Publicação de um pedido de registo nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2021/C 129/13)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de registo, nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

«BAYERISCHER BÄRWURZ»

N.º UE: PGI-DE-02580 — 7.6.2019

1. **Indicação geográfica a registar**

«Bayerischer Bärwurz»

2. **Categoria da bebida espirituosa**

Outras bebidas espirituosas

3. **Descrição da bebida espirituosa**

3.1. *Características físicas, químicas e/ou organoléticas*

A «Bayerischer Bärwurz» [Bärwurz bávaro] é uma bebida espirituosa produzida na Baviera, em particular na floresta bávara, de forma tradicional, a partir das raízes do funcho-dos-alpes (*Meum athamanticum* Jacq.) ou da mutelina (*Ligusticum mutellina* L. Crantz), a seguir conjuntamente designadas «plantas de Bärwurz».

— Título alcoométrico adquirido da bebida espirituosa pronta para consumo: pelo menos, 40% volume

— Limpidez: límpido.

— Cor: incolor ou, no caso dos produtos envelhecidos em barrica de madeira, amarelado, avermelhado ou acastanhado, consoante o tipo de madeira utilizada.

— Nariz: aroma intenso a plantas de Bärwurz, com leves notas de aipo ou ligústica.

— Sabor: tipicamente terroso.

— Aditivos alimentares ou outras substâncias utilizadas: se for caso disso, álcool etílico de origem agrícola, a misturar com o destilado de Bärwurz e água para redução do título alcoométrico.

3.2. *Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)*

— Ao contrário de outras bebidas espirituosas elaboradas a partir das referidas espécies vegetais, a «Bayerischer Bärwurz» produz-se apenas com as raízes destas espécies, a fim de preservar a qualidade particularmente elevada e o aroma único. As outras partes da planta não são utilizadas.

— A «Bayerischer Bärwurz» é tradicionalmente produzida com um título alcoométrico elevado de, pelo menos, 40% vol, que é, portanto, superior ao título alcoométrico mínimo de 38% vol exigido para a «Bärwurz». Este título alcoométrico mais elevado significa que o produto é menos diluído e que o produto final contém mais aromas. Esta particularidade confere à «Bayerischer Bärwurz» o seu sabor peculiar e intenso.

— Sem edulcorantes

— Não são utilizadas matérias corantes nem outros aditivos.

([1]) JO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

— A «Bayerischer Bärwurz» é tradicionalmente comercializada em garrafas estreitas castanhas de grés cerâmico, que preservam as suas características organoléticas únicas. O equivalente térmico especial das garrafas de grés cerâmico protege a «Bayerischer Bärwurz» das flutuações de temperatura melhor do que o vidro, evitando assim a volatilização dos óleos essenciais da bebida espirituosa. Além disso, a característica garrafa de grés cerâmico protege os óleos essenciais da luz, preservando melhor a qualidade e intensidade únicas da bebida espirituosa.

4. Área geográfica

A «Bayerischer Bärwurz» é produzida em várias regiões da Baviera, sobretudo na floresta bávara. A área geográfica delimitada compreende toda a Baviera.

5. Método de obtenção da bebida espirituosa

A «Bayerischer Bärwurz» é produzida a partir das raízes das plantas de Bärwurz. Os frutos e as sementes destas plantas não são utilizados na produção da «Bayerischer Bärwurz», uma vez que só as raízes dão à bebida o seu aroma especial, único e intenso. Não se utilizam outras plantas com propriedades organoléticas semelhantes, por exemplo, o aipo, a ligústica ou extratos destas plantas.

As plantas de Bärwurz crescem nas montanhas e planaltos superiores da Baviera [altitude (sub)alpina a montanhosa], como os Alpes e a floresta bávara, e nos planaltos mais baixos (altitude montanhosa a pré-montanhosa), como a Floresta Francónia e as Montanhas de Fichtel.

Para que as raízes das plantas de Bärwurz forneçam matéria-prima suficiente, é necessário que as plantas cresçam durante, pelo menos, oito anos. Só então se podem utilizar as raízes para produzir «Bayerischer Bärwurz».

Os métodos de produção da «Bayerischer Bärwurz» variam consideravelmente. Vão da utilização exclusiva da maceração a frio ou a quente das plantas de Bärwurz, à utilização exclusiva de destilado de Bärwurz, à mistura de macerado e destilado de Bärwurz, ou à mistura de macerado ou destilado de Bärwurz com álcool etílico de origem agrícola.

As raízes das plantas de Bärwurz começam por ser lavadas e trituradas ou moídas.

