Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad

(2020/C 254/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 27 van Verordening (EU) 2019/787 van het Europees Parlement en de Raad [1] bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET TECHNISCH DOSSIER VAN EEN GEOGRAFISCHE AANDUIDING

“Münchener Kümmel”/“Münchner Kümmel”

EU-nr.: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

Taal van de wijziging: Duits

Bemiddelende instantie

Bondsrepubliek Duitsland

Naam bemiddelende instantie:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Federatie van de Duitse gedistilleerde-drankensector en importeurs van gedistilleerde dranken]

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DUITSLAND

Tel. +49 22853994-0

E-mail: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Zuidoost-Beierse Federatie van distilleerders van vruchten-eau-de-vie en kleine distilleerders]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DUITSLAND

Tel. +49 8631185861

E-mail: info@obstbraende-bayern.de

Naam van de geografische aanduiding

“Münchener Kümmel”/“Münchner Kümmel”

Rubriek van het technisch dossier waarop de wijziging betrekking heeft

Beschermde naam:	1. Synonieme schrijfwijze van de aanduiding
Andere:	2. Verandering van categorie

Naam en adres van de controle-instanties: 3. Schrapping van persoonsgegevens

Wijziging

Wijziging in het productdossier die een wijziging van de belangrijkste specificaties met zich meebrengt

Toelichting bij de wijziging

1. Synonieme schrijfwijze van de aanduiding

Naast de in bijlage III bij de EU-verordening geregistreerde geografische aanduiding “Münchener Kümmel”, betreft de wijziging de aanduiding “Münchner Kümmel” (zonder de eerste “e”) als facultatieve synonieme geografische aanduiding. Beide schrijfwijzen moeten worden toegestaan. De spelling zonder de eerste “e” is afgeleid van de manier waarop de naam gewoonlijk wordt uitgesproken.

[1] PB L 130 van 17.5.2019, blz. 1.

2. Verandering van categorie

De belangrijkste wijziging betreft punt 1.1.2 van het technisch dossier (Categorie), namelijk het feit dat de indeling van "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" wordt gewijzigd van categorie 32 ("Likeur") van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008 (de basisverordening betreffende gedistilleerde dranken) in categorie 23 ("Met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank").

In punt 1.1.2 is categorie "32. Likeur" gewoon gewijzigd in categorie "23. Met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank". Omdat alle producten verder met suiker zullen worden afgemaakt maar er een grotere verscheidenheid van producten van uiteenlopende zoetheid zal worden aangeboden, wordt er geen minimaal suikergehalte vastgesteld. Bovendien is het voornemen om producten met een suikergehalte van minder dan 100 gram per liter eindproduct aan te bieden in overeenstemming met de strategie van de Duitse regering om in de toekomst het suikergehalte van afgewerkte levensmiddelen te beperken. Het zal uiteraard nog mogelijk zijn om producten met een suikergehalte van ten minste 100 gram per liter eindproduct in de handel te brengen. De voorgestelde wijziging van categorie zal dus geen verdere wijzigingen van het technisch dossier tot gevolg hebben.

De geregistreerde geografische aanduiding "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" is momenteel opgenomen in categorie 32 ("Likeur") van bijlage III bij de basisverordening betreffende gedistilleerde dranken. Dat is voornamelijk een gevolg van Verordening (EEG) nr. 1576/89 (de eerste basisverordening betreffende gedistilleerde dranken), waarin de geografische aanduiding "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" om juridische redenen in de toenmalige bijlage II moest worden geclassificeerd als "Likeur".

Het product "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" werd traditiegetrouw in de handel gebracht met een relatief hoog suikergehalte, dat in sommige gevallen meer dan 100 gram per liter eindproduct bedroeg. In de indeling van de eerste basisverordening betreffende gedistilleerde dranken werd elke gedistilleerde drank met een suikergehalte van ten minste 100 gram per liter eindproduct juridisch gezien automatisch beschouwd als "likeur", met inbegrip van dranken die werden geproduceerd op basis van de productiemethode van een "met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank". De productcategorie "met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank" werd vastgesteld bij artikel 1, lid 4, onder n), van Verordening (EEG) nr. 1576/89 en is nu in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008 opgenomen als categorie 23.

Verordening (EG) nr. 110/2008 bood leveranciers van gedistilleerde dranken voor het eerst de mogelijkheid om producten met een generieke verkoopbenaming die voldoen aan de definities van meer dan één productcategorie, in de handel te brengen onder een of meer benamingen (zie artikel 9, lid 3, van die verordening).

Om te voorkomen dat een product dat eerder in de handel was gebracht als "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" werd uitgesloten bij de inwerkingtreding van Verordening (EEG) nr. 1576/89 op 15 december 1989, had de Duitse regering besloten om het product in te delen in de categorie "Likeur". Tijdens de besprekingen in 2006 en 2007 over de wijziging van de verordening betreffende gedistilleerde dranken heeft de Duitse regering niet gebruikgemaakt van de nieuwe mogelijkheid van artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 110/2008 om het product "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" in te delen in categorie 23 van bijlage II bij die verordening.

