

Amtsblatt der Europäischen Union

C 46



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

9. Februar 2021

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 46/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9866 — United Group/Forthnet) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 46/02	Euro-Wechselkurs — 8. Februar 2021	2
--------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 46/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache: M.10155 — OTTP/SL GIO II/SGI) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2021/C 46/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10140 — EFMS/VFMP/FocusVision/Confirm/Dapresy) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2021/C 46/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10150 — Ares/OTTP/TricorBraun) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2021/C 46/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods) ⁽¹⁾	8
2021/C 46/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache: M.10075 - Nexi/Nets Group) ⁽¹⁾	9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 46/08	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	10
2021/C 46/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	14

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9866 — United Group/Forthnet)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 46/01)

Am 13. August 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9866 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**8. Februar 2021**

(2021/C 46/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2025	CAD	Kanadischer Dollar	1,5363
JPY	Japanischer Yen	126,97	HKD	Hongkong-Dollar	9,3219
DKK	Dänische Krone	7,4365	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6740
GBP	Pfund Sterling	0,87833	SGD	Singapur-Dollar	1,6067
SEK	Schwedische Krone	10,1148	KRW	Südkoreanischer Won	1 347,77
CHF	Schweizer Franken	1,0842	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,9701
ISK	Isländische Krone	154,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7618
NOK	Norwegische Krone	10,2725	HRK	Kroatische Kuna	7,5583
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 876,31
CZK	Tschechische Krone	25,739	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8888
HUF	Ungarischer Forint	358,33	PHP	Philippinischer Peso	57,843
PLN	Polnischer Zloty	4,4824	RUB	Russischer Rubel	89,4049
RON	Rumänischer Leu	4,8748	THB	Thailändischer Baht	36,098
TRY	Türkische Lira	8,5308	BRL	Brasilianischer Real	6,4955
AUD	Australischer Dollar	1,5693	MXN	Mexikanischer Peso	24,3050
			INR	Indische Rupie	87,7240

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache: M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 46/03)

1. Am 1. Februar 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L („SL GIO II“, Luxemburg), Teil der Swiss Life Holding AG („Swiss Life“, Schweiz),
- Società Gasdotti Italia S.p.A. („SGI“, Italien), derzeit kontrolliert von SL GIO II und MEIF 4, die letztlich von der Macquarie Group (Australien) kontrolliert wird.

OTPP und SL GIO II übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von SGI.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- OTPP ist in der Verwaltung von Altersversorgungsleistungen und der Anlage von Pensionskassenkapital für Lehrer in der kanadischen Provinz Ontario tätig,
- SL GIO II ist ein Fonds im Eigentum von Swiss Life, einem Anbieter von Lebensversicherungen, Renten, Krankenversicherungen und Vermögensverwaltungsdiensten,
- SGI ist ein unabhängiger Übertragungsnetzbetreiber (ÜNB) und Eigentümer eines begrenzten Teils des italienischen Erdgas-Hochdrucknetzes.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10155 — OTPP/SL GIO II/SG

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIEN

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 46/04)

1. Am 1. Februar 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- EQT Fund Management S.à r.l. („EFMS“, Luxemburg), kontrolliert von EQT AB,
- Verdane Fund Manager Future AB („VFMF“, Schweden), kontrolliert von Verdane Advisors Holding AS,
- Confirmit AS („Confirmit“, Norwegen), kontrolliert von VFMF,
- Dapresy AB („Dapresy“, Schweden), kontrolliert von Confirmit,
- FocusVision Worldwide, Inc. („FocusVision“, USA), kontrolliert von EFMS.

