



BAYERISCHE ORIGINALE

Produkte mit Herkunftsschutz in Bayern



PRODUKTE MIT HERKUNFTSSCHUTZ IN BAYERN

AGRARERZEUGNISSE/LEBENSMITTEL

Abensberger Spargel g.g.A.	6	Fränkischer Grünkern g.U.	32
Aischgründer Karpfen g.g.A.	10	Fränkischer Karpfen g.g.A.	34
Allgäuer Bergkäse g.U.	12	Hofer Bier g.g.A.	36
Allgäuer Emmentaler g.U.	14	Hofer Rindfleischwurst g.g.A.	38
Allgäuer Sennalpkäse g.U.	16	Hopfen aus der Hallertau g.g.A.	40
Allgäuer Weißlacker g.U.	18	Kulmbacher Bier g.g.A.	42
Bamberger Hörnla g.g.A.	20	Mainfranken Bier g.g.A.	44
Bayerische Breze g.g.A.	22	Münchener Bier g.g.A.	46
Bayerischer Meerrettich g.g.A.	24	Nürnberger Lebkuchen g.g.A.	48
Bayerisches Bier g.g.A.	26	Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.	50
Bayerisches Rindfleisch g.g.A.	28	Obatzter g.g.A.	52
Bayrisch Blockmalz g.g.A.	30	Oberpfälzer Karpfen g.g.A.	54

Reuther Bier g.g.A.	56
Schrobenhausener Spargel g.g.A.	58
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.	62
Schwäbische Maultaschen g.g.A.	64
Schwäbische Spätzle g.g.A.	66
Spalt Spalter g.U.	68
Spargel aus Franken g.g.A.	70
Tettnanger Hopfen g.g.A.	72

SPIRITUOSEN

Bayerischer Bärwurz g.A.	76
Bayerischer Blutwurz g.A.	78
Bayerischer Gebirgsenzian g.A.	80
Bayerischer Kräuterlikör g.A.	82
Benediktbeurer Klosterlikör g.A.	84
Chiemseer Klosterlikör g.A.	86
Ettaler Klosterlikör g.A.	88
Fränkischer Obstler g.A.	90
Fränkisches Kirschwasser g.A.	92
Fränkisches Zwetschgenwasser g.A.	94
Hüttentee g.A.	96
Münchener Kümmel g.A.	98

AGRARERZEUGNISSE / LEBENSMITTEL ÜBERSICHT





HOFER BIER




OBERPFÄLZER
KARPFEN



HOFER
RINDFLEISCHWURST




REUTHER BIER




HOPFEN AUS
DER HALLERTAU



SCHROBENHAUSENER
SPARGEL




KULMBACHER
BIER



SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES
QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH



MAINFRANKEN
BIER




SCHWÄBISCHE
MAULTASCHEN




MÜNCHENER
BIER



SCHWÄBISCHE
SPÄTZLE



NÜRNBERGER
LEBKUCHEN



SPALT SPALTER



NÜRNBERGER
ROSTBRATWÜRSTE



SPARGEL AUS
FRANKEN



OBATZTER



TETTNGANGER
HOPFEN

ABENSBERGER SPARGEL



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Abensberger Spargel,
Abensberger Qualitätsspargel g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.
Richtstättstr. 5
93326 Abensberg

Tel: 09443/1281
Fax: 09443/1282
E-Mail: info@qualitaetsspargel.de
www.qualitaetsspargel.de

Herstellungsgebiet

Erzeugung (Anbau bis Ernte) ausschließlich im Landkreis Kelheim.

**Produktbeschreibung**

Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der Asparagaceae. Die essbaren Stangen sind die Sprosse einer mehrjährigen Staude, die in geschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten werden.

Herstellungsverfahren

Jährliche Aktualisierung und Veröffentlichung der Sortenempfehlung erfolgt durch Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., die von den Erzeugern berücksichtigt wird.

Erzeugung auf Spargelflächen mit überwiegend sandigen Bodenarten Sand (S), anlehmiger Sand (SI), lehmiger Sand (IS) oder stark lehmiger Sand (SL). Erzeugung nach den Regeln der guten fachlichen Praxis gemäß Eigendokumentation nach vorgegebener Checkliste oder Zertifikat (Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene).

Frischegarantie und Einhaltung hygienischer Anforderungen durch

- tägliches Stechen des Spargels
- Einhaltung der Erntesaison Mitte März bis Johanni-tag (i. d. R. 24. Juni)
- Waschen und Kühlen des Spargels nach der Ernte (grobe Reinigung, Säuberung mit Frischwasser (Leitungswasser), Schockkühlung mit Eiswasser auf 1 bis 2°C)

Lagerung

- bei 1 bis 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 99%
- nicht im Wasser
- ununterbrochene Kühlkette beim Erzeuger
- notwendige Sauberkeit der Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume

Aufmachung Packstück

- Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein (bzgl. Güte, Farbgruppe, Größe)
- sichtbarer Teil des Packstücks repräsentativ für Gesamthalt

Beschaffenheit Spargel gemäß mitgeltender UNECE-Norm FFV-04 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Spargel (ausgenommen Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr)

Davon abweichend soll der Standard auch für weißen und violetten Spargel bis zu einem Mindest-Durchmesser von 5 mm gelten. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.

Mindesteigenschaften Qualität

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- von frischem Aussehen und frischem Geruch
- praktisch frei von Schädlingen
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge
- praktisch frei von Druckstellen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. angemessen „abgetrocknet“, wenn sie gewaschen oder mit kaltem Wasser gekühlt worden sind
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

Klasseneinteilung

Klasse „Extra“

- von höchster Qualität, sehr gut geformt und gerade
- typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps
- Köpfe sehr fest geschlossen
- nur wenige sehr leichte Spuren von Rost auf den Stangen, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- weißer Spargel: Köpfe und Stangen weiß, leichte Rosafärbung auf den Stangen ist zulässig; Grünspargel: vollständig grün
- Stangen: keinerlei Spuren von Verholzung
- Durchmesser < 12 mm für weißen und violetten Spargel; < 3 mm für violett-grünen Spargel und Grünspargel

ABENSBERGER SPARGEL

Klasse I

- von guter Qualität
- typische Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps
- Köpfe fest geschlossen
- Grünspargel auf mindestens 80 % seiner Länge grün
- Schnitt am unteren Ende der Stangen annähernd rechtwinklig
- Durchmesser < 10 mm für weißen und violetten Spargel, < 3 mm für violett-grünen Spargel und Grünspargel

Folgende leichte Fehler sind zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler, d. h. die Stangen können leicht gebogen sein
- eine leichte Rosafärbung auf den Köpfen und den Stangen des weißen Spargels
- leichte Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- eine leichte Verholzung am unteren Teil der Stange des violetten, violett-grünen und grünen Spargels, sofern diese Verholzung beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt wird

Klasse II

- Spargel, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann
- Grünspargel auf mindestens 60 % seiner Länge grün
- Schnitt am unteren Ende der Stangen leicht abge-schrägt
- Durchmesser < 5 mm für weißen und violetten Spargel, < 3 mm für violett-grünen Spargel und Grünspargel

Folgende Fehler sind zulässig, sofern der Spargel seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler, d. h. die Stangen können stärker gebogen sein als in Klasse I
- Köpfe dürfen leicht geöffnet sein
- grünliche Färbung auf den Köpfen des weißen Spargels und leichte Grünfärbung auf den Köpfen des violetten Spargels
- Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- eine leichte Verholzung

Ergebnisse sensorischer Prüfungen (Geruch, Geschmack, „typisch kräftiges, würziges Aroma“)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen des UNECE-Standards FFV-04

- Identifizierung (Inverkehrbringer)
- Art des Erzeugnisses (Farbgruppe)
- Ursprung des Erzeugnisses
- Handelsmerkmale (Klasse und Größe)

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Kisten, verpackten Portionen oder als lose Ware (ungeschält oder geschält)



AISCHGRÜNDER KARPfen



Produkt Aischgründer Karpfen g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Erzeugergemeinschaft
Teichgenossenschaft Aischgrund,
Teichgenossenschaft Neustadt a.d.
Aisch – Bad Windsheim
Brunnenweg 14,
91315 Höchstadt/Aisch

Tel: 09193/5012085
Fax: 09193/5034127
E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de
www.teichgenossenschaft-aischgrund.de

Herstellungsgebiet
Die Landkreise Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim und Fürth.

Im Landkreis Kitzingen die Gemeinden: Knetzgau, Zeil a.M., Sand a.M., Ebelsbach, Stettfeld, Eltmann, Oberaurach,



Rauenebrach, Dingolshausen, Michelau i.St., Oberschwarzach, Gerolzhofen, Lüesfeld, Priesendorf, Oberhaid, Zeller Forst, Fabrik Schlaichacher Forst, Bürgerwald, Nonnenkloster, Stollbergerforst, Schönbrenn i. S., Abtswind, Wiesenhaidt, Geiselwind, Castell, Rüdenhausen

Im Landkreis Bamberg die Gemeinden: Schlüsselfeld, Prichsenstadt, Burghaslach, Burgwindheim, Steinachsrangen, Ebrach, Burgebrach, Pommersfelden, Frensdorf, Pettstadt, Hirschaid, Altendorf, Strullendorf,

Memmelsdorf, Bamberg, Zückshuter Forst, Gundelsheim, Hauptsmoor, Hallstadt, Stegaurach, Walsdorf, Bischberg, Lisberg, Litzendorf, Geisberger Forst, Viereth, Trunstadt, Lauter, Baunach, Breitengüßbach, Kemmern

Im Landkreis Forchheim die Gemeinden: Buttenheim, Untere Mark, Baiersdorf, Hallerndorf, Eggolsheim, Heroldsbach, Hausen, Forchheim, Poxdorf, Langensendelbach

Im Landkreis Nürnberger Land die Gemeinden: Geschaidt, Güntersbühler Forst, Kraftshofer Forst, Kalchreuther Forst, Kalchreuth

Die kreisfreien Städte: Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg und Fürth

Produktbeschreibung

Äußeres Erscheinungsbild

- Rücken dunkelgrün, grau oder graublau
- Seiten gelbgrün bis goldfarben
- Bauch gelblich weiß
- Rücken- und Schwanzflossen grau
- Schwanz- und Analflossen mit rötlicher Tönung
- Brust- und Beckenflossen gelblich oder rötlich
- Höhen-Längen-Verhältnis 1:2 bis 1:2,5 (Hochrückigkeit)

Eigenschaften Aischgründer Karpfen g.g.A

- Lebendgewicht zwischen 1.000 und 3.000 g (K3)
- Fettgehalt max. 10 %
- Fleisch weiß, fest, zart und wohlschmeckend
- typischer Geschmack (nicht erdig, nicht „mooselnd“, angenehm wohl-schmeckend)
- **Überwachung durch die Teichgenossenschaft/ Vorlage aktuelle und unterzeichnete Selbstverpflichtung**
Einhaltung der Hygieneanforderungen betreffend die Einrichtung
- Einhaltung der guten fachlichen Praxis in der Teichwirtschaft
- Qualität der Speisekarpfen (Fettgehalt, Fleischfarbe usw.)
- hochwertige Wasserqualität
- Besatzdichte ≤ 800 Karpfen in K2 je ha

Vorgaben für die Fütterung:

- überwiegend Naturnahrung z. B. Bodennahrung, Zooplankton
- Zufütterung ab K2 i.d.R. von April bis September (Leguminosen, Getreide, kein Mais, Mischfuttermittel gemäß geltender nationalen Rechtsvorschriften, keine Komponenten tierischen Ursprunges, nur Ackerfrüchte der regionaltypischen Landwirtschaft, ≤ 16 % Rohprotein, $\leq 0,6$ % Gesamtphosphor und mind. 10 % Grünmehl)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Aischgründer Karpfen) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*)/Speisekarpfen lebend oder geschlachtet

ALLGÄUER BERGKÄSE



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Allgäuer Bergkäse g.U.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.3. Käse

Erzeugergemeinschaft

Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
c/o Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern
Ignaz-Kiechle-Str. 22
87437 Kempten

Tel: 0831/52909-00

Fax: 0831/52909-99

E-Mail: mvas@mvbayern.de

www.mvbayern.de

Herstellungsgebiet

Bayern: Landkreise Lindau (Bodensee),
Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu,
sowie die Städte Kaufbeuren,
Kempten, Memmingen;

Baden-Württemberg:

Ravensburg und
Bodenseekreis



Produktbeschreibung

Verpflichtende Erzeugungs- und Herstellungsschritte im geografischen Gebiet

- Futtererzeugung (Grundfutter)
- Milcherzeugung (Gewinnung der Käsereimilch im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten an Hersteller von Allgäuer Emmentaler g.U./Allgäuer Bergkäse g.U. vom 12.08.1980)
- Käseherstellung (ausschließliche Verwendung von roher Käsereimilch aus dem geograf. Gebiet, Erwärmung der Käsereimilch vor dem Einlaben auf max. 40°C, weitere mögliche Zutaten (gemäß KäseV)
- Reifung Käse (mind. 4 Monate)

Aussehen und Eigenschaften von Allgäuer Bergkäse g.U.

- rindengereifter Rundlaib mit 15–50 kg Herstellungsgewicht
- Lochung erbsengroß, vereinzelt bis spärlich
- Fettgehalt mind. Vollfettstufe (mind. 45–49 % i.Tr.)
- Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mind. 62 %

Fütterung

Erlaubte Futtermittel

Grundfutter/Raufutter

- Raufutteranteil an der Trockenfutter-Jahresration mindestens 75 %
- Grünfutterperiode: im Wesentlichen frische Gräser, Leguminosen, Kräuter
- Winterfutterperiode: im Wesentlichen Heu
- ergänzendes Raufutter: Grünraps, Grünmais, Grünroggen und Futterrüben sowie Heu-, Luzerne- und Maispellets und vergleichbare Futtermittel

Kraftfutter

- Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Triticale, Roggen und Mais) in marktüblicher Form auch als Mischungen mit Mineralstoffen, z.B. Kleie, Pellets usw.
- Ackerbohnen, Futtererbsen, Lupinen, Ölfrüchte und Extraktionsschrote bzw. -kuchen
- Trockenschnitte und Melasse aus der Zuckerherstellung
- Eiweißfutter im trockenen Zustand aus der Getreideverarbeitung

Verbotene Futtermittel (bezogen auf Betriebseinheit Milcherzeugung)

- keine Verfütterung von Silage (Gärfuttermittel),

- Feuchtheu oder Gärheu; Ausnahme: Trockenschnitte und Melasse als Nebenprodukt der Zuckerherstellung und Eiweißfuttermittel aus der Getreideverarbeitung im trockenen Zustand
- keine Verfütterung von Nebenprodukten von Brauereien, Brennereien, Mostereien und anderen Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie wie z.B. Nass-Biertyrber oder Nass-Schnitten.
- keine Verfütterung von Futtermitteln in eingeweichtem Zustand an Muttertiere
- keine Verfütterung von Futtermitteln tierischen Ursprungs (wie z.B. Milch, Molke, Tiermehle); Ausnahme: Verfütterung von Milch und Molke an Jungvieh
- keine Verfütterung von Garten- und Obstabfällen, Kartoffeln und Harnstoff
- keine genetisch veränderten Futtermittel

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Allgäuer Bergkäse) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

gemäß den allgemeinen Bestimmungen mit der Bezeichnung nach Anlage 1b (geografische Herkunftsbezeichnung) der Käseverordnung

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- rindengereifter Rundlaib mit 15–50 kg Herstellungsgewicht
- ggf. aufgeschnitten in Scheiben

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Bis zum Abschluss der Reifung muss der Käse im geografischen Gebiet verbleiben.

ALLGÄUER EMMENTALER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Allgäuer Emmentaler g.U.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.3. Käse

Erzeugergemeinschaft

Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
c/o Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern
Ignaz-Kiechle-Str. 22
87437 Kempten

Tel: 0831/52909-00

Fax: 0831/52909-99

E-Mail: mvas@mvbayern.de
www.mvbayern.de

Herstellungsgebiet

Bayern: Landkreise
Lindau (Bodensee),
Oberallgäu, Ostallgäu,
Unterallgäu, sowie die
Städte Kaufbeuren,
Kempten, Memmingen;
Baden-Württemberg:
Ravensburg und
Bodenseekreis



Produktbeschreibung

Verpflichtende Erzeugungs- und Herstellungsschritte im geografischen Gebiet

- Futtererzeugung (Grundfutter)
- Milcherzeugung (Gewinnung der Käsereimilch im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten an Hersteller von Allgäuer Emmentaler g.U./Allgäuer Bergkäse g.U. vom 12.08.1980)
- Käseherstellung (ausschließliche Verwendung von roher Käsereimilch aus dem geograf. Gebiet, Erwärmung der Käsereimilch vor dem Einlaben auf max. 40°C, weitere mögliche Zutaten (gemäß KäseV)

- Reifung Käse (mind. 3 Monate); innerhalb dieser 3 Monate Reifelagerung für mind. 4 Wochen bei 20°C in einem Gärkeller

Aussehen und Eigenschaften von Allgäuer Emmentaler g.U.

- rindengereifter Rundlaib mit mind. 60 kg Herstellungsgewicht oder Viereckblock mit mind. 40 kg Herstellungsgewicht
- Lochung 1–3 cm groß, rund, regelmäßig verteilt
- Aussehen matt bis glänzend
- Fettgehalt 45–49 % i.Tr. (Vollfettstufe)
- Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mind. 62 % (Anlage 1b KäseV)

Fütterung

Erlaubte Futtermittel

Grundfutter/Raufutter

- Raufutteranteil an der Trockenfutter-Jahresration mindestens 75 %
- Grünfutterperiode: im Wesentlichen frische Gräser, Leguminosen, Kräuter
- Winterfutterperiode: im Wesentlichen Heu
- Ergänzendes Raufutter: Grünraps, Grünmais, Grünroggen und Futterrüben sowie Heu-, Luzerne- und Maispellets und vergleichbare Futtermittel

Kraftfutter

- Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Triticale, Roggen und Mais) in marktüblicher Form auch als Mischungen mit Mineralstoffen, z.B. Kleie, Pellets usw.
- Ackerbohnen, Futtererbsen, Lupinen, Ölfrüchte und Extraktionsschrote bzw. -kuchen
- Trockenschnitte und Melasse aus der Zuckerherstellung
- Eiweißfutter im trockenen Zustand aus der Getreideverarbeitung

Verbotene Futtermittel (bezogen auf Betriebseinheit Milcherzeugung)

- keine Verfütterung von Silage (Gärfuttermittel), Feuchtheu oder Gärheu; Ausnahme: Trockenschnitte und Melasse als Nebenprodukt der Zuckerherstellung und Eiweißfuttermittel aus der Getreideverarbeitung im trockenen Zustand
- keine Verfütterung von Nebenprodukten von Brauereien, Brennereien, Mostereien und anderen Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie wie z.B. Nass-Biertreber oder Nass-Schnitten.

- keine Verfütterung von Futtermitteln in eingeweichtem Zustand an Muttertiere
- keine Verfütterung von Futtermitteln tierischen Ursprungs (wie z.B. Milch, Molke, Tiermehle); Ausnahme: Verfütterung von Milch und Molke an Jungvieh
- keine Verfütterung von Garten- und Obstabfällen, Kartoffeln und Harnstoff
- keine genetisch veränderten Futtermittel

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Allgäuer Emmentaler) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

gemäß den allgemeinen Bestimmungen mit der Bezeichnung nach Anlage 1b (geografische Herkunftsbezeichnung) der Käseverordnung

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- rindengereifter Rundlaib mit mind. 60 kg Herstellungsgewicht oder Viereckblock mit mind. 40 kg Herstellungsgewicht
- ggf. aufgeschnitten in Scheiben

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Bis zum Abschluss der Reifung muss der Käse im geografischen Gebiet verbleiben.

