

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Chiemseer Klosterlikör
EU-Nr.: PGI-DE-02020
Eingereicht am 08-11-2018
PGI

1. TECHNISCHE UNTERLAGE

1.1. Name und Art

1.1.1. Name(n)

Chiemseer Klosterlikör (de)

1.1.2. Kategorie

32. Liqueur

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,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 Spirituosenhersteller
Anschrift	Urstadtstraße 2 D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 539940
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Obstverschlussbrenner e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Der Bundesverband der Obstverschlussbrenner vertritt die Interessen von

	Obstverschlussbrennereien und sonstigen mittelständischen Herstellern von Spirituosen
Anschrift	Kartäuserstraße 120 D-79104 Freiburg im Breisgau
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)761 32512
E-Mail-Adresse(n)	info@obstbrenner.com

1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

1.2.5. Angaben zu den Kontrollstellen

1.3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Chiemseer Klosterlikör
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose "Chiemseer Klosterlikör":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 38 % vol. - Mindestzuckergehalt: 200 g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker. - Klarheit: klar - Farbe: goldgelb gefärbt durch Safran oder andere Kräuter - Geruch: nach den traditionell verwendeten Kräutern

	<ul style="list-style-type: none"> - Geschmack: süß mit einer leicht ätherischen Kräuternote - Verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker, Kräuter- und Gewürzauszüge, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<ul style="list-style-type: none"> - Die zu extrahierende Kräuter-/Gewürzmischung wird nach Jahrhunderte alter Rezeptur in den Räumen der Abtei Frauenwörth zusammengestellt und fertig gemischt zur Extraktion in Auftrag gegeben. - Farbstoffe werden nicht zugesetzt. Zur Farbstabilisierung wird Safran- oder ein anderer Kräuterextrakt verwendet.

1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren

1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

Der „Chiemseer Klosterlikör“ wird im Gebiet des Landkreises Rosenheim im Freistaat Bayern hergestellt.

Dabei erfolgt die Zusammenstellung der Kräuter-/Gewürzmischung, welche das Ausgangsprodukt zur Herstellung des „Chiemseer Klosterlikörs“ darstellt, ausschließlich in der Abtei Frauenwörth, die auf der Fraueninsel (Landkreis Rosenheim) im Chiemsee im Freistaat Bayern liegt.

Die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser sowie die Abfüllung in Flaschen einschließlich Etikettierung und Verpackung kann auch außerhalb der Chiemsee-Region und damit außerhalb des Landkreises Rosenheim erfolgen.

1.4.2. NUTS-Gebiet

DE21K	Rosenheim, Landkreis
-------	----------------------

1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Im ersten Arbeitsschritt werden die benötigten Kräuter und Gewürze nach einer überlieferten Rezeptur zusammengestellt. Es handelt sich hier um eine Vielzahl an Kräutern und Gewürzen. Charaktergebend sind insbesondere Melissenblätter, Fenchel, Koriander- und Aniskörner sowie Lavendelblüten.</p> <p>Um die Aromen aus den Grundstoffen, den Kräutern und Gewürzen zu gewinnen, werden diese in einem zweiten Arbeitsschritt mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs angesetzt, um einen Kräuter-/Gewürzauszug zu erhalten.</p> <p>Das Ausziehen der ausgewählten Kräuter und Gewürzen erfolgt in der Kälte. Zu diesem Zweck übergießt man das möglichst fein zerkleinerte Mazerationsgut in einem Mazerationsgefäß mit verdünntem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Spiritus oder Sprit) und lässt es gekühlt längere Zeit stehen. Sind die Aromastoffe in Lösung gegangen, zieht man den mit Aroma beladenen Sprit, das Mazerat, zur Weiterverarbeitung ab. Um den in dem Mazerationsgut verbliebenen Sprit wieder zu gewinnen, wird dieses in eine Destillierblase gegeben und im Anschluss daran destilliert man den Sprit ab.</p> <p>Im Anschluss an das Verfahren der Aromen-Extraktion folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen. Die Mindestreifezeit beträgt drei Monate.</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 des alkoholischen Kräuter-/Gewürzauszuges mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, - das Süßen mit gegebenenfalls schon gelöstem Weißzucker auf einen Zuckergehalt von mindestens 200g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker, - die Farbgebung mit Safranextrakt oder anderen Kräuterextrakten, - die Herabsetzung der gesüßten alkoholischen Kräuter-/Gewürzmischung auf Trinkstärke mit Wasser und - das Etikettieren, Handversiegeln und Verpacken.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Chiemseer Klosterlikör
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	Der Ruf des „Chiemseer Klosterlikörs“ basiert auf der jahrhundertealten Tradition des Kräuteranbaus sowie der Pflege und Verwendung dieser Kräuter in bayerischen Klöstern in verschiedenen Veredelungsformen wie Essenzen und Extrakte. Eine besondere Rolle spielt dabei die Veredelung als