EFMS und VFMF übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Confirmit, Dapresy und FocusVision.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EFMS ist ein Investmentfondsmanager, der im alleinigen Eigentum des in Schweden ansässigen Unternehmens EQT AB steht. EFMS kontrolliert EQT Mid Market US, einen Investmentfonds mit einem zugesagten Kapital von rund 688 Mio. USD, der auf Investitionen in mittlere Unternehmen in Nordamerika ausgerichtet ist.
- VFMF verwaltet bestimmte Verdane-Fonds und steht letztlich im Eigentum von Verdane Advisors Holding AS mit Sitz in Schweden. Die Verdane-Fonds investieren in Unternehmen, die in den Bereichen Verbraucher-Internet, Software, Energie und fortschrittliche Industrien tätig sind, wobei der Schwerpunkt auf den nordischen Ländern liegt.
- Confirmit ist ein weltweit tätiger Anbieter von Multi-Channel-Lösungen in den Bereichen Kundenerfahrung, Mitarbeiterengagement und Marktforschung. Das Unternehmen entwickelt auch eine Reihe von Software-Tools für Marktforschungsunternehmen und unternehmensinterne Marktforschungsteams von Firmenkunden. Confirmit wird derzeit von Verdane-Fonds kontrolliert, die unter der Verwaltung von VFMF stehen.
- Dapresy ist ein Anbieter von Unternehmensanwendungssoftware, insbesondere Erhebungssoftware. Das Unternehmen verfügt über eine globale Expertise im Bereich der Marktforschung und bietet eine einheitliche Plattform für Marktforschungskunden an. Dapresy ist derzeit Teil der Confirmit-Gruppe.
- FocusVision ist ein Anbieter quantitativer und qualitativer technologischer Lösungen für die Marktforschungsindustrie. Das Unternehmen wird indirekt von EQT Mid Market US kontrolliert.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confermit/Dapresy

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIEN

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 46/05)

1. Am 1. Februar 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Ares Management Corporation („Ares“, USA),
- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- TCB Holdings I Corp („TricorBraun“, USA).

Ares und OTPP übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über TricorBraun.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Ares: Verwaltung alternativer Vermögenswerte in Nordamerika, Europa und der asiatisch-pazifischen Region,
- OTPP: Verwaltung von Pensionsleistungen und Investitionen in Pensionskassenkapital im Namen aktiver und pensionierter Lehrer in der Provinz Ontario,
- TricorBraun: Gestaltung und Vertrieb von Verpackungen wie Kunststoffbehältern, Sprühflaschen, Spendern, Verschlüssen, Glasbehältern und flexiblen Verpackungen in den USA und weltweit.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 46/06)

1. Am 29. Januar 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Frankreich);
- Euro Ethnic Foods S.A. („EEF“, Luxemburg).

PAI Partners übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von EEF.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PAI Partners: Private-Equity-Gesellschaft, deren Hauptinvestitionssektoren Konsumgüter, Industriegüter, Vertrieb, Gesundheitswesen und Unternehmensdienstleistungen sind. PAI Partners ist auch die Muttergesellschaft von Refresco, einem Unternehmen, das alkoholfreie Getränke, insbesondere kohlenensäurehaltige Getränke, Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke, herstellt und abfüllt.
- EEF: Betreiberin der Abteilung „Epicerie & Boissons“ der Geschäfte „Grand Frais“ und Muttergesellschaft von „La Compagnie des Pruneaux“, die auf dem Gebiet der Herstellung und des Verkaufs an Dritte eines Rohstoffs aus Pflaumen und insbesondere Pflaumensaft tätig ist.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache: M.10075 - Nexi/Nets Group)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 46/07)

1. Am 1. Februar 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Nexi S.p.A. („Nexi“, Italien), derzeit unter der gemeinsamen Kontrolle der Private-Equity-Gesellschaften Advent International und Bain Capital,
- Die Nets Group, einschließlich Nets A/S („Nets“, Dänemark) und Concardis Payment Group („Concardis“, Deutschland).

Nexi übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit der Nets Group.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Nexi erbringt Zahlungsdienste für Händler, Karteninhaber und Banken und ist insbesondere in den Bereichen Kartenausgabe und Acquiring, Bereitstellung von POS-Terminals und damit verbundenen Dienstleistungen, intelligente Zahlungskarten, automatisierte Bargeldbearbeitungsprodukte, Zahlungsabwicklung und digitale Unternehmensdienste tätig.
- Die Nets Group bietet neben anderen Produkten und Dienstleistungen Acquiring-Dienstleistungen, POS-Terminals und kompatible Zahlungs-Gateways sowie Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Kartenverarbeitung und intelligenten Zahlungskarten an.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10075 - Nexi/Nets Group

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIEN

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**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**

(2021/C 46/08)

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

„Söir“

EU-Nr.: PGI-EE-02487 — 21.11.2018

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Söir“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Estland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

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

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Söir“ ist ein traditioneller, nicht gereifter Quarkkäse. Es handelt sich um ein Milcherzeugnis der Kategorie der gebackenen Käse, das in Estland vor allem in den historischen Regionen Võromaa und Setumaa bekannt ist.