ALLGÄUER SENNALPKÄSE

Zur Produktspezifikation
hier klicken >>



Produkt Allgäuer Sennalpkäse g.U.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.3. Käse

Erzeugergemeinschaft

Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu Vereinigung zur Erhaltung der Kulturlandschaft e.V.
Kemptener Str. 39
87509 Immenstadt

Tel: 08323/4833

Fax: 08323/968496

E-Mail: alpwirtschaft@ava.bayern.de
www.alpwirtschaft.de

Herstellungsgebiet

Alpines Berggebiet mit einer Höhenlage von mindestens 800 m NN in den Allgäuer Landkreisen Ostallgäu, Oberallgäu, Lindau



Produktbeschreibung

Erzeugung auf im geografischen Gebiet ansässigen Alpen (registriert bei AELF Kempten und Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu), die nachfolgende Kriterien erfüllen und EU-Zulassung vom Veterinär-**amt als Milchbe- und verarbeitungsbetrieb haben**

- Lage im alpinen Berggebiet mit einer Höhenlage von mind. 800 m NN
- überwiegend oberhalb der Grenze ganzjährig bewohnter Siedlungen
- Alpe lässt keine intensive Nutzung aufgrund natürlicher Ertragsvoraussetzung zu
- Alpe muss selbstständiger Weidebetrieb (kein täglicher Heimtrieb des Viehs auf den Hof) mit i.d.R. mindestens 80 Weidetagen von Mai bis Oktober sein

- notwendige Einrichtungen für die Alpbewirtschaftung vorhanden
- mind. 5 ha Lichtweideflächen, die sich über die Besitzflächen mehrerer Eigentümer erstrecken kann
- Alpe muss einen Bestoß mit mind. 10 Rinder GVE zulassen

Aussehen und Beschaffenheit von Allgäuer Sennalpkäse

- zylindrischer, lagerfähiger Hartkäse
 - Laibgewicht von 5–35 kg
 - Laibdurchmesser von 30–70 cm
 - Höhe bis zu 15 cm
 - Rinde angetrocknet, orange-gelbliche bis braune Farbe
 - Teig schnittfest bis geschmeidig
 - Teig mit leichter Lochbildung (etwa erbsengroße Löcher)
 - Teigfarbe elfenbeinartig bis gelblich
- Laibe von 5–15 kg dürfen als **junger** Allgäuer Sennalpkäse angeschnitten und vermarktet werden:
- Reifezeit mind. 3 Monate
 - Trockenmassegehalt mind. 55 %
 - Fettgehalt in der Trockenmasse mind. 45 %
 - Geschmack nussig-mild
 - fein-duftendes Aroma
 - auf der Zunge weiche Textur

Allgäuer Sennalpkäse mit > 15 kg Laibgewicht:

- Reifezeit mind. 4 Monate
- Trockenmassegehalt mind. 62 %
- Fettgehalt in der Trockenmasse mind. 45 %
- Geschmack würzig und nusskernartig, u.U. auch leicht rauchig (bei Holzfeuerung)
- Geschmack mit zunehmender Reife pikant bis kräftig, Teig mit zunehmender Reife fester und aromatischer sowie zunehmende Geschmacks-, Geruchs- und Farbintensität

Bestimmungen zu den Zutaten für Allgäuer Sennalpkäse

keine Verwendung von Kälber-Chymosin/Labferment, das von gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde

- kein Zusatz von chemischen Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln
- Zusatz von Kochsalz (obligatorisch) und Rot-schmiere-Kulturen (fakultativ) zur Unterstützung des Geschmacks und der Rindenbildung
- Verwendung von Rohmilch

Herstellung von „Allgäuer Sennalpkäse“ in handwerklich-traditioneller Weise

Dicklegung der Milch

- Rohmilch nur von einem oder mehreren Melkgängen der jeweiligen Alpe
- Verwendung von naturbelassener Rohmilch von Kühen (i.d.R. Abrahmung der Abendmilch)
- Erwärmung der Milch in einem Kupferkessel auf ca. 32°C
- Zugabe von Milchsäurebakterien-Kulturen und/oder Naturlab
- kein Einsatz von gentechnisch verändertem Lab (Kälber-Chymosin/Labferment, das von gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde)
- Ruhezeit ca. 30–60 Minuten
- Bearbeitung des Bruchs
- Schneiden des Käsebruchs mit Käseharfe
- Rühren des Käsebruchs 1–2 Stunden unter Erhitzung auf 47–53°C

Formen des Käses und Salzbad

- Herausnehmen des Käses aus dem Kessel mit einem Käsetuch
- Legen in eine runde Form und Drücken
- Pressen mit einem (Holz-)deckel
- erstmaliges Wenden nach ca. 10 Minuten, damit es keine Molkerückstände im Käse gibt
- Wiederholen des Vorgangs (Pressen und Wenden) 3–6 Mal am gleichen Tag

- Molke muss vollständig abfließen und Käse seine Form erhalten
- am nächsten Tag: Legen in Salzbad aus Wasser und Speisesalz (20–25 kg Salz auf 100 l kochendes Wasser) für bis zu drei Tage
- Pflege und Reifung
- Pflege von Hand: anfangs tägliches und später in größeren Abständen Waschen des Käses mit Salzwasser, Pflegen und Abreiben, damit der Käse eine schöne Schmiere, später Rinde erhält
- Reifung im geografischen Gebiet
- Angabe zu Ort und Beschaffenheit des Käsekellers (z.B. Naturkeller)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Abb. 1)
2. 2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Allgäuer Sennalpkäse) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation:

Etikettierung mit „Allgäuer Sennalpkäse“; zus. mit „Bergkäse“ wenn Bestimmungen für die Verwendung der fakultativen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ erfüllt sind; Angabe der Reifezeit als Namensergänzung zulässig (z.B. 12 Monate gereift).

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- Laibe von 5–15 kg als **junger** Allgäuer Sennalpkäse
- Allgäuer Sennalpkäse mit > 15 kg Laibgewicht (siehe oben)

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die gesamte Erzeugung (Erzeugung der Rohmilch und Dicklegung der Milch, Bearbeitung des Bruchs, Formen, Salzbad, Pflege und Reifung) muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

ALLGÄUER WEISSLACKER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Weißlacker/Allgäuer Weißlacker g.U.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.3. Käse

Erzeugergemeinschaft

Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
c/o Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern
Ignaz-Kiechle-Str. 22
87437 Kempten

Tel: 0831/52909-00

Fax: 0831/52909-99

E-Mail: mvas@mvbayern.de

www.mvbayern.de

Herstellungsgebiet

Das Produktionsgebiet
des Weißlacker/
Allgäuer Weißlacker
entspricht dem Regie-
rungsbezirk Schwaben
(Bayern) und Landkreise
Ravensburg und
Bodenseekreis (Baden-
Württemberg)



Produktbeschreibung**Äußeres Erscheinungsbild des Weißlackers/
Allgäuer Weißlackers**

- halbfester Schnittkäse mit weißlicher, lackartiger Schmiere
- Würfelform mit Kantenlänge 11–13 cm, die zu kleineren Stücken geteilt werden können
- Oberflächenfarbe weiß bis gelb
- Bedeckung mit einer dünnflüssigen, lackartigen Schmiere
- keine Rindenbildung

**Inneres Erscheinungsbild des Weißlackers/
Allgäuer Weißlackers**

- weißlich helle Farbe
- speckige, aber nicht klebrige Substanz
- gleichmäßige Reifung durch die ganze Masse
- mit Bruchlöchern

**Eigenschaften des Weißlackers/Allgäuer
Weißlackers**

- Geschmack sehr pikant und leicht scharf
Geruch sortenspezifisch (pikant)
- Gewicht (ca. 1 bis 2 kg; 0,5 kg (wenn abgepackt als kleineres Stück))
- Fettgehalt in der Trockenmasse: i.d.R. 45 % (40 % bzw. 50 % auch möglich)
- Gehalt an Trockenmasse je nach Fettstufe zwischen 45 % bis 49 %
- Salzgehalt ca. 5 %

Zutaten (ausschließlich)

pasteurisierte Kuhmilch, Salz, spezielle im Gebiet traditionell verwendete kälteliebende Bakterienkulturen, Lab

Anforderungen an die Milch

- Milch stammt von im geografischen Gebiet gehaltenen Kühen
- frische oder konservierte Vegetation der Weiden und Grünlandflächen im geografischen Gebiet (alpine Flora) als wesentliche Futtergrundlage
- mindestens 70% des Kuhfutters muss aus Erzeugungsgebiet stammen

Herstellungsverfahren

- Pasteurisierung der Milch und Abkühlung auf 28 bis 32° C
- Einlaben

- nach ca. 60 bis 90 Minuten Schneiden des Bruches (etwa walnussgroß)
- Bruchbehandlung langsam und vorsichtig
- Dauer vom Einlaben bis zum Ausschöpfen 2 bis 3 Stunden
- Ausschöpfen der Käse auf Spanntische
- mehrfaches Wenden der Käse
- 20 bis 22 %-iges Salzbad für 2 Tage bei 12 bis 15°C
- danach Lagerung im Reifungsraum, wo sie 6 bis 8 Wochen geschmiert werden. Der Käse wird dabei immer wieder mit Salz bestreut.
- Reifezeit \geq 12 Monate bei 6–8°C

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der
VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Weißlacker/Allgäuer Weißlacker) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

**Besondere Etikettierungsvorgaben aus der
Spezifikation**

Weißlacker/AllgäuerWeißlacker g.U., Weißlacker/Allgäuer Weißlacker geschützte Ursprungsbezeichnung oder die Bezeichnung Weißlacker/Allgäuer Weißlacker mit dem EU-Logo g.U.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Gewicht (ca. 1 bis 2 kg; 0,5 kg, wenn abgepackt als kleineres Stück)

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die gesamte Erzeugung (Erzeugung und Verarbeitung der Milch, Käsefertigung, Lagerung sowie Reifung des Käses) findet im geografischen Gebiet statt.

BAMBERGER HÖRNLA



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Bamberger Hörnla,
Bamberger Hörnle,
Bamberger Hörnchen g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Bamberger Hörnla in Franken e.V.
Hauptstr. 19
97253 Gaukönigshofen

Tel: 09337/90114
Fax: 09337/90115
E-Mail: info@bambergerhornchen.de
www.bambergerhornchen.de

Herstellungsgebiet

Die drei fränkischen Regierungsbezirke Ober-, Mittel- und Unterfranken

**Produktbeschreibung****Beschaffenheit der Kartoffelknollen**

- klein, fingerförmig, leicht hörnchenartig gekrümmt (z.T. mit leichter zweiter Gegenkrümmung oder mit bizarr verwundenen Formen)
- Länge-Breite-Verhältnis i.d.R. 2–3,5 (längliche Form)
- Schale glatt, seidenmatt glänzend, hellockerfarben mit leicht rötlichem Schimmer (von den Augen der Kartoffel ausgehend)

Eigenschaften von Bamberger Hörnla

- Kochtyp festkochend (gemäß Richtlinie des Bundessortenamtes (BSA) für die Koch- und Speiseprüfung)
- Fleischfarbe gelb (gemäß Richtlinie BSA)
- nicht mehlig (Mehligkeit i.d.R. < 4; gemäß Richtlinie BSA)
- speckig, feste Konsistenz (Konsistenz i.d.R. > 6; gemäß Richtlinie BSA)
- Stärkegehalt durchschnittlich > 13 % (bezogen auf die Frischmasse)
- Sortenechtheit (Abgrenzung Fremdsorten durch Elektrophorese)

Zur Überprüfung dieser Eigenschaften erfolgt eine Probenziehung durch die Kontrollstelle.

Erzeugung der Speisekartoffeln auf nährstoffreichen, möglichst leichten Böden. Düngung und Pflanzenschutz erfolgt während der Vegetation nach guter landwirtschaftlicher Praxis. Ernte in der Regel im September/Oktober.

Verwendung von Pflanzkartoffeln der Erhaltungssorte Bamberger Hörnchen, die in einer der Ursprungsregionen, auf die sich die Sortenzulassung bezieht, erzeugt worden sind.

Dokumentation über Zukauf Pflanzkartoffeln bzw. eigenen Nachbau (max. 2 Mal, Nachweis Ursprungsetiketten und Lieferscheine) muss erfolgen.

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bamberger Hörnla/Bamberger Hörnle/Bamberger Hörnchen) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- Speisekartoffeln
- Pflanzkartoffeln (Ursprungsnachweis)

BAYERISCHE BREZE



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Bayerische Breze,
Bayerische Brezn,
Bayerische Brez'n,
Bayerische Brezel g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren,
Süßwaren, Kleingebäck

Erzeugergemeinschaft

Landes-Innungsverband für das
bayerische Bäckerhandwerk
Maistr. 12/II
80337 München

Tel: 089/544213-0

Fax: 089/544213-51

E-Mail: liv@baecker-bayern.de
www.baecker-bayern.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

Herstellung

Teigherstellung mit folgenden Zutaten

Weizenmehl

- Wasser
- Hefe
- Kochsalz
- Fett (1,5 % bis 4 % Fettgehalt auf Mehl)
- Natrium-Carbonat
- eventuell: Backmittel mit Malzanteil

Teigbearbeitung und Formen

- Kneten des Teiges und i.d.R. Ruhenlassen
- Teilen des Teiges in Stücke
- Ausrollen der Stücke zu einem zu den Enden hin dünn verlaufenden Strang
- Schlingen der Brezen (per Hand oder mechanisch) und festes Andrücken der Enden
- Absteifen (ca. 40–45 Minuten) oder Kühlen der Teiglinge (Gärverzögerung).

Belaugen des geformten Teiglings

mit Natronlauge (< 4 % NaOH)

Tiefgefrieren der Teiglinge

- kein Tiefgefrieren oder
- als Zwischenschritt, wenn Bayerische Brezen später frisch aufgebacken werden sollen oder
- als letzter Schritt, wenn Tiefkühlteiglinge zum Verkauf als Bayerische Brezen hergestellt werden

Bestreuen mit folgenden Streuzutaten

- grobes Salz; alternativ: Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Käse

Backen

- gleichmäßig ausbacken
- nach dem Backen gut Auskühlen, anschließend trockene Aufbewahrung.

Beschaffenheit

Form

- Form ergibt sich aus Schlingen (Übereinanderschlagen) eines dünn ausgerollten Teigstrangs (ggf. mit Doppelknoten im Mittelteil)
- möglichst drei gleichmäßig große Felder nach Brezenwurf
- Ärmchen dicker als bei schwäbischer Brezel

Kruste (bei verkaufsfertiger, gebackener Breze)

- Farbe kupferbraun, glänzend
- dünn, rösch
- Brezenbogen unregelmäßig aufgerissen (**nicht** eingeschnitten!)
- laugiger Geschmack

Krume (bei verkaufsfertiger, gebackener Breze)

- hell
- wattig, weich, saftig

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerische Breze/Bayerische Brezn/Bayerische Brez'n/Bayerische Brezel) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- Tiefkühlteiglinge
- verkaufsfertige, gebackene Brezen

BAYERISCHER MEERRETTICH



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Bayerischer Meerrettich,
Bayerischer Kren g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Erzeugerverband Franken-Meerrettich e.V.
Biengarten 11
91315 Höchststadt

Tel: 09193/8166
Fax: 09193/6335200
E-Mail: info@margas-kren.de
www.bayerischer-meerrettich.de

Herstellungsgebiet
In Bayern auf geeigneten Böden, wie sie insbesondere in Mittel- und Oberfranken vorkommen, angebaut und ebenfalls im Freistaat Bayern verarbeitet werden. Die Verarbeitung der Rohware erfolgt traditionell vor allem in den fränkischen Landkreisen Erlangen-Höchststadt, Neustadt an der Aisch/Bad Windsheim und Forchheim.



Produktbeschreibung

Anbau und Ernte von Rohware

- Anbauflächen in Bayern
- Anbau auf lockeren, sand- und lehmhaltigen Böden
- „Köpfen“, um einköpfige Stangen ernten zu können
- Entfernen von Nebentrieben, da Ernteware Nebentriebe nur am Stangenende enthalten darf
- Ernte i.d.R. im Oktober durch maschinelle Lockerung des Bodens und händische Ernte bzw. Herausziehen der einzelnen Meerrettichstangen
- schlagbezogene Produktionsaufzeichnungen notwendig
- Erzeugung nach den „Bayerischen Qualitätsnormen für Meerrettich vom 16.05.1979“

Weiterverarbeitung von Rohware/Herstellung von verarbeiteter Ware

- Verarbeitung von Rohware nach traditionellen Rezepten
- insbesondere in den Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch/ Bad Windsheim, Forchheim oder in den restlichen bayerischen Landkreisen

Verarbeitungsschritte zur Herstellung von verarbeiteter Ware

- Verwendung ausgewählter, handverlesener und kontrollierter Rohware (entsprechend „Bayerische Qualitätsnormen für Meerrettich vom 16.05.1979“)
- Putzen und Waschen
- Einlagern in Kühlräume, wenn eine sofortige Weiterverarbeitung nicht möglich ist
- Reiben unter Anwendung spezieller aromaschonender Verfahren (geringe Einwirkung mechanischer Kräfte, um Schärfe und wertbestimmende Inhaltsstoffe zu erhalten)
- Konservierung: keine Konservierungsstoffe außer Schwefel
- wesentliche Zutaten (nicht ausschließlich) bei verarbeiteter Ware (Meerrettich, gerieben (100 % Rohware „Bayerischer Meerrettich“), Essig, Öl, Gewürze)
- Mindestgehalte an Rohware (geriebener Meerrettich) in verarbeiteter Ware gemäß „Qualitätsanforderungen für Meerrettichdauerwaren“ (Kulinaria Verband)
- Meerrettich oder Gemüsemeerrettich: Trockensubstanz aus Meerrettich mind. 17 %
- Tafelmeerrettich: Trockensubstanz aus Meerrettich mind. 14 %
- Meerrettich-Spezialitäten: Trockensubstanz aus Meerrettich mind. 3,5 %

- Die o.g. Mindestgehalte an Rohware in verarbeiteter Ware können überschlagsweise mit folgender „Faustregel zum Rezepturbedarf Rohware“ berechnet werden (Annahme: TS-Gehalt Meerrettich ca. 25 %)
- mind. 68 % Anteil Rohware Meerrettich am Verarbeitungsprodukt bei Meerrettich oder Gemüsemeerrettich
- mind. 56 % Anteil Rohware Meerrettich am Verarbeitungsprodukt bei Tafelmeerrettich
- mind. 14 % Anteil Rohware Meerrettich am Verarbeitungsprodukt bei Meerrettich-Spezialitäten (z.B. Sahne-Meerrettich)

Weitere Anforderungen an verarbeitete Meerrettichzubereitungen

- einwandfreie helle Farbe ohne dunkle Punkte
- hochviskose Konsistenz

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerischer Meerrettich/Bayerischer Kren) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

„Bayerischer Meerrettich g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe) oder „Bayerischer Kren g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe)

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Vermarktung von Bayerischem Meerrettich/ Bayerischer Kren

- als Rohware in Stangenform
- als verarbeitete Ware

BAYERISCHES BIER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Bayerisches Bier g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.1. Bier

Erzeugergemeinschaft

Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 München

Tel: 089/286604-0

Fax: 089/286604-99

E-Mail: brauerbund@bayerisches-bier.de
www.bayerisches-bier.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

- Aus geschrotetem Malz und unterschiedlichen Malzschüttungen und Wasser wird die jeweilige Bierwürze hergestellt.
- Diese wird anschließend unter Zugabe von Hopfen gekocht, wobei der Braumeister durch die Kochdauer und Temperatur je nach Rezeptur die Stammwürze, d. h. die spätere Stärke des Bieres, festlegt.
- Nach dem Kochvorgang wird die Bierwürze abgekühlt und in Gärbottiche verbracht; durch die Zugabe von Hefe erfolgt die Vergärung des Zuckers zu Alkohol und Kohlendioxid.
- Anschließend reift das Jungbier eine bestimmte Zeit in Lagertanks, ehe es filtriert bzw. unfiltriert in Gefäße abgefüllt wird.

Name Biersorte + Beschreibung	Stammwürze- gehalt [%]	Alkoholgehalt [Vol.-%]	Farbe (EBC)	Bitterstoffe (EBC)	
Schankbier (vollmundig, weich und spritzig mit weniger Alkohol und Kalorien als Vollbier)	7–9	2,5–3,5	5–20	10–30	untergärig
Hell/Lager (feinwürzig, leicht, vollmundig, mild)	11–12,5	4,5–5,5	5–20	10–25	untergärig
Pils (ausgeprägte, feinherbe Hopfenbittere)	11–12,5	4,5–6	5–15	30–40	untergärig
Export (vollmundig, abgerundete Bittere)	12–13,5	4,5–6	5–65	15–35	untergärig
Dunkel (malzaromatisch, vollmundig)	11–14	4,5–6	40–65	15–35	untergärig
Schwarzbier (röst aromatisch, leicht malzaromatisch, hopfenbitter)	11–13	4,5–6	65–150	15–40	untergärig
Märzen/Festbier (malzbetont mit leichter Hopfenbittere)	13–14,5	5–6,5	7–40	12–45	untergärig
Bock (vollmundig, malzbetont, feine Hopfennote)	16–18	6–8,5	7–120	15–40	untergärig
Doppelbock (ausgeprägt vollmundig, malzbetont, leichte Karamellnote)	18–21	7–9,5	10–150	15–35	untergärig
Weizenschankbier (spritzig, hefe aromatisch)	7–9	2,5–3,5	7–30	5–20	obergärig
Weizenbier (weizenaromatisch, fruchtig, leicht malzaromatisch)	11–13,5	4,5–5,5	5–65	10–30	obergärig
Kristallweizen (weizenaromatisch, rezent)	11–13,5	4,5–5,5	5–18	5–20	obergärig
Rauchbier (vollmundig und rauchig)	11–14,5	4,5–6	30–60	20–30	untergärig
Kellerbier/Zwickelbier (leichte Hopfenbittere, unfiltriert, niedrig gespundet, mit wenig Kohlensäure)	11–13,5	4,5–6	5–60	10–35	untergärig
Eisbier/Icebier (sehr mild, sehr weich)	11–13	4,5–5	5–20	10–25	untergärig

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerisches Bier) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Die Bier-Etikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Bayerisches Bier“ in Verbindung mit einer unter dem Punkt Produktbeschreibung genannten Biersorte abgestellt.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Flasche, Fass, Tank, Dose

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Verarbeitung von Bayerischem Bier bis zur Abfüllung in Gefäße findet in Bayern statt.

