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

(2020/C 254/07)

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

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

EU-Nr.: PGI-DE-01992-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

Telefon: +49 228539940

E-Mail: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 8631185861

E-Mail: info@obstbraende-bayern.de

Name der geografischen Angabe

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

Von der Änderung betroffene Spezifikationspunkte

Geschützter Name:	1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung
Sonstiges:	2. Änderung der Kategorie

Namen und Anschriften der Kontrollbehörden: 3. Streichung personenbezogener Daten

Änderung

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

Erläuterung der Änderung

1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung

Diese Änderung betrifft neben der jetzt im Anhang III der EG-Verordnung eingetragenen geografischen Angabe „Münchener Kümmel“ optional als synonyme geografische Angabe auch die Bezeichnung „Münchner Kümmel“ (ohne das erste e). Beide Schreibweisen sollten zugelassen werden. Die Schreibweise ohne das erste e geht auf die Sprechweise der Bevölkerung zurück.

([1]) ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

2. Änderung der Kategorie

Die wichtigste Änderung betrifft Nummer 1.1.2 der technischen Unterlage (Kategorie), genauer gesagt soll „*Münchener Kümmel/Münchner 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.

Es wird lediglich unter Nummer 1.1.2 die Kategorie „23. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ anstelle der Kategorie „32. Likör“ eingetragen. 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.

Die eingetragene geografische Angabe „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ ist derzeit im Anhang III der Spirituosen-Grundverordnung unter der Kategorie „Likör“ (Anhang III Kategorie Nr. 32) aufgeführt. Dies geht im Wesentlichen auf die erste Spirituosen-Grundverordnung (EWG) Nr. 1576/89 zurück, in der im damaligen Anhang II die geografische Bezeichnung „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ aus rechtlichen Gründen unter „Likör“ eingestuft werden musste.

Traditionell wurde das Erzeugnis „*Münchener Kümmel/Münchner 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 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 eines „*Kümmels*“ bzw. einer „*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 bei Erzeugnissen, 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 vermarktet werden 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 „*Münchener Kümmel/Münchner 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 „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ unter die Produktkategorie des Anhangs II Nr. 23 der Verordnung 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 einem „*Kümmel*“ bzw. einer „*Spirituose mit Kümmel*“ bestehen die wichtigsten Aromatisierungsverfahren in der Mazeration von Kümmelsamen über eine gewisse Zeitdauer oder in der Mazeration mit einer anschließenden Destillation.

Im Übrigen deutet der traditionelle Name „*Münchener Kümmel/Münchner 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.

3. Streichung von personenbezogenen Daten

Diese Änderung betrifft Punkt 12 der wichtigsten Spezifikationen. Hier wurden die personenbezogenen Daten der obersten für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation (gemäß Artikel 38 der Verordnung (EU) 2019/787) zuständigen Landesbehörde entfernt.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

1. **Name**

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

2. **Kategorie der Spirituose**

Kategorie 23: Kümmel oder Spirituose mit Kümmel

3. **Beschreibung der Spirituose**

„*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ wird in der Landeshauptstadt München sowie den Landkreisen München, Freising, Erding und Ebersberg durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum Carvi* L.) und gegebenenfalls 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/oder sensorische Eigenschaften

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften muss „*Münchener Kümmel/Münchner 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 „*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.

5. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Die Herstellung des „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ umfasst mehrere Schritte:

Der erste Arbeitsschritt besteht darin, dass Kümmelsamen und gegebenenfalls weitere geschmackgebende Zutaten einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und — je nach Rezeptur — Wasser gemischt werden.

Im Anschluss an das Verfahren der Aromen-Extraktion folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen.

Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an. Sie umfasst

— die Mischung von gegebenenfalls 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,

— gegebenenfalls die Filtration und

— das Etikettieren und Verpacken.

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

„*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ wurde und wird im Münchener Großraum nachweislich seit dem frühen 19. Jahrhundert hergestellt.

Im Münchener 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 zur Herstellung von „*Münchener Kümmel*/*Münchner Kümmel*“ auch bezogen

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 „*Münchener Kümmel*/*Münchner Kümmel*“ als *Digestiv*.

„*Münchener Kümmel*/*Münchner Kümmel*“ ist auch in der Spezialitätendatenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) unter www.spezialitaetenland-bayern.de aufgeführt. Hier werden nur Produkte aufgenommen, die seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt werden, über eine (Entstehungs-) Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Region belegt und die vom Verbraucher als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrgenommen werden.

Aufgrund diverser bilateraler Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Staaten zum gegenseitigen Schutz geografischer Angaben ist „*Münchener Kümmel*/*Münchner Kümmel*“ seit den 1960er-Jahren unter anderem in Frankreich, Spanien, Griechenland und der Schweiz als geografische Herkunftsangabe geschützt.

Der Rat (in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament) hat bereits beim Erlass der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 „*Münchener Kümmel*/*Münchner Kümmel*“ als geografische Bezeichnung anerkannt. Der Rat und das Europäisches Parlament haben diesen Schutz beim Erlass der zweiten europäischen Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigt.

7. **EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften**

„*Münchener Kümmel*/*Münchner 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**

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „*Münchener Kümmel*/*Münchner Kümmel*“:

Die Bezeichnung „*Münchener Kümmel*/*Münchner 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:

— Wird die geografische Angabe „*Münchener Kümmel*/*Münchner 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 „*Münchener Kümmel*/*Münchner 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, gegebenenfalls auch Sortenalkohol, oder ein deutlich höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie 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

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

11. **Kontrollbehörden**

Oberste für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation (gemäß Artikel 38 der Verordnung (EU) 2019/787) zuständige Landesbehörde:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1
Ludwigstraße 2
80539 München
DEUTSCHLAND

Telefon: Fax +49 8921820

E-Mail: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de;

Oberste für die Überwachung der Verwendung von Bezeichnungen auf dem Markt (gemäß Artikel 39 Verordnung (EU) 2019/787) zuständige Landesbehörde:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV)
Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 89921400

E-Mail: poststelle@stmuv.bayern.de