

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 46/09)

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

WNIOSEK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„Hamburger Kümmel”

Nr UE: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017

Język zmiany: niemiecki

Pośrednik

Republika Federalna Niemiec

Nazwa pośrednika:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Federalne Stowarzyszenie Niemieckiego Przemysłu Napojów Spirytusowych i Importerów Napojów Spirytusowych]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND
Tel. +49 2285 39940
E-mail: info@bsi-bonn.de

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel”

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

- | | |
|----------------------------|--|
| Chroniona nazwa: | 1. Równoznaczna pisownia oznaczenia |
| Nazwa organów kontrolnych: | 2. Zmiana nazwy najwyższego organu kontrolnego |
| Inne: | 3. Zmiana kategorii |

Zmiana

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

Wyjaśnienie zmiany

1. Równoznaczna pisownia oznaczenia

Oprócz oznaczenia geograficznego „Hamburger Kümmel” zarejestrowanego w załączniku III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 ⁽²⁾ należy również dopuścić opcjonalne równoznaczne oznaczenie geograficzne „Hamburg's Kümmel”.

2. Nazwa właściwego organu kontrolnego

Od dnia 1 lipca 2020 r. właściwym organem kontrolnym w Wolnym i Hanzeatyckim Mieście Hamburg jest Urząd ds. Sprawiedliwości i Ochrony Konsumentów (dawniej Urząd ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów).

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

3. Inne (zmiana kategorii produktu)

Zmiana dotyczy pkt 1.1.2 dokumentacji technicznej (Kategoria), mianowicie faktu, że klasyfikacja „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” ma zostać zmieniona z kategorii nr 32 („Likier”) w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 (rozporządzenie podstawowe w sprawie napojów spirytusowych) na kategorię nr 23 („Napoje spirytusowe kminkowe”).

W pkt 1.1.2 kategorię nr „32. Likier” zmieniono na kategorię nr „23. Napoje spirytusowe kminkowe”. Ponieważ wszystkie produkty będą nadal słodzone w celu dopełnienia smaku, ale oferowany będzie szerszy asortyment o zróżnicowanej słodkości, nie określa się minimalnej zawartości cukru. Ponadto plan oferowania produktów o zawartości cukru mniejszej niż 100 g na litr wyrobu gotowego wpisuje się w strategię rządu niemieckiego, zakładającą obniżenie w przyszłości zawartości cukru w gotowych wyrobach spożywczych. Oczywiście wprowadzanie na rynek produktów o zawartości cukru większej niż 100 g na litr wyrobu gotowego nadal będzie możliwe. W związku z tym proponowana zmiana kategorii nie będzie wiązała się z żadnymi dalszymi zmianami dokumentacji technicznej.

To, że „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” jest obecnie wymieniony w kategorii „likier” (kategoria nr 32) w załączniku III do rozporządzenia podstawowego w sprawie napojów spirytusowych (obecnie rozporządzenie (WE) nr 110/2008), wynika głównie z bardziej rygorystycznej klasyfikacji, która obowiązywała zgodnie z pierwotnym rozporządzeniem podstawowym w sprawie napojów spirytusowych (rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 ^(?)). Na mocy tego rozporządzenia produkt był automatycznie klasyfikowany jako likier, jeżeli jego zawartość cukru wynosiła przynajmniej 100 gram na litr wyrobu gotowego.

Tradycyjnie produkt „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” wprowadzono do obrotu ze stosunkowo wysoką zawartością cukru, w niektórych przypadkach powyżej 100 g na litr wyrobu gotowego. Według systemu klasyfikacji przewidzianego w rozporządzeniu podstawowym w sprawie napojów spirytusowych wszelkie napoje spirytusowe o zawartości cukru co najmniej 100 g na litr wyrobu gotowego, w tym napoje produkowane z zastosowaniem metody produkcji stosowanej w przypadku „napoju spirytusowego kminkowego”, były pod względem formalnym automatycznie klasyfikowane jako likiery. Kategorię produktu „napój spirytusowy kminkowy” ustanowiono w art. 1 ust. 4 lit. n) rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 i obecnie jest ona wymieniona jako kategoria nr 23 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

W rozporządzeniu (WE) nr 110/2008 po raz pierwszy umożliwiono dostawcom napojów spirytusowych sprzedawanych pod ogólną nazwą handlową, które spełniają wymogi więcej niż jednej kategorii produktu, wprowadzanie do obrotu tych produktów pod jedną lub kilkoma nazwami handlowymi (zob. art. 9 ust. 3 tego rozporządzenia).

