

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

PGI-DE-01992-AM01

Geänderte technische Unterlage „Münchener Kümmel / Münchner Kümmel“
(Stand: 15. Dezember 2020)

1. TECHNISCHE UNTERLAGE

1.1. Name und Art

1.1.1. Name(n)

„Münchener Kümmel / Münchner Kümmel“ (de)

1.1.2. Kategorie

23. Spirituose mit Kümmel oder Kümmel

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

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	BSI vertritt die Interessen der Hersteller von deutschen Spirituosen
Anschrift	Urstadtstraße 2 D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Südostbayerischer Obst- und Kleinbrennerverband e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	vertritt kleine Brennereien und Hersteller von Spirituosen in Südbayern einschließlich Großraum

	München
Anschrift	Werkstraße 16 84513 Töging am Inn
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)8631 185861
E-Mail-Adresse(n)	info@obstbraende-bayern.de

1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

Name der zuständigen Kontrollbehörde	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung Landwirtschaft und Forsten (STMELF) Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung Landwirtschaft und Forsten ist die oberste, für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation für „ <i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i> “ (gem. Art. 38 VO (EU) 2019/787) zuständige Landesbehörde.
Anschrift	Ludwigstraße 2 D-80539 München
Land	Deutschland
Tel.	+49 (89) 2182-0
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@stmelf.bayern.de

Name der zuständigen Kontrollbehörde	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz ist die oberste für die Überwachung der Verwendung von Bezeichnungen auf dem Markt (gem. Art. 39 VO (EU)
--------------------------------------	--

	2019/787) zuständige Landesbehörde. Die Kontrollen der Verwendung der Bezeichnung „ <i>Münchener Kümmel</i> / <i>Münchner Kümmel</i> “ auf dem Markt erfolgen durch die jeweils für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Stellen.
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	Zuständige Stelle für die Herstellerkontrollen ist die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) - Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte - und die von dieser zugelassenen akkreditierten Zertifizierungseinrichtungen.
Anschrift	Menzinger Straße 54 D-80638 München
Land	Deutschland
Tel.	+49 (89) 17800-333
E-Mail-Adresse(n)	Maerkte@LfL.bayern.de

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	„Münchener Kümmel / Münchner Kümmel“
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose <i>„Münchener Kümmel / Münchner Kümmel“</i></p> <p><i>„Münchener Kümmel / Münchner Kümmel“</i> wird in der Landeshauptstadt München sowie den Landkreisen München, Freising, Erding und Ebersberg durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (<i>Carum Carvi L.</i>) und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten 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)	<p>- Höherer Mindestalkoholgehalt von 32 % vol gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt. Dadurch ist das Kümmelaroma vom Geruch und Geschmack her stärker ausgeprägt.</p> <p>- Neben Kümmel bzw. Kümmelsamen werden ggf. nur natürliche weitere geschmackgebende Zutaten wie Kräuter oder Gewürze einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet.</p> <p>- Lebensmittelzusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe werden nicht verwendet.</p>

1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

Die Herstellung von „*Münchener Kümmel* / *Münchner Kümmel*“ erfolgt auf dem Gebiet der bayerischen Landeshauptstadt München sowie in den Landkreisen München, Freising, Erding oder Ebersberg.

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

1.4.2. NUTS-Gebiet

DE212	München, Kreisfreie Stadt
DE218	Ebersberg
DE21A	Erding
DE21B	Freising
DE21H	München, Landkreis

1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Der erste Arbeitsschritt besteht darin, dass Kümmelsamen und ggf. weitere geschmackgebende Zutaten einschließlich natürlicher Aromastoffe und Aromaextrakte mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und – je nach Rezeptur Wasser – gemischt werden.</p> <p>Im Anschluss an das Verfahren der Aromen-Extraktion folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen.</p> <p>Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Mischung von ggf. gelagerten oder gereiften Kräuterauszügen mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, - das Süßen mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen in unterschiedlicher Menge, je nachdem, ob eine geschmacklich süßere Variante oder eine weniger süße Variante vermarktet werden soll, - die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser, - ggf. Filtration und - das Etikettieren und Verpacken.

1.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	„Münchener Kümmel / Münchner Kümmel“
---------------------	--------------------------------------

<p>Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind</p>	<p>„<i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i>“ wurde und wird im Münchener Großraum nachweislich seit dem 19. Jahrhundert hergestellt.</p> <p>In der bayerischen und speziell auch in der Münchener Küche, die sich durch deftige Speisen wie z.B. Schweinshaxen, Schweinsbraten („Münchener Kümmelbraten“) auszeichnet, spielt „Kümmel“ auch und gerade als Küchengewürz eine große Rolle. Kümmel trägt zur leichteren Verdauung bei und beugt beim gemeinsamen Verzehr von Sauerkraut und anderen Krautsorten (Kohlsorten) Blähungen vor. Alkohol ist bekanntlich ein Lösungsmittel, mit dem man die in Pflanzen enthaltenen Inhaltsstoffe besonders intensiv herauslösen kann. So entwickelte sich der „<i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i>“ als Digestiv.</p> <p>Aufgrund diverser bilateraler Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Staaten zum gegenseitigen Schutz von geografischen Herkunftsangaben ist „<i>Münchener Kümmel / Münchner 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>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i>“ als geografische Bezeichnung anerkannt. Rat und Europäisches Parlament haben diesen Schutz beim Erlass der zweiten europäischen Spirituosenverordnung</p>
--	---

	(EG) Nr. 110/2008 bestätigt.
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	Im Münchener Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (<i>Carum carvi</i> L.). Heute wird Kümmel in ganz Deutschland und im benachbarten EU-Ausland als Kulturpflanze angebaut und von dort zur Herstellung von „ <i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i> “ auch bezogen.
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

1.7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	Unter anderem: - EU-Lebensmittelrecht - EU-Spirituosenrecht - Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)
Beschreibung der Anforderung(en)	- Kennzeichnungsvorschriften - Produktspezifikationen

1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	„ <i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i> “
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „ <i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i> “: Die Bezeichnung „ <i>Münchener Kümmel / Münchner Kümmel</i> “ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die geografische Angabe „<i>Münchener Kümmel</i> / <i>Münchner 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. - Wird die geografische Angabe „<i>Münchener Kümmel</i> / <i>Münchner 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, ggf. auch Sortenalkohol, oder ein deutlich höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.
--	---

1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

2. SONSTIGE ANGABEN

2.1. Belege

Dokumentenname:	Feiner Münchener Kümmel - The Duke.JPG
Beschreibung:	Foto einer Flasche Münchener Kümmel Marke The Duke
Art des Dokuments	Bild

Dokumentenname:	Auszug Abkommen DEU mit FRA zu geografischen Herkunftsangaben Spirituosen.pdf
Beschreibung:	Beleg
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Etikett Münchener Kümmel.pdf
Beschreibung:	Etikett für das Erzeugnis "Feiner Münchener Kümmel" Marke The Duke
Art des Dokuments	Bild

Dokumentenname:	Foto eines Produktes Münchener Kümmel.pdf
Beschreibung:	Ein weiteres Produkt "Münchener Kümmel"
Art des Dokuments	Bild

2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--