

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 129/13)

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 Bärwurz”

Nr UE: PGI-DE-02580 – 7.6.2019

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Bayerischer Bärwurz”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Pozostałe napoje alkoholowe

3. Opis napoju spirytusowego

3.1. Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

„Bayerischer Bärwurz” to napój spirytusowy wytwarzany w Bawarii, głównie w Lesie Bawarskim, tradycyjnie z korzeni rośliny *Meum athamanticum* (Jacq.) lub rośliny *Ligusticum mutellina* (L.) Crantz, zwanych dalej łącznie „roślinami Bärwurz”.

— Rzeczywista zawartość alkoholu w napoju spirytusowym gotowym do spożycia: co najmniej 40 % obj.

— Klarowność: klarowny.

— Barwa: bezbarwny lub – w przypadku gdy produkt dojrzewa w drewnianych beczkach – żółtawy, czerwony lub brązowy w zależności od rodzaju użytego drewna.

— Aromat: intensywny aromat rośliny Bärwurz, przypominający aromat selera lub lubczyku.

— Smak: typowy ziemisty.

— Dodatki do żywności lub inne użyte substancje: w stosownych przypadkach alkohol etylowy pochodzenia rolniczego miesza się z destylatem Bärwurz i wodą w celu obniżenia zawartości alkoholu do postaci napoju.

3.2. Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

— W przeciwieństwie do innych napojów spirytusowych wytwarzanych z wyżej wymienionych gatunków roślin, do „Bayerischer Bärwurz” wykorzystuje się jedynie korzenie tych gatunków roślin w celu zachowania szczególnie wysokiej jakości i wyjątkowego aromatu. Nie wykorzystuje się innych części roślin.

— Produkowany tradycyjnymi metodami napój „Bayerischer Bärwurz” charakteryzuje się również wysoką zawartością alkoholu, tj. co najmniej na poziomie 40 % obj., która jest wyższa niż minimalna zawartość alkoholu wynosząca 38 % obj. wymagana w przypadku napoju „Bärwurz”. Wyższa zawartość alkoholu oznacza, że produkt jest mniej rozcieńczony, a produkt końcowy zachowuje więcej aromatów. To właśnie temu „Bayerischer Bärwurz” zawdzięcza swój szczególnie wyróżniający i intensywny smak.

— Brak substancji słodzących.

— Brak substancji barwiących i innych dodatków.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

- Aby zachować wyróżniające właściwości organoleptyczne „Bayerischer Bärwurz”, napój ten tradycyjnie wprowadza się do obrotu w wąskich, brązowych butelkach kamionkowych. Dzięki swoim specjalnym właściwościom termicznym butelki kamionkowe utrzymują stabilną temperaturę i chronią „Bayerischer Bärwurz” przed wahaniami temperatury lepiej niż szkło, zapobiegając tym samym ulatnianiu się olejków eterycznych z tego napoju. Ponadto wspomniane specjalne butelki kamionkowe chronią olejki eteryczne przed działaniem światła, dzięki czemu „Bayerischer Bärwurz” lepiej zachowuje swoją wyjątkową jakość i intensywny smak.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

„Bayerischer Bärwurz” produkuje się w różnych regionach Bawarii, ale głównie w Lesie Bawarskim. Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje cały obszar Bawarii.

5. Metoda uzyskiwania napoju spirytusowego

„Bayerischer Bärwurz” wytwarza się z korzeni roślin Bärwurz. Owoce i nasiona roślin Bärwurz nie są wykorzystywane do produkcji „Bayerischer Bärwurz”, ponieważ wyjątkowy, niepowtarzalny i intensywny aromat „Bayerischer Bärwurz” można uzyskać wyłącznie przy użyciu korzeni. Nie stosuje się innych roślin o podobnych właściwościach organoleptycznych, np. selera, lubczyku ani ich ekstraktów.

Obszar Bawarii, na którym występują rośliny Bärwurz, rozciąga się od gór i wyższych wyżyn o wysokości od (sub) alpejskiej aż po górską, takich jak Alpy i Las Bawarski, po niższe wyżyny o wysokości od górskiej po podgórszą, takie jak Las Frankoński i Smreczany.

Aby korzenie roślin Bärwurz mogły zapewnić wystarczająco dużo surowca do produkcji „Bayerischer Bärwurz”, rośliny muszą rosnąć do ośmiu lat.

Istnieje wiele różnych metod produkcji „Bayerischer Bärwurz” – od wykorzystania wyłącznie maceratu lub produktu pofermentacyjnego Bärwurz po wykorzystanie wyłącznie destylatu Bärwurz, mieszanki maceratu i destylatu Bärwurz lub mieszaniny maceratu i destylatu Bärwurz i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

Korzenie Bärwurz, które mają być wykorzystane do produkcji, najpierw myje się i kroji lub mieli.