Karwijlikeur wordt doorgaans geproduceerd door alcohol, gewoonlijk ethylalcohol uit landbouwproducten, eenvoudig te mengen met suiker en aromatiserende stoffen of preparaten. Een "met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank" wordt daarentegen verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten op smaak te brengen met natuurlijk karwijzaad, met gebruik van verschillende aromatiserende methoden. In het geval van een "met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank" bestaan de belangrijkste aromatiserende methoden erin de karwijzaden gedurende bepaalde tijd te macereren, of te macereren én vervolgens het product te distilleren.

Bovendien vormt de traditionele benaming "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" op zichzelf een aanwijzing dat het product een "met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank" is, d.w.z. een product van categorie 23 van bijlage II, en geen "karwijlikeur" in de zin van categorie 32 van die bijlage.

3. Schrapping van persoonsgegevens

Deze wijziging betreft punt 12 van de belangrijkste specificaties. De persoonsgegevens met betrekking tot de hoogste Bundeslandinstantie die verantwoordelijk is voor de verificatie van de naleving van het productdossier (overeenkomstig artikel 38 van Verordening (EU) 2019/787) zijn uit dat punt geschrapt.

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES VAN HET TECHNISCH DOSSIER

"MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL"

EU-nr.: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

1. **Naam**

"Münchener Kümmel/Münchner Kümmel"

2. **Categorie gedistilleerde drank**

Categorie 23. Met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank

3. **Beschrijving van de gedistilleerde drank**

"Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" wordt geproduceerd in de stad München en de Landkreise München, Freising, Erding en Ebersberg, door ethylalcohol uit landbouwproducten te aromatiseren met karwijzaad (*Carum carvi* L.) en eventueel andere smaakmakers.

Specifieke kenmerken (vergeleken met gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)

Alcoholgehalte van ten minste 32 % vol, hoger dan het voor de productcategorie vastgestelde gehalte. Bijgevolg heeft de drank een sterker uitgesproken geur en smaak van karwij.

Naast de karwij(zaden) mogen alleen andere natuurlijke smaakmakers worden gebruikt, zoals kruiden of specerijen, met inbegrip van natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten.

Er wordt geen gebruik gemaakt van levensmiddelenadditieven, bv. kleurstoffen.

Fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken

Op het punt van fysische, chemische en organoleptische eigenschappen moet "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" voldoen aan de volgende vereisten:

Fysische en chemische vereisten

Alcoholgehalte:	ten minste 32 % vol;

Sensorische vereisten

Helderheid:	helder
Kleur:	Kleurloos of enigszins gelig
Geur (aroma):	Discrete, d.w.z. delicate en zachte, tot sterke geur van karwij
Smaak:	Mild, evenwichtig, met een discreet tot sterk aroma van karwij

4. **Betrokken geografisch gebied**

"Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" wordt gemaakt in de stad München en de Landkreise München, Freising, Erding en Ebersberg,

Het gebruikte karwijzaad en de andere ingrediënten, bv. ethylalcohol uit landbouwproducten en suiker, hoeven niet langer afkomstig te zijn uit München of het omliggende gebied.

5. **Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank**

Het productieproces van "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" bestaat uit verschillende stappen:

De eerste stap in het proces is de karwijzaden, en eventueel andere smaakmakers, waaronder natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten, te mengen met ethylalcohol uit landbouwproducten en, afhankelijk van het recept, met water.

Na de aroma-extractie volgt meestal bewaring en/of rijping in geschikte recipiënten.

Na de bewarings- of rijpingsfase wordt het productieproces afgerond. Dit omvat:

— mengen van de bewaarde of gerijpte kruidenextracten met ethylalcohol uit landbouwproducten;

— zoeten met suiker of andere zoetstoffen in wisselende hoeveelheden, afhankelijk van de zoetheid van het type in de handel te brengen product;

— reductie van het gesuikerde mengsel tot drinksterkte door toevoeging van water;

— filtering (indien nodig), en

— etikettering en verpakking.

6. **Verband met het geografische milieu of de geografische oorsprong**

Er zijn aanwijzingen dat de productie van "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" in de regio rond München teruggaat tot het begin van de 19e eeuw.

De witbloemige karwijplanten (*Carum carvi* L.) groeiden in het wild in de weiden in de wijde omgeving van München. Karwij wordt tegenwoordig als landbouwgewas geteeld in Duitsland en in naburige EU-lidstaten, waar het wordt verkregen voor de productie van "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel".