Aby zapobiec wykluczeniu produktu wprowadzonego wcześniej do obrotu jako „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel”, po rozpoczęciu stosowania rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 z dniem 15 grudnia 1989 r. rząd niemiecki podjął decyzję o sklasyfikowaniu produktu w kategorii „Likier”. Podczas toczących się w latach 2006 i 2007 dyskusji dotyczących zmiany rozporządzenia w sprawie napojów spirytusowych rząd niemiecki nie skorzystał z nowej możliwości przewidzianej w art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 pozwalającej na sklasyfikowanie produktu „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” w kategorii nr 23 w załączniku II do tego rozporządzenia.

Likiery kminkowe wytwarza się co do zasady przez proste zmieszanie alkoholu, zwykle alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, z cukrem i środkami lub preparatami aromatyzującymi. „Napój spirytusowy kminkowy” wytwarza się natomiast przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego nasionami kminku z zastosowaniem różnych metod aromatyzowania. W przypadku „napoju spirytusowego kminkowego” najważniejsze metody aromatyzowania polegają na macerowaniu nasion kminku przez określony czas lub na macerowaniu i późniejszej destylacji (późniejszych destylacjach).

Ponadto tradycyjna nazwa „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” sama w sobie wskazuje, że wyrób jest „napojem spirytusowym kminkowym”, tj. produktem z kategorii nr 23 załącznika II, a nie „likierem kminkowym” w rozumieniu kategorii nr 32 tego załącznika.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„HAMBURGER KÜMMEL”/„HAMBURG'S KÜMMEL”

Nr UE: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017

1. Nazwa

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel”

(?) Dz.U. L 160 z 12.6.1989, s. 1.

2. **Kategoria napoju spirytusowego**

Kategoria 23. Napój spirytusowy kminkowy

3. **Opis napoju spirytusowego**

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” wytwarza się w Wolnym i Hanzeatyckim Mieście Hamburg przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego nasionami kminku (*Carum carvi* L.) oraz ewentualnie innymi składnikami nadającymi aromat.

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

Minimalna zawartość alkoholu 32 % obj. jest wyższa, niż określono dla przedmiotowej kategorii produktu. W rezultacie aromat kminku jest bardziej wyczuwalny w zapachu i smaku.

Oprócz kminku (nasion) dozwolone jest stosowanie wyłącznie innych naturalnych składników nadających aromat, takich jak zioła lub przyprawy, w tym naturalnych substancji i preparatów aromatycznych.

Nie stosuje się dodatków do żywności, np. barwników.

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

Pod względem właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” musi spełniać następujące wymogi:

Właściwości fizyczne i chemiczne

Zawartość alkoholu: co najmniej 32 % obj.

Właściwości organoleptyczne

Klarowność:	klarowny
Barwa:	bezbarwny lub lekko żółtawy
Zapach (aromat):	od dyskretnego, tj. delikatnego i łagodnego, po intensywny zapach kminku
Smak:	łagodny, wyważony, o dyskretnym lub intensywnym zapachu kminku.

4. **Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioszek**

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” wytwarza się w Wolnym i Hanzeatyckim Mieście Hamburg.

Wykorzystywane nasiona kminku i pozostałe składniki, np. alkohol etylowy pochodzenia rolniczego i cukier, nie muszą już pochodzić z Hamburga ani z okolicznych obszarów.

5. **Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Tradycyjnie istnieją dwie różne metody wytwarzania „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel”, które można potencjalnie ze sobą łączyć.

„Hamburger Kümmel” wytwarza się albo:

- metodą na gorąco polegającą na destylacji – lub podwójnej destylacji – mieszaniny wody, alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, kminku (*Carum carvi* L.) oraz ewentualnie innych składników roślinnych, albo
- metodą na zimno polegającą na aromatyzowaniu alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego olejkami kminkowymi lub destylatami kminkowymi oraz ewentualnie innymi naturalnymi substancjami aromatyzującymi.

Kolejne elementy procesu to:

- przechowywanie lub dojrzewanie, w stosownych przypadkach, w odpowiednich zbiornikach,
- słodzenie cukrem lub innymi substancjami słodzącymi w różnych ilościach, do poziomu przynajmniej 100 g cukru wyrażonego jako cukier inwertowany na litr wyrobu gotowego,
- rozcieńczanie (w stosownych przypadkach) posłodzonej mieszaniny do postaci napoju przez dodanie wody,
- filtrowanie (w stosownych przypadkach),

- butelkowanie, oraz
- etykietowanie i pakowanie.

Rozcieńczanie posłodzonej mieszaniny do postaci napoju przez dodanie wody, filtrowanie, butelkowanie, etykietowanie i pakowanie (końcowe etapy procesu produkcji) mogą również odbywać się poza Wolnym i Hanzeatyckim Miastem Hamburg.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

Istnieją dowody na to, że produkt „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” wytwarzano w regionie metropolitalnym Hamburga od początku XIX w. i nadal jest tam wytwarzany.