Jeżeli producent zdecyduje się sporządzić macerat lub produkt pofermentacyjny Bärwurz do wykorzystania na drugim etapie, z umytych i pokrojonych korzeni Bärwurz wytwarza się wyciąg zimny (macerat) lub gorący (produkt pofermentacyjny), do którego dodaje się alkohol etylowy pochodzenia rolniczego. Podczas tego procesu, który może trwać tygodnie, a nawet miesiące, z korzeni delikatnie uwalniają się olejki eteryczne i aromaty, a ich barwa blednie.

Jeżeli producent postanowi sporządzić destylat Bärwurz do wykorzystania na drugim etapie, umyte i pokrojone korzenie Bärwurz z dodatkiem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego w pierwszej kolejności poddaje się maceracji. Proces ten, polegający na ekstrakcji typowych aromatów za pomocą maceracji, wymaga również przechowywania produktu przez odpowiedni czas, przed poddaniem destylacji.

Jak wspomniano wyżej, metody produkcji są zróżnicowane i dotyczy to również procesu destylacji, podczas którego czasem dodaje się alkohol etylowy pochodzenia rolniczego.

Zasadniczo po destylacji produkt jest przechowywany lub dojrzewa w odpowiednich pojemnikach (np. dębowych lub stalowych beczkach) do dziesięciu lat, dla złagodzenia smaku.

Po okresie przechowywania lub dojrzewania proces produkcji kończą następujące etapy:

- potencjalne zmieszanie różnych destylatów Bärwurz i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
- obniżenie wysokiej zawartości alkoholu w destylacie (destylatach) Bärwurz z wykorzystaniem wody do postaci napoju,
- butelkowanie w odpowiednie pojemniki, w szczególności w brązowe butelki kamionkowe,
- etykietowanie i pakowanie.

Aby zapewnić szczególnie wysoką i niepowtarzalną jakość wszystkie wspomniane wyżej etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Po obniżeniu zawartości alkoholu w produkcie do postaci napoju zawarte w nim olejki eteryczne szybko zaczynają się ulatniać, co ogranicza okres przydatności do spożycia gotowego napoju „Bayerischer Bärwurz”. Produkt należy szybko zabutelkować na obszarze geograficznym, tuż po obniżeniu zawartości alkoholu – w przeciwnym razie jego jakość zacznie szybko ulegać pogorszeniu. „Bayerischer Bärwurz” słynie ze swojej jakości, a szybkie i zapewniające identyfikowalność butelkowanie na wskazanym obszarze geograficznym odgrywa zasadniczą rolę w utrzymywaniu wysokiej jakości produktu oraz ułatwia kontrole.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

6.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku

Jak podaje najstarsza znana destylarnia Bärwurz na świecie (w Deggendorfie) tradycja związana z produkcją napoju spirytusowego z korzeni rośliny Bärwurz narodziła się w Lesie Bawarskim w 1919 r. i z czasem rozpowszechniła się w innych regionach Bawarii, w których naturalnie występuje charakterystyczny składnik (korzeń roślin Bärwurz) „Bayerischer Bärwurz”.

Regiony te położone są głównie na obszarach wyżynnych na wysokości od podgórskiej do subalpejskiej. Obok przeważającego chłodnego i wilgotnego klimatu typowego dla wschodnich wyżyn, na tych obszarach panują wyjątkowe warunki geograficzne i klimatyczne, sprzyjające dla roślin Bärwurz.

Około 1920 r. Karl Eckert, lekarz i właściciel destylarni w Deggendorfie, odkrył działanie rośliny oraz delikatny smak jej destylatu. W 1928 r. „Bärwurz” został wymieniony w cenniku gorzelnii Brennerei zum Bären w Deggendorfie. Wzmianka o „Bärwurz” pojawiła się również w dokumencie z Państwowego Urzędu Patentowego w Berlinie z 17 grudnia 1929 r. Nazwa „Bärwurz” jest skrótem od nazwy „Gebärmutterwurz” [dosłownie: korzeń maciczny], pod którą wcześniej rośliny te były powszechnie znane.

6.2. Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Wymienione wyżej szczególne warunki geograficzne i klimatyczne obszaru geograficznego sprzyjają wzrostowi roślin Bärwurz wykorzystywanych jako surowiec do produkcji „Bayerischer Bärwurz”. Występowanie tych roślin doprowadziło do koncentracji tradycyjnych producentów „Bayerischer Bärwurz” w głównych regionach produkcji. Dzięki tej koncentracji producenci, poprzez ciągłą wymianę pomysłów, mogli rozwijać swoje umiejętności techniczne i wiedzę specjalistyczną na temat przetwarzania korzeni roślin Bärwurz, co w znacznym stopniu decydowało i nadal decyduje o wyróżniającej jakości produktu „Bayerischer Bärwurz”.

