

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2021/C 351/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„BAYERISCHER BLUTWURZ”

Nr UE: PGI-DE-02581 – 7 czerwca 2019

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wniosek o rejestrację

„Bayerischer Blutwurz”

2. Kategoria napoju spirytusowego

32. Likier

3. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

Likier „Bayerischer Blutwurz” to likier wytwarzany w Bawarii, głównie w regionie Lasu Bawarskiego, tradycyjnie z korzeni rośliny znanej pod nazwą pięciornik kurze ziele (*Potentilla erecta* (L.) Raeusch). Korzeń tej rośliny (niem. *Blutwurz*) określany jest niekiedy potocznie jako *Blutwurzel*.

- Rzeczywista zawartość alkoholu w napoju spirytusowym gotowym do spożycia: co najmniej 35 % objętościowo
- Minimalna zawartość cukru: 100 g cukru (wyrażonego jako cukier inwertowany) na litr gotowego wyrobu
- Klarowność: klarowny
- Barwa: zazwyczaj czerwono-brązowa, nadana głównie przez korzeń pięciornika kurze ziele. Inne składniki, takie jak zioła, soki owocowe itp., które w razie potrzeby są dodawane w celu „zaokrąglenia” smaku, również mogą wpłynąć na barwę likieru.
- Zapach i smak: kwaskowaty do cierpko-gorzkiego smak pięciornika kurze ziele.
- Stosowane składniki: wyciągi (maceraty) z korzenia pięciornika kurze ziele oraz, w razie potrzeby, dodatkowych ziół z wykorzystaniem alkoholu etylowego lub destylatu pochodzenia rolniczego, cukier lub inne substancje słodzące oraz woda w celu rozcieńczenia do mocy napoju. Do produkcji maceratu można również stosować inne składniki, np. soki owocowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)	<ul style="list-style-type: none"> — Likier „Bayerischer Blutwurz” różni się od innych likierów tym, że do jego produkcji wykorzystuje się głównie macerat z korzeni pięciornika kurze ziele (<i>Potentilla erecta</i> (L.) Raeusch). Macerat ten nadaje produktowi gorzki smak i typową, czerwono-brązową barwę. — W odróżnieniu od niektórych innych likierów wprowadzanych do obrotu jako <i>Blutwurz</i>, w przypadku których niektóre etapy produkcji odbywają się w różnych regionach Niemiec, cały proces produkcji likieru „Bayerischer Blutwurz”, w tym w szczególności maceracja użytych składników, odbywa się na określonym obszarze geograficznym. — Likier „Bayerischer Blutwurz” jest produktem wysokiej jakości, gdyż w procesie produkcji zawsze stosuje się macerat z korzeni pięciornika kurze ziele. Nie praktykuje się zwykłego mieszania środków aromatyzujących niskiej jakości lub podobnych substancji. — W procesie produkcji nie stosuje się również żadnych barwników ani innych dodatków do żywności.
--	--

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioszek

Likier „Bayerischer Blutwurz” produkuje się w wielu regionach Bawarii, w szczególności w regionach o mało żyznych glebach. Jako określony obszar geograficzny wyznaczono zatem Bawarię (obszar NUTS DE2).

5. Metoda uzyskiwania napoju spirytusowego

Tytuł – Rodzaj metody	Produkcja „Bayerischer Blutwurz”
Metoda	<p>Pierwszy etap stanowi rozdrobnienie korzeni pięciornika kurze ziele, ewentualnie z dodatkiem innych składników takich jak zioła, soki owocowe itp., a także wody. Jeżeli z korzeniami pięciornika kurze ziele miesza się inne składniki, należy zadbać o to, by nie osłabiały one dominującego smaku <i>Blutwurz</i>.</p> <p>Drugi etap stanowi maceracja rozdrobnionych korzeni pięciornika kurze ziele oraz ewentualnych dodatkowych składników z wykorzystaniem alkoholu etylowego lub destylatu pochodzenia rolniczego.</p> <p>Uzyskany macerat alkoholowy jest niekiedy przechowywany (lub dojrzewa) w odpowiednich do tego celu pojemnikach przez nieokreślony czas.</p> <p>Następnie z maceratem alkoholowym mieszane są cukier lub inne substancje słodzące.</p> <p>Ostatni etap procesu produkcji obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — rozcieńczenie (wodą) wysokoprocentowego wyciągu alkoholowego do mocy napoju, — butelkowanie lub przelanie do innych pojemników odpowiednich do sprzedaży oraz — etykietowanie i pakowanie. <p>Aby zapewnić odpowiednią jakość, wszystkie wspomniane wyżej etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Po rozcieńczeniu do mocy napoju zawarte w produkcie olejki eteryczne szybko zaczynają się ulatniać, co może negatywnie wpłynąć na jakość gotowego napoju „Bayerischer Blutwurz”. W celu utrzymania jakości konieczne jest zatem szybkie butelkowanie na obszarze geograficznym, wkrótce po rozcieńczeniu do mocy napoju. Likier „Bayerischer Blutwurz” jest bardzo ceniony również ze względu na swoją jakość. Możliwe do przesłedzenia, szybkie butelkowanie na obszarze geograficznym ma szczególne znaczenie dla wiarygodności i monitorowania zakładanej jakości.</p>