Die obligatorischen Zutaten von „Söir“ sind:

- Milch (Kuhmilch)
- Quark
- Hühnereier
- Butter
- Salz
- Kümmel

Die Herstellung erfolgt ohne Lab, Zusatzstoffe oder Aromen.

„Söir“ weist in der Regel eine charakteristische runde, flache Form auf. Für den Verkauf können aus runden oder quaderförmigen „Söir“-Laiben Stücke in Form von halben Laiben, Kreissektoren oder Käsecken geschnitten werden. Das Gewicht variiert zwischen 100 Gramm und mehreren Kilogramm.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen: Die Oberflächenbeschaffenheit ist von der Art der verwendeten Form abhängig — rau bei einer Form aus Tuch und glatt bei Verwendung einer glatten Form.

Teig: Die Schnittfläche ist glatt, kann Kümmel enthalten und weist eine einheitliche hellgelbe bis gelbe Farbe auf. Auch eine körnige Textur kann wahrnehmbar sein.

Farbe: Die charakteristische Farbe des Erzeugnisses ist auf das Eigelb zurückzuführen, dementsprechend kann die Farbe der Schnittfläche von hellgelb bis gelb reichen. Je nach abschließender Behandlungsmethode reicht die Farbe der Oberfläche von hellgelb bis gelbbraun. Gebackener „Söir“ hat eine charakteristische gelbbraune Rinde.

Textur: Die Textur des Erzeugnisses wird durch die Dauer des Abtropfens der geronnenen Masse beeinflusst. Der Käse ist von elastischer, gleichmäßiger und ziemlich fester Textur und krümelt nicht beim Aufschnitt. „Söir“ aus weniger stark abgetropfter geronnener Masse ist weicher. Durch das Ruhen wird das Erzeugnis fester und bildet eine Rinde.

Geruch und Geschmack: Das Erzeugnis hat ein charakteristisches leichtes Sahnearoma. Es ist mild, mäßig salzig und aufgrund der Milchsäurebakterien leicht säuerlich im Geschmack. Ein Kümmelgeschmack ist wahrnehmbar.

Physikalische und chemische Eigenschaften:

- 1) Der Fettgehalt hängt weitgehend von den als Zutaten verwendeten Rohstoffen ab und kann zwischen 5 % und 30 % liegen.
- 2) Der Gehalt an Trockenmasse hängt vom Fettgehalt und von der weiteren Verarbeitung des Erzeugnisses ab. Der Trockenmassegehalt des unverarbeiteten Erzeugnisses muss mindestens 30 % betragen, während er bei gebackenem „Söir“ höher ist, aber nicht mehr als 60 % beträgt.
- 3) Salzgehalt: 1-2 %

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

Die zur Herstellung von „Söir“ verwendeten Rohstoffe stammen, mit Ausnahme von Kümmel und Salz, aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Anstelle von Butter kann geklärte Butter verwendet werden.

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

Die folgenden Schritte der Erzeugung von „Söir“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

- Erhitzen der Milch,
- Zugabe von Quark und anschließendes Rühren und Erhitzen des Gemisches,
- Abtropfen der geronnenen Masse,
- Zugabe der Butter und Erhitzen des Gemisches,
- Zugabe von Eiern und Kümmel zur Masse,
- Erhitzen der Masse,
- Gießen der Masse in Formen und fest werden lassen.

Folgende Ausnahmen sind bezüglich der Erzeugungsschritte zulässig, die in dem betreffenden geografischen Gebiet stattfinden:

- 1) Technologische Erzeugungsschritte: Eier und Gewürze werden dem Quark zugesetzt, bevor dieser einer Wärmebehandlung unterzogen wird.
- 2) Schritte der Weiterbehandlung zur Verlängerung der Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses: Die Oberfläche von „Söir“ wird mit Salz eingerieben; „Söir“ wird im Ofen gebacken.