Se o produtor optar pela maceração a frio ou a quente na segunda fase do processo, produz um extrato frio ou quente a partir das raízes das plantas de Bärwurz lavadas e trituradas, ao qual é adicionado álcool etílico de origem agrícola. Durante este processo, que pode levar semanas ou meses, são lentamente extraídos das raízes os óleos essenciais e as substâncias corantes e aromatizantes.

Se o produtor optar por um destilado de plantas de Bärwurz na segunda fase do processo, as raízes destas plantas, lavadas, trituradas e misturadas com álcool etílico de origem agrícola, são primeiro maceradas. Este processo de extração dos aromas característicos por maceração exige igualmente que o produto seja armazenado durante um período de tempo determinado antes de ser destilado.

Tal como acima referido, os métodos de produção variam, o mesmo acontecendo com o processo de destilação, durante o qual pode voltar a adicionar-se álcool etílico de origem agrícola.

Após a destilação, o produto é geralmente armazenado e/ou envelhecido em recipientes apropriados (por exemplo, barricas de madeira de carvalho ou cubas de aço) durante um período máximo de dez anos, para arredondar o seu sabor.

Após a fase de armazenagem ou envelhecimento, o processo de produção é concluído pelas seguintes etapas:

— mistura potencial de vários destilados de Bärwurz com álcool etílico de origem agrícola;

— redução do teor alcoólico dos destilados de Bärwurz, que apresentam grau elevado, pela adição de água;

— engarrafamento em recipientes adequados para o efeito, designadamente garrafas castanhas de grés cerâmico;

— rotulagem e acondicionamento.

A fim de assegurar a qualidade particularmente elevada e única desta bebida espirituosa, todas as fases de produção acima referidas devem ter lugar na área geográfica. Uma vez reduzido o teor de álcool pela adição de água, os óleos essenciais tornam-se rapidamente voláteis, limitando o período de conservação da «Bayerischer Bärwurz» pronta para consumo. O produto deve ser rapidamente engarrafado na área geográfica, logo após a redução do título alcoométrico, para que não se deteriore. O produto goza de grande reputação pela sua qualidade. É fundamental engarrafar o produto, de forma rápida e rastreável, na área geográfica, para garantir o padrão de qualidade e facilitar os controlos.

6. **Relação com o enquadramento geográfico ou a origem**

6.1. *Elementos relativos à área ou origem geográfica importantes para a relação*

A tradição de produzir uma bebida espirituosa a partir das raízes das plantas de Bärwurz surgiu na floresta bávara e, segundo a mais antiga destilaria de Bärwurz do mundo (Deggendorf), remonta a 1919, tendo-se difundido mais tarde por outras regiões da Baviera onde o ingrediente característico da «Bayerischer Bärwurz» (a raiz das plantas de Bärwurz) cresce espontaneamente.

Estas regiões são, na sua maioria, zonas de planalto de altitude submontanhosa a subalpina. Para além do clima fresco e húmido predominante, típico dos planaltos orientais, estas regiões têm condições geográficas e climáticas únicas particularmente favoráveis ao crescimento das plantas de Bärwurz.

Por volta de 1920, Karl Eckert, médico e proprietário de uma destilaria em Deggendorf, descobriu não só os efeitos da planta, mas também o sabor refinado do seu destilado. Em 1928, o termo «Bärwurz» é mencionado numa tabela de preços da destilaria «Brennerei zum Bären» de Deggendorf. Encontra-se igualmente registado num documento do Instituto Nacional de Patentes de Berlim de 17 de dezembro de 1929. O nome «Bärwurz» é uma abreviação de Gebärmutterwurz [literalmente: raiz uterina], nome pelo qual eram inicialmente conhecidas estas plantas.

6.2. *Características específicas da bebida espirituosa atribuíveis à área geográfica*

As condições geográficas e climáticas específicas desta área geográfica permitem o crescimento das plantas de Bärwurz, a matéria-prima desta bebida espirituosa. A existência destas plantas resultou na concentração de produtores tradicionais de «Bayerischer Bärwurz» nas principais regiões de produção. Esta concentração permitiu aos produtores, através do constante intercâmbio de ideias, desenvolver as competências técnicas e conhecimentos necessários para o tratamento das raízes das plantas de Bärwurz, contribuindo, de modo significativo, para a qualidade característica da «Bayerischer Bärwurz».

As plantas de Bärwurz, uma espécie espontânea, encontram-se em regiões de altitude superior a 1 000 m, como a floresta bávara, a principal região de produção. Beneficiam de excelente exposição solar e de uma taxa de fotossíntese e de armazenamento de energia muito elevada. Crescem, além disso, no meio de outras plantas contribuindo para a difusão de metabolitos no solo. Assim se obtêm, tradicionalmente, os aromas mais pronunciados e a intensidade de sabor que fazem a reputação da «Berischer Bärwurz».