BAYERISCHES RINDFLEISCH



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Bayerisches Rindfleisch,
Rindfleisch aus Bayern g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.1. Fleisch (und Schlachtneben-
erzeugnisse), frisch

Erzeugergemeinschaft

LQB – Landwirtschaftliche Qualitätssicherung
Bayern GmbH
Max-Joseph-Str. 9
80333 München

Tel: 089/55873-703

Fax: 089/55873-250

E-Mail: info@lq-bayern.de
www.lq-bayern.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

- Schlachtkörper oder zerlegtes Fleisch, welches von Rindern (der Kategorien: Kalb, Jungrind, Jungbullen, Ochsen, Färsen, Kühe) stammt, die in Bayern geboren, aufgezogen, gemästet und bis zur Schlachtung in Bayern gehalten wurden (Nachweis bspw. über Herkunfts- und Informations-Tier-Datenbank; (HIT) möglich)
- Transportzeit: Nach Beladung max. 3 Std. Transport bis zum Erreichen der Schlachtstätte
- darf jedoch nur von den traditionell bayerischen Rassen Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer und Murnau-Werdenfelser Rind stammen
- Herkunft lückenlos von der Geburt über die Mast und Schlachtung bis zur Ladentheke nachgewiesen und rückverfolgbar
- Tier muss in der HIT oder vergleichbaren Systemen erfasst sein und einen Herkunftsnachweis besitzen

Anforderungen an Schlachttiere

- Kalb (im Alter von mind. 6 Monaten entwöhnt, Schlachalter max. 8 Monate, Schlachtgewicht mind. 120 kg und max. 220 kg)
- Jungrind (Schlachalter mind. 8 Monate und max. 12 Monate, Schlachtgewicht mind. 150 kg und max. 300 kg)
- Rind (weibliche und männliche Tiere) (Schlachalter mind. 12 Monate, Schlachtgewicht mind. 220 kg)
- Jungbulle (Schlachalter max. 24 Monate, Schlachtgewicht max. 480 kg)
- weibliche Tiere (Färsen, Kühe) (Schlachalter max. 11 Jahre, Schlachtgewicht max. 500 kg)
- muss den Kriterien der Fleischigkeitsklassen E, U, R bzw. O des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper und den Fettgewebe-

klassen 2 (gering) bis 4 (stark) entsprechen

- keine Anzeichen von DFD-Fleisch am Schlachtkörper (DFD = dunkel (Dark), fest (Firm) und trocken (Dry))
- Bei Anzeichen/Verdacht auf DFD erfolgt pH-Wert-Messung (pH-24-Wert nicht größer als 6,0)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Rindfleisch aus Bayern g.g.A., Bayerisches Rindfleisch g.g.A., Boeuf de Baviere IGP

BAYRISCH BLOCKMALZ



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Bayrisch Blockmalz,
Bayrischer Blockmalz,
Echt Bayrisch Blockmalz,
Aecht Bayrischer Blockmalz g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.4. Süßwaren

Erzeugergemeinschaft
Schutzgemeinschaft „Bayrisch Blockmalz“,
SOLDAN Holding + Bonbonspezialitäten GmbH
Dr.-Carl-Soldan-Platz 1
91325 Adelsdorf

Tel: 09195/808-0
Fax: 09195/808-159
E-Mail: kundenservice@spldan.com
www.soldan.com

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern

**Produktbeschreibung**

Hartbonbon bzw. Hartkaramelle mit malzigem Charakter, dunkelbrauner Farbe mit einer oft grob gestanzten oder ausgeprägten Blockform, die näherungsweise quader-/würfelförmig oder gerundet ist, mit einem durchschnittlichen Gewicht von 3-9 g

Zusammensetzung von Bayrisch Blockmalz

- Zucker und karamellierter Zuckersirup (unterschiedliche Zucker- und Siruparten)
- Malzextrakt mindestens 5 % und/oder 4 % Trockenmalzextrakt

Herstellungsverfahren

- Getreide wird in feuchter Umgebung unter Luftzufuhr zum Keimen gebracht und anschließend gedarrt (Malzextrakt)
- Vermischung mit Zucker- und Siruparten
- Zugabe von Wasser (bessere Vermischung der Komponenten)
- Kochen, zum Zwecke der Wasserreduktion
- Karamelisieren bei über 140 Grad Celsius
- Masse wird abgekühlt und zu Bonbons gestanzt, geschnitten, gehackt, zerschlagen bzw. ausgeprägt
- Fertige Hartkaramellen können mit Zucker bestäubt werden

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayrisch Blockmalz/Bayrischer Blockmalz/Echt Bayrisch Blockmalz/Aecht Bayrischer Blockmalz) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Meist verpackt im Einzelhandel

FRÄNKISCHER GRÜNKERN



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Fränkischer Grünkern g.U.

Herkunftsland Deutschland
(Baden-Württemberg und Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse, und Getreide, un-
verarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger Boxberg e.V.
c/o Amt für Landwirtschaft, Landschafts- und Boden-
kultur
Austr. 6
97980 Bad Mergentheim

Tel.: +49 (0) 7931 48276307
Fax: +49 (0) 7931 48276300
E-Mail: info@fraenkischer-gruenkern.de
www.fraenkischer-gruenkern.de

Herstellungsgebiet

In **Baden-Württemberg** die Landkreise Hohenlohekreis, Main-Tauber-Kreis und Neckar-Odenwald-Kreis. In **Bayern** die Landkreise Miltenberg und Würzburg

**Produktbeschreibung**

Fränkischer Grünkern ist das unreif geerntete und gedarrte Korn des Dinkels (*Triticum spelta*).

Eigenschaften

- olivgrüne Farbe
- gleichmäßig glasige Struktur und Farbe
- kräftiger, würziger Buchenholzgeschmack
- nussiges Aroma

Erzeugung

- ausschließlich aus der Dinkelsorte „Bauländer Spelz“
- Aussaat Anfang bis Ende Oktober im Spelz, Saatstärke 300 bis 330 Körner/m²
- Ernte bei beginnender Teigreife (45–50 % Kornwassergehalt)
- Haltbarmachung durch darren, traditionell über Buchenholzfeuer bei 120–150 °C unter Verwendung von mind. 1,5 Raummeter Hartholz für das Erntegut von 1 ha
- Lagerung mit Spelzen zum Erhalt des Raucharomas
- Entspelzen in einer Gerbmühle

Qualitätskriterien:

- Wassergehalt max. 13 %
- Spelzenanteil ca. 30 %
 - Sorte I: mind. 80 % olivgrüne Körner
 - Sorte II: mind. 70 % olivgrüne Körner
 - Sorte III: mind. 60 % olivgrüne Körner
- keine Verunreinigungen mit anderen Getreidearten, Flughafer oder Unkrautsamen

Der gesamte Herstellungsprozess, von der Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung von Fränkischem Grünkern g.U. – also Aussaat, Ernte und Darre – müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012:

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Fränkischer Grünkern) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation:

- Kennzeichnung in allen Vermarktungsstufen
- Etikett mit Name und Anschrift des Herstellers
- Optional kann die Registernummer in der Schutzgemeinschaft angegeben werden

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Korn und Verarbeitungsprodukte

FRÄNKISCHER KARPfen



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Fränkischer Karpfen,
Frankenkarpfen,
Karpfen aus Franken g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.7. Fisch; Muscheln und Schalentiere,
frisch; und Erzeugnisse daraus

Erzeugergemeinschaft
Fischereiverband Mittelfranken e. V.
Maiacher Str. 60d
90441 Nürnberg

Tel: 0911/424801-0
Fax: 0911/424801-13
E-Mail: info@fv-mfr.de
www.fv-mfr.de

Herstellungsgebiet

Produktion in allen Karpfenteichen in Unter-, Mittel-, Oberfranken

**Produktbeschreibung****Äußeres Erscheinungsbild**

- Rücken dunkelgrün, grau oder graublau
- Seiten gelbgrün bis goldfarben
- Bauch gelblich weiß
- Rücken- und Schwanzflossen grau
- Schwanz- und Analflossen mit rötlicher Tönung
- Brust- und Beckenflossen gelblich oder rötlich

Eigenschaften Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus dem Frankenland g.g.A.

- Lebendgewicht zwischen 1.000 und 1.700 g (K3; Alter ca. 3 Jahre)
- niedriger Fettgehalt von max. 10 %
- Fleisch weiß, fest und wohlschmeckend
- Fleischgeschmack typisch und nicht erdig bzw. „mooselnd“

Maximale Produktionsmenge bzw. Ertrag von 1,36t/ha Teichfläche (bei Maximalbesatz von 800 K2/ha, **Maximalgewicht K3 von 1.700 g und eingerechneten** üblichen Verlusten von 5 %)

Erzeugung Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus dem Frankenland g.g.A.

- Produktionsperiode mind. K2–K3 (Alter ca. 2–3 Jahre) im geografischen Gebiet
- Besatzdichte in K2 max. 800 Karpfen/ha Teichfläche
- Besatz i.d.R. im April des jeweiligen Jahres

Fütterung

- überwiegend Naturnahrungsbasis z.B. Bodennahrung, Zooplankton
- Zufütterung (ab K2)

zulässige Bestandteile Zufütterung (ab K2)

- Leguminosen

- Getreide (kein Mais)
- Mischfuttermittel gemäß KULAP-Vorgaben

zulässige Bestandteile Mischfuttermittel gemäß KULAP-Vorgaben

- keine Komponenten tierischen Ursprungs
- nur Ackerfrüchte der regionaltypischen Landwirtschaft
- max. 16 % Rohprotein
- max. 0,6 % Gesamtphosphor
- mind. 10 % Grünmehl

Einhaltung der Hygieneanforderungen betreffend die Einrichtung und Einhaltung der guten fachlichen Praxis in der Teichwirtschaft.

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus Franken) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*)/Speisekarpfen lebend oder geschlachtet

HOFER BIER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Hofer Bier g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.1. Bier

Erzeugergemeinschaft

Meinel-Bräu
Alte Plauener Str. 24
95028 Hof

Tel: 09281/3514

Fax: 09281/77621

E-Mail: meinebestellung@meinel-braeu.de
www.meinel-braeu.de

Herstellungsgebiet

Gebiet der Stadt Hof



Produktbeschreibung

- Die gemälzte Gerste wird geschrotet und anschließend im Sudkessel mit warmem Wasser verrührt. Die daraus resultierende Würze (Süßextrakt) wird in eine Sudpfanne geleitet und je nach Rezept mit ausgewähltem Hopfen gekocht. Während des Kochprozesses wird weiterer Hopfen zugegeben, damit das gewünschte Hopfenaroma entsteht.
- Anschließend wird die Würze abgekühlt und in Gärbehälter geleitet, wo sie mit der Hefe versetzt eine Woche lang gären gelassen wird, bis ein Alkoholgehalt von 0,5 %–9,0 % Vol. erreicht ist.
- Überwiegende Verwendung heimischer Rohstoffe und weichen Brauwassers

Name Biersorte + Beschreibung	Stammwürzegehalt [%]	Alkoholgehalt [Vol.-%]	Farbe (EBC)	Bitterstoffe (EBC)
Schankbier (enthält weniger Kalorien und Alkohol im Vergleich zu Vollbier)	ca. 7,1	2,8	7–8	28
Eisbier (Bierspezialität mit unvergleichlich mildem gereiften Geschmack und einer besonders weichen und harmonischen Note)	11,8	5	8	24
Hell/Lager (ein vollmundiges, helles Vollbier, feinwürzig und harmonisch abgerundet)	11,4–11,7	4,5–4,9	4,5–12	19–25
Pils (ein würziges, feinherbes und hopfenbetontes Bier; seine typisch hellgelbe Farbe wird durch sahnig weißen Schaum gekrönt)	11,6–12,5	4,7–5,2	4–7	25–33
Export (Edler, kräftiger Geschmack mit einer feinherben Note und einem blanken und hellgelben Aussehen)	12,6–13,4	5,1–5,5	7–14	16–26
Dunkel (Kräftig, würzig im Geschmack mit leicht malziger Note, vollmundig und süffig)	12,9–13,4	5,1–5,3	50–52	22–26
Kellerbier (Ausgeprägt vollmundiger Geschmack, unfiltriert)	13,1	5,4	ca. 50	24
Märzen (Herzhaft süffig, vollmundiger, malzaromatischer Geschmack, gelbe, blanke Farbe)	13,5	5,4–5,6	17–20	25–30
Bock hell (Hopfenherb würziger Geschmack; ein süffiges Starkbier mit feiner Hopfenbittere)	16,5–17,5	6,5–6,7	8–9	28–30
Bock dunkel (ein feingehopftes, mittelfarbig-dunkles Starkbier)	17,5	6,8	55	26
Doppelbock hell (ein stärker gebrautes Bier; durch die besonders lange Lagerung entsteht der urwürzig kräftige Geschmack und das bernsteinfarbene Aussehen)	18,3–18,5	7,8–8,0	15–20	26–30
Doppelbock dunkel (ein kräftiges, malzaromatisches, dunkles Starkbier)	18,5	7,5	60–70	26–28
Weizenschankbier (Dieses Bier hat weniger Alkohol und Kalorien als andere Weizenvollbiere; ein feines spritziges Getränk von heller Farbe und betonter Hefetrübung)	7–7,8	2,7–2,8	12–14	16
Kristallweizen (Blank filtriert, mild, fein würzig und wenig gehopft, im Vergleich zu Hefeweißbier nicht so spritzig in der Rezenz)	12,6–12,7	5,2–5,7	10–12	12–16
Weizenbier hell (ein fruchtig, aromatisch, prickelnd und rezent schmeckendes Bier)	11,8–12,8	4,9–5,1	4–12	11–16
Weizenbier dunkel (ein hefetrübes Bier, prickelnd spritzig mit einer abgerundeten Bittere)	12,6–12,8	5–5,3	40–55	12–16
Weizenbock (ein süffiges, mittelfarbiges Starkbier, hefetrüb mit Flaschengärung)	16,5	6,8	18	15

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Hofer Bier) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Hofer Bier“ in Verbindung mit einer unter dem Punkt Produktbeschreibung genannten Biergattung abgestellt.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Gastronomie, LEH, Großhandel

Einzelstaatliche Rechtschriften

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnungen

HOFER RINDFLEISCHWURST



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Hofer Rindfleischwurst g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.2. Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

Erzeugergemeinschaft

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel
Birkigtweg 20
95030 Hof

Tel: 09281/7340-0

Fax: 09281/7340-30

E-Mail: info@khs-hof.de

www.freunde-der-hofer-rindfleischwurst.com/

Herstellungsgebiet

Schlachtung der Rinder und Schweine sowie Herstellung der Hofer Rindfleischwurst g.g.A. ausschließlich im Stadtgebiet Hof/Landkreis Hof, Rückverfolgbarkeit sichergestellt



Produktbeschreibung

Geburt und Aufwuchs der Rinder und Schweine überwiegend im Stadtgebiet und Landkreis Hof

Darüber hinaus überwiegend aus den Bezirken Oberfranken, Oberpfalz oder in den Bundesländern Thüringen oder Sachsen

Zutaten der Hofer Rindfleischwurst

• Rindfleisch

2/3 fettgewebsarmes, sehnenfreies, mageres Rindfleisch Sortierung R I (Anteil min. 60 %) Fleisch von älteren ausgewachsenen Schlachttieren (keine Jungrinder) Rindfleisch überwiegend von Kühen (seltener von Bullen)

- **Schweinefleisch**

1/3 Rückenspeck vom Schwein Sortierung S VII (ohne Schwarte), Fettgehalt max. 70 %
 fakultativ Zugabe von geringem Anteil Schweinefleisch Sortierung S I (Schweinekeule mit Fettgehalt ca. 4 %) zusammen mit Rückenspeck
 Mengenanteil Schweinefleisch und Rückenspeck zusammen max. 30%
 frisch geschlachtetes Fleisch (kein tiefgekühltes, abgehangenes oder gereiftes Fleisch)

- **Weitere Zutaten**

Nitritpökelsalz (Umrötehilfsmittel) max. 2,5 %
 Ascorbinsäure (Umrötehilfsmittel) max. 0,5 %
 Rohgewürze: Salz und fein gemahlener Pfeffer
 fakultativ in geringem Maße zusätzliche Gewürzmischungen

Äußeres Erscheinungsbild der Hofer Rindfleischwurst

- streichfähige Rohwurst
- längliche Form
- Füllung in Cellophan-Kunst Darm, Kaliber 40–55 mm
- max. 50 cm Länge
- 150–800 g Stückgewicht

Inneres Erscheinungsbild und Eigenschaften/

Analysewerte der Hofer Rindfleischwurst

- Fleischkörnung fein zerkleinert
- stabile Umrötung
- kräftiges, angenehm fleischfarbenedes Rot
- ausgeprägte Streichfähigkeit
- gleichmäßige Konsistenzentwicklung
- sortentypischer, fein würziger Eigengeschmack mit leichter Pfeffernote
- Raucharoma
- BEFFE-Gehalt (bindegewebs-eiweißfreies Fleisch-eiweiß) mind. 10 %
- Wassergehalt von 50 %–55 %
- Fettgehalt von 25 %–30 %

Herstellungsverfahren/spezielle und traditionelle Herstellungstechnologie

- Magerfleisch mit allen Zutaten außer Nitritpökelsalz im Kutter zerkleinern und vermischen
- Gewürze beimischen und Nitritpökelsalz zusetzen, erneut mischen
- streichfähiges Wurstgut in Kunst Darm füllen
- Kalträucherung (max. 30°C) über Buchenholz

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Hofer Rindfleischwurst) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Bezeichnung „Hofer Rindfleischwurst“ direkt auf der Wursthülle oder auf gesonderter Verpackung

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Hofer Rindfleischwurst Sortiment:

- a) frische gekühlte Ware (max. 3 Tage Lagerung)
- b) vakuumverpackte, gekühlte Ware

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Herstellungsprozess umfasst Bezug der Rohstoffe bis ggf. vakuumverpackte Ware

HOPFEN AUS DER HALLERTAU



Produkt Hopfen aus der Hallertau g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.8. Andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

Erzeugergemeinschaft

Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Kellerstr. 1
85283 Wolnzach

Tel: 08442/957 200

Fax: 08442/957 270

E-Mail: info@deutscher-hopfen.de
www.hallertauerhopfen.de

Herstellungsgebiet

Entspricht vollständig dem gesetzlich definierten Hopfenanbaugebiet Hallertau.