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

Um den charakteristischen weichen Teig von „Söir“ zu erhalten und eine längere Mindesthaltbarkeit zu gewährleisten, muss das Erzeugnis am Erzeugungsort verpackt werden. Dadurch soll jegliche mikrobiologische, chemische und physikalische Kontamination des Erzeugnisses verhindert werden.

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

Bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses muss der eingetragene Name „Sõir“ auf der Verpackung durch zusätzliche Angaben zur Behandlungsmethode ergänzt werden, z. B. gebackener „Sõir“.

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

Das geografische Gebiet umfasst die im Südosten Estlands gelegenen Kulturräume Vana-Võromaa und Setumaa, die sich vom Rest des Landes unterscheiden und durch ihre historischen Grenzen genau abgegrenzt sind.

In der 2019 geltenden Verwaltungsgliederung Estlands umfasst das geografische Gebiet Vana-Võromaa folgende Örtlichkeiten: die Landgemeinden Kanepi, Põlva und Rõpina im Kreis Põlva, die Landgemeinden Antsla, Rõuge und Võru sowie die Stadt Võru im Kreis Võru, die folgenden Dörfer in der Landgemeinde Valga im Kreis Valga: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla und Tõrvase. Das geografische Gebiet Setumaa umfasst die Verwaltungseinheit der Landgemeinde Setomaa, die sich im Kreis Võru befindet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besondere Merkmale des geografischen Gebiets*

Die Einzigartigkeit von „Sõir“ liegt in dem auf regionalen Traditionen beruhenden Erzeugungsverfahren und dem besonderen Geschmack begründet. Die Fertigkeiten, die mit der Zubereitung von „Sõir“ verbunden sind, stellen den Zusammenhang mit den besonderen Merkmalen des geografischen Gebiets her, da sie genau dort anerkannt werden. Die Herstellung von „Sõir“ erfolgt in diesem Gebiet weitgehend auf die gleiche Weise wie schon im 19. Jahrhundert. Die Erzeuger arbeiten weiterhin nach dem von Generation zu Generation überlieferten und in ihrer Familie oder Gemeinschaft geläufigen Verfahren. Für die Hersteller von „Sõir“ sind insbesondere Kenntnisse des Gerinnungsprozesses von entscheidender Bedeutung: Sie müssen beim Erhitzen des Quarks in der Milch optisch den richtigen Zeitpunkt erkennen können, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Herstellung der „Sõir“-Masse nach der Gerinnung und dem Abtropfen erfordert ebenfalls Erfahrung und Fachwissen, wenn das Gemisch gleichmäßig erhitzt und unter Zugabe von Butter, Salz und Eiern zum richtigen Zeitpunkt kontinuierlich gerührt werden muss. Im letzten Schritt der Erzeugung von „Sõir“ wird das heiße, glatte Gemisch in Formen gegossen, wo es fest wird und abkühlt. Das gesamte Verfahren zur Herstellung von „Sõir“ wird von einem erfahrenen „Sõir“-Erzeuger weitergegeben. Sowohl der Geschmack als auch die Textur von „Sõir“ hängen von der Art der Zubereitung und dem richtigen zeitlichen Ablauf ab.

Die für „Sõir“ verwendeten Rohstoffe stammen von den „Sõir“-Erzeugern selbst oder von anderen Erzeugern in der Umgebung, wodurch gewährleistet wird, dass es sich um frische Erzeugnisse handelt (1-2 Tage alte Milch) und der hergestellte Käse den Geschmack, das Aroma und die Textur aufweist, die für „Sõir“ typisch sind. Für die Erzeuger von „Sõir“ in dem Gebiet ist es wichtig, dass der für die Zubereitung von „Sõir“ verwendete Quark vom entsprechenden „Sõir“-Erzeuger selbst hergestellt wird bzw. dass der Quark im selben Gebiet hergestellt wird.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Sõir“ ist ein nicht gereifter Quarkkäse, der mit Butter und Eiern hergestellt wird. Der Käse ist von elastischer, gleichmäßiger und relativ fester Textur und krümelt nicht beim Aufschnitt. Er ist mild, mäßig salzig und leicht säuerlich im Geschmack. Ein angenehmer Kümmelgeschmack ist wahrnehmbar. „Sõir“ ist im Vergleich zu den nicht gereiften gebackenen Käsen, die aus Quark hergestellt und in Estland verkauft werden, aufgrund der Verwendung von Eiern gelb.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (für eine geschützte geografische Angabe)*

