namen der Kontrollbehörden (Bezirksämter) sind zu erfragen bei der Behörde für Justiz und Verbraucherschutz Amt für Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
Anschrift	Die Anschriften der 7 Bezirksämter sind bei der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz zu erfragen.
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)40 42837-0
E-Mail-Adresse(n)	lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

e. Angaben zu den Kontrollstellen

Name der Kontrollstelle	Institut für Hygiene und Umwelt Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen
Anschrift	Marckmannstraße 129a 20539 Hamburg
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)40 42845-77
E-Mail-Adresse(n)	infohu@hu.hamburg.de

3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung von "Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel":</p> <p>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel wird in der Freien und Hansestadt Hamburg durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten einschließlich natürlicher Aromastoffe oder Aromaextrakte gewonnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware mindestens 32 % vol - Klarheit: klar - Farbe: wasserhell oder leicht gelblich - Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Kümmel riechend - Geschmack: weich, harmonisch, dezent bis kräftig kümmelaromatisch - Verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kümmelsamen, ggf. weitere geschmackgebende Zutaten wie Kräuter oder Gewürze einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte, Zucker oder andere süßende Erzeugnisse, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Neben Kümmel werden nur natürliche Aromastoffe und

	<p>Aromaextrakte verwendet.</p> <p>- Lebensmittelzusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe werden nicht verwendet.</p>
--	---

4. Abgegrenztes Gebiet definieren

a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

<p>Die Herstellung von „Hamburger Kümmel / Hamburg’s Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der Freien und Hansestadt Hamburg.</p> <p>Die verwendeten Kümmelsamen müssen heute nicht mehr aus Hamburg oder Umgebung stammen.</p>
--

b. NUTS-Gebiet

DE6	HAMBURG
-----	---------

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Für die Herstellung des „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg’s Kümmel</i>“ gibt es traditionell zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren, die auch miteinander kombiniert werden können:</p> <p>Die Herstellung des „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg’s Kümmel</i>“ erfolgt</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 oder — auf kaltem Wege durch die Aromatisierung mit Kümmelöl oder Kümmeldestillat und ggf. weiteren natürlichen Aromastoffe und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. <p>Als weitere Arbeitsschritte folgen</p> <ul style="list-style-type: none"> - ggf. eine Lagerung und/oder Reifung in geeigneten Behältnissen, — 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,

	<ul style="list-style-type: none"> — das Abfüllen und — das Etikettieren und Verpacken. <p>Die Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke, die Filtration, das Abfüllen und das Etikettieren und Verpacken (Fertigstellung) darf auch außerhalb des Gebiets der Freien und Hansestadt Hamburg erfolgen.</p>
--	--

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	<p>„<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ wurde und wird in Hamburg nachweislich seit Beginn des 19. Jahrhunderts gewonnen. Einige der Hersteller können auf eine langjährige Tradition in der Herstellung des „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ zurückblicken.</p> <p>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 „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ anbietet.</p> <p>Aufgrund diverser bilateraler Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Staaten zum gegenseitigen Schutz von geografischen Herkunftsangaben ist „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ 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 „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ als geografische Bezeichnung anerkannt. Rat und Europäisches Parlament haben diesen Schutz beim Erlass der zweiten europäischen Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigt.</p>
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	<p>In Norddeutschland wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (<i>Carum carvi</i> L.). Heute wird Kümmel in Deutschland als Kulturpflanze angebaut, vor allem auch in Ostfriesland oder in den Niederlanden, also in Regionen, die nicht allzu weit weg von Hamburg liegen. „<i>Hamburger Kümmel /</i></p>

	<p><i>Hamburg's Kümmel</i>“ ist auch heute noch die „Nationalspirituose“ in Hamburg, die gerne nach einem Essen getrunken wird.</p> <p>Einige der Hersteller von „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ haben besondere Trinkgläser entwickelt, aus denen „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ getrunken wird. Diese Gläser tragen zum Genusserlebnis bei.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	<p>Die sensorischen Eigenschaften von „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ beruhen</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf den im Großraum Hamburg und den Nachbarregionen wie Ostfriesland oder den Niederlanden wildwachsenden oder angebaute Kümmelpflanzen und - den seit Anfang des 19. Jahrhunderts angewandten Herstellungsverfahren und hier auch die hanseatische Brennerkunst. <p>Einige Hersteller von „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ verwenden Etiketten, die die Silhouette bzw. einige typische Sehenswürdigkeiten von Hamburg zeigen. Einheimische und Touristen identifizieren sich mit der Stadt und der kulinarischen hochprozentigen Spezialität.</p>

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

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“:</p> <p>Die Bezeichnung „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit den im Abschnitt b) geregelten Begriffen oder

	<p>- mit anderen als den im Abschnitt b) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</p> <p>b) Ergänzung um andere Begriffe:</p> <p>- Wird die geografische Angabe „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ 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.</p> <p>- Wird die geografische Angabe „<i>Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel</i>“ 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 Produktkategorie „Spirituose mit Kümmel“ vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.</p>
--	---

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

--

II. Sonstige Angaben

1. Belege

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--