

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Ostpreußischer Bärenfang
 EU-Nr.: PGI-DE-02013
 Eingereicht am 24-07-2018
 PGI

1. TECHNISCHE UNTERLAGE

1.1. Name und Art

1.1.1. Name(n)

Ostpreußischer Bärenfang (de)

1.1.2. Kategorie

47. Other spirit drinks

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.	0049 (0)228 99 529-0
E-Mail-Adresse(n):	414@bmel.bund.de,poststelle@bmel.bund.de,werner.albrecht@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 deutschen Hersteller von Spirituosen
Anschrift	Urstadtstraße 2 53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)228 539940
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

1.2.5. Angaben zu den Kontrollstellen

1.3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Ostpreußischer Bärenfang
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	Kurzbeschreibung der Spirituose "Ostpreußischer Bärenfang":

	<p>"Ostpreußischer Bärenfang" ist eine gesüßte Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Honig und ggf. Kräutern oder Gewürzen wie z. B. Zimt oder Vanille gewonnen wird. Ggf. werden dieser Spirituose weitere süßende Erzeugnisse wie z.B. Zucker zugegeben.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware: mindestens 30 % vol - Extraktgehalt: mindestens 400 g je Liter - Honiganteil: mindestens 25 kg je 100 Liter Fertigware - Klarheit: klar oder trüb - Farbe und Aussehen: honiggelb, dickflüssiger als andere Spirituosen - Geruch: typisches Honigaroma, ggf. auch würzige Töne je nach den verwendeten weiteren Zutaten z. B. nach Zimt oder Vanille. - Geschmack: nach Honig und ggf. nach den verwendeten weiteren Zutaten, z. B. nach Kräutern, Zimt oder Vanille - Verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Honig,
--	--

	ggf. weitere süßende Erzeugnisse, ggf. Kräuter oder Gewürze wie z.B. Zimtstange, Vanilleschote oder Gewürznelke, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke. Allerdings muss der Honigcharakter der vorherrschende Geschmackseindruck sein.
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<ul style="list-style-type: none"> - Höherer Mindestalkoholgehalt von 30 % vol gegenüber dem für sonstige Spirituosen vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol. - Mindestgehalt an Honig von 25 kg je 100 Liter Fertigware, dies entspricht etwa 18 Liter Honig je 100 Liter Fertigware. - Zuckerkulör und weitere Farbstoffe werden nicht zugesetzt.

1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

Die Herstellung der Spirituose „Ostpreußischer Bärenfang“ erfolgt heute auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland nach traditionellen ostpreußischen Rezepten.

1.4.2. NUTS-Gebiet

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

1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	„Ostpreußischer Bärenfang“ wird insbesondere auf Grundlage von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Honig hergestellt. Ggf. werden Kräuter oder Gewürze und weitere süßende Erzeugnisse zugegeben.

	<p>Im ersten Arbeitsschritt wird in der Regel Blütenhonig in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs aufgelöst. Bärenfang wird meistens aus Blütenhonig hergestellt, da die Verwendung von Waldhonig (Honig aus Honigtau) eine bittere Note verursachen kann. Ggf. gibt man zusätzliche Kräuter, pflanzliche Rohstoffe oder Gewürze wie z. B. Vanilleschoten, Zimtstangen, Nelken oder Zitronenschalen dazu, rührt diese Mischung gut durch und lässt sie einige Tage ziehen.</p> <p>Danach wird in einem zweiten Arbeitsschritt der Bärenfang gefiltert und eventuell zum Reifen in ein dunkles Gefäß gefüllt. Die Spirituose darf nicht zu kalt aufbewahrt werden, weil sonst der Honig wieder auskristallisiert.</p> <p>Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Herabsetzung des hochprozentigen Bärenfanges 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	Ostpreußischer Bärenfang
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	„Ostpreußischer Bärenfang“ wurde bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges in Ostpreußen, das bis dahin zum Deutschen Reich gehörte, gewonnen. „Ostpreußischer Bärenfang“ war eine

	<p>Art Nationalgetränk in Ostpreußen. Viele Hersteller konnten auf eine langjährige Tradition in der Herstellung der Spirituose „Ostpreußischer Bärenfang“ zurückblicken.</p> <p>Allerdings befinden sich die Hersteller von „Ostpreußischer Bärenfang“ heute nicht mehr in Ostpreußen, sondern in ganz Deutschland, weil die Hersteller dieser Spirituose kurz vor Ende des Zweiten Weltkrieges in den Westen flohen, in ihrem wenigen Gepäck aber das Rezept für diese kostbare Spirituosenspezialität mitnahmen.</p> <p>Aufgrund der einfachen Herstellung wurde Bärenfang in Ostpreußen auch gerne zu Hause zubereitet, dabei wurde aber in der Regel hochprozentiger Wodka statt Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet.</p> <p>Der Legende nach haben ostpreußische Bauern mit Bärenfang einen wilden Bären gefangen, dem sie aufgrund des Jagdverbots, nicht anders habhaft werden konnten. Der Bär, vom Honig angelockt, war schließlich so betrunken, dass er fortgeschafft werden konnte.</p> <p>Nachweislich entstand der Bärenfang im 15. Jahrhundert in ostpreußischen Haushalten. In manchen Teilen Ostpreußens wurde der Bärenfang auch als „Petzfang“ (Meister Petz ist in der deutschen Sprache das Synonym für Bär) oder „Meschkinnes“ (meškinis, von meška, litauisch f. Bär) bezeichnet.</p> <p>Der „ostpreußische Bärenfang“ als Nationalgetränk fand auch Eingang in</p>
--	---