Der Zusammenhang zwischen „Sõir“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen und dem charakteristischen Geschmack des Erzeugnisses, die eng mit der Eigenart des Erzeugungsverfahrens (Ursprung der Rohstoffe und Know-how in Bezug auf die Zubereitung) und der historischen Tradition verbunden sind. Verbraucher, die „Sõir“ kaufen, tun dies mit klaren Erwartungen an einen bestimmten Geschmack, den sie gewohnt sind. Dieser ist auf das Know-how der „Sõir“-Erzeuger in dem Gebiet zurückzuführen und dementsprechend auf „Sõir“ aus diesem geografischen Gebiet beschränkt.

„Sõir“ ist durch die historische Praxis mit dem im Antrag beschriebenen geografischen Gebiet verbunden. „Sõir“ wurde in landwirtschaftlichen Betrieben traditionell von Hand hergestellt. Die Milch sowie der daraus hergestellte Quark und die Butter stammten von den Kühen auf dem Hof des Erzeugers, die Eier von den Hühnern auf dem Hof, und der Kümmel wurde auf den Wiesen gesammelt. In Estland ist „Sõir“ nur im südöstlichen Teil des Landes bekannt und wird nur dort hergestellt. Das Wort „sõir“ stammt aus dem regionalen Dialekt und tauchte ursprünglich nur in Unterlagen auf, die sich auf die in den Gemeinden des südöstlichen Estlands verwendete Sprache bezogen. „Sõir“ wird zwar seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auch in anderen Teilen Estlands hergestellt und verzehrt (vor allem als Hausmannskost), dieser Quarkkäse genießt jedoch nach wie vor einen bedeutenden Ruf als traditionelles, für Vana-Võromaa und Setumaa charakteristisches Lebensmittel sowie als regionales, für dieses Gebiet typisches Erzeugnis.

Die Tatsache, dass „Sõir“ typisch für das geografische Gebiet ist, wird durch Archivquellen, Erwähnungen in der Presse und Rezeptbücher belegt.

Die erste urkundliche Erwähnung von „Sõir“ stammt aus dem Jahr 1853. Im *Eesti rahva kalenderaasta peale* (estnischer Volkskalender) aus diesem Jahr wurde die Herstellung von „Sõir“, einem lokalen Käse aus Kuhmilch, empfohlen. In alten Presseartikeln (aus den Jahren 1907-1934) wurde „Sõir“ von Personen aus anderen Teilen Estlands, die sich in dem Gebiet aufhielten, als ein für die Region charakteristisches Lebensmittel beschrieben. Im Volkskundlichen Archiv des Estnischen Literaturmuseums sowie in den Archiven des Estnischen Nationalmuseums und der Estnischen Gesellschaft für Muttersprache finden sich Beschreibungen der Zubereitung und des Verzehrs von „Sõir“ und der damit verbundenen Bräuche und Rituale in Võromaa und Setumaa Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts.

Historisch gesehen ist „Sõir“ ein in den Haushalten der Region zubereitetes Lebensmittel, und es gab keine kontinuierliche Tradition der industriellen Herstellung. Heute wird „Sõir“ hauptsächlich von Klein- und Kleinstherzeugern hergestellt. Der Käse wird nicht von den größeren Molkereien erzeugt. „Sõir“ wird auf Bauern- und Jahrmärkten, in kleineren lokalen Geschäften, auf touristisch ausgerichteten Bauernhöfen und in Cafeterias sowie in einigen wenigen Supermarktketten verkauft. Mehrere Betriebe bieten auch Workshops zur Herstellung von „Sõir“ an.

Als ein für das Gebiet typisches Lebensmittel erfreut sich „Sõir“ sowohl bei täglichen als auch bei festlichen Mahlzeiten anhaltender Beliebtheit. „Sõir“ wird auch auf Kulturveranstaltungen, Jahrmärkten — z. B. Lindora Laat und Uma Mekk (in lokalem Dialekt „eigener Geschmack“) — und anderen Ereignissen zur Förderung des lokalen Kulturerbes verkauft und verzehrt.