Im Landkreis Eichstätt

die Gemeinden: Altmannstein mit Ausnahme der Gemarkungen Pondorf und Schamhaupten, Kösching, Mindelstetten, Oberdolling und Pförring

Im Landkreis Freising die Gemeinden: Paunzhäusen, Kirchdorf, Zolling, Wang, Mauern, Gammelsdorf, Hörgertshausen, Nandlstadt, Attenkirchen, Wolfersdorf, Au i.d. Hallertau und Rudelzhausen

Im Landkreis Kehlheim alle Gemeinden außer: Ihrlerstein, Essing, Painten, Bad Abbach und Teugn

Im Landkreis Landshut die Gemeinden: Bruckberg, Altdorf, Ergolding, Furth, Obersüßbach, Weihmichl,

Hohentann, Pfeffenhausen, Rottenburg a.d. Laaber und Neufahrn

Im Landkreis Neuburg-Schrobenhausen die

Gemeinden: Aresing, Brunnen, Karlskron, Schrobenhausen und Waidhofen

Im Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm alle Gemeinden

außer: Jetzendorf, Manching und Ernsgaden

Im Landkreis Amberg-Weizsach die Gemeinde:

Weigendorf

Im Landkreis Bayreuth die Gemeinde:

Betzenstein

Im Landkreis Erlangen-Höchstadt die Gemeinden:

Eckental, Heroldsberg und Kalchreuth

Im Landkreis Forchheim die Gemeinden:

Gräfenberg, Hiltlpoltstein, Igensdorf, Kleinsendelbach, Kunreuth, Neukirchen am Brand, Obertrubach, Weißenlohe

Im Landkreis Nürnberger Land alle Gemeinden außer:

Alfeld, Feucht und Neuhaus

Produktbeschreibung

- Weibliche Blüten (*Lupuli strobulus*) der Hopfenpflanze (*Humulus lupulus*), sowie deren Weiterverarbeitungsprodukte wie Hopfenpellets und Hopfenextrakt
- Anbau von Bittersorten und Aromasorten
Bittersorten: z.B. Hallertauer Magnum, Hallertauer Taurus, Herkules, Northern Brewer
Aromasorten: z.B. Hallertauer Tradition, Perle, Spalter Select, Saphir, Hallertauer Mittelfrüh, Hersbrucker spät

Herstellungsverfahren

- Anbau an Hopfengerüsten im Anbaugebiet
- Beginn der Frühjahrsarbeiten im März (Schneiden und Draht aufhängen, danach Anleinen, Ausputzen, Pflanzenschutz und mechanische Bodenbearbeitung)
- Erntezeitraum Ende August bis Mitte September
- Kühlagerung im Hopfenanbaugebiet Hallertau direkt nach Abpacken
- Überprüfung aller Hopfenpartien durch ein Labor
- Durchführung des amtlichen Bezeichnungsverfahrens (Sorte, Jahrgang, Anbaugebiet)
- amtliches Bescheinigungsverfahren auf jeder Vermarktungs- bzw. Verarbeitungsstufe
- Weiterverarbeitung zu Pellets und Extrakten
- amtliches Bescheinigungsverfahren auf jeder Vermarktungs- bzw. Verarbeitungsstufe
- Rückverfolgbarkeit der Partien über Erstzertifizierung (Zertifizierung Rohhopfen) und Zweitertifizierung (Zertifizierung Hopfenerzeugnisse)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Hopfen aus der Hallertau) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Hopfenprodukte und Hopfenverarbeitungsprodukte

getrocknete Hopfenzapfen (*Lupuli strobulus*)
 Hopfen-Pellets Typ 90
 Hopfen-Pellets Typ 45 (Lupulin-angereichert)
 CO₂-Hopfenextrakt
 Ethanol-Hopfenextrakt

KULMBACHER BIER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Kulmbacher Bier g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.1. Bier

Erzeugergemeinschaft
Kulmbacher Brauerei AG
Lichtenfelser Str. 9
95326 Kulmbach

Tel: 09221/705-0
Fax: 09221 705-292
E-Mail: info@kulmbacher.de
www.kulmbacher.de

Herstellungsgebiet

Gemeindegrenzen der Stadt Kulmbach. Das Bier muss aus einer Brauerei stammen, die ihren Sitz und ihre Braustätte innerhalb der gemeindlichen Grenzen der Stadt Kulmbach hat.



Produktbeschreibung

- Aus geschrotetem Malz und Wasser wird eine Maische bereitet. Die Enzyme des Malzes wandeln während des Maischverfahrens die Korninhaltsstoffe in für die, nach dem anschließenden Kochen der Bierwürze unter Zugabe von Hopfen und Abkühlen derselben, zugesetzten Hefe verstoffwechselbare Stoffe um (Gärung).
- Nach einer Reifephase wird das Bier gefiltert und abgefüllt.
- Darüber hinaus wird auf die ausgesuchten Rohstoffe für die Produktion von „Kulmbacher Bier“ hingewiesen. Weiches und mildes Kulmbacher Quellwasser, eiweißarme Gerste vom kargen Boden des Frankenwaldes, Fichtelgebirges und Juras sowie Naturhopfen bilden die Basis.
- Mit Malz, Hopfen, Hefe und Wasser nach dem Reinheitsgebot gebraut

Name Biersorte + Beschreibung *	Stammwürzegehalt [%]	Alkoholgehalt [Vol.-%]	Farbe (EBC)	Bitterstoffe (EBC)
Alkoholreduziert (A mellow, slightly sharp-tasting beer with the trademark flavour of Kulmbacher Pils)	7,3–7,9	2,8–3,2	5–7	25–30
Pils (A mellow, lightly hopped beer with a fresh, delicately bitter character)	11,1–11,8	4,7–5,2	5–11	23–38
Lager hell (A balanced, mellow, mild-flavoured beer)	11–13	4,8–5,2	6,5–12	18–26
Lager dunkel (A mellow, malty-aromatic beer)	11,5–13	4,8–5,2	30–40	18–22
Export hell (A smooth, mildly aromatic-flavoured beer)	12,1–13	4,7–5,9	6,5–15	22–30
Export dunkel (This beer has a distinctively smooth and lightly hopped flavour)	12,1–13	4,7–5,6	35–100	22–32
Festbier (This is a strong, aromatic, slightly sweet beer with a robust colour)	13–13,7	5,4–5,9	10–13	23–25
Bock dunkel (This is lightly hopped, medium-coloured strong beer)	16–16,8	6,4–6,8	25–40	21–27
Starkbier hell (This is a lightly hopped, mediumcoloured strong beer)	24–30	9–11,2	30–38	15–26
Starkbier dunkel (This malty aromatic, dark, robust strong beer is the strongest beer in the world: EKV (Erste Kulmbacher Actienbrauerei) 28)	24–30	9–11,2	60–100	15–26
Hefeweizen alkoholreduziert (This is a light-flavoured, typical Weizenbier (literally “wheat beer”))	7,3–8	2,8–3,4	7–15	13–17
Hefeweizen hell (This is a slightly sweet, robust typical top-fermented beer)	12,2–12,9	5–5,6	10–15	13–17
Hefeweizen dunkel (This is a malty-aromatic, dark beer with the typical characteristics of a top-fermented beer)	12,2–12,9	4,9–5,4	60–80	13–17

* Liegt nur auf englisch vor.

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Kulmbacher Bier) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

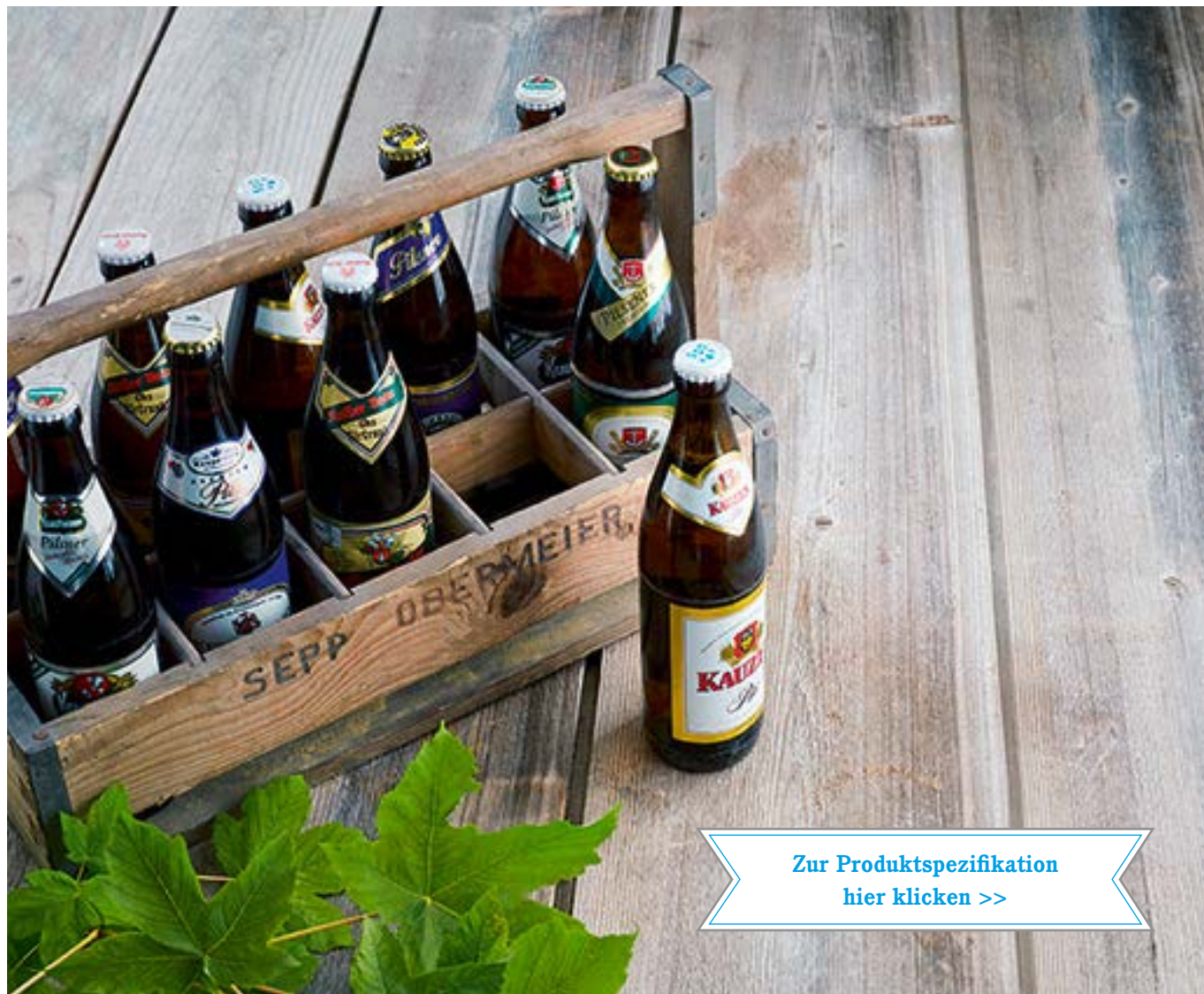
Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Die Bier-Etikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Kulmbacher Bier“ in Verbindung mit einer unter dem Punkt Produktbeschreibung genannten Biersorte abgestellt.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Flaschen oder im Fass abgefüllt

MAINFRANKEN BIER



Produkt Mainfranken Bier g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.1. Bier

Erzeugergemeinschaft

Gemeinschaft Mainfranken Bier c/o
KauzenBräu GmbH & Co. KG
Uffenheimer Str. 17
97199 Ochsenfurt

Tel: 09331/87250

Fax: 09331/72548

E-Mail: info@mainfranken-bier.de

www.mainfranken-bier.de

Herstellungsgebiet

Regierungsbezirk
Unterfranken, der
landläufig als
„Mainfranken“
bezeichnet wird



Produktbeschreibung

Gewinnungsverfahren

Aus Wasser, geschrotetem Malz und unterschiedlicher Malzschüttung je nach Biersorte wird im Sudhaus Bierwürze gewonnen; dabei gibt es verschiedene Hopfengaben je nach Biersorte und auch das Maischprogramm und die Kochzeit ist unterschiedlich je nach Biersorte. Im Gärkeller wird die Bierwürze unter Zusatz von Hefe vergoren und reift im Lagerkeller zeitlich unterschiedlich je nach Biersorte zu Bier aus.

Name Biersorte + Beschreibung	Stammwürze- gehalt [%]	Alkoholgehalt [Vol.-%]	Farbe (EBC)	Bitterstoffe (EBC)
Leichtbier (Das Bier weist neben der ausgeprägten Rezenz eine leichte Hopfennote auf und schmeckt schlank und elegant)	7–9	2,4–2,9	6–12	15–30
Hell/Lager (Insgesamt kann dieses Bier geschmacklich als mild, leicht vollmundig, süffig und wenig hopfenbetont beschrieben werden; teilweise auch unfiltriert in Verkehr gebracht)	11–12,5	4,5–5	7–15 (hell) > 40 (dunkel)	12–30
Pils (Geschmacklich handelt es sich um ein feinherbes, hopfenbetontes und elegant schmeckendes Bier)	11–13	4,8–5,2	6–12	25–35
Schwarzbier (Geschmacklich kann das Bier als feinherb, hopfenbetont, elegant und etwas malzig-aromatisch beschrieben werden)	11–13	4,8–5,3	40–80	25–35
Export (Ein vollmundiges, mild aromatisches Bier; teilweise auch unfiltriert in den Verkehr gebracht)	12–13,5	4,9–5,5	ca. 6–15 (hell) ca. 40–80 (dunkel)	16–25
Märzen/Festbier (Das Bier schmeckt kräftig, vollmundig und würzig und weist ein volles, malziges Aroma mit wenig Hopfenbittere auf; teilweise auch unfiltriert in den Verkehr gebracht)	13–14	5–5,7	10–20	16–30
Weizenbier (Weizenbier zeichnet sich neben seinem fruchtigen Geschmack vor allem durch seinen höheren Kohlensäuregehalt aus, der das Bier rezent prickelnd, erfrischend und süffig schmecken lässt. Weizenbiere werden filtriert als auch unfiltriert in den Verkehr gebracht; ACHTUNG: Weizenbock Stammwürze 16-18 % und Alkoholgehalt 5,5-7,2 Vol.-%)	11–13,5	4,8–5,5	7–20 (hell) > 40 (dunkel)	12–20
Bock/Doppelbock (Die Biere schmecken vollmundig, herzhaft, süßlich und weisen regelmäßig einen vollen malzaromatischen Geschmack auf)	16–19	5,5–7,2	10–20 (hell) ≤ 80 (dunkel)	20–30

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Mainfranken Bier) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Die Bier-Etikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Mainfranken Bier“ in Verbindung mit einer unter dem Punkt Produktbeschreibung genannten Biersorte abgestellt.

Einzelstaatliche Rechtsschriften

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnungen

MÜNCHENER BIER



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Münchener Bier g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.1. Bier

Erzeugergemeinschaft

Verein Münchener Brauereien e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 München

Tel: 089/244 184 770

Fax: 089/244 184 780

E-Mail: info@muenchner-bier.de
www.muenchnerbier.de

Herstellungsgebiet

Hoheitsgebiet der Stadt
München



Produktbeschreibung

- Die Herstellung erfolgt nach dem Münchener Reinheitsgebot von 1487 in der Form des § 9 Vorl-BierG.
- Zutaten müssen Malz, Hopfen, Hefe und Wasser sein.

- Dabei muss das Wasser aus eigenen, auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen aus einem Grundwasserleiter gewonnen werden, der aus den Sandsteinen und Konglomeraten der tertiären Molasse besteht.
- Die Herstellung beginnt mit dem Schrotten des Malzes und dem Einmaischen und endet mit der Lagerung, bei der das Jungbier sich auf natürliche Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung reift.
- **bei alkoholfreiem Bier:** Alkoholentzug durch Vakuumdestillation und Verdampfung bei durchgegorenem Bier oder Stoppen der Gärung zu frühem Zeitpunkt

Name Biersorte + Beschreibung	Stammwürzegehalt [%]	Alkoholgehalt [Vol.-%]	Farbe (EBC)	Bitterstoffe (EBC)
Helles (Süffig, weich, mild über angenehm gehopft, feinwürzig bis würzig frisch)	11,4–11,9	4,7–5,4	5–8,5	14–25
Export Hell (Blank hochvergoren, vollmundig von mild, rund, weich bis kräftig würzig)	12,5–12,8	5,5–6	5,5–7,5	15–26
Export Dunkel (Vollmundig, weich, malzaromatisch bis kräftig)	12,5–13,7	5–5,9	42–60	15–24
Pils (Feinherb, feine edle Hopfenbittere, schlank, elegant, rezent)	11,5–12,5	4,9–5,8	5,5–7	30–38
Alkoholfreies Weißbier (Weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell)	3,5–8	< 0,5	8–21	7–19
Leichtes Weißbier (Erfrischend, spritzig, prickelnd, hefetrüb, typisch obergärig)	7,7–8,4	2,8–3,2	11–13	13–15
Kristall Weizen (Sehr spritzig, blank filtriert, klar, rezent, typisch obergärig)	11,5–12,4	4,9–5,5	7,5–12,5	12–16
Hefeweizen Hell (Hochvergoren, naturtrüb, weißbieraromatisch, rezent)	11,4–12,6	4,5–5,5	11–20	12–20
Hefeweizen Dunkel (Naturtrüb, vollmundig, malziger Charakter)	11,6–12,4	4,5–5,3	29–45	13–16
Märzen (Sehr vollmundig, mild, süffig, sehr milde Bittere)	13,2–14	5,3–6,2	8–32,5	21–25
Bockbier (Von rund, vollmundig, süffig, weich, aromatisch über feinhopfig, feinherb bis hin zu gut gehopft)	16,2–17,3	6,2–8,1	7,5–40	18–32,5
Doppelbock (Stark, kräftig, würzig, gehaltvoll, malzaromatisch)	18,2–18,7	7,2–7,7	44–75	18–28
Alkoholfreies Bier (Klar, frisch, mild bis vollmundig, fein würzig bis würzig)	1–8	< 0,5	4–13	13–29
Leichtbier (Fein herber, edler Geschmack)	7,5–7,7	2,7–3,2	5,5–7	24–26,5
Schwarz-Bier (Feinwürziges Malzaroma)	11,3	4,8	70	17
Nähr- / Malzbier (sehr mild vergoren, malzig, würzig, sehr schwach gehopft)	12,3–12,7	0–1,2	65–90	8–15

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Münchener Bier) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Münchener Bier“ bzw. „Münchner Bier“ in Verbindung mit einer unter dem Punkt Produktbeschreibung genannten Biersorte abgestellt.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Flasche, Fass, offen im Glas

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Der gesamte Herstellungsprozess des Münchner Bieres muss im Gebiet der Stadt München stattfinden.

NÜRNBERGER LEBKUCHEN



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Nürnberger Lebkuchen g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren,
Süßwaren, Kleingebäck

Erzeugergemeinschaft

Schutzverband Nürnberger Lebkuchen g.g.A.
Rosenplütstr. 2
90439 Nürnberg

Tel: 0911/235888-35

Fax: 0911/235888-5

E-Mail: info@baecker-innung-nuernberg.de
www.baecker-innung-nuernberg.de

Herstellungsgebiet

Produktion im Gebiet
der Stadt Nürnberg



Produktbeschreibung

Gewürzte Gebäcke, die auf 100 Teile Getreideerzeugnisse und/oder Stärke mind. 50 Teile Zuckerarten/Honig/Invertzucker sowie Gewürze, Mandeln oder andere Ölsamen sowie Ei/Milch/Milcheiweißprodukte und Fruchtzubereitungen enthalten

Traditionelles Herstellungsverfahren:

- mischen, schlagen, rühren, kneten von Massen und Teigen
- aufstreichen oder formen, garnieren, verzieren der Lebkuchen
- trocknen der Oberflächen vor dem Backen, backen
- überziehen, glasieren, füllen
- verpacken

Zutatenvorgaben für alle Arten von Nürnberger Lebkuchen

1. auf 100 Teile Mehl, mind. 50 Teile Zucker
2. erlaubte Zuckerarten (Zucker, Trockenmasse von Honig [= Zuckerstoffe aus Honig], Invertzucker, Zucker- oder Maltosesirup, Dextrose, Stärkezucker oder -sirup, Farinzucker, Rohzucker Mischung aus den o.g. Zuckerarten)
3. Weitere erlaubte Zutaten (Gewürze, Mandeln/Haselnüsse/Walnüsse, andere Ölsamen, Eiprodukte, Milchprodukte, Milcheiweißprodukte, Fruchtzubereitungen)
4. Unerlaubte Zutaten: Zuckerrübenmelasse, Kokosraspeln, Erdnuskerne

Nürnberger Lebkuchen besonderer Art

- auf Oblaten oder Waffelblätterunterlage gebacken
- KEIN zusätzliches Fett
- KEINE Verwendung von Überzügen, die mit Schokoladenüberzug verwechselt werden können

Nürnberger Lebkuchen [Name gemäß Leitsätze¹ „mind. feine Oblaten-Lebkuchen“]

Nürnberger Elisenlebkuchen [Name gemäß Leitsätze¹ „mind. feinste Oblaten-Lebkuchen“]

Nürnberger Mandel-, Marzipan-, Makronenlebkuchen [Name gemäß Leitsätze¹ „mind. feinste Oblaten-Lebkuchen“]

Nürnberger Haselnuss-, Walnuss-, Nusslebkuchen [Name gemäß Leitsätze¹ „mind. feine Oblaten-Lebkuchen“]

Weißer Nürnberger Lebkuchen [Name gemäß Leitsätze¹ „mind. feine Oblaten-Lebkuchen“]

Braune Nürnberger Lebkuchen

- OHNE Oblaten oder Waffelblätterunterlage gebacken
- KEIN zusätzliches Fett
- KEINE Verwendung von Essenzen
- Sie müssen Naturgewürze enthalten

- bei Verwendung von hervorhebenden Qualitäts-hinweisen wie „feinst“, „extrafein“ oder „hausgemacht“ müssen in der Teigmasse und/oder zum Garnieren mind. 20 % Mandeln, Hasel- oder Walnuskerne enthalten sein

Nürnberger Honiglebkuchen**Braune Nürnberger Mandellebkuchen/ Braune Nürnberger Nusslebkuchen****Kennzeichnung****Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012:**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Nürnberger Lebkuchen) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

g.g.A. (= geschützte geografische Angabe)

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Fertig gebacken und verpackt

¹ Leitsätze für feine Backwaren vom 17/18. September 1991; zuletzt geändert am 08.01.2010

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Nürnberger Bratwürste,
Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.2. Fleischerzeugnisse
(erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

Erzeugergemeinschaft
Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Am Trödelmarkt 58
90403 Nürnberg

Tel: 0911/9373877
Fax: 0911/9375289
E-Mail: info@nuernberger-bratwuerste.de
www.nuernberger-bratwuerste.de

Herstellungsgebiet

Gebiet der Stadt
Nürnberg

**Produktbeschreibung**

- 7–9 cm lange Bratwurst im engen Schafsaitling
- Mittelhobere Körnung
- Stückgewicht roh: ca. 20–25 g
- Zusammensetzung: grob entfettetes Schweinefleisch und Speck; typisches Gewürz: Majoran

Zutaten

Fleisch

- grob entfettetes Schweinefleisch
- Speck, besonders Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck

andere Zutaten

- Gewürzmischungen, typisch ist vor allem Majoran
- im engen Schafsaitling

Herstellungserfahren

- Zerkleinern der Fleischstücke durch Wolfen und Hacken
- das Mischen des zerkleinerten Fleisches und das Vermischen mit den Gewürzen zur fertigen Wurstmasse
- Befüllen der Schafsaitlinge
- Verpacken der Würste

Innere Eigenschaften

- absoluter Fettgehalt max. 35 %
- mittelhobere Körnung
- kein Brätanteil
- nicht umgerötet (ausgenommen die geräucherte Bratwurst)

Bindegewebseiwweißfreies Fleischeiwweiß (BEFFE)

- BEFFE-Gehalt am Endprodukt: mind. 12 %
- BEFFE-Gehalt im Fleischeiwweiß: mind. 75 Vol-% (histometrisch) oder 80 % (chemisch)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

„Nürnberger Bratwürste g.g.A.“, „Nürnberger Bratwürste geschützte geographische Angabe“, „Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.“ oder „Nürnberger Rostbratwürste geschützte geographische Angabe“

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Gebrüht, fertig gebraten oder roh

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Alle Schritte der Herstellung sowie das Verpacken der Würste erfolgen im Gebiet der Stadt Nürnberg.