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub obszaru pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku	<p>Region Lasu Bawarskiego jest jednym z głównych obszarów tradycyjnej produkcji likieru „Bayerischer Blutwurz” ze względu na naturalne występowanie na nim składnika nadającego mu jego szczególny charakter. Likier ten jest jednak również produkowany na bawarskim Przedgórzu Alpejskim, w Przedalpach Bawarskich oraz w innych należących do tzw. <i>Mittelgebirge</i> (obszary wyżynne) regionach Bawarii, gdyż również tam występuje główny składnik wykorzystywany do jego produkcji.</p> <p>Tradycja ta powstała na wyżej wymienionych obszarach, gdyż rośnie na nich pięciornik kurze ziele (tj. roślina, której korzenie są wykorzystywane do produkcji <i>Blutwurz</i>), tak więc był zawsze dostępny jako surowiec możliwy do wykorzystania w środkach leczniczych i spożywczych.</p> <p>Geografia wyżej wymienionych wyżynnych regionów Bawarii charakteryzuje się lasami mieszanymi, ubogimi łąkami oraz, w niektórych przypadkach, mokradłami o lekko kwaśnych glebach. W połączeniu z przeważnie chłodnym i wilgotnym klimatem typowym dla wschodnich wyżyn, na obszarach tych panują optymalne warunki geograficzne i klimatyczne dla pięciornika kurze ziele. Zasadniczo uznaje się, że roślina ta sygnalizuje obecność ubogich gleb.</p>
Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym	<p>Związek likieru „Bayerischer Blutwurz” z obszarem geograficznym opiera się głównie na renomie produktu.</p> <p>Ze względu na sprzyjające warunki geograficzne i klimatyczne oraz związane z tym obfite występowanie pięciornika kurze ziele, na wspomnianych obszarach wyżynnych tradycyjnie działało wielu producentów likieru „Bayerischer Blutwurz”. Dzięki tej regionalnej koncentracji poszczególni producenci, poprzez ciągłą wymianę pomysłów, mogli stale doskonalić swoje umiejętności w zakresie wytwarzania likieru „Bayerischer Blutwurz”.</p> <p>Tradycja jego produkcji sięga XVII wieku. Likier „Bayerischer Blutwurz” był stosowany jako wodny roztwór alkoholowy, w szczególności do celów leczniczych, ale także do konsumpcji. Tradycja produkcji jest również często przywoływana w różnych zapisach historycznych.</p> <p>Już sam fakt, że likier „Bayerischer Blutwurz” można znaleźć w karcie napojów (spirytusowych) większości barów i restauracji w regionie Lasu Bawarskiego (będącym głównym regionem produkcji), a także w innych regionach, stanowi świadectwo jego statusu jako ugruntowanej części dziedzictwa kulturowego Bawarii.</p> <p>W prasie lokalnej można regularnie znaleźć artykuły poświęcone produkcji likieru „Bayerischer Blutwurz” przez tradycyjnych producentów.</p> <p>Wykorzystanie likieru „Bayerischer Blutwurz” w celach kulinarnych poświadczają książki kucharskie, np. <i>Das Original Bayerischer Blutwurz Kochbuch</i> (ISBN: 978-3896820822) autorstwa Anny M. Fraunhofer. W Hauzenbergu, w regionie Lasu Bawarskiego, znajduje się pierwsze bawarskie muzeum sznapsa, w którym można obejrzeć wystawę poświęconą tradycyjnej produkcji „Bayerischer Blutwurz”. Fakt, że produkcja <i>Blutwurz</i> jest zakorzeniona w tym regionie, stanowił jeden z powodów, dla których dwa lokale zostały oficjalnie docenione jako ważne ośrodki sztuki gotowania. Likier <i>Blutwurz</i>, jako produkt wytwarzany tradycyjnie, został uwzględniony przez <i>Kulinarisches Schaufenster Zwiesel</i> oraz w <i>Viechtach</i> w ramach obejmującego całą Bawarię konkursu <i>100 Genussorte Bayern</i> (100 miejsc gwarantujących w Bawarii „rozkosze podniebienia”) i w związku z tym został uwzględniony w ocenie panelu ekspertów (www.100genussorte.bayern). Likier „Bayerischer Blutwurz” jest uwzględniony w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjalności (www.spezialitaetenland-bayern.de). Aby</p>