Seit 2010 findet jedes Jahr im Juni im Seto-Museum von Saate in Setumaa ein „Sõir“-Tag statt. Lokale „Sõir“-Erzeuger nehmen daran teil und bieten auch Workshops an. Auf der größten und bedeutendsten Veranstaltung in Setumaa — dem jährlich abgehaltenen Tag des Königreichs Seto — wird bei einem Wettbewerb der beste „Sõir“-Erzeuger gekürt. Im Sommer 2019 kamen anlässlich des 235. Jahrestags der Gründung der Stadt Võru die „Sõir“-Erzeuger aus dem Kreis Võru zusammen, um einen „Sõir“ mit einem Gewicht von 106 kg (bzw. 235 Pfund nach alten Maßeinheiten) und einer Länge von mehr als 4 m zuzubereiten. Nie zuvor war in Estland ein „Sõir“ von einer solchen Größe hergestellt worden. Der Käse wurde dann zum Probieren unter den Bewohnern der Stadt und den Besuchern verteilt.

Im Jahr 2010 wurden die Herstellung von „Sõir“ und die damit verbundenen Fertigkeiten als Teil des kulturellen Erbes von Vana-Võromaa und Setumaa in die Liste des immateriellen Kulturerbes in Estland aufgenommen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2021/C 46/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

„Hamburger Kümmel“

EU-Nr.: PGI-DE-01972-AM01 — 28.9.2017

Sprache der Änderung: Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

Bundesrepublik Deutschland

Name der zwischengeschalteten Stelle:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND
Tel. +49 228539940
E-Mail: info@bsi-bonn.de

Name der geografischen Angabe

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“

Von der Änderung betroffene Spezifikationspunkte

Geschützter Name:	1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung
Name der Kontrollbehörden:	2. Namensänderung der obersten Kontrollbehörde
Sonstiges:	3. Änderung der Kategorie

Änderung

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

Erläuterung der Änderung

1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung

Neben der im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ eingetragenen geografischen Angabe „Hamburger Kümmel“ sollte optional als synonyme geografische Angabe auch die Bezeichnung „Hamburg's Kümmel“ zugelassen werden.

2. Name der obersten Kontrollbehörde

Anstelle der bisherigen Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz ist seit 1. Juli 2020 in der Freien und Hansestadt Hamburg die Behörde für Justiz und Verbraucherschutz die zuständige Kontrollbehörde.

⁽¹⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

3. Sonstiges (Änderung der Produktkategorie)

Die Änderung betrifft Nummer 1.1.2 der technischen Unterlage (Kategorie), genauer soll „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ von der Kategorie Nr. 32 („Likör“) im Anhang II der Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 in die Kategorie Nr. 23 („Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“) eingestuft werden.

Unter Nummer 1.1.2 (Kategorie) wurde Nr. „32. Likör“ in Kategorie Nr. „23. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ geändert. Da alle Erzeugnisse auch in Zukunft mit Zucker abgerundet werden, jedoch eine breitere Bandbreite von unterschiedlich stark gesüßten Produkten angeboten werden sollen, wird kein Mindestzuckergehalt festgelegt. Die Option, künftig Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von weniger als 100 g je Liter Fertigware anzubieten, entspricht im Übrigen der Strategie der Bundesregierung, künftig den Zuckergehalt in fertigen Lebensmitteln zu reduzieren. Selbstverständlich bleiben Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware verkehrsfähig. Daher sind mit der beabsichtigten Änderung der Kategorie keine weiteren Änderungen in der technischen Unterlage vorzunehmen.

Dass die eingetragene geografische Angabe „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ derzeit im Anhang III der Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 unter der Kategorie „Likör“ (Kategorie Nr. 32) aufgeführt ist, geht im Wesentlichen auf die strengere Systematik der ersten Spirituosen-Grundverordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates ⁽³⁾ zurück. Nach dieser Verordnung war jedes Erzeugnis mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware automatisch ein Likör.

Traditionell wurde das Erzeugnis „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ mit einem relativ hohen Zuckergehalt und teilweise mit einem Zuckergehalt von über 100 g je Liter Fertigware in den Verkehr gebracht. Nach der Systematik der ersten Spirituosen-Grundverordnung war jede Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware in rechtlicher Hinsicht automatisch ein „Likör“, und zwar auch in den Fällen, wo das Erzeugnis nach der Herstellungsmethode für „*Kümmel oder Spirituose mit Kümmel*“ erzeugt worden war. Die Produktkategorie „*Kümmel oder Spirituose mit Kümmel*“ war in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n verankert und findet sich heute in Anhang II Produktkategorie Nr. 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wieder.