OBATZTER



Produkt Obazda/Obatzter g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

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

Erzeugergemeinschaft

Verband der Bayerischen Privaten Milchwirtschaft e.V.
Kaiser-Ludwig-Platz 2
80336 München

Tel: 089/5307505-0

Fax: 089/5307505-5

E-Mail: info@vbpm.de
www.vbpm.de

Weiteres Mitglied DEHOGA (Bündeler für Gastronomen):

www.dehoga-bayern.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

- Käsezubereitung, traditionsgemäß kalt verzehrt als Brotaufstrich
- homogene streichfähige Masse, hellorange Farbe
- enthält erkennbare Stücke von Käse
- würzig-aromatischer Geruch und Geschmack
- verpflichtende Zutaten: Camembert und/oder Brie, wahlweise zusätzlich Romadur und/oder Limburger und/oder Frischkäse; Butter; Paprikapulver/-extrakt; Salz (werden zerdrückt und vermischt)

OBERPFÄLZER KARPFFEN



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Oberpfälzer Karpfen g.g.A.
Herkunftsland Deutschland (Bayern)
Produktklasse 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Erzeugergemeinschaft
Teichgenossenschaft Oberpfalz
Säulenhof 19
92551 Stulln
Tel.: +49 (0) 9435 1331
Fax: +49 (0) 9435 901833
E-Mail: info@teichgenossenschaft-oberpfalz.de
www.teichgenossenschaft-oberpfalz.de

Herstellungsgebiet

Regierungsbezirk
Oberpfalz

**Produktbeschreibung****Eigenschaften Oberpfälzer Karpfen g.g.A.**

- Mindestgewicht des lebenden Einzelfisches:
1.000 g
- Form: länglich
- Fleisch:
 - weiß
 - fest
 - kernig
 - fettarm
- mit arteigenem Geschmack

Erzeugung Oberpfälzer Karpfen g.g.A.

Der Oberpfälzer Karpfen muss mindestens für eine Wachstumsperiode, beginnend im April des dritten Produktionsjahres vom Setzling K2 bis zum Verkauf als Speisefisch (mindestens K3), im abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden. Die Teiche werden extensive bewirtschaftet.

Fütterung

- überwiegend Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u.a.)
- Zufütterung von Getreide aus heimischen Betrieben (ausgenommen Mais)

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU)****Nr. 1151/2012:**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung („Oberpfälzer Karpfen“) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Speisekarpfen lebend, geschlachtet oder weiterverarbeitet zu Räucherfisch (auch in Teilstücken wie Filets oder Karbonaden) und Fertigprodukte

REUTHER BIER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Reuther Bier g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 2.1. Bier

Erzeugergemeinschaft

Schlossbrauerei Reuth GmbH
Hauptstr. 22
92717 Reuth

Tel: 09682/2206

Fax: 09682/4053

E-Mail: kontakt@schlossbrauerei-reuth.de
www.schlossbrauerei-reuth.de

Herstellungsgebiet

Ortschaft 92717 Reuth,
nördliche Oberpfalz,
Deutschland



Produktbeschreibung

Die gemälzte Gerste wird geschrotet und anschließend in einem großen Behälter ungefähr 90 Minuten lang mit heißem Wasser verrührt. Die daraus resultierende Würze (Süßextrakt) wird in eine Sudpfanne geleitet und zusammen mit ausgewähltem Hopfen aus der Region 80 Minuten gekocht. Gegen Ende des Kochprozesses wird Naturhopfen, dazugegeben. Anschließend wird die Würze abgekühlt und in Gärbehälter geleitet, wo sie mit Hefe versetzt, sieben Tage gärt, bis ein Alkoholgehalt von 4,8–5,3 % Vol. erreicht ist. Verwendet wird ein überliefertes Rezept, welches zusammen mit regionalem Hopfen, Malz und dem Mineralwasser „Artesia“ aus dem brauereieigenen Brunnen den besonderen Geschmack ergibt.

Name Biersorte + Beschreibung	Stammwürzegehalt [%]	Alkoholgehalt [Vol.-%]	Farbe (EBC)	Bitterstoffe (EBC)
Lagerbier (leicht Hopfenaromatisch, vollmundig, süffig, harmonisch abgerundet, nicht anhängende Hopfenbittere)	ca. 11,4	4,8	ca. 6 (hellgelb)	ca. 22
Schloß-Pils (vollmundig, süffig)	11,7	ca. 4,9	ca. 7 (hellgelb)	32
Weißbier (vollmundig, mild, angenehme Säuerung, typisch obergärig, angenehme Hopfenbittere)	11,9	5	ca. 8 (gelb)	15
Spezial (malzaromatisch, vollmundig, weich, süffig, normal betont, nicht anhängende Hopfenbittere)	13,6	5,6	ca. 40 (typentsprechend braun)	25

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Reuther Bier) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Die Bier-Etikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Reuther Bier“ in Verbindung mit einer unter dem Punkt Produktbeschreibung genannten Biersorte abgestellt.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

In Flaschen oder im Fass

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Gültig ist daneben das vorläufige Biergesetz und die dazugehörige Durchführungsverordnung.

Einzelstaatliche Rechtsschriften

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnungen

SCHROBENHAUSENER SPARGEL



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Schrobenhausener Spargel,
Spargel aus dem Schrobenhausener
Land,
Spargel aus dem Anbaugebiet
Schrobenhausen g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.
Bürgermeister-Stocker-Ring 33
86529 Schrobenhausen

Tel: 08252/820027
Fax: 08252/820029
E-Mail: info@spargel.de
www.spargel.de

Herstellungsgebiet

Erzeugung ausschließlich im Landkreis Aichach-Friedberg im Anbaugebiet der Gemeinden Aichach, Inchenhofen, Kühbach und Pöttmes

**Im Landkreis Neuburg-Schrobenhausen** im

Anbaugebiet in den Gemeinden Aresing, Berg im Gau, Brunnen, Gachenbach, Karlskron, Langenmosen, Schrobenhausen und Waidhofen

Im Landkreis Pfaffenhofen an der Ilm im Anbaugebiet der Gemeinden Geisenfeld, Gerolsbach, Hohenwart, Pfaffenhofen an der Ilm, Pörnbach, Reichertshofen und Rohrbach

Produktbeschreibung

„Schrobenhausener Spargel“ sind die essbaren Sprossen der Spargelstaude (*Asparagus officinalis*), die in ungeschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten werden.

Herstellungsverfahren

Jährliche Aktualisierung und Veröffentlichung der Sortenempfehlung erfolgt durch Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und Empfehlungen werden durch Erzeuger berücksichtigt.

Erzeugung auf Spargelflächen der Bodenart Sand (S), anlehmiger Sand (SI), lehmiger Sand (IS) oder stark lehmiger Sand (SL)

Erzeugung nach den Regeln der guten fachlichen Praxis gemäß Eigendokumentation nach vorgegebener Check-liste oder Zertifikat (Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene)

Frischegarantie und Qualitätserhaltung durch

- tägliches Stechen des Spargel
- Einhaltung der Erntesaison Mitte März bis Johannitag (24. Juni)
- Schockkühlung nach der Ernte
- Lagerung (bei 1 bis 2°C und einer hohen Luftfeuchtigkeit nicht im Wasser)
- ununterbrochene Kühlkette beim Erzeuger
- notwendige Sauberkeit der Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume gegeben
- regelmäßige Weiterbildung der Teilnehmer durch Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

Spargelaufbereitung

- Schnittvorgaben (Schnitt quer zur Sprossachse, ohne Verfransung)
- Vorgaben bzgl. der Längensortierung (Spargellänge Bleichspargel weiß/violett ≤ 22 cm, Spargellänge Grünspargel grün/grün-violett ≤ 27 cm)

Aufmachung Packstück

- Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein (bzgl. Güte, Farbgruppe, Größe)
- sichtbarer Teil des Packstücks repräsentativ für Gesamthalt

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

Beschaffenheit Spargel gemäß mitgeltender UNECE-Norm FFV-04 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Spargel (ausgenommen Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr)

Davon abweichend soll der Standard auch für weißen und violetten Spargel bis zu einem Mindest-Durchmesser von 5 mm gelten. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.

Mindesteigenschaften Qualität

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- von frischem Aussehen und frischem Geruch
- praktisch frei von Schädlingen
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge
- praktisch frei von Druckstellen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. angemessen „abgetrocknet“, wenn sie gewaschen oder mit kaltem Wasser gekühlt worden sind
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

Klasseneinteilung

Klasse „Extra“

- von höchster Qualität, sehr gut geformt und gerade
- typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps
- Köpfe sehr fest geschlossen
- nur wenige sehr leichte Spuren von Rost auf den Stangen, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- weißer Spargel: Köpfe und Stangen weiß, leichte Rosafärbung auf den Stangen ist zulässig; Grünspar- gel: vollständig grün
- Stangen: keinerlei Spuren von Verholzung
- Durchmesser < 12 mm für weißen und violetten Spargel; < 3 mm für Violett-grünen Spargel und Grünspar- gel

Klasse I

- von guter Qualität
- typische Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps
- Köpfe fest geschlossen
- Grünspar- gel auf mindestens 80 % seiner Länge grün

- Schnitt am unteren Ende der Stangen annähernd rechtwinklig
- Durchmesser < 10 mm für weißen und violetten Spargel, < 3 mm für Violett-grünen Spargel und Grünspar- gel

Folgende leichte Fehler sind zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler, d. h. die Stangen können leicht gebogen sein
- eine leichte Rosafärbung auf den Köpfen und den Stangen des weißen Spargels
- leichte Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- eine leichte Verholzung am unteren Teil der Stange des violetten, violett-grünen und grünen Spargels, sofern diese Verholzung beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt wird

Klasse II

- Spargel, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann
- Grünspar- gel auf mindestens 60 % seiner Länge grün
- Schnitt am unteren Ende der Stangen leicht abge- schrägt
- Durchmesser < 5 mm für weißen und violetten Spargel, < 3 mm für Violett-grünen Spargel und Grünspar- gel

Folgende Fehler sind zulässig, sofern der Spargel seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler, d. h. die Stangen können stärker gebo- gen sein als in Klasse I
- Köpfe dürfen leicht geöffnet sein
- grünliche Färbung auf den Köpfen des weißen Spargels und leichte Grünfärbung auf den Köpfen des violetten Spargels
- Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- eine leichte Verholzung

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. Name der geschützten Bezeichnung (Schrobenhausener Spargel/Spargel aus dem Schrobenhausener Land/Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Im Verkauf ist „Schrobenhausener Spargel“/„Spargel aus dem Schrobenhausener Land“/„Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen“ ergänzend mit folgender Grafik zu kennzeichnen:

Verkauf an Zwischenhändler bzw. Weiterverkäufer:

Auf Verkaufseinheiten/-gebilde, Banderolen oder ähnlichen Kennzeichnungsmitteln muss die vom Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. ausgegebene Kontrollnummer sowie das Jahr der Erzeugung erscheinen (bei Kartons und Kleinverpackungen verpflichtend).

Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen des UNECE-Standards FFV-04:

- Identifizierung (Inverkehrbringer)
- Art des Erzeugnisses (Farbgruppe)
- Ursprung des Erzeugnisses
- Handelsmerkmale (Klasse und Größe)

Information zur Kennzeichnung im Erzeuger-Verbraucher-

Direktverkehr: Kennzeichnung mittels Banderole bzw. ähnlicher Kennzeichnungsmittel oder durch Aushang gut sichtbar am Spargel.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

In Kisten, verpackten Portionen oder als lose Ware (ungeschält oder geschält)



SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Herkunftsland Deutschland

Produktklasse 1.1. Fleisch, frisch

Erzeugergemeinschaft

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall w.V.
Haller Str. 20
74549 Wolpertshausen

Tel: 07904/94380-56

Fax: 07904/94380-49

E-Mail: info@haellisch.eu
www.haellisch.eu

Herstellungsgebiet

Bayern: Landkreis Ansbach;

Baden-Württemberg: Landkreise Schwäbisch Hall,
Rems-Murr-Kreis, Hohenlohekreis, Ostalbkreis,
Tauberbischofsheim (heute Main-Tauber-Kreis)



Produktspezifikation

- Qualitätsschweinefleisch wird erzeugt von der Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein nach verbindlichen Erzeugerrichtlinien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall (BESH).
- Fleisch unterscheidet sich in Farbe, Geschmack, Fleischfaser, Speckqualität und Marmorierung von handelsüblichem Schweinefleisch.

Gewinnungsverfahren:

Genetische Grundlage für die Produktion ist die streßresistente, vitale, gesunde und genügsame alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein.

Die Zucht erfolgt durch klassische bauerliche Tierzuchtmethoden anhand von Auslese der besten, gesündesten, fruchtbarsten und widerstandsfähigsten Tiere mit der besten Fleischqualität und deren gezielten Anpaarung. Das Futter soll aus betriebseigener Erzeugung stammen, bzw. zu mindestens 80% aus Baden-Württemberg und Bayern, Fütterungsvorgaben nach Spezifikation durch Vorlage Fütterungsprotokolle und -empfehlungen des Beratungsdienstes. Die Schweine werden in eigener Regie am Erzeugergemeinschafts-eigenen Schlachthof in Schwäbisch Hall tierschutzgerecht und qualitätserhaltend geschlachtet.

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Produktspezifikation

Etikett mit Hinweis auf Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- Hälften, grob- und feinerlegt bei Metzgereien und Großhandel (deutschlandweit)
- LEH: feinerlegt und verarbeitete Fleischprodukte, teilweise als Fertigpackungen
- Internetshop der BESH
- Als Zutat in Wurst- und Fleischprodukten vor allem im LEH
- Auch als Spanferkel möglich

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Richtlinien für Fleischerzeugnisse
- allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften, speziell der Fleischverordnung

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Schwäbische Maultaschen,
Schwäbische Suppenmaultaschen
g.g.A.

Herkunftsland Deutschland

Produktklasse 2.7. Teigwaren

Erzeugergemeinschaft:

Schutzgemeinschaft Schwäbische Maultasche
c/o Bürger GmbH & Co. KG
Zeiss-Str. 12
71254 Ditzingen

Tel: 07156/3002-0

Fax: 07156/3002-2066

E-Mail: hallo@buerger.de
www.buerger.de

Herstellungsgebiet

Das geografische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.



Produktbeschreibung

- Teigtasche mit einer Füllung aus Fleischbrät bzw. Gemüsebrät
- rechteckige oder gerollte Form
- Teigmantell hellgelb bis hellgrau oder grün bzw. gesprenkelt, falls mit Spinat und Kräutern
- Teigmantel bissfest, nicht verklebend
- Füllung locker/weich; mit erkennbarer noch erhaltener Struktur

Teigmantel

- Muss-Zutaten: Hartweizen- und/oder Dinkelgrieß und/oder (Dinkel-)Mehl, Vollei der Güteklasse A, Wasser
- Kann-Zutaten: Salz, Kräuter und/oder Spinat, pflanzliches Öl

Fleischbrät-Füllung

- Muss-Zutaten: Schweine- und/oder Rind- und/oder Kalbfleisch
- Kann-Zutaten: Schwarte, Speck, Rinderfleischfett, Bauch, geräucht, Rohpökelfleisch, Rohschinken, Vollei der Güteklasse A, Wasser, typische regionale Gemüsesorten, Brot (auch vermahlen als Paniermehl/Semmelbrösel), pflanzliches Öl
- Fleischgehalt mind. 8,0 % vom Gesamtgewicht
- Proteingehalt: Fleischbrät Bindegewebeisweiß-freies Fleischeiweiß (BEFFE) mind. 7 %

Gemüsebrät-Füllung

- Muss-Zutaten: typische regionale Gemüsesorten
- Kann-Zutaten: Milcherzeugnisse, Brot, Vollei der Güteklasse A, Wasser
- Gemüsegehalt mind. 20 % vom Gesamtgewicht
- Gemüseanteil an der Fülle mind. 30 %

Würzende Zutaten (max. 3 %) bei Fleischbrät/**Gemüsebrät**

- Gewürze und Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Sellerie frisch/getrocknet/tiefgefroren, Speisewürze, Gewürzextrakte)
- Süßende Zutaten (Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Rohrzucker, Honig)
- Salz, Jodsalz, Meersalz, Steinsalz, Kristallsalz (Für Fleischbrät: Nitritpökelsalz bei Bauch geraucht, Rohpökelfleisch, Rohschinken)

Nichtwürzende Zutaten (max. 2 %) bei Fleischbrät/**Gemüsebrät**

- Stärken, nicht modifiziert
- Verdickungsmittel (Johannisbrot-, Guarkernmehl, Xanthan)
- Kutterhilfsmittel (Citrate, Phosphate)
- Stabilisatoren (Citrate, Acetate, organische Säuren)
- Weizengluten und/oder Maisgrieß
- Hühnereiweißpulver, Volleipulver
- Pflanzliches Öl
- Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure, Citrate)
- typische regionale Gemüsesorten für Fleischbrät/ Gemüsebrät: z. B. Spinat, Mangold, Karotten, Zwiebeln (auch Röstzwiebeln), Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinake, Lauch, Bärlauch, Mais. Das verwendete Gemüse kann auch aus anderen Regionen stammen.

Herstellungsverfahren:

- Mischen und Kneten des Teiges
- Extrudieren oder Auswalzen des Teiges zu Teigbahnen
- Füllung auf Teig geben
- Einschlagen des Teigbandes
- Portionieren der Maultaschen
- Erhitzen der Maultaschen
- Kühlen auf 2–7°C (auf –18°C bei Tiefkühlware)
- Unterschied zwischen Standard- und Suppenmaultasche ist ausschließlich Größe und Gewicht

	Standardmaultaschen	Suppenmaultaschen
Länge	55–100 mm	10–55 mm
Breite	50–90 mm	10–50 mm
Höhe	15–25 mm	5–20 mm
Gewicht	40–150 g	10–40 g

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Schwäbische Maultaschen/Schwäbische Suppenmaultaschen) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Ausgehend von der Verkaufsverpackung muss die Rückverfolgbarkeit zum Einen bis auf Rohstoffebene gewährleistet sein, wie auch zum Anderen an welche Kunden eine bestimmte Charge (bis zu einer Einzelverpackung) geliefert wurde, lückenlos nachvollziehbar sein.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Als Frischware oder in der Verpackung, Tiefkühlware, Suppenmaultaschen als Zutat in Suppendosen (Verarbeitung)

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die gesamte Herstellung der Teigtaschen erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Schwäbische Spätzle,
Schwäbische Knöpfle g.g.A.