	<p>spezieller Klosterlikör, hier der „Chiemseer Klosterlikör“, der (neben den beiden anderen geographischen Angaben für Klosterliköre, dem „Ettaler Klosterlikör“ und dem „Benediktbeurer Klosterlikör“) einen besonderen Ruf und Anerkennung im Markt auf der Grundlage der speziellen Kräuterzusammensetzung entwickeln konnte.</p> <p>Die vielen Klöster und Schlösser, die in Bayern ansässig sind, trugen hier erheblich zur Kultivierung des Wissens um den richtigen Umgang mit Kräutern und sonstigen Pflanzen bei. Ursprünglich vor allem zu medizinischen Zwecken, wurden hier besonders intensiv Kräuter gesammelt, aber auch angepflanzt und unter anderem zu Spirituosen verarbeitet. Die Klöster waren also Hochburgen des Wissens um den großen Kräuterreichtum und dessen richtige Verarbeitung zu Likören.</p> <p>Die Gründung der Abtei Frauenwörth auf der Fraueninsel im Chiemsee geht auf den Bayernherzog Tassilo III. zurück, der dieses Kloster 782 gegründet hatte. Auch heute noch wird die Abtei von Benediktinerinnen bewohnt und bewirtschaftet. Die Selige Irmengard (gestorben 866), eine Urenkelin Karls des Großen, wird als erste namentlich bekannte Äbtissin heute noch verehrt.</p> <p>Auch die Likörherstellung hat in der Abtei Frauenwörth eine lange Vorgeschichte: Schon 1263 wird in der Chronik von Frauenwörth ein Vorsteher für die Kräutergärten erwähnt. Die Klosterfrauen bereiteten Heiltränke und Salben für sich und ihre Untertanen im ganzen Chiemgau und darüber hinaus.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Diese Rezepte waren so wirksam, dass sogar Bayernherzog Ludwig der Reiche 1470 um ein Heilmittel bat. Schon 1396 wird die Getränkeherstellung des Klosters urkundlich erwähnt, wobei das "Auspressen von Kräutern" eine Rolle spielt. Diese Tradition wurde nach der Wiedererrichtung des Klosters 1837 erneut aufgenommen und im 20. Jahrhundert weiter ausgebaut.</p> <p>In zahlreichen bilateralen Abkommen zum gegenseitigen Schutze von Herkunftsangaben und Ursprungsbezeichnungen, welche die Bundesrepublik Deutschland in den 1960-er Jahren mit einigen EU-Staaten abgeschlossen hat (u.a. Frankreich) wurde „Chiemseer Klosterlikör“ als geografische Angabe anerkannt.</p> <p>Seit 15. Dezember 1989, d.h. mit der Geltung der ersten Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89, ist die Bezeichnung „Chiemseer Klosterlikör“ EU-weit als geografische Angabe geschützt. Die am 20. Februar 2008 in Kraft getretene zweite Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigte diesen Schutz.</p> <p>Zu "Chiemseer Klosterlikör" gibt es zahlreiche Veröffentlichungen in den Print- und Online-Medien. Viele Touristen aus dem In- und Ausland, die die Region Chiemsee besuchen, nehmen als Reisemitbringsel Chiemseer Klosterlikör mit nach Hause.</p>
<p>Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</p>	<p>Um die Kräuter und Gewürze haltbar zu machen bzw. ihre Inhaltstoffe als Elixiere nutzen zu können, werden schon seit Jahrhunderten alkoholische Auszüge hergestellt, die eine wesentliche Basis für den Chiemsee Klosterlikör bilden.</p>

	Zudem werden die Eigenschaften von den Verarbeitungs- und Rezepturtraditionen der Region geprägt.
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

1.7. 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

1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Chiemseer Klosterlikör
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe "Chiemseer Klosterlikör":</p> <p>Die geografische Angabe "Chiemseer Klosterlikör" darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden mit Begriffen, die nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</p>

1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

2. SONSTIGE ANGABEN

2.1. Belege

Dokumentenname:	PGI-DE-02020_SINGLE_DOCUMENT_Überarbeitete TU 08.11.2018.docx
Beschreibung	Überarbeitete Technische Unterlage im Änderungsmodus für die etablierte geografische Angabe "Chiemseer Klosterlikör", um den Bemerkungen der Europäischen Kommission in der E-Mail vom 4. Juni 2018 Rechnung zu tragen.
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	Foto Chiemseer Klosterlikör.jpg
Beschreibung:	Foto des Erzeugnisses "Chiemseer Klosterlikör"
Art des Dokuments	Bild

Dokumentenname:	Auszug Abkommen DEU mit FRA zu geografischen Herkunftsangaben Spirituosen.pdf
Beschreibung:	Frankreich hat die Angabe "Chiemseer Klosterlikör" im bilateralen Abkommen von 1960 als geografische Angabe anerkannt.
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Bayer. Staatszeitung.PDF
Beschreibung:	Artikel behandelt Klosterschnäpse und Kräuterliköre, die in bayerischen Klöstern hergestellt werden.
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Rosenheimer Anzeiger.PDF
Beschreibung:	Der Zeitungsartikel vom 30. Dezember 1971 zeigt die Bedeutung des Chiemseer Klosterlikörs vor einer staatlichen Erhöhung der Alkoholsteuer.
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Süddeutsche Zeitung- Klostermedizin.pdf
Beschreibung:	Ein weiterer Beleg für das Ansehen (Reputation) des Chiemseer Klosterlikörs.
Art des Dokuments	Other Document

2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--