Die Möglichkeit, dass ein Spirituosenanbieter Erzeugnisse, die unter einer generischen Verkehrsbezeichnung in den Verkehr gebracht werden und die die Anforderungen von mehr als einer Produktkategorie erfüllen, unter einer oder mehreren Verkehrsbezeichnungen vermarkten darf, hat erst die Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 geschaffen (vgl. Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung).

Um zu vermeiden, dass mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ab 15. Dezember 1989 ein bis dato unter „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ vermarktetes Produkt ausgeschlossen wird, hatte sich die Bundesregierung entschieden, das Erzeugnis unter der Kategorie „Likör“ einzustufen. Bei den Beratungen zur Novellierung der Spirituosen-Verordnung in den Jahren 2006 bis 2007 hatte es die Bundesregierung versäumt, mit der neuen Optionsmöglichkeit des Artikels 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, das Erzeugnis „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ unter die Produktkategorie des Anhangs II Nr. 23 a. a. O. einzustufen.

Kümmel-Liköre werden in aller Regel durch einfaches Mischen von Alkohol, zumeist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, mit Zucker und Aromastoffen oder Aromaextrakten hergestellt. Demgegenüber wird ein „*Kümmel*“ bzw. eine „*Spirituose mit Kümmel*“ durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Kümmelsamen produziert, wobei unterschiedliche Aromatisierungsverfahren zur Anwendung kommen. Bei einer „*Spirituose mit Kümmel*“ bzw. einem „*Kümmel*“ bestehen die wichtigsten Aromatisierungsverfahren in der Mazeration von Kümmelsamen über eine gewisse Zeitdauer oder in der Mazeration mit einer anschließenden ein- oder mehrfachen Destillation.

Im Übrigen deutet der traditionelle Name „*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*“ bereits darauf hin, dass es sich hier um eine „*Spirituose mit Kümmel*“, also um ein Erzeugnis des Anhangs II Kategorie Nr. 23 handelt und nicht um einen „*Kümmel-Likör*“ im Sinne des Anhangs II Kategorie Nr. 32.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„HAMBURGER KÜMMEL“/„HAMBURG'S KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-01972-AM01 — 28.9.2017

1. Bezeichnung

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“

⁽³⁾ ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1.

2. Kategorie der Spirituose

Kategorie 23: Kümmel oder Spirituose mit Kümmel

3. Beschreibung der Spirituose

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ wird in der Freien und Hansestadt Hamburg durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten gewonnen.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):

Höherer Mindestalkoholgehalt von 32 % vol gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt. Dadurch ist das Kümmelaroma vom Geruch und Geschmack her stärker ausgeprägt.

Neben Kümmel bzw. Kümmelsamen werden gegebenenfalls nur natürliche weitere geschmackgebende Zutaten wie Kräuter oder Gewürze einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet.

Lebensmittelzusatzstoffe wie z. B. Farbstoffe werden nicht verwendet.

Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften muss „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ die folgenden Anforderungen erfüllen:

Physikalisch-chemische Anforderungen

Alkoholgehalt: mindestens 32 % vol

Sensorische Anforderungen

Klarheit:	klar
Farbe:	wasserhell oder leicht gelblich
Geruch (Aroma):	dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Kümmel riechend
Geschmack:	weich, harmonisch, dezent bis kräftig kümmelaromatisch.

4. Geografisches Gebiet

Die Herstellung von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der Freien und Hansestadt Hamburg.

Die verwendeten Kümmelsamen sowie die weiteren Zutaten wie z. B. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zucker müssen heute nicht mehr aus Hamburg und Umgebung stammen.

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Für die Herstellung des „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ gibt es traditionell zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren. Diese können auch miteinander kombiniert werden.

