

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2019/C 431/16)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„PODPIWEK KUJAWSKI“

EU-Nr.: PGI-PL-02212 — 19.7.2017

G. U. () G. G. A. (X)

1. Name(n)

„Podpiwek kujawski“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Podpiwek kujawski“ handelt es sich um ein dunkelbraunes, kohlenensäurehaltiges, vergorenes, gesüßtes, nichtalkoholisches Getränk aus geröstetem Getreide, das im Wesentlichen aus gerösteter Gerste, gerösteter, gemahlener Zichorienwurzel und Aromahopfen hergestellt wird. „Podpiwek kujawski“ wird in zwei Formen in Verkehr gebracht: als gebrauchsfertiges kohlenensäurehaltiges Getränk oder als Trockenmischung, aus dem das Getränk zu Hause gewonnen werden kann.

„Podpiwek kujawski“ enthält weder chemische Konservierungsmittel noch (natürliche, naturidentische oder künstliche) Aromastoffe oder (natürliche oder naturidentische) Farbstoffe.

Physikalisch-chemische und organoleptische Eigenschaften des gebrauchsfertigen Getränks:

— Trockenstoffgehalt — 8 bis 12 % (m/m) (zulässige Abweichung $\pm 1,0$)

— Zuckergehalt — höchstens 50 g/l,

— Ethylalkoholgehalt - 0,5 % (zulässige Abweichung $-0,1$ bis $+0,5$)

— Geschmack — Das Getränk aus geröstetem Getreide hat einen erfrischenden, typischen Hefegeschmack. Es ist leicht süßlich mit einem Hauch Bitterkeit und etwas säuerlich,

— Farbe: dunkelbraun.

Die Ausgangsstoffe für das gebrauchsfertige Getränk sind die Trockenmischung, Wasser, Hefe, Zucker und als Antioxidationsmittel Ascorbinsäure. Säuregehalt in g/Trockenmasseeinheit — mindestens 0,015.

„Podpiwek kujawski“ — Trockenmischung:

— geröstete Gerstenkörner - 89,92 % (zulässige Abweichung ± 2 %),

— geröstete, gemahlene Zichorienwurzel - 9,93 % (zulässige Abweichung ± 2 %),

— Zitronensäure - 0,15 % (zulässige Abweichung $\pm 0,05$ %).

Die Packung enthält außerdem getrocknete Aromahopfenpellets (gesondert verpackt) — 5 GHT.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Mischung zur Herstellung des gebrauchsfertigen Getränks wird entsprechend dem Rezept auf der Verpackung mit Wasser, Zucker und Hefe vermischt. Auf 200 g Mischung kommen 10 l Wasser, 500 g Zucker, 5 g frische Backhefe oder Bierhefe (Trockenhefe in entsprechendem Verhältnis ist auch möglich).

Physikalisch-chemische und organoleptische Eigenschaften der Trockenmischung:

- Wassergehalt — höchstens 12 %,
- lockere Konsistenz, feinkörnig, Bröckchen, die sich unter Fingerdruck auflösen, sind zulässig. Die Korngröße kann von klein (passiert ein Sieb mit einer Maschenweite von 1,5 mm) bis groß (ganzes geröstetes Gerstenkorn, Mehl oder Flocken von gerösteter Zichorie von 3-5 mm) reichen,
- braune bis dunkelbraune Farbe, hellere oder dunklere Partikel sind zulässig,
- leicht bitterer Geschmack mit dem charakteristischen Aroma von Getränken aus geröstetem Getreide.

Dem Erzeugnis „podpiwek kujawski“ (Trockenmischung und gebrauchsfertiges Getränk) darf ein Säureregulator (Zitronensäure) oder ein Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure) zugefügt werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Trockenmischung: Die folgenden Herstellungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden:

- Rösten der Gerstenkörner und der gemahlene Zichorienwurzel,
- Herstellung der Trockenmischung gemäß den unter Punkt 3.2 genannten Anteilen.

Gebrauchsfertiges Getränk: Die folgenden Herstellungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden:

- Rösten der Gerstenkörner und der gemahlene Zichorienwurzel,
- Herstellung der Trockenmischung gemäß den unter Punkt 3.2 genannten Anteilen,
- Sieden der Körnermischung und Zugabe von gerösteter Zichorienwurzel,
- Zugabe und Sieden der Aromahopfenpellets,
- Zugabe von Zucker,
- Kühlung,
- Filterung,
- Zugabe der Hefe und Gärung,
- Abfüllen in Flaschen,
- Pasteurisieren oder anderes Verfahren zur Inaktivierung der Hefe.