Em especial na floresta bávara, onde se concentra a produção de «Bayerischer Bärwurz», os nomes das empresas incluem nomes como «Bärwurzquelle» e «Bärwurzerei» [produtor de Bärwurz].

Na Baviera, produzem-se, já desde longa data, peças de teatro nas quais as garrafas de «Bayerischer Bärwurz» são, por exemplo, utilizadas como apetrechos de cena.

O estatuto da «Bayerischer Bärwurz» enquanto património incontestável está ainda patente em expressões de uso corrente, por exemplo, «Bayerwalddiesel» [literalmente: diesel da floresta bávara].

A imprensa local refere regularmente a produção de «Bayerischer Bärwurz» por produtores tradicionais.

A produção tradicional da «Bayerischer Bärwurz» na área geográfica é igualmente comprovada por obras literárias e revistas especializadas. Veja-se, a título de exemplo, a seguinte passagem do romance «Der Wurzelsepp», de Karl May, publicado em 1949, passado na Baviera: «A melhor Bärwurz de toda a floresta bávara encontra-se no hotel Kronenhof».

O primeiro museu de *schnaps* da Baviera, que inclui uma exposição sobre a produção tradicional da «Bayerischer Bärwurz», situa-se em Hauzenberg, na região da floresta bávara. Um filme sobre Bärwurz mostra a evolução histórica da produção na área geográfica.

Além disso, no museu «Gläserne Distille», em Böbrach, projeta-se um outro filme sobre Bärwurz que descreve o processo tradicional de produção da «Bayerischer Bärwurz». Neste museu, faz-se também uma demonstração do processo de destilação utilizado para produzir a «Bayerischer Bärwurz».

A «Bayerischer Bärwurz» figura na base de dados das especialidades bávaras (www.spezialitaetenland-bayern.de) como especialidade tradicional da Baviera. Para que possa ser incluído na base de dados, um produto, prato ou bebida deve satisfazer uma série de requisitos. A especialidade deve ter sido produzida ou cultivada na região durante, pelo menos, 50 anos. Deve também ter um historial (de produção) que demonstre a sua estreita ligação à região onde é produzido ou transformado. Por último, o produto deve ser considerado pelos consumidores como sendo tipicamente bávaro ou próprio de uma região da Baviera.

7. **Disposições da União Europeia ou disposições nacionais/regionais**

7.1. *Base jurídica*

— Legislação alimentar da UE (incluindo o Regulamento (UE) n.º 1169/2011)

— Legislação da UE relativa às bebidas espirituosas (incluindo o Regulamento (CE) n.º 110/2008 e, a partir de 25 de maio de 2021, o Regulamento (UE) 2019/787)

— Legislação nacional relativa às bebidas espirituosas (legislação federal)

7.2. *Descrição do(s) requisito(s)*

— Normas relativas à rotulagem

— Especificações do produto

8. **Requerente**

8.1. *Estado-Membro, país terceiro ou pessoa singular/coletiva:*

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Ministério Federal da Alimentação e da Agricultura. Unidade 414 (Vinho, cerveja, setor das bebidas)]

8.2. *Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país):*

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

9. **Complemento à indicação geográfica**

a) Regras básicas complementares relativas à indicação geográfica «Bayerischer Bärwurz»:

nos termos da atual legislação da União em matéria de bebidas espirituosas, a denominação «Bayerischer Bärwurz» pode ser seguida:

— dos termos especificados na alínea b), ou

— de outros termos que não os especificados na alínea b), comprovada e comummente em uso em 20 de fevereiro de 2008.

b) Termos não geográficos complementares:

— se o nome «Bayerischer Bärwurz» for seguido de informação relativa ao envelhecimento ou à armazenagem, esses produtos devem ser armazenados ou envelhecidos durante, pelo menos, seis meses.

A indicação da idade está sujeita às seguintes regras:

Os produtos que envelhecem durante seis meses podem ser rotulados como «envelhecido».

Os produtos envelhecidos durante, pelo menos, um ano podem ser rotulados como «velhos».

— Se o nome «Bayerischer Bärwurz» for seguido de menções de qualidade (por exemplo, «fino», «premium» ou «de mesa»), os produtos devem ser de qualidade significativamente superior às variantes habituais. Por exemplo, a utilização exclusiva de um destilado de Bärwurz ou de um período de conservação mais longo ou particular do destilado de Bärwurz.

Os produtos inteiramente produzidos na mesma empresa, isto é, onde foram realizadas as etapas de destilação, redução do título alcoométrico por adição de água e engarrafamento, podem utilizar o rótulo adicional «destilado e engarrafado na destilaria».

10. **Regras específicas de rotulagem**

—