	produkt, danie lub napój mogły zostać umieszczone w tej bazie, muszą spełniać szereg wymogów. Dana specjalność musi być produkowana lub uprawiana w regionie od co najmniej 50 lat. Historia (produkcji) danej specjalności musi wykazywać, że jest ona ściśle związana z regionem, w którym jest produkowana lub przetwarzana. Ponadto konsumenci muszą postrzegać dany produkt jako typowo bawarski lub typowy dla jednego z regionów Bawarii.
--	--

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

8. Wnioskodawca

Wnioskodawca (nazwisko lub nazwa, tytuł)	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa], Wydział 414 (Wydział ds. Wina, Piwa i Napojów)]
Status prawny, wielkość i skład (w przypadku osób prawnych):	Podmiot prawa publicznego stanowiący część rządu federalnego
Obywatelstwo:	niemieckie
Adres:	Rochusstraße 1 53123 Bonn
Państwo	Niemcy
Telefon	+49 022899529-0
E-mail:	poststelle@bmel.bund.de; 414@bmel.bund.de

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

a) Podstawowe zasady dotyczące dodatkowych informacji na temat oznaczenia geograficznego „Bayerischer Blutwurz”:

Zgodnie z obowiązującym prawodawstwem Unii dotyczącym napojów spirytusowych nazwę „Bayerischer Blutwurz” można uzupełnić jedynie:

- określeniami wymienionymi w lit. b) lub
- określeniami innymi niż wymienione w lit. b), w przypadku których można wykazać, że były w obiegowym użyciu w dniu 20 lutego 2008 r.

b) Dodatkowe informacje w postaci określeń innych niż geograficzne:

Jeżeli do nazwy „Bayerischer Blutwurz” dodaje się szczegółowe informacje dotyczące dojrzewania, leżakowania lub przechowywania, dane produkty muszą być przechowywane lub muszą dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.

Wiek podaje się zgodnie z następującymi zasadami:

Produkty, które dojrzewały przez co najmniej sześć miesięcy, można opatrzyć etykietą „dojrzały”.

Produkty, które dojrzewały przez co najmniej jeden rok, można opatrzyć etykietą „stary” (umieszczoną w formie odmiennej *alter*, przed nazwą handlową „Bayerischer Blutwurz”).

Produkty, w przypadku których do nazwy „Bayerischer Blutwurz” dodano określenia o charakterze jakościowym (np. *feiner* [subtelny], *Edel-* [szlachetny] lub *Tafel-* [stołowy]), muszą być znacznie wyższej jakości niż produkty standardowe. Przykłady: użycie większej ilości korzeni pięciornika kurze ziele w stosunku do ilości alkoholu użytego do maceracji lub maceracja w pojemnikach wykonanych z dębu lub innych materiałów (kamionka, ceramika porowata).

Produkty wyprodukowane w całości (etapy maceracji, rozcieńczenia wodą do mocy napoju oraz butelkowania) w jednym zakładzie mogą być również opatrzone dodatkowym określeniem „wyprodukowany i butelkowany w destylarni” (w przypadku produktów wytwarzanych w destylarni) lub „wyprodukowany i butelkowany w zakładzie” (w innych przypadkach).

- c) Dodanie słów takich jak *Likör* („likier”) lub *Kräuter-Likör* („likier ziołowy”)

Aby jasno wskazać konsumentom – w szczególności tym spoza regionu Lasu Bawarskiego będącego głównym obszarem wprowadzania do obrotu – że „Bayerischer Blutwurz” (w odróżnieniu od „Bärwurz” i innych niskoprocentowych napojów spirytusowych wytwarzanych również z korzeni pięciornika kurze ziele) jest zawsze „likierem”, producenci likieru „Bayerischer Blutwurz” mogą umieścić na etykiecie produktu słowa takie jak *Likör*, *Kräuter-Likör* lub podobne określenia po nazwie handlowej „Bayerischer Blutwurz”.
