

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio**

(2021/C 129/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«Bayerischer Bärwurz»

N. UE: PGI-DE-02580 — 7.6.2019

1. **Indicazione geografica da registrare**

«Bayerischer Bärwurz»

2. **Categoria della bevanda spiritosa**

Altre bevande spiritose

3. **Descrizione della bevanda spiritosa**

3.1. *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche*

La «Bayerischer Bärwurz» è una bevanda spiritosa prodotta in Baviera, in particolare nella foresta bavarese, in modo tradizionale dalla radice della pianta *Meum athamanticum* (Jacq.) o della pianta *Ligusticum mutellina* (L.) Crantz, in prosieguo denominate collettivamente «piante di Bärwurz».

- Tenore alcolico effettivo della bevanda spiritosa pronta per la consumazione: almeno il 40 % in volume.
- Limpidezza: limpida.
- Colore: incolore o, per i prodotti invecchiati in fusti di legno, giallastro, rossastro o brunastro a seconda del tipo di legno utilizzato.
- Aroma: aroma intenso della pianta di Bärwurz, che ricorda leggermente il sedano o il levistico.
- Sapore: tipico sapore di terra.
- Additivi alimentari o altre sostanze utilizzate: se del caso, alcole etilico di origine agricola, da miscelare con distillato di Bärwurz e acqua per la riduzione del titolo alcolometrico.

3.2. *Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)*

- A differenza di altre bevande spiritose a base delle specie di piante summenzionate, la «Bayerischer Bärwurz» utilizza solo le radici di queste specie al fine di conservare la qualità particolarmente elevata e l'aroma unico. Le altre parti della pianta non sono utilizzate.
- Inoltre la «Bayerischer Bärwurz» è tradizionalmente prodotta con un titolo alcolometrico elevato di almeno il 40 % vol., che è quindi superiore al titolo alcolometrico minimo del 38 % vol. obbligatorio per la «Bärwurz». Il titolo alcolometrico più elevato significa che il prodotto è meno diluito e che nel prodotto finale sono trattenuti più aromi. Ciò conferisce alla «Bayerischer Bärwurz» il suo sapore particolarmente caratteristico e intenso.
- Nessuna dolcificazione.
- Non sono utilizzati coloranti o altri additivi.

<sup>(1)</sup> GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

- Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche che la contraddistinguono, per tradizione la «Bayerischer Bärwurz» è generalmente commercializzata in bottiglie strette di gres marrone. Lo speciale equivalente termico della bottiglia in gres protegge la «Bayerischer Bärwurz» dalle fluttuazioni di calore meglio del vetro, evitando così la volatilizzazione degli oli essenziali presenti nella bevanda. Inoltre la caratteristica bottiglia in gres protegge gli oli essenziali dalla luce, garantendo quindi una migliore preservazione della qualità e dell'intensità uniche della «Bayerischer Bärwurz».

#### 4. Zona geografica interessata

La «Bayerischer Bärwurz» è prodotta in varie regioni della Baviera, in particolare nella foresta bavarese. La zona geografica delimitata è quella di tutta la Baviera.

#### 5. Metodo per ottenere la bevanda spiritosa

La «Bayerischer Bärwurz» è prodotta utilizzando le radici delle piante di Bärwurz. I frutti e i semi delle piante di Bärwurz