Herkunftsland Deutschland

Produktklasse 2.7. Teigwaren

Erzeugergemeinschaft:
Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle
Dottingerstr. 69
72525 Münsingen

Tel: 07381/9392-71
Fax: 07381/9392-61
E-Mail: info@tress.de
www.tress.de

Herstellungsgebiet

Das geografische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.

**Produktbeschreibung**

Eierteigware mit Hausmachercharakter

Form

unregelmäßig, kann variieren zwischen dick und dünn, länglich und kurz

Farbe

natürlich, goldgelb-hell; Vorsicht: Eianteil ist ausschlaggebend für die Färbung, es sind keine weiteren Färbemittel erlaubt (Eianteil: Frischteig mind. 8 Eier/kg, Trockenware mind. 2 Eier/kg)

Zusammensetzung

Hartweizen-Grieß und/oder Mehl bei Frischteigware (Hartweizen, Dinkel, Weizen und deren Mahlprodukte), Frischei (Trockenware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware), Trinkwasser
Optional: Salz (max. 1 %), Gewürze, Kräuter, Spinat
Zusätzlich optional bei Frischteigware: Zitronensäure, Ersatz des Grieß durch Mehl (teilweise/ganz), nichtfärbendes und geschmacksneutrales Speiseöl zum Beölen der Spätzle

Herstellungsverfahren

- Mischen der Zutaten
- Kneten der Zutaten bis Teig zäh wird
- Ausformen des Teiges
- Teig wird in Kochbad oder Wasserdampf gegeben (evtl. dabei Schneiden des Teiges)
- Vortrocknen
- bei Trockenteigware: Vortrocknung (siehe oben mit anschließender Trocknung)
- bei Frischteigware: direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und gekühlt auf 2–7° C oder tiefgekühlt

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Schwäbische Maultaschen/Schwäbische Suppenmaultaschen) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Verpackte Ware muss mit dem Ort der Erzeugung (Postleitzahl und Ortsbezeichnung) gekennzeichnet werden.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- als Frischteigware direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und/oder gekühlt oder tiefgefroren
- als Trockenteigware

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Definition Frischei nach Leitsätzen für Teigwaren (Deklaration Vollei/Frischei beachten)

Die gesamte Herstellung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

SPALT SPALTER



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Spalt Spalter g.U.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.8. Andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

Erzeugergemeinschaft

HVG Spalt e.G.
Gewerbepark Hügelmühle 40
91174 Spalt

Tel: 09175/78888

Fax: 09175/78815

E-Mail: info@spalterhopfen.com
www.spalter-hopfen.de

Herstellungsgebiet**Siegelbezirk Spalt**

mit dazugehörigen Gemeinden: Abenberg, Büchenbach, Georgensgmünd, Heideck, Röttenbach, Roth, Spalt, Absberg, Ellingen, Haundorf, Höttingen, Pfofeld, Pleinfeld, Mitteleschenbach, Neuendettelsau, Windsbach



Siegelbezirk Kinding mit dazugehörigen Gemeinden: Altmanstein (Gemarkungen Pondorf und Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding, Berching, Hemau

Produktbeschreibung

Weibliche Blüten (*Lupuli strobulus*) der Hopfenpflanze (*Humulus lupulus*), sowie deren Weiterverarbeitungsprodukte wie Hopfenpellets und Hopfenextrakt

Anbau, Ernte und Lagerung

- Anbau der Hocharomasorte ‚Spalter‘
- ausschließliche Verwendung von Vermehrungsmaterial, das von Mutterpflanzen aus dem geografischen Gebiet stammt
- vollständige Erzeugung des Rohhopfens bis zum Abpacken der Hopfendolden durch den Hopfenpflanzler erfolgt im geografischen Gebiet
- Erntezeitraum Mitte August bis Mitte September
- Trocknen und Pressen nach der Ernte
- Kühlung nach der Hopfenernte und nach dem Abpacken auf der 1. Vermarktungsstufe
- Neutrale Qualitätsfeststellung bei allen Hopfenpartien nach den Richtlinien der Arbeitsgruppe Neutrale Qualitätsfeststellung

Weiterverarbeitung

- Verarbeitung unter amtlicher Aufsicht in Verarbeitungswerken innerhalb und außerhalb des geografischen Gebiets
- Qualitätsschonende Weiterverarbeitung zu Pellets und Extrakten
- Durchführung des amtlichen Bezeichnungsverfahrens mit Begleiturkunde (Herkunft, Sorte, Anbaujahr) auf jeder Produktions- und Verarbeitungsstufe

Inhaltsstoffe

- hochfeine Aromastoffe als typisches Merkmal (Bestätigung über labortechnische Untersuchungen im Rahmen der Probenziehungen zur neutralen Qualitätsfeststellung)
- Myrcengehalt 20–35 %
- hoher Farnesengehalt (10–20 %)
- niedriger Gehalt an Alpha-Bittersäure (2,5–5,5 %) und Beta-Säure (3,0–5,0 %)
- besonderes intensives und feines Hopfenaroma (blumig, fruchtig, würzig)

Ursprungsnachweis/Rückverfolgbarkeit der Partien erfolgt über

- Erstzertifizierung/Zertifizierung Rohhopfen und
- Zweitertifizierung/Zertifizierung Hopfenerzeugnisse

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

- EU-Logo mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Abb. 1)
- exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Spalt Spalter) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Aufgrund des bestehenden amtlichen Bezeichnungsverfahrens für Sorte, Jahrgang und Anbaugbiet besteht in der gesamten Produktionskette von der Erzeugung beim Hopfenpflanzler über die Hopfenverarbeitung bis hin zu den Brauereien ein geschlossenes, amtlich überwachtes Rückverfolgungssystem.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Hopfenprodukte und Hopfenverarbeitungsprodukte:
getrocknete Hopfenzapfen (*Lupuli strobulus*)
Hopfen-Pellets Typ 90
Hopfen-Pellets Typ 45 (Lupulin-angereichert)
CO₂-Hopfenextrakt
Ethanol-Hopfenextrakt

SPARGEL AUS FRANKEN



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Spargel aus Franken,
Fränkischer Spargel,
Franken-Spargel g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.
Max-Joseph-Str. 9
80333 München

Tel: 089/55873122
Fax: 089/55873505
E-Mail: info@spargel-franken.de
www.spargel-franken.de

Herstellungsgebiet

Spargelanbaugebiete in den Regierungsbezirken Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken

**Produktbeschreibung**

Die Bezeichnung „Spargel aus Franken“ bezieht sich ausschließlich auf im geografischen Gebiet Franken angebaute und geerntete essbare Sprosse der Staude *Asparagus officinalis* L. als weißer Spargel mit der Untergliederung violetter Spargel und als Grünspargel mit der Untergliederung violett-grüner Spargel.

Herstellungsverfahren

Auswahl der Sorten nach den Sortenversuchen des Freistaates Bayern. Erzeugung nach den Regeln der guten fachlichen Praxis gemäß Eigendokumentation nach vorgegebener Checkliste oder Zertifikat (Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene)

Qualitätserhaltung

- Anbau auf geeigneten Böden der Bodenarten Sand, schwach lehmiger Sand, lehmiger Sand, stark lehmiger Sand oder sandiger Lehm
- Einhaltung der Erntesaison von März bis Johannis (24. Juni)
- kontinuierliche, der jeweiligen Witterung angepasste Ernte

Spargelaufbereitung

- Produktgerechte Behandlung nach der Ernte (Waschen, Schneiden (annähernd rechtwinklig) bei marktfertig aufbereiteter Ware, Kühlung ab 24 h Lagerdauer)

Einhaltung der Mindestqualität gemäß der Allgemeinen Vermarktungsnorm (VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I Teil A)

- ganz
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- praktisch frei von Schädlingen

- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

„Bruchspargel“ kann ausschließlich im Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr als Spargelstücke verkauft werden, sofern sie nicht erheblich wertgemindert (holzig, ausgetrocknet, von Krankheit befallen) und die Spargelenden annähernd rechtwinklig geschnitten sind.

Ergebnisse sensorischer Prüfungen

(Geruch, „mild-aromatischer Geschmack“, „besonders feinfaserig“, „geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen“)

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Spargel aus Franken/Fränkischer Spargel/Franken-Spargel) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen der Allgemeinen Vermarktungsnorm (VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I Teil A)
Vollständiger Name des Ursprungslandes
Hersteller

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Erzeugung (Anbau bis Ernte) ausschließlich im geografischen Gebiet

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Kisten, verpackten Portionen oder als lose Ware

TETTNER HOPFEN



Produkt Tettninger Hopfen g.g.A.

Herkunftsland Deutschland
(Baden-Württemberg und Bayern)

Produktklasse 1.8 Andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

Erzeugergemeinschaft
Hopfenpflanzerverband Tettning e.V.
Kaltenberger Str. 41
88069 Tettning

Tel.: +49 (0) 7542 52136
Fax: +49 (0) 7542 52160
E-Mail: tt-hops@tettninger-hopfen.de
www.tettninger-hopfen.de

Herstellungsgebiet
Im **Bodenseekreis / Baden-Württemberg** die Gemeinden Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen und Tettning. Im **Landkreis Ravensburg / Baden-Württemberg** die Gemeinden Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (Gebiet der früheren Gemeinden Neuravensburg und Schomburg. Im Landkreis **Lindau (Bodensee) / Bayern** die Gemeinden Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn und Wasserburg (Bodensee).



Produktbeschreibung

Weibliche Blüten (*Lupuli strobilus*) der Hopfenpflanze (*Humulus lupulus*), sowie deren Weiterverarbeitungsprodukte wie Hopfenpellets und Hopfenextrakt

Als „Tettninger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettning definiert. Neben den Hauptsorten Tettninger und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettninger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettning angebaut.

Der Tettninger Hopfen enthält hochfeine Aromastoffe, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettninger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettning angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Tettninger Hopfen zeichnet sich ferner durch eine hohe Homogenität aus.

Produktionsschritte im geografisch abgegrenzten Gebiet:

- Vermehrung des Tettninger Hopfens über sog. Schnittfechser aus eigenem Bestand oder von Nachbargebieten (je zu 100 % aus Anbaugebiet Tettning)
- Anbau an Hopfengerüsten (ca. 8,50 m hoch) im Anbaugebiet
- Beginn der Frühjahrsarbeiten im Mitte März bis Anfang April (Bodenbearbeitung, Anleiten von 4 Trieben je Steigdraht)
- Ernte ab ca. 20. August
- Trennung von Blättern, Trieben und Dolden von der Rebe und Reinigung
- Trocknung bei max. 65 °C, um das hochfeine Aroma zu schonen und Befeuchtung auf ca. 11 % Wassergehalt
- Verpacken
- Abwaage, Bemusterung für Qualitätslabor, Siegelung und Zertifizierung in der Siegelhalle

Die Verarbeitung des Hopfens zu Pellets und Extrakt findet außerhalb des geografisch abgegrenzten Gebiets statt.

Amtlich vereidigte Siegelmeister/Fachwarte versehen bei der Abwaage jedes Packstück mit einem Siegel und einer Begleitkarte, welche einer „Geburtsurkunde“ gleichkommt und enthalten muss: Die Herkunft, das Bundesland, das Anbaugebiet, die Verarbeitungsstufe, die Siegelhallennummer, das Gewicht des Einzelpackstückes, die Zahl der Packstücke, die Sorte und den Jahrgang. Der Hopfenpflanzler bestätigt außerdem auf einer sog. Hopfenherkunftsbestätigung den Ursprung des Erzeugnisses.

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012:

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung („Tettninger Hopfen“) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

keine

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Hopfenprodukte und Hopfenverarbeitungsprodukte:

- Hopfendolden (Naturhopfen)
- Hopfenpellets
- Hopfenextrakt

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die gesamte Erzeugung des Rohhopfens bis zum Verpacken der Hopfendolden und der Siegelung und Zertifizierung in der örtlichen Siegelhalle erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

SPIRITUOSEN ÜBERSICHT



BAYERISCHER
BÄRWURZ



BAYERISCHER
KRÄUTERLIKÖR



BAYERISCHER
BLUTWURZ



BENEDIKTBEURER
KLOSTERLIKÖR



BAYERISCHER
GEBIRGSENZIAN



CHIEMSEER
KLOSTERLIKÖR



ETTALER
KLOSTERLIKÖR



FRÄNKISCHES
ZWETSCHGENWASSER



FRÄNKISCHER
OBSTLER



HÜTTENTEE



FRÄNKISCHES
KIRSCHWASSER



MÜNCHENER
KÜMMEL

BAYERISCHER BÄRWURZ



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Bayerischer Bärwurz g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 47. Sonstige Spirituosen

Antragsteller Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft, Referat 414
(Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften

- „Bayerischer Bärwurz“ ist eine Spirituose, die in Bayern traditionell aus den Wurzeln der Pflanze „*Meum athamanticum* JACQ“ oder der Pflanze „*Ligusticum metellina* (L.) CRANTZ“ gewonnen wird (nachfolgend unter dem Begriff „Bärwurz“ zusammengefasst).
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose:

mindestens 40 % Vol.

- Klarheit: klar
- Farbe: farblos oder bei in Holzfass gereiften Produkten je nach der verwendeten Holzart gelblich, rötlich oder bräunlich
- Geruch: intensiv nach Bärwurz, entfernt vergleichbar dem Geruch von Sellerie oder Liebstöckel
- Geschmack: typischer erdiger Geschmack
- verwendete Lebensmittel-Zusatzstoffe oder andere Stoffe: ggf. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zum Vermischen mit Bärwurzdestillat und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke
- Farbstoffe und andere Zusatzstoffe werden nicht verwendet, keine Süßung

Herstellungsverfahren

- Für die Herstellung von „Bayerischer Bärwurz“ gibt es recht unterschiedliche Herstellungsverfahren. Die Bandbreite reicht hier von der Verwendung von ausschließlich Bärwurz-Mazerat oder Bärwurz-Digerat über ausschließlich Bärwurz-Destil-

lat über eine Mischung aus Bärwurz-Mazerat und Bärwurz-Destillat bis hin zu einem Verschnitt von Bärwurz-Mazerat oder Bärwurz-Destillat mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

1. Bei allen Herstellungsverfahren: erster Arbeitsschritt ist die Wurzeln zu waschen und zu zerkleinern bzw. zu mahlen.
2. **Bärwurz-Mazerat** Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Kaltauszug)
Bärwurz-Digerat Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Heißauszug)
Bärwurz-Destillat Die gewaschenen und zerkleinerten Bärwurzwurzeln werden unter Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zunächst mazeriert, wobei dieser Prozess der Extraktion der typischen Aromastoffe im Wege der Mazeration auch eine angemessene Lagerzeit beansprucht, und anschließend destilliert.
3. Im Anschluss an die Destillation folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung zur Geschmacksabrundung in geeigneten Behältnissen (z. B. Eichen- oder Stahlfässern) bis zu zehn Jahren.
4. Fertigstellung mit folgenden Schritten
 - eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Bärwurzdestillate und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - Herabsetzung des/der hochprozentigen Bärwurzdestillate/ s auf Trinkstärke mit Wasser
 - Abfüllung in geeignete Behältnisse, insbesondere in braune Steingutflaschen
 - Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerischer Bärwurz), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundlegende Vorschriften zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bayerischer Bärwurz“:

Die Bezeichnung „Bayerischer Bärwurz“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur durch

- die unter Buchstabe b) aufgeführten Begriffe ergänzt oder
- andere als die unter Buchstabe b) aufgeführten Begriffe ergänzt, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung um nicht-geografische Begriffe

- Für die Ergänzung der Bezeichnung „Bayerischer Bärwurz“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben müssen diese Erzeugnisse mindestens 6 Monate reifen oder lagern.

Für Altersangaben gilt Folgendes:

- Erzeugnisse dürfen nach einer Reifezeit von 6 Monaten als „gereift“ bezeichnet werden.
- Erzeugnisse dürfen nach einer Reifezeit von mindestens einem Jahr als „alt“ bezeichnet werden.
- Wird die Bezeichnung „Bayerischer Bärwurz“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür wären die ausschließliche Verwendung von Bärwurzdestillat oder eine lange oder besondere Lagerung der Bärwurzdestillate. Erzeugnisse, die vollständig in demselben Betrieb hergestellt wurden, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt wurden, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, in der Regel in braunen Steingutflaschen vermarktet

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Bärwurzdestillate/ s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter (z.B. braune Steingutflaschen), und das Etikettieren und Verpacken darf ausschließlich im geografischen Gebiet erfolgen.

BAYERISCHER BLUTWURZ



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Bayerischer Blutwurz g.A.

Herkunftsland Deutschland

Produktklasse 32. Likör

Antragsteller

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften

- „Bayerischer Blutwurz“ ist ein Likör, der in Deutschland traditionell aus der Tormentillwurzel (*Potentilla erecta* (L.) REUSCH) gewonnen wird. Die Wurzel der Blutwurzpflanze wird im Volksmund zum Teil auch kurz „Blutwurz“ genannt.
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 35 % Vol.

- Mindestzuckergehalt: 100 g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker
- Klarheit: klar
- Farbe: rot-braun, die überwiegend von der Tormentillwurzel stammt. Zur Farbgebung tragen auch andere zur Geschmacksabrundung verwendete Zutaten wie Kräuter, Fruchtsäfte o.ä. bei. Farbstoffe und andere Lebensmittelzusatzstoffe werden bei der Herstellung nicht verwendet.
- Geruch und Geschmack: eigener herber bis herbitterer Geschmack der Blutwurz
- Verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate) aus der Tormentillwurzel und ggf. weiteren Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker oder andere süßende Erzeugnisse und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke. Ggf. werden zur Herstellung des Mazerates weitere Zutaten wie z. B. Fruchtsäfte verwendet.

Herstellungsverfahren

1. Zerkleinerung der Tormentillwurzeln, ggf. unter

Zugabe von anderen Kräutern und Wasser. Werden die Tormentillwurzeln mit anderen Kräutern gemischt, wird sichergestellt, dass diese Kräuter den vorherrschenden Blutwurz-Geschmack nicht beeinträchtigen.

2. Mazeration der zerkleinerten Tormentillwurzeln und ggf. weiteren Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs. Manchmal wird das so gewonnene Alkoholmazerat für einen bestimmten Zeitraum in geeigneten Behältnissen gelagert oder gereift.
3. Alkoholmazerat im Anschluss mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen durch Rühren vermischen.
4. Fertigstellung mit folgenden Schritten:
 - Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser
 - Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
 - Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerischer Blutwurz), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bayerischer Blutwurz“:

Die Bezeichnung „Blutwurz“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

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

b) Ergänzung um andere als geografische Begriffe

Ergänzung um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben, Erzeugnisse ≥ 6 Monate gereift/gelagert:

- Für Altersangaben gilt Folgendes: Reifung von 6 Monaten: „gereifter“, Reifung von einem Jahr: „alter“ (in konjugierter Form unter Voranstellung vor die Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Blutwurz“) bezeichnet werden
- Für Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) gilt: Erzeugnisse müssen sich deutlich ggü. Standarderzeugnissen in der Qualität abheben. Bspw. Verwendung einer größeren Menge Tormentillwurzeln im Verhältnis zur eingesetzten Alkoholmenge zur Mazeration oder eine Reifung in Eichenholzbehältnissen oder anderen Gefäßen (Steinzeug oder Tonkrug).
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt (dort mazeriert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt) wurden, dürfen die Zusatzangabe „hergestellt und abgefüllt in der Brennerei“, sofern es sich um eine Brennerei handelt oder die Zusatzangabe „Eigene Herstellung und Abfüllung“ tragen.

c) Ergänzung um Bezeichnungen wie „Likör“, „Kräuter-Likör“ oder ähnliche Bezeichnungen

Um die Verbraucherinnen und Verbraucher insbesondere außerhalb des Hauptvermarktungsgebietes Bayerischer Wald zu informieren, dass es sich bei dem Erzeugnis „Bayerischer Blutwurz“ – im Unterschied zu Bärwurz und zu anderen ebenfalls aus der Blutwurz hergestellten extraktarmen Spirituosen – immer um einen „Likör“ handelt, dürfen die Hersteller der Spirituose „Bayerischer Blutwurz“ in Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ zusätzlich in der Etikettierung Bezeichnungen wie z.B. „Likör“, „Kräuter-Likör“ oder ähnliche Bezeichnungen aufbringen.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Zur Sicherstellung der Qualität müssen alle genannten Herstellungsschritte im geografischen Gebiet erfolgen.

BAYERISCHER GEBIRGSENZIAN



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Bayerischer Gebirgsenzian g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 18. Enzian

Antragsteller

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

Eigenschaften

- aus Enzianwurzeln, die überwiegend in den bayerischen Alpen, im bayerischen Alpenvorland oder im Bayerischen Wald angebaut wurden
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 40 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten je nach der verwendeten Holzart

gelblich, rötlich oder bräunlich. Farbstoffe werden nicht verwendet.