Rośliny kminku o białych kwiatach (*Carum carvi* L.) rosły kiedyś dziko w regionie metropolitalnym Hamburga. Obecnie kminek jest uprawiany w całym Niemczech i w sąsiednich państwach członkowskich UE, skąd pozyskuje się go do produkcji „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel”.

Kminek jest również bardzo popularną przyprawą w kuchni północnych Niemiec. Ułatwia np. trawienie niektórych rodzajów kapusty. Na początku XIX w. odkryto, że można go również wykorzystywać do wytwarzania napoju spirytusowego, który jest przyjemny dla podniebienia. Obecnie nie ma chyba w Hamburgu restauracji, która nie oferowałaby „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel”.

Ponadto wiele restauracji serwuje dania lub inne specjały zawierające „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” jako składnik.

Gdy wpisze się termin „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” w znaną wyszukiwarkę internetową, pojawiają się linki do wielu stron internetowych.

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” określa się nieoficjalnie mianem wizytówki Hamburga. W ratuszu Hamburga jest on serwowany przy wszystkich oficjalnych okazjach.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” opierają się na:

- roślinach kminku, które są uprawiane lub rosną dziko w aglomeracji Hamburga i w regionach sąsiadujących, takich jak Fryzja Wschodnia oraz Niderlandy, oraz
- metodzie produkcji stosowanej od początku XIX w., w tym hanzeatyckim sposobie destylacji.

Niektórzy producenci „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” opracowali specjalne kieliszki, w których serwuje się „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel”. Kieliszki te uwydatniają walory spożywanego produktu.

Ponadto niektórzy producenci „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” stosują etykiety, na których widnieje panorama miasta lub niektóre typowe zabytki Hamburga. Miejscowi oraz turyści identyfikują miasto z tym charakterystycznym wysokoprocentowym napojem.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

„Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” jest zarejestrowany w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 (rozporządzenie w sprawie napojów spirytusowych), w związku z czym jest chroniony jako oznaczenie geograficzne.

Produkt musi również spełniać wymogi określone w horyzontalnym prawie żywnościowym UE, prawodawstwie UE dotyczącym konkretnych napojów spirytusowych oraz uzupełniających przepisach krajowych (np. obowiązek podawania numeru partii zgodnie z rozporządzeniem w sprawie oznaczania partii).

8. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

Oprócz tego do oznaczenia geograficznego „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” można dodawać jedynie następujące dodatkowe informacje:

- a) Podstawowa zasada dotycząca dodatkowych informacji na temat oznaczenia geograficznego „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel”:

Zgodnie z obowiązującym prawodawstwem unijnym dotyczącym napojów spirytusowych nazwę „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” można uzupełnić 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 innych określeń (dojrzewanie i określenia jakościowe):

- Do oznaczenia geograficznego „Hamburger Kümmel/Hamburg’s Kümmel” można dodać określenia dotyczące dojrzewania, leżakowania lub przechowywania (np. „alt” lub „alter” [stary]) wyłącznie wówczas, gdy produkty dojrzewały lub były przechowywane w odpowiednich zbiornikach przez co najmniej 6 miesięcy.
- Do oznaczenia geograficznego „Hamburger Kümmel/Hamburg’s Kümmel” można dodać określenia dotyczące jakości (np. „feiner” [wyborowy] lub „Tafel-” [stołowy]) wyłącznie wówczas, gdy produkty charakteryzują się znacznie wyższą jakością niż standardowe produkty. Może to wynikać na przykład ze szczególnie wysokiej zawartości nasion kminku w mieszaninie z alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego, ze stosowania nasion kminku z upraw ekologicznych, ze stosowania wysokogatunkowego filtrowanego alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub z faktu, że zawartość alkoholu jest wyższa niż minimalna zawartość alkoholu określona dla kategorii produktu „napój spirytusowy kminkowy”.

9. Wnioskodawca

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa (BMEL)],
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Wydział 414 (Wydział ds. Wina, Piwa i Napojów)]
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. Pośrednicy

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Federalne Stowarzyszenie Niemieckiego Przemysłu Napojów Spirytusowych i Importerów Napojów Spirytusowych]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

11. Organy kontrolne

W Wolnym i Hanzeatyckim Mieście Hamburg siedem urzędów okręgowych jest odpowiedzialnych za kontrolę zadań związanych z producentami napojów spirytusowych.

Dane kontaktowe tych urzędów okręgowych udostępnia:

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz [Urząd ds. Sprawiedliwości i Ochrony Konsumentów]
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [Urząd ds. Ochrony Konsumentów, Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii]
Billstrasse 80a (Turm)
20539 Hamburg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 40428370

E-mail: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de