Die Vergärung findet in der Flasche statt und wird durch Pasteurisierung oder ein anderes Verfahren zur Inaktivierung der Hefe beendet, sodass der Alkoholgehalt niedrig bleibt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das gebrauchsfertige Getränk „podpiwek kujawski“ wird in dunklen Glasflaschen vertrieben.

Die Trockenmischung „podpiwek kujawski“ wird in Packungen vertrieben.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Woiwodschaft Kujawien-Pommern.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Besonderheit von „podpiwek kujawski“ leitet sich aus den Eigenschaften und dem Ansehen des Erzeugnisses ab, die wiederum auf seinen geografischen Ursprung zurückgehen.

Aufgrund der für den Anbau von Gerste und Zichorie günstigen Boden- und Klimaverhältnisse stehen diese Ausgangsstoffe in der Woiwodschaft Kujawien-Pommern reichlich zur Verfügung. Die einzigartige Methode zur Gewinnung des Getränks aus gerösteter Gerste und Zichorienwurzel entstand in diesem Gebiet aufgrund der Reichhaltigkeit der Ausgangsstoffe für „podpiwek kujawski“ und der menschlichen Fertigkeiten der lokalen Erzeuger. In diesem Gebiet konnten die Erzeuger dank ihrer Sachkenntnis und ihrer Fertigkeiten das richtige Zutatenverhältnis, den richtigen Röstungsgrad von Gerste und Zichorienwurzel sowie die geeignete Gärtemperatur und -dauer bestimmen, sodass die hohe Qualität und die besonderen Eigenschaften von „podpiwek kujawski“ garantiert sind.

5.1. Trockenmischung

Historisch geht die Herstellung von „podpiwek kujawski“ auf das Jahr 1816 zurück, als die Gebrüder Bohm in der Woiwodschaft Kujawien-Pommern eine Fabrik eröffneten. In dieser Fabrik wurde das Gersten-Zichorien-Gemisch mit zugesetztem Hopfen (Trockenmischung) zusammen mit dem Rezept entwickelt, nach dem die Verbraucher zu Hause das Erfrischungsgetränk herstellten, das fester Bestandteil der Geschichte der Region wurde. Das nach dem Erzeugerrezept gewonnene gebrauchsfertige Getränk war unter dem Aspekt der Brauzutaten (Gerstenmalz) kein gewöhnliches „podpiwek“ (Dünnbier), sondern vielmehr ein Getränk aus gerösteten Gerstenkörnern, dem geröstete und gemahlene Zichorienwurzel und Hopfen zugesetzt wurden.

Die Trockenmischung, aus der das Erfrischungsgetränk zu Hause hergestellt wurde, wurde unter dem Namen „podpiwek“ verkauft. Dieses dunkelbraune Getränk war vor dem Zweiten Weltkrieg sehr beliebt, was sich in den betrügerischen Machenschaften der Konkurrenten zeigte, die die Originalverpackung der Trockenmischung und das Rezept für die Herstellung des Getränks nachahmten. Wegen der Nachahmung durch Konkurrenten ließ sich die Zichorienfabrik Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm et Co i Gleba S.A. in Włocławek im Jahr 1938 den Namen „podpiwek“ patentieren. Der Name „podpiwek“ durfte ausschließlich für die unter Punkt 3.2 beschriebene Trockenmischung verwendet werden. Das Patent wurde zuletzt 1969 erneuert. Das Nachfolgeunternehmen, das die Rechte an dem Rezept besaß, erneuerte das Patent nicht für den Namen „podpiwek“, sondern fügte noch „kujawski“ hinzu.

5.2. Gebrauchsfertiges Getränk

Die Einführung von „podpiwek kujawski“ als gebrauchsfertiges Getränk ist untrennbar mit der Geschichte der Trockenmischung verbunden, aus der es hergestellt wurde, aber auch mit der Fähigkeit der Erzeuger, den Gärprozess zu steuern. Die ersten Gärversuche für das Getränk, das später als „podpiwek kujawski“ bekannt werden sollte, wurden im Jahr 1938 in der Zichorienfabrik in Włocławek aufgezeichnet. Ursprünglich sollte das Getränk drei Tage nach der Zubereitung trinkfertig sein. Da während der Erntezeit, wenn in der Woiwodschaft Kujawien-Pommern besonders hohe Temperaturen herrschten, die Nachfrage nach dem Erzeugnis besonders hoch war, wurde das Rezept geändert. Den Verbrauchern wurde geraten, das Getränk einen Tag lang an einem warmen Ort aufzubewahren und es in den beiden folgenden Tagen kühler zu lagern. Am vierten Tag war es trinkfertig.