Het is ook een belangrijk ingrediënt in de Beierse, en meer in het bijzonder de Münchense keuken, met onder meer hartige gerechten als "Schweinshaxen" [gebraden varkenshiel] en "Schweinsbraten" ("Münchener Kümmelbraten") [gebraden varkensvlees met karwij]. Karwij is goed voor de spijsvertering en voorkomt winderigheid na het eten van zuurkool en andere soorten kool. Alcohol staat erom bekend een oplosmiddel te zijn waarmee plantenbestanddelen op zeer intensieve wijze kunnen worden geëxtraheerd. Aldus ontwikkelde "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" zich tot een digestief.

"Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" is ook opgenomen in de databank van specialiteiten van het Beierse ministerie voor Voeding, Land- en Bosbouw op www.spezialitaetenland-bayern.de. De databank bevat alleen producten die al minstens vijftig jaar in de regio worden geproduceerd, een geschiedenis hebben waaruit een nauw verband tussen het product en de regio blijkt, en door de consument worden beschouwd als typisch Beiers of typisch voor een streek in Beieren.

In het kader van verschillende bilaterale overeenkomsten tussen de Bondsrepubliek Duitsland en bepaalde landen inzake de wederzijdse bescherming van geografische aanduidingen is "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" sinds de jaren 1960 beschermd als een herkomstaanduiding in landen zoals Frankrijk, Spanje, Griekenland en Zwitserland.

Bij de vaststelling van de eerste Europese verordening betreffende gedistilleerde dranken (Verordening (EEG) nr. 1576/89) heeft de Raad, in samenwerking met het Europees Parlement, "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" erkend als geografische aanduiding. De Raad en het Europees Parlement hebben deze beschermde status bevestigd bij de vaststelling van Verordening (EG) nr. 110/2008, de tweede Europese verordening betreffende gedistilleerde dranken.

7. **EU- of nationale/regionale bepalingen**

"Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" is opgenomen in bijlage III bij Verordening (EG) nr. 110/2008 (de verordening betreffende gedistilleerde dranken) en is dus een beschermde geografische aanduiding. Het product moet ook voldoen aan de voorschriften van de horizontale EU-wetgeving inzake levensmiddelen, de productspecifieke EU-wetgeving betreffende gedistilleerde dranken en de aanvullende nationale wetgeving (bv. verplichte vermelding van het partijnummer volgens de Los-Kennzeichnungsverordnung [verordening betreffende de identificatie van partijen]).

8. **Aanvullingen op de geografische aanduiding**

a) Basisregel voor aanvullingen op de geografische aanduiding "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel":

Uit hoofde van de huidige wetgeving betreffende gedistilleerde dranken van de Unie mag de naam "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" alleen worden aangevuld met:

— onder b) genoemde termen, of

— niet onder b) genoemde termen waarvan kan worden aangetoond dat zij op 20 februari 2008 reeds algemeen gebruikt werden.

b) Aanvullingen met andere termen:

— Als de geografische aanduiding "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" wordt aangevuld met aanduidingen betreffende de rijping of bewaring (bv. "alt" of "alter" [oud], dan moet het product gedurende ten minste zes maanden gerijpt of bewaard zijn in geschikte recipiënten.

— Als de geografische aanduiding "Münchener Kümmel/Münchner Kümmel" wordt aangevuld met kwaliteitstermen (bv. "feiner" [verfijnd] of "Tafel-" [tafel-]), dan moet het product van een aanmerkelijk betere kwaliteit zijn in vergelijking met standaardproducten. Dat kan het geval zijn door het gebruik van een bijzonder hoog percentage karwijzaad in het mengsel met ethylalcohol uit landbouwproducten, of van biologisch geteeld karwijzaad, extra gefilterde ethylalcohol uit landbouwproducten of omdat het gaat om een specifieke variëteit van de gedistilleerde drank, of omdat het alcoholgehalte veel hoger is dan het minimale alcoholgehalte dat voor de productcategorie is vastgesteld.

9. **Aanvrager**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Federaal ministerie van Landbouw en Voedingsmiddelen] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [afdeling 414 (sector wijn, bier en dranken)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DUITSLAND

10. **Tussenpersonen**

Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. [Federatie van de Duitse gedistilleerdedrankensector en importeurs van gedistilleerde dranken]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DUITSLAND

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Zuidoost-Beierse Federatie van distilleerders van vruchten-eau-de-vie en kleine distilleerders]
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DUITSLAND

11. **Controle-instanties**

Hoogste Bundeslandinstantie die verantwoordelijk is voor de verificatie van de naleving van het productdossier (overeenkomstig artikel 38 van Verordening (EU) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [Beiers ministerie voor Voeding, Land- en Bosbouw, afdeling M1]
Ludwigstraße 2
80539 München
DUITSLAND

Tel. +49 892182-0

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

Hoogste Bundeslandinstantie die verantwoordelijk is voor het toezicht op het gebruik van namen op de markt (overeenkomstig artikel 39 van Verordening (EU) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [Beiers ministerie voor Milieu, Gezondheid en Consumentenbescherming]
Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DUITSLAND

Tel. +49 899214-00

E-mail: poststelle@stmuv.bayern.de