	<p>zahlreiche in ostpreußischer Mundart verfasste Lieder und Gedichte wie z.B. das Bärenfang-Gedicht von Heinz Harnack.</p> <p>Seit 1945 verbreitete sich diese einst ostpreußische Spirituosenspezialität durch die nach Deutschland geflohenen Hersteller weltweit.</p> <p>Das Recht, dass diese nach Deutschland geflohenen Hersteller die Bezeichnung „Ostpreußischer Bärenfang“ weiterhin ausschließlich verwenden dürfen und eine geschützte geografische Herkunftsangabe für diese deutschen Produzenten ist, wurde in einigen bilateralen Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit anderen Staaten aus den 1960-er Jahren ausdrücklich anerkannt, u.a. von der Schweiz, Frankreich, Griechenland und Spanien.</p> <p>Durch den Export des ostpreußischen Bärenfangs in andere Staaten, vornehmlich in Staaten des englischen Sprachraumes hat sich auch die Schreibweise „Baerenfang“ (mit Umlaut) eingebürgert.</p> <p>Es gibt viele geschichtliche Belege, Abhandlungen und Schriftstücke, die unterstreichen, dass "Ostpreußischer Bärenfang" das alkoholische Nationalgetränk in Ostpreußen war. Gibt man in Internetsuchmaschinen das Stichwort "Ostpreußischer Bärenfang" ein, stellt man fest, dass viele Erzeugnisse auch im Online-Handel angeboten werden.</p>
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen	Ostpreußen war seit jeher ein Land mit einer gegenüber dem übrigen Gebiet des Deutschen Reiches großen Anzahl an

Gebiet zuzuschreiben sind	<p>Braunbären und eine Region mit einer bedeutenden Honigerzeugung. Die diversen Heidelandschaften mit Pflanzen wie Ginster, Erika boten den Bienen reichlich Nahrung für die Produktion von Honig. Ostpreußischer Bärenfang konnte relativ einfach in den ostpreußischen Haushalten selbst hergestellt werden und war gerade in den strengen Wintermonaten ein beliebtes Getränk zum Aufwärmen für Waldarbeiter und Landwirte.</p> <p>In Ostpreußen wurde der Bärenfang auch als Zutat in Gerichten oder in bestimmten Kuchensorten verwendet.</p> <p>Heute wird der für die Herstellung von „Ostpreußischer Bärenfang“ verwendete Honig weltweit bezogen.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

1.7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	<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	Ostpreußischer Bärenfang
Definition, Beschreibung oder	a) Grundregel zur Ergänzung der

<p>Anwendungsbereich der Ergänzung</p>	<p>geografischen Angabe "Ostpreußischer Bärenfang":</p> <p>Die Bezeichnung „Ostpreußischer Bärenfang“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit dem in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder - mit anderen als den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren. <p>b) Ergänzende Produktbezeichnungen:</p> <p>In Ergänzung der geografischen Angabe „Ostpreußischer Bärenfang“, welche die Verkehrsbezeichnung ist, werden auch ähnliche Produktbezeichnungen wie „Ostpreußischer Petzfang“, „Ostpreußischer Bärenjäger“, „Ostpreußischer Baerenjaeger“, „Ostpreußischer Baerenfang“ oder „Ostpreußischer Meschkinnes“ verwendet.</p> <p>c) Ergänzung um Alterungs- und Qualitätsangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die geografische Angabe „Ostpreußischer Bärenfang“ 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. Bei in Holzfässern gereiften Produkten kann die Lagerzeit in Monats- bzw. Jahreszahlen (z. B. „12 Monate gereift“
--	---

	<p>oder „3 Jahre alt“) angegeben werden.</p> <p>- Wird die geografische Angabe „Ostpreußischer Bärenfang“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispielsweise wird gegenüber Standard-Erzeugnissen ein höherer Anteil an reinem Blütenhonig, nur Blütenhonig aus einer einzigen Pflanze, ausschließlich Bio-Blütenhonig oder an süßenden Erzeugnissen ausschließlich Honig verwendet.</p>
--	--

1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

2. SONSTIGE ANGABEN

2.1. Belege

Dokumentenname:	Auszug Wehlauer Heimatbrief Bärenfang.pdf
Beschreibung	
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	Auszug Ostpreußen Chronik Bärenfang.pdf
Beschreibung:	
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Auszug Ostpreußen Warte Seiten 5 ff Bärenfang.pdf
Beschreibung:	
Art des Dokuments	Other Document

2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--