- Geruch: typisch nach dem Geruch von Enzian und würzig
- Geschmack: typischer erdiger Geschmack
- verwendete Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: ggf. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zum Vermischen mit Enziandestillat und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.
- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen zugegeben.
- Die sensorische Abweichung zu Erzeugnissen aus anderen Staaten begründet sich aus reduzierten Gehalten verschiedener geschmackbeeinflussender Gärungsnebenprodukte, wie z.B. n-Propanol, Ethylacetat, Methanol und 2-Methyl-1-Propanol, die dem erdigwürzig schmeckenden „Bayerischen Gebirgsenzian“ durch Veresterungsprozesse insbesondere während der Lagerung süßlich-aromatische, bisweilen muffig-blumige Nuancen, verbunden mit einer Abmilderung der Alkoholschärfe verleihen.

Herstellungsverfahren

- Wurzeln der *Enziansorten Gentiana lutea, Gentiana purpurea, Gentiana punctata* oder *Gentiana pannonica* werden gründlich gewaschen und zerkleinert.
- Herstellung der Enzianmaische: Gewaschene und zerkleinerte Enzianwurzeln, unter Hinzufügung von Wasser, zum Teil Gebirgsquellwasser, und Reinzuchtheife mischen
- Die nachfolgende Gärung verläuft recht langsam und dauert in der Regel bis zu sechs Wochen.
- Enzianmaische wird ein- oder zwei Mal destilliert. Hier gibt es mehrere Destillationsvarianten.
- Im Anschluss an die Destillation erfolgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen (z. B. in Eschenholzfässern).
- Fertigstellung nach Lagerung:
 - eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Enziandestillate
 - Herabsetzung des/der hochprozentigen Enziandestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser
 - Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
 - Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerischer Gebirgsenzian), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bayerischer Gebirgsenzian“

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

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben

Einige Hersteller informieren die Verbraucherinnen und Verbraucher darüber, dass der „Bayerische Gebirgsenzian“ innerhalb des definierten geografischen Gebietes in einer bestimmten engeren Region bzw. in einem bestimmten Ort aus Enzianwurzeln dieser engeren Region bzw. dieses Ortes hergestellt wird. In diesem Falle sind Kombinationen wie „Bayerischer Gebirgsenzian aus dem Berchtesgadener Land“ oder „Bayerischer Gebirgsenzian aus Garmisch-Partenkirchen“ üblich. Eine Bezeichnung wie z. B. „Berchtesgadener Gebirgsenzian“ könnte nur zusätzlich zur geografischen Angabe „Bayerischer Gebirgsenzian“ auf dem Etikett angegeben werden. Wird ein „Bayerischer Gebirgsenzian“ beispielsweise in München aus Enzianwurzeln des Berchtesgadener Land hergestellt, könnte dieses Erzeugnis unter einer Bezeichnungskombination wie „Bayerischer Gebirgsenzian aus Enzianwurzeln des Berchtesgadener Landes“ vermarktet werden.

c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe

Ergänzung um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben, Erzeugnisse ≥ 12 Monate gereift/gelagert:

- Für Altersangaben gilt Folgendes:
 - Reifung von 12 Monaten: „gereift“
 - Reifung von drei Jahren: „alt“
- Für Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) gilt: Erzeugnisse müssen sich deutlich ggü. Standarderzeugnissen in der Qualität abheben. Bspw. hoher Enziandestillatanteil, der durch Vergärung und Destillation der Enzianwurzeln gewonnen wird, eine lange oder besondere Lagerung der Enziandestillate, eine mehrfache Destillation oder eine Zusammenstellung mehrerer Destillate.
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt (dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt wurden, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Enziandestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung und das Etikettieren und Verpacken dürfen auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

BAYERISCHER KRÄUTERLIKÖR



Produkt Bayerischer Kräuterlikör g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 32. Likör

Antragsteller Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränke-wirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Freistaat Bayern



- zugelassene Zutaten: Auszüge (Mazerate, Digerate oder Perkolate) aus Kräutern, Wurzeln, Blüten, Gewürzen, Früchten, Samen oder Rinden mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, süßende Erzeugnisse, ggf. karamellierter Zucker zur Stabilisierung der Farbe und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke
- vielfach in Eichenholzfässern gereift

Produktbeschreibung

Eigenschaften

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 30 % Vol.
- Zuckergehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 220 g/Liter, ausgedrückt als Invertzucker
- Klarheit: klar, blank filtriert
- Farbe: mittelbraun bis dunkelbraun oder grün
Farbstoffe werden nicht verwendet.
- Geruch: je nach den verwendeten Kräutern oder Gewürzen
- Geschmack: aromatisch, würzig nach den verwendeten Kräutern, ausgewogene Süße zwischen süß und bitter, also halbbitter; prägend sind der Geschmack von Enzian, Bärwurz, Blutwurz oder Meisterwurz, Pfefferminze, Kamillenblüten, Melisse sowie zum Teil eine süßliche Geschmackskomponente von Lakritz und Süßholz, Zimt und Nelken. Teilweise wird die zuletzt genannte Geschmackskomponente durch Honig unterstützt.

Herstellungsverfahren

1. Ausgesuchte Kräuter, Wurzeln, Blüten, Gewürze, Früchte, Samen oder Rinden (u. a. Enzianwurzel, Angelikawurzel, Pomeranzenschalen, Nelken, Kümmel, Koriander, Anis, Zimt, Fenchel oder Baldrianwurzeln) werden entsprechend der jeweiligen Rezeptur gewogen, gemahlen und gemischt.
2. Kräutermischung wird mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entweder im Kaltverfahren (sog. Mazeration) oder Heißverfahren (Digestion) oder Perkolation zu Alkoholauszügen weiterverarbeitet. Ethylalkohol löst aromawirksamen Substanzen der jeweiligen Kräuter und Gewürze heraus und aromatisiert so den eingesetzten Ethylalkohol.
3. Alkoholauszüge werden mit einer Wasser-Alkoholmischung versetzt. Nach einer Einwirk- bzw. Lösungszeit von mehreren Tagen wird der entstandene Auszug gefiltert. Zum Teil wird dieser Vorgang mehrmals wiederholt, bis ein sog. fertiger Likör-Grundstoff entstanden ist.
4. Alkoholauszüge werden mit süßenden Erzeugnissen (u.a. Flüssigzucker, Honig etc.) durch Rühren

vermischt.

5. eventuell Reifung oder Lagerung in geeigneten Behältnissen, üblicherweise Eichenholzfässer

Nach Lagerung/Reifung – Fertigstellung

- eventuelle Vermischung unterschiedlicher Alkoholauszüge. Diese Auszüge sind auch entsprechend der vorliegenden Spezifikation herzustellen.
- Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser
- Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
- Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Bayerischer Kräuterlikör), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bayerischer Kräuterlikör“

- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben

Wird „Bayerischer Kräuterlikör“ zusätzlich mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Bayern liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Berchtesgadener Kräuterlikör), so darf diese ergänzende geografische Angabe entweder nur zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Kräuterlikör“ oder ergänzend wie z.B. „Bayerischer Kräuterlikör aus Berchtesgaden“ verwendet werden. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzen-

den, eine kleinere geografische Einheit als Bayern bezeichnenden Angabe ist, dass die Herstellung in dieser kleineren geografischen Einheit erfolgt und die zur Herstellung dieses Likörs verwendeten geruchs- und geschmacksprägenden Rohstoffe wie Kräuter, Wurzeln, Blüten, Gewürze etc. aus dieser engeren geografischen Einheit stammen, sofern diese dort wachsen. Kräuter und Gewürze, die nicht in diesem engeren geografischen Gebiet wachsen, können auch aus anderen Provenienzen stammen.

c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe

Ergänzung um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben Erzeugnisse ≥ 6 Monate gereift/gelagert:

- Für Altersangaben gilt Folgendes:
Reifung von 6 Monaten: „gereift“
Reifung von einem Jahr: „alter“

Ergänzung um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“): Erzeugnisse müssen sich deutlich ggü. Standarderzeugnissen in der Qualität abheben. Bspw. höherer Alkoholgehalt als der Mindestalkoholgehalt oder eine Reifung in Eichenholzbehältnissen oder anderen Gefäßen (Steinzeug oder Tonkrug).

Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt (dort mazeriert, digeriert oder perkoliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt) wurden, dürfen die Zusatzangabe „hergestellt und abgefüllt in der Brennerei“ oder die Zusatzangabe „Eigene Herstellung und Abfüllung“ tragen.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und das Etikettieren und Verpacken darf auch außerhalb des geografischen Gebietes erfolgen.

Die zur Herstellung von Bayerischem Kräuterlikör verwendeten Kräuter, Gewürze und anderen Rohstoffe, die den Geruch und den Geschmack des Kräuterlikörs prägen, stammen grundsätzlich aus dem geografischen Gebiet. Ergänzend dürfen auch Kräuter, Gewürze und andere Rohstoffe, die nicht in Bayern wachsen, verwendet werden.

BENEDIKTBEURER KLOSTERLIKÖR



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Benediktbeurer Klosterlikör g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 32. Likör

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Gebiet der Gemeinde
Benediktbeuren



Produktbeschreibung

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 38 % Vol.
- Mindestzuckergehalt: 200 g/l Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker
- Klarheit: klar

- Farbe: goldgelb gefärbt und goldene Reflexe durch die Zugabe von Blattgold
- Geruch: nach den traditionell verwendeten Kräutern
- Geschmack: aromatischer, kräutriger Geschmack
- verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker, geschmackgebende Kräuter und Gewürze, Blattgold, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke

Herstellungsverfahren

„Benediktbeurer Klosterlikör“ wird auf Grundlage von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt. Kräuterauszüge dienen der Aromatisierung.

1. Die benötigten Kräuter und Gewürze werden verlesen und nach dem gewünschten Produkt und abgezielter Geruchs- und Geschmacksintensität zusammengestellt. Hauptinhaltsstoff ist der Dip-tam-Dost (*Origanum dictamnus*). Weitere im Kräutereextrakt verwendete Pflanzen sind Pomeranzen, Nelken, Pfefferminz und Anis.
2. Es folgt die Herstellung des Kräuterauszuges mittels Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Zur Herstellung des Kräuterauszuges stehen vier Verfahren zur Verfügung, nämlich:
 - das Verfahren der Mazeration (Kaltauszug durch Ansetzen der Kräuter-/Gewürzmischung mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs)
 - das Verfahren der Digestion (Heißauszug durch Ansetzen mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs)
 - das Verfahren der Perkolation (stetiges langsames Ausziehen der Kräuter-/Gewürzmischung mit Ethylalkohol)
 - das Verfahren der Destillation (Erhitzen des Kräuter-Ethylalkoholsuds und Kondensation des Dampfes)
3. Nach der Aromen-Extraktion folgt die Fertigstellung:
 - die Mischung der Kräuterauszüge mit weiteren Pflanzenextrakten auf ölicher Basis sowie mit Weindestillat und/oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - die Reifung der fertigen Mischung in geeigneten Behältern von mindestens 50 Litern Fassungsvermögen für mindestens sechs Wochen
 - das Süßen mit gegebenenfalls schon gelöstem Weißzucker auf einen Zuckergehalt von mindestens 200g/l Zuckergehalt und Farbstabilisierung mit Safran-Extrakt
 - die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf

Trinkstärke mit Wasser

- die Zugabe des Blattgoldes bei der Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
- das Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Benediktbeurer Klosterlikör), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Benediktbeurer Klosterlikör“:

Die Bezeichnung „Benediktbeurer Klosterlikör“ darf nach dem geltenden spirituosen-spezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden

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

b) Ergänzende Produktbezeichnung

In Ergänzung der geografischen Angabe „Benediktbeurer Klosterlikör“, welche die Verkehrsbezeichnung ist, wird die Produktbezeichnung „Benediktbeurer Klostergold“, auch in der Schreibvariante „Benediktbeurer Kloster Gold“, verwendet.

CHIEMSEER KLOSTERLIKÖR



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Chiemseer Klosterlikör g.A.

Herkunftsland Landkreis Rosenheim
(Freistaat Bayern)

Produktklasse 32. Likör

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Landkreis Rosenheim
(Freistaat Bayern)



Produktbeschreibung

Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 38 % Vol.
- Mindestzuckergehalt: 200 g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker

- Klarheit: klar
- Farbe: goldgelb gefärbt durch Safran oder andere Kräuter. Farbstoffe werden nicht zugesetzt. Zur Farbstabilisierung wird Safran- oder ein anderer Kräuterextrakt verwendet.
- Geruch: nach den traditionell verwendeten Kräutern
- Geschmack: süß mit einer leicht ätherischen Kräuternote
- verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker, Kräuter- und Gewürzauszüge, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke

Herstellungsverfahren

1. Benötigte Kräuter und Gewürze werden nach einer überlieferten Rezeptur zusammengestellt. Es handelt sich hier um eine Vielzahl an Kräutern und Gewürzen. Charaktergebend sind insbesondere Melissenblätter, Fenchel, Koriander- und Aniskörner sowie Lavendelblüten. Diese werden fertig gemischt zur Extraktion in Auftrag gegeben.
2. Um Aromen aus den Grundstoffen, den Kräutern und Gewürzen zu gewinnen, werden diese mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs angesetzt, um einen Kräuter/Gewürzauszug zu erhalten.
3. Das Ausziehen der ausgewählten Kräuter und Gewürzen erfolgt in der Kälte. Zu diesem Zweck übergießt man das möglichst fein zerkleinerte Mazerationsgut in einem Mazerationsgefäß mit verdünntem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Spiritus oder Sprit) und lässt es gekühlt längere Zeit stehen. Sind die Aromastoffe in Lösung gegangen, zieht man den mit Aroma beladenen Sprit, das Mazerat, zur Weiterverarbeitung ab. Um den in dem Mazerationsgut verbliebenen Sprit wieder zu gewinnen, wird dieses in eine Destillierblase gegeben und im Anschluss daran destilliert man den Sprit ab.
4. Im Anschluss an das Verfahren der Aromen-Extraktion folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen. Die Mindestreifezeit beträgt drei Monate.
5. Fertigstellung – nach Lagerung und Reifung:
 - die Mischung des alkoholischen Kräuter-/Gewürzauszuges mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - das Süßen mit gegebenenfalls schon gelöstem Weißzucker auf einen Zuckergehalt von mindestens 200 g/Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker

- die Farbgebung mit Safranextrakt oder anderen Kräuterextrakten
- die Herabsetzung der gesüßten alkoholischen Kräuter/Gewürzmischung auf Trinkstärke mit Wasser
- das Etikettieren, Handversiegeln und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Chiemseer Klosterlikör), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Chiemseer Klosterlikör“: Darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden mit Begriffen, die nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Flaschen

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Zusammenstellung der Kräuter-/Gewürzmischung, welche das Ausgangsprodukt zur Herstellung des „Chiemseer Klosterlikörs“ darstellt, erfolgt ausschließlich in der Abtei Frauenwörth, die auf der Fraueninsel (Landkreis Rosenheim) im Chiemsee im Freistaat Bayern liegt.

Die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser sowie die Abfüllung in Flaschen einschließlich Etikettierung und Verpackung kann auch außerhalb der Chiemsee-Region und damit außerhalb des Landkreises Rosenheim erfolgen.

ETTALER KLOSTERLIKÖR



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Ettaler Klosterlikör g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 32. Likör

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Gemeinde Ettal im
Landkreis
Garmisch-Partenkirchen
im Freistaat Bayern



Produktbeschreibung

drei unterschiedliche Varianten „Gelb“, „Grün“ und „Heidelbeer“

a) Variante „Ettaler Klosterlikör gelb“

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 40 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: safrangelb
- Geruch: zart nach Kräutern, mit leichter Honig- und Vanilleduftnote, auch durch Lagerung im Holzfass
- Geschmack: weich, vollmundig, würzig, kräuterig und mild
- verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate) aus Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Safran, süßende Erzeugnisse, darunter Honig und karamellierter Zucker, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke
- Gesamtzuckergehalt: 265 g/Liter, berechnet als Invertzucker (plus Bienenhonig)
- Der bei der Klosterlikör-Variante gelb zur Verfeinerung beigemischte Honig stammt aus der klostereigenen Imkerei.
- mehr als 30 verschiedene Kräuter und Gewürze, charaktergebend sind insbesondere Safran, Orangenblüte, Galgant, Anis, Ingwer

b) Variante „Ettaler Klosterlikör grün“

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 42 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: zartes lindgrün
- Geruch: würzig nach Kräuter, leichte Melisse-Vanille Duftnote auch durch Lagerung im Eichenholzfass
- Geschmack: würzig-weich, voll, kräuterig und leicht herb
- verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate, Digestate oder Perkolate) aus Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- süßende Erzeugnisse, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke
- Gesamtzuckergehalt: 170 g/Liter, berechnet als Invertzucker
- mehr als 30 verschiedene Kräuter und Gewürze charaktergebend sind insbesondere Wacholder, Kümmel, Zitronenschale, Enzianwurzel, Pfefferminze

c) Variante „Ettaler Klosterlikör Heidelbeer“

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 25 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: dunkelrot, purpurfarben
- Geruch: fruchtig, fein nach Heidelbeere
- Geschmack: nach Heidelbeere, weich, vollmundig, mild
- verwendete Zutaten: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Heidelbeerfruchtsaftkonzentrat, in der Regel aus Waldheidelbeeren, süßende Erzeugnisse, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke
- Gesamtzuckergehalt: 265 g/Liter Fertigware, berechnet als Invertzucker
- Farbegalisierung durch die in den Heidelbeeren selbst enthaltenen Anthocyanen
- Heidelbeerfruchtsaftkonzentrat wird mit dem Heidelbeeraroma in einem Alkohol-Wasser-Gemisch homogenisiert
- Zuckering mit süßenden Erzeugnissen
- Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser

Herstellungsverfahren gelbe und grüne Variante

- Kräuter zur Herstellung der Alkoholauszüge stammen zu einem großen Teil aus dem abteieigenen Kräutergarten oder aus den Ammergauer Alpen.
- Kräuter-/Gewürzmischung wird mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mazeriert und in der Brennblase mit einem Ethylalkohol/Wassergemisch unter Zugabe pflanzlicher ätherischer Öle abdestilliert.
- Alkoholauszüge destilliert.
- gewonnenes Destillat wird mit Zucker gesüßt und noch ein pflanzliches Mazerat zugesetzt
- Destillat-Mazerat-Mischung mit aufbereitetem Trinkwasser auf Trinkstärke gebracht
- Honig dazu gegeben, der zuvor in aufbereitetem Trinkwasser gelöst wurde
- Reifung der Kräuter-/Alkoholauszüge mindestens 6 Monate in Eichenholzfässern

Herstellungsverfahren Heidelbeervariante

- Heidelbeerfruchtsaftkonzentrat wird mit dem Heidelbeeraroma in einem Alkohol-Wasser-Gemisch homogenisiert. Danach schließt sich die Zuckering mit süßenden Erzeugnissen an.
- Abfüllung in Flaschen (alle Varianten)
- Etikettieren und Verpacken (alle Varianten)

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Ettaler Klosterlikör), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation**a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Ettaler Klosterlikör“**

Die Bezeichnung „Ettaler Klosterlikör“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden

- 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

Ergänzend zur geografischen Angabe und Verkehrsbezeichnung „Ettaler Klosterlikör“ wird auch die Bezeichnung „Original Ettaler Klosterliqueur“ jeweils in Verbindung mit den Begriffen „Gelb“, „Grün“ oder „Heidelbeer“ verwendet.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

Verkauf der Klosterliköre in edlen Barockflaschen

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Ausnahme: Die Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs muss nicht in der Gemeinde Ettal erfolgen. Alle anderen Herstellungsschritte (Reifung, Lagerung etc.) erfolgen in Ettal.

FRÄNKISCHER OBSTLER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Fränkischer Obstler g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 9. Obstbrand

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Regierungsbezirke
Unter-, Mittel-, und
Oberfranken
(ausschließlich in
Franken)



Produktbeschreibung

- Fränk. Obstler ist eine Spirituose und wird ausschließlich aus in Franken angebauten Äpfeln und Birnen durch Gärung und Destillation gewonnen.
- Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch Farbstoff „Zuckerku-lör“ zur Farbegalisierung nicht verwendet.
- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destil-laten noch zur Geschmacksabrundung den Fertig-erzeugnissen zugegeben.
- Alkoholgehalt des Obstdestillates zwischen 60–85,9 % Vol.

- Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: > 38 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: wasserhell oder gelblich/rötlich/bräunlich (bei im Holzfass gereiften Produkten)
- keine Zugabe von Holzchips oder Holzeinbauten in Lagertanks
- Geruch: typisches Aroma nach Äpfel und Birnen
- Geschmack: aromatisches Apfel- und Birnenbu-kett, weich und sortentypisch
- keine verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe, außer Wasser zur Herabsetzung der hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke

Herstellungsverfahren:

1. Zermusen von ausschließlich reifen, gesunden und sauberen Äpfeln und Birnen und Einschlagen in einen Tank oder in ein Fass gegeben
2. Kontrollierte Gärung der eingeschlagenen Früchte mit Reinzuchthefen (keine gentechnisch verän-derten Hefen), bei kontrollierter Temperatur und Gärführung (2-6 Wochen). Nach beendeter Gärung Lagerung für einige Wochen zur Bildung der apfel- und birnentypischen Aromastoffe
3. Destillation der vergorenen Obstmaische. Je nach Brennapparatur (Brennblase mit oder ohne Ver-stärkerböden) wird die Maische ein- oder zweimal zu weniger als 86 % Vol.
4. Lagerung (z. B. in Steingut, Edeltank etc.) und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen (Fässer aus Eschen- oder Kastanienholz)
5. Fertigstellung:
 - eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Obstdestillate,
 - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Obstdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,
 - die Abfüllung in Flaschen oder andere geeigne-te Verkaufsbehälter
 - das Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Fränkischer Obstler), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeich-nungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe

„Fränkischer Obstler“: Die Bezeichnung „Fränkischer Obstler“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:

- mit den in den Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in den Abschnitten a) bis c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzende Bezeichnungen für „Fränkischer Obstler“

In Ergänzung und nur zusätzlich zur obligatorischen Verkehrsbezeichnung „Fränkischer Obstler“ dürfen auch Bezeichnungen wie „Fränkischer Obstbrand“ oder „Fränkisches Obstwasser“ verwendet werden. Da allein „Fränkischer Obstler“ als geschützte geografische Angabe die vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung ist, finden sich nach dem einschlägigen EU-Lebensmittelkennzeichnungsrecht im selben Sichtfeld wie „Fränkischer Obstler“ immer auch die obligatorischen Angaben des Alkoholgehaltes und der Nennfüllmenge.

c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben

Wird „Fränkischer Obstler“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Franken liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Würzburger Obstler), so wird diese ergänzende geografische Bezeichnung zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkischer Obstler“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Franken bezeichnenden Angabe ist, dass die Äpfel und Birnen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort in dieser kleineren geografischen Einheit hat.

d) Ergänzung um weitere andere als geografische Begriffe

- Die geografische Angabe „Fränkischer Obstler“ darf durch die Rohstoffangaben „aus Äpfeln und Birnen“ bzw. „aus Birnen und Äpfeln“ in absteigender Reihenfolge der verwendeten Fruchtarten ergänzt werden.
- Wird die Bezeichnung „Fränkischer Obstler“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben

ergänzt, so müssen die diese Angaben tragenden Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern.

Für Altersangaben gilt Folgendes:

- Bei Reifung oder Lagerung von mindestens 12 Monaten darf das Produkt ggf. unter ergänzender Nennung der konkreten Reifungs- oder Lagerungsdauer in Jahres- oder Monatsangaben z.B. „14 Monate gereift“ bzw. „14 Monate gelagert“ bezeichnet werden.
- Bei Reifung von drei Jahren darf das Produkt als „alt“ bezeichnet werden. Die bei Branntwein oder Weinbrand/Brandy gängigen Altersprädikate wie „VSOP“, „VS“ etc. werden für „Fränkischer Obstler“ nicht verwendet.
- Wird die geografische Angabe „Fränkischer Obstler“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind:
 - die ausschließliche Verwendung von Tafelobst statt Fallobst
 - die Verwendung von biologisch erzeugtem Obst bzw. Früchten aus kontrolliert-integriertem Anbau
 - ein höherer vorhandener Alkoholgehalt
 - eine besonders lange Lagerdauer
 - die Verwendung von besonderem Fränkischen Quell- oder Brunnenwasser
 - die Verwendung besonders edler Lagerbehältnisse
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.

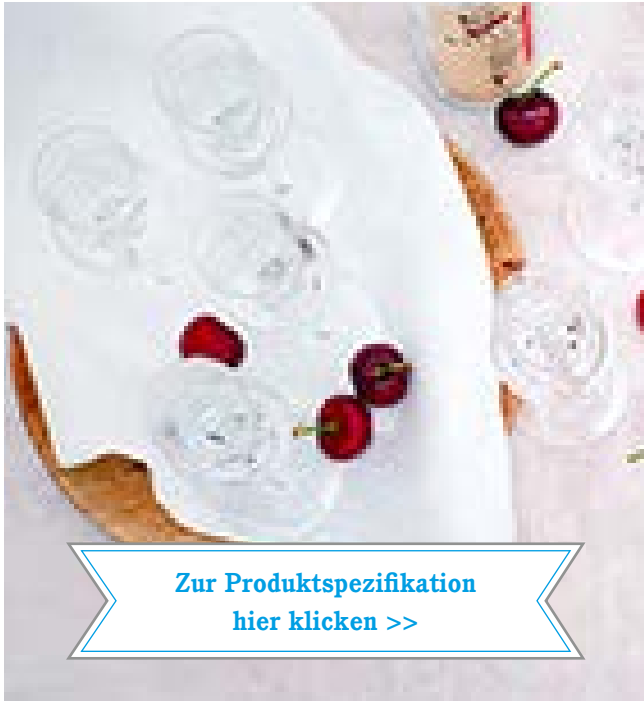
Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Flaschen und Gefäßen (in Trinkstärke) Steingut/Edelstahltanks etc. und muss noch herabgesetzt werden

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Herstellung bis zum fertigen Destillat findet im geografischen Gebiet (Franken) statt. Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Obstdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken können auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

FRÄNKISCHES KIRSCHWASSER



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Fränkisches Kirschwasser g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 9. Obstbrand

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Regierungsbezirke
Unter-, Mittel-, und
Oberfranken
(ausschließlich in
Franken)



Produktbeschreibung

- Fränk. Kirschwasser ist eine Spirituose und wird ausschließlich aus in Franken angebauten Kirschen durch Gärung und Destillation gewonnen.
- Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch Farbstoff „Zuckerkulör“ zur Farbegalisierung nicht verwendet.
- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch zur Geschmacksabrundung den Fertigerzeugnissen zugegeben.
- Alkoholgehalt des Kirschendestillates zwischen 60–85,9 % Vol.
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: > 40 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: wasserhell oder gelblich/rötlich/bräunlich (bei im Holzfass gereiften Produkten)
- keine Zugabe von Holzchips oder Holzeinbauten in Lagertanks
- Geruch: typisches Kirscharoma ggf. mit Bittermandelnote
- Geschmack: aromatisches Kirschenbukett, weich und sortentypisch
- keine verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe, außer Wasser zur Herabsetzung der hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke

Herstellungsverfahren:

1. Einschlagen von frisch geernteten, reifen, gesunden und sauberen unzerkleinerten oder entsteineten Kirschen in einen Tank oder in ein Fass
2. kontrollierte Gärung der eingeschlagenen Früchte mit Hilfe wilder Hefen oder Reinzuchthefen (keine gentechnisch veränderten Hefen), bei kontrollierter Temperatur und Gärführung (2-6 Wochen). Nach beendeter Gärung Lagerung für einige Wochen zur Bildung der kirschtypischen Aromastoffe
3. Destillation der vergorenen Obstmaische. Je nach Brennapparat (Brennblase mit oder ohne
4. Verstärkerböden) wird die Maische ein- oder zweimal zu weniger als 86 % Vol. unter Beachtung von Maßnahmen zur Reduktion des Ethylcarbamatgehalts (Blausäure)
5. Lagerung (z. B. in Steingut, Edeltank etc.) und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen (Fässer aus Eschen- oder Kastanienholz)
6. Fertigstellung:
 - eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Obstdestillate,
 - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Kirschdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,

- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
- das Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Fränkisches Kirschwasser), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Ergänzende Bezeichnungen zur geografischen Angabe „Fränkisches Kirschwasser“:

Zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ dürfen auch die Bezeichnungen „Fränkischer Kirschbrand“ oder „Fränkischer Kirsch“ als ergänzende Angaben verwendet werden.

b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Fränkisches Kirschwasser“

Die Bezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:

- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben

Wird „Fränkisches Kirschwasser“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Franken liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Volkacher Kirschwasser), so wird diese ergänzende geografische Bezeichnung zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Franken bezeichnende Angabe ist, dass die Kirschen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort in dieser kleineren geografischen Einheit hat.

d) Ergänzung um andere als geografische Begriffe

- Wird die Bezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die diese Angaben tragenden Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern.

Für Altersangaben gilt Folgendes:

- Bei Reifung oder Lagerung von mindestens 12 Monaten darf das Produkt ggf. unter ergänzender Nennung der konkreten Reifungs- oder Lagerungsdauer in Jahres- oder Monatsangaben z. B. „14 Monate gereift“ bzw. „14 Monate gelagert“ bezeichnet werden.
- Bei Reifung von drei Jahren darf das Produkt als „alt“ bezeichnet werden.
- Die bei Branntwein oder Weinbrand/Brandy gängigen Altersprädikate wie „VSOP“, „VS“ etc. werden für „Fränkisches Kirschwasser“ nicht verwendet.
- Wird die geografische Angabe „Fränkisches Kirschwasser“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben.

Beispiele hierfür sind:

- die ausschließliche Verwendung von Tafelobst statt Fallobst
- die Verwendung von biologisch erzeugtem Obst bzw. Früchten aus kontrolliert-integriertem Anbau
- ein höherer vorhandener Alkoholgehalt
- eine besonders lange Lagerdauer
- die Verwendung von besonderem Fränkischen Quell- oder Brunnenwasser
- die Verwendung besonders edler Lagerbehälter
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- in Flaschen und Gefäßen (in Trinkstärke)
- Steingut/Edelstahltanks etc. und muss noch herabgesetzt werden

Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Herstellung bis zum fertigen Destillat findet im geografischen Gebiet (Franken) statt.

FRÄNKISCHES ZWETSCHGENWASSER



Produkt Fränkisches Zwetschgenwasser g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 9. Obstbrand

Antragsteller Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) Rochusstr. 1 53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Regierungsbezirke Unter-, Mittel-, und Oberfranken (ausschließlich in Franken)



Produktbeschreibung

- Fränkisches Zwetschgenwasser ist eine Spirituose und wird ausschließlich aus in Franken angebauten Zwetschgen durch Gärung und Destillation gewonnen.
- Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch Farbstoff „Zuckerkuhlör“ zur Farbegalisierung nicht verwendet.
- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch zur Geschmacksabrundung den Fertigerzeugnissen zugegeben.

- Vorhandener Alkoholgehalt des Zwetschgendestillates zwischen 60–85,9 % Vol.
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: > 40 % Vol.
- Klarheit: klar
- Farbe: wasserhell oder gelblich/rötlich/bräunlich (bei im Holzfass gereiften Produkten)
- keine Zugabe von Holzchips oder Holzeinbauten in Lagertanks
- Geruch: typisches Zwetschgenaroma ggf. mit Bittermandelnote
- Geschmack: aromatisches Zwetschgenbukett, weich und sortentypisch
- keine verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe, außer Wasser zur Herabsetzung der hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke

Herstellungsverfahren:

1. Einschlagen von frisch geernteten, reifen, gesunden und sauberen unzerkleinerten oder entsteinerten Zwetschgen in einen Tank oder in ein Fass
2. kontrollierte Gärung der eingeschlagenen Früchte mit Hilfe wilder Hefen oder Reinzuchthefen (keine gentechnisch veränderten Hefen), bei kontrollierter Temperatur und Gärführung (2-6 Wochen). Nach beendeter Gärung Lagerung für einige Wochen zur Bildung der zwetschgentypischen Aromastoffe
3. Destillation der vergorenen Obstmaische. Je nach Brennapparat (Brennblase mit oder ohne Verstärkerböden) wird die Maische ein- oder zweimal zu weniger als 86 % Vol. unter Beachtung von a zur Reduktion des Ethylcarbamatgehalts (Blausäure)
4. Lagerung (z. B. in Steingut, Edeltank etc.) und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen (Fässer aus Eschen- oder Kastanienholz)
5. Fertigstellung:
 - eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Obstdestillate,
 - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Kirschdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,
 - die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
 - das Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Fränkisches Zwetschgenwasser), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten

Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Ergänzende Bezeichnungen zur geografischen Angabe „Fränkisches Zwetschgenwasser“

In Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ dürfen auch die Bezeichnungen „Fränkisches Zwetschenwasser“, „Fränkischer Zwetschgenbrand“ oder „Fränkische Zwetsch(g)e“ verwendet werden.

b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Fränkisches Zwetschgenwasser“

Die Bezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:

- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:

Wird „Fränkisches Zwetschgenwasser“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Franken liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Volkacher Zwetschgenwasser), so wird diese ergänzende geografische Bezeichnung zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Franken bezeichnenden Angabe ist, dass die Zwetschgen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort in dieser kleineren geografischen Einheit hat.

d) Ergänzung um andere als geografische Begriffe (Alterungs- und Qualitätsangaben):

- Wird die Bezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungs-

angaben ergänzt, so müssen die diese Angaben tragenden Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern.

Für Altersangaben gilt Folgendes:

- Bei Reifung oder Lagerung von mindestens 12 Monaten darf das Produkt ggf. unter ergänzender Nennung der konkreten Reifungs- oder Lagerungsdauer in Jahres- oder Monatsangaben z.B. „14 Monate gereift“ bzw. „14 Monate gelagert“ bezeichnet werden.
- Bei Reifung von drei Jahren darf das Produkt als „alt“ bezeichnet werden.
- Die bei Branntwein oder Weinbrand/Brandy gängigen Altersprädikate wie „VSOP“, „VS“ etc. werden für „Fränkisches Zwetschgenwasser“ nicht verwendet
- Wird die geografische Angabe „Fränkisches Zwetschgenwasser“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben.

Beispiele hierfür sind:

- die ausschließliche Verwendung von Tafelobst statt Fallobst
- die Verwendung von biologisch erzeugtem Obst bzw. Früchten aus kontrolliert-integriertem Anbau
- eine besonders lange Lagerdauer
- die Verwendung von besonderem Fränkischen Quell- oder Brunnenwasser
- die Verwendung besonders edler Lagerbehältnisse
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- in Flaschen und Gefäßen (in Trinkstärke)
- Steingut/Edelstahltanks etc. und muss noch herabgesetzt werden

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Die Herstellung bis zum fertigen Destillat findet im geografischen Gebiet (Franken) statt. Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Zwetschgendestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken können auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

HÜTTENTEE



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Hüttentee g.A.

Herkunftsland Deutschland

Produktklasse 32. Likör

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Bundesrepublik
Deutschland



Produktbeschreibung

- Spirituose hergestellt aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter Zugabe von Tee bzw. Tee-Extrakt, Rum, Zucker und weiteren Zutaten
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose:

mindestens 22,5 % Vol.

- Mindestzuckergehalt: 100 g/Liter Fertigware (ausgedrückt als Invertzucker)
- Klarheit: klar
- Farbe: rötlich bis bräunlich gefärbt je nach Verwendung der Zutaten
- Geruch: fruchtig, nussig, karamellisiert, Rumnote
- Geschmack: fruchtig, nussig, karamellisiert, Rumgeschmack
- Basiszutaten für Hüttentee:
 - Ethylalkohol landw. Ursprungs
 - Tee oder Tee-Extrakt (aus schwarzem Tee)
 - Rum
 - Zucker
- ggf. weitere geschmacksgebende Zutaten wie z.B. Obstdestillate (Obstgeiste oder -brände), Arrak oder Obst-/Fruchtsäfte sowie Schalen von Zitrusfrüchten und Gewürze, ggf. weitere natürliche Aromen, ggf. Farbstoffe

Herstellungsverfahren

- Alle Zutaten werden in Tanks durch Rühren gut vermischt.
- Herabsetzen der hochprozentigen ethylalkohol-, tee- und rumhaltigen Flüssigkeit auf die gewünschte Trinkstärke mit Wasser
- Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter
- Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Hüttentee), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln. Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Hüttentee“

Die Bezeichnung „Hüttentee“ 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 dies nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:

Wird Hüttentee in bestimmten Regionen Deutschlands als Kaltgetränk (trinkfertiger Likör) hergestellt, z.B. in Bayern oder im Schwarzwald, darf die geografische Angabe „Hüttentee“ entsprechend ergänzt werden, also z.B. Bayerischer Hüttentee oder Schwarzwälder Hüttentee.

Mit Ausnahme der Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser, der Abfüllung, Etikettierung und Verpackung wird dieser Hüttentee in dieser engeren Region hergestellt.

Auch bei vor Ort zubereiteten Heißgetränken darf der Ort der Zubereitung vor die Bezeichnung „Hüttentee“ gesetzt werden (z. B. „Schwarzwälder Hüttentee“).

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

- angeboten als kalter trinkfertiger Likör oder vor Ort in Ski- und Wanderhütten als Heißgetränk
- Lagerung oder Reifung für Geschmacksabrundung in geeigneten Behältnissen (z. B. Eichen- oder Stahlfässer) vor Fertigstellung
- Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Soll nach Empfehlung des Herstellers „Hüttentee“ verdünnt konsumiert werden, so wird auf das vom Hersteller empfohlene Verdünnungsverhältnis auf dem Etikett hingewiesen.

MÜNCHENER KÜMMEL



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Münchener Kümmel,
Münchener Kümmel g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 23. Kümmel oder 32. Likör

Antragsteller Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft,
Referat 414 (Wein, Bier,
Getränkewirtschaft)
Rochusstr. 1
53123 Bonn

Tel: 0228/99529-0

Fax: 0228/99529-3447

E-Mail: 414@bmel.bund.de
www.bmel.bund.de

Herstellungsgebiet

Landeshauptstadt
München sowie in den
Landkreisen München,
Freising, Erding und
Ebersberg



Produktbeschreibung

- Spirituose mit Kümmel, gewonnen durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) und ggf. weiteren geschmacksgebenden Zutaten
- Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 32 % Vol
- 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
- Neben Kümmel und Kümmelsamen werden ggf. nur natürliche weitere geschmacksgebende Zutaten wie Kräuter und Gewürze einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet (keine Lebensmittelzusatzstoffe wie z. B. Farbstoffe).
- Süßen mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen in unterschiedlicher Menge (Vermarktung von geschmacklich süßeren oder weniger süßen Varianten)
- Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke

Herstellungsverfahren

- Kümmelsamen, weitere geschmacksgebende Zutaten mit Ethylalkohol und ggf. Wasser mischen
- Aroma-Extraktion durch Lagerung und/oder Reifung in geeigneten Behältnissen
- Fertigstellung:
 - Mischung gelagerter/gereiffter Kräuterauszüge mit Ethylalkohol
 - ggf. Süßen mit Zucker oder süßenden Erzeugnissen in unterschiedlicher Menge je nach Variante
 - Herabsetzen auf Trinkstärke mit Wasser
 - ggf. Filtration
 - Etikettieren und Verpacken

Kennzeichnung

Exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Münchener Kümmel/Münchner Kümmel), dabei gelten die in Kapitel II der VO (EU) 2019/787 aufgeführten Kennzeichnungsregeln.

Optional: EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“:

Die Bezeichnung „Münchener Kümmel/Münchner 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

- Wird die geografische Angabe „Münchener Kümmel/Münchner 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 „Münchener Kümmel/Münchner 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, gegebenenfalls auch Sortenalkohol, oder ein deutlich höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Flaschen

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

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



Impressum

Herausgeber

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
Internet: www.LfL.bayern.de

Redaktion

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Str. 54, 80638 München
Friederike Huber, Nina Breunig und Dr. Peter Westermeier
Telefon: 49 (0) 8161 8640-1333
E-Mail: Maerkte@LfL.bayern.de

Hinweis

Stand: November 2021;
Als Kontrollgrundlage verbindlich sind die jeweils im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und über eAmbrosia (EU-Register der geografischen Angaben) abrufbaren, aktuell gültigen Fassungen der Produktspezifikationen bzw. die im Register des Deutschen Patent- und Markenamtes hinterlegten Veröffentlichungen der Produktspezifikationen.

Fotonachweis

S. 6, 9, 70, 72 Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
S. 10–24, 28, 36–38, 42–52, 56, 64–66, 76–98 StMELF/Barbara Bonisolli
S. 28 iStock/Marian Vejck
S. 32 iStock/sorendls
S. 34 iStock/Elena Hramowa
S. 40 iStock/Tuned In
S. 54 iStock/Miro Novak
S. 58 StockFood/Udo Einenkel
S. 61 Spargelerzeugerverband Südbayern
S. 62 iStock/Lili Graphie
S. 68 iStock/M. Liberra

Gestaltung:

CUBE Kommunikationsagentur GmbH, München