Dziko rosnące rośliny Bärwurz, występujące w regionach położonych na wysokości ponad 1 000 m n.p.m. – takich jak Las Bawarski będący głównym regionem produkcji – są typowym przykładem roślin korzystających z silnego nasłonecznienia oraz wyższego stopnia fotosyntezy i magazynowania energii. Ponadto rosną one wśród wielu innych roślin i dzięki temu mogą przyczynić się do powstawania ich metabolitów, które są uwalniane do gleby. W ten sposób tradycyjnie uzyskuje się silniej zaznaczone aromaty i intensywny smak, z których słynie „Bayerischer Bärwurz”.

Szczególnie w Lesie Bawarskim, w którym koncentruje się produkcja „Bayerischer Bärwurz”, określenia takie jak „Bärwurzquelle” i „Bärwurzerei” [producent Bärwurz] są stałymi elementami nazw przedsiębiorstw.

W Bawarii były i nadal są wystawiane sztuki, w których wśród rekwizytów scenicznych można dostrzec np. butelki „Bayerischer Bärwurz”.

Status „Bayerischer Bärwurz” jako silnie zakorzenionej dobrej kultury w Bawarii jest również widoczny w wyrażeniach językowych dotyczących „Bayerischer Bärwurz”, które weszły do języka, takich jak „Bayerwalddiesel” [dosł.: olej napędowy Lasu Bawarskiego].

W lokalnej prasie można regularnie znaleźć wzmianki o produkcji „Bayerischer Bärwurz” przez tradycyjnych producentów.

Tradycyjną produkcję „Bayerischer Bärwurz” na obszarze geograficznym potwierdzają również utwory literackie i czasopisma specjalistyczne. Na przykład w wydanej w 1949 r. książce Karola Maya „Der Wurzelsepp”, której akcja toczy się w Bawarii, można znaleźć następujący cytat: „Najlepszej jakości Bärwurz w całym Lesie Bawarskim można znaleźć w hotelu Kronenhof”.

W Hauzenbergu, w regionie Lasu Bawarskiego, znajduje się pierwsze bawarskie muzeum sznapsa, w którym można obejrzeć wystawę przedstawiającą i objaśniającą tradycyjną produkcję „Bayerischer Bärwurz”. Dostępny jest na przykład film „Bärwurz”, który przedstawia historię rozwoju produkcji na obszarze geograficznym.

Z kolei w muzeum sznapsa „Gläserne Distille” w Böbrach można obejrzeć inny film ukazujący tradycyjną produkcję „Bayerischer Bärwurz”. Ponadto w tym samym muzeum znajduje się wystawa przedstawiająca proces destylacji stosowany w produkcji „Bayerischer Bärwurz”.

„Bayerischer Bärwurz” znajduje się w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjalności (www.spezialitaetenland-bayern.de). Aby 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) danego produktu musi wykazywać, że jest on ściśle związany z regionem, w którym jest produkowany lub przetwarzany. Ponadto konsumenci muszą postrzegać produkt jako typowo bawarski lub typowy dla regionu Bawarii.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

7.1. Podstawa prawna

- Przepisy UE dotyczące żywności (w tym rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 1169/2011)
- Przepisy UE dotyczące napojów spirytusowych (w tym rozporządzenie (WE) nr 110/2008 oraz, od dnia 25 maja 2021 r., rozporządzenie (UE) 2019/787)
- Przepisy krajowe dotyczące napojów spirytusowych (przepisy federalne)

7.2. Opis wymogu(-ów)

- Zasady dotyczące etykietowania
- Specyfikacja produktu

8. Wnioskodawca

8.1. Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa (BMEL)], Wydział 414 (Wydział ds. Wina, Piwa i Napojów]

8.2. Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):

Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND
414@bmel.bund.de

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

a) Podstawowe zasady uzupełniania oznaczenia geograficznego „Bayerischer Bärwurz”:

Zgodnie z obowiązującym prawem Unii dotyczącym napojów spirytusowych, nazwę „Bayerischer Bärwurz” można uzupełniać wyłącznie

- 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 Bärwurz” dodaje się szczegółową informację dotyczącą dojrzewania, leżakowania lub przechowywania, produkty te muszą być przechowywane lub dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.

Wiek podaje się zgodnie z następującymi zasadami:

produkty, które dojrzewały przez sześć miesięcy, można opatrzyć etykietą „mature”;

produkty, które dojrzewały przez co najmniej rok, można opatrzyć etykietą „old”.

- Produkty, dla których do nazwy „Bayerischer Bärwurz” dodano określenia jakości (np. „fine”, „premium” lub „stolowe”), muszą być znacznie wyższej jakości niż standardowe warianty, na przykład dzięki użyciu wyłącznie destylatu Bärwurz lub destylatu Bärwurz o dłuższym lub szczególnym sposobie przechowywania.

Produkty, które zostały w całości wyprodukowane w tym samym przedsiębiorstwie, tj. które zostały w nim poddane destylacji, obniżeniu zawartości alkoholu za pomocą wody oraz zabutelkowane, mogą zostać opatrzone dodatkową etykietą „destylowane i zabutelkowane w destylarni”.

10. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

—