Gewöhnliches „podpiwek“ ist eine Art Getränk, das als Nebenprodukt der Biererzeugung aus Gerstenmalz anfällt (Dünnbier) und gesüßt und künstlich mit Kohlendioxid angereichert wird. Anders als andere Getränke mit dem Namen „podpiwek“ ist „podpiwek kujawski“ das einzige vergorene Getränk aus gerösteten Körnern. Die übrigen „podpiwek“ genannten Getränke lassen sich in zwei Kategorien unterteilen: mit Kohlensäure versetzte, gesüßte Getränke oder Dünnbiere. „Podpiwek kujawski“ wird durch alkoholische Gärung gewonnen, als deren Ergebnis sein Zuckergehalt etwa ein Drittel des Zuckergehalts von mit Kohlensäure versetzten Getränken dieses Namens ausmacht. Das fertig vergorene Getränk enthält höchstens 50 g Zucker pro Liter, und somit weniger als ein mit Kohlensäure versetztes, gesüßtes Getränk, das im Durchschnitt 100 g/l enthält. Bei der Gärung von „podpiwek kujawski“ wandelt die Hefe Zucker unter Gasbildung in Alkohol um, sodass „podpiwek kujawski“, anders als andere kohlenstoffhaltige Getränke mit dem Namen „podpiwek“, nicht künstlich mit Kohlendioxid angereichert wird. Weitere Unterschiede sind, dass weder chemische Konservierungsmittel zur Verlängerung der Haltbarkeit, noch Aroma- oder Farbstoffe zugefügt werden. Letzteres erübrigt sich aufgrund der Intensität von Aroma, Farbe und Geschmack, die auf die traditionelle Herstellungsweise zurückgeht.

Das Ansehen, das „podpiwek kujawski“ derzeit bei den Verbrauchern genießt, wird durch die Präsenz auf nationalen Handelsmessen und lokalen Veranstaltungen zur Förderung von traditionellen Regionalprodukten ebenso bestätigt wie durch die bei nationalen Wettbewerben erhaltenen Preise und Auszeichnungen. So wurde das Erzeugnis „podpiwek kujawski“ 2009 mit dem ersten Preis des Wettbewerbs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów“ („Unser kulinarisches Erbe — Geschmack der Regionen“) ausgezeichnet. Dieser Wettbewerb wird regelmäßig von der polnischen Kammer für regionale und lokale Erzeugnisse veranstaltet, um für traditionelle Erzeugnisse aus einer bestimmten Region zu werben. Die besonderen Eigenschaften von „podpiwek kujawski“ wurden im Jahr 2011 außerdem von der Organisation „Slow Food Polska“ anerkannt, die eine Empfehlung für das Getränk aussprach. Zahlreiche Artikel sowohl in der lokalen Presse als auch im Internet belegen zusammen mit Auszeichnungen das Ansehen von „podpiwek kujawski“. Die meisten Presseartikel zu „podpiwek kujawski“ erschienen, als erstmals kulinarische Wettbewerbe zur Förderung traditioneller, lokaler Erzeugnisse veranstaltet wurden. Im Jahr 2011 gewann „podpiwek kujawski“ auf dem größten Festival Polens, dem Festival des guten

Geschmacks (Festiwal Smaku) in Gruzno Preise in drei Kategorien: erster Preis in der Kategorie Getränke, erster Preis in der Kategorie Künstler und Journalisten sowie großer Preis des Festivals. Im gleichen Jahr erzielte „podpiwek kujawski“ auf der internationalen Lebensmittelmesse Polagra in Posen die höchste Auszeichnung für traditionelle Erzeugnisse — den „Perła“-Preis. In dieser Zeit war „podpiwek kujawski“ in der Presse, auf Gastronomieblogs und -websites sowie in Funk und Fernsehen am stärksten präsent. Informationen zu diesem Getränk werden häufig in Presseartikeln veröffentlicht, in denen typische Lebensmittel der Woiwodschaft Kujawien-Pommern beschrieben werden, was seine Bedeutung belegt und deutlich macht, dass es von der lokalen Bevölkerung sehr geschätzt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>