Die Herstellung des „Hamburger Kümmel“ erfolgt:

- auf warmem Wege durch — ggf. zweifache — Destillation eines Ansatzes von Wasser, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kümmel (*Carum carvi* L.) und ggf. weiteren pflanzlichen Stoffen oder
- auf kaltem Wege durch die Aromatisierung mit Kümmelöl oder Kümmeldestillat und ggf. weiteren natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Als weitere Arbeitsschritte folgen:

- ggf. eine Lagerung und/oder Reifung in geeigneten Behältnissen;
- das Süßen mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen in unterschiedlicher Menge bis zu 100 g Zucker oder mehr je Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker;
- ggf. die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser;
- ggf. die Filtration;

- die Abfüllung und
- das Etikettieren und Verpacken.

Die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser, die Filtration, das Abfüllen und das Etikettieren und Verpacken (sog. Fertigstellung) darf auch außerhalb des Gebiets der Freien und Hansestadt Hamburg erfolgen.

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ wurde und wird im Hamburger Großraum nachweislich seit dem 19. Jahrhundert hergestellt.

Im Hamburger Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (*Carum carvi* L.). Heute wird Kümmel in ganz Deutschland und im benachbarten EU-Ausland als Kulturpflanze angebaut und von dort auch zur Herstellung von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ bezogen.

In Norddeutschland spielt Kümmel auch und gerade als Küchengewürz eine große Rolle. Kümmel erleichtert die Verdauung u. a. von bestimmten Kohlarten. Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts fand man heraus, dass man aus Kümmel auch eine wohlschmeckende Spirituose herstellen kann. Heute gibt es in Hamburg fast kein Restaurant, das nicht einen „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ anbietet.

Außerdem werden in zahlreichen Restaurants Gerichte oder sonstige Essensspezialitäten angeboten, die als Zutat die Spirituose „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ enthalten.

Bei Eingabe des Stichwortes „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ in die bekannten Internet-Suchmaschinen werden eine Reihe von Links bzw. Webseiten angeboten.

Inoffiziell wird „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ als Nationalgetränk Hamburgs bezeichnet. Im Hamburger Rathaus wird diese Spezialität bei allen offiziellen Anlässen serviert.

Die sensorischen Eigenschaften von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ beruhen

- auf den im Großraum Hamburg und den Nachbarregionen wie Ostfriesland oder den Niederlanden wildwachsenden oder angebauten Kümmelpflanzen und
- den seit Anfang des 19. Jahrhunderts angewandten Herstellungsverfahren und hier auch die hanseatische Brennerkunst.

Einige der Hersteller von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ haben besondere Trinkgläser entwickelt, aus denen „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ getrunken wird. Diese Gläser tragen zum Genusserlebnis bei.

Ferner gibt es Hersteller von „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“, die Etiketten verwenden, welche die Silhouette bzw. einige typische Sehenswürdigkeiten von Hamburg zeigen. Einheimische und Touristen identifizieren sich mit der Stadt und dieser kulinarischen hochprozentigen Spezialität.

7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ ist im Anhang III der Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragen und damit als geografische Angabe geschützt.

Das Erzeugnis muss ferner die Anforderungen des horizontalen EU-Lebensmittelrechts und des produktspezifischen EU-Spirituosenrechts sowie des ergänzenden nationalen Rechts (z. B. obligatorische Angabe der Los-Nummer gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung) erfüllen.

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ferner darf die geografische Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ nur wie folgt ergänzt werden:

- a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“:

Die Bezeichnung „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

- mit den im Abschnitt b) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den im Abschnitt b) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung um andere Begriffe (Alters- oder Qualitätsangaben):

- Wird die geografische Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben (z. B. „alt“ oder „alter“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate in geeigneten Behältnissen gereift oder gelagert worden sein.
- Wird die geografische Angabe „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Dies kann beispielsweise ein besonders hoher Anteil von Kümmelsamen im Mischungsverhältnis mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sein, die Verwendung von Kümmelsamen aus ökologischem Anbau, die Verwendung von extrafein filtriertem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder ein höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie „Spirituose mit Kümmel“ vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.

9. **Antragsteller**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. **Zwischengeschaltete Stellen**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

11. **Kontrollbehörden**

In der Freien und Hansestadt Hamburg sind für die Kontrolle der Spirituosenhersteller sieben Bezirksämter zuständig.
Die Namen der Kontrollbehörden (Bezirksämter) sind zu erfragen bei der

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
Billstraße 80a (Turm)
20539 Hamburg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 40428370

E-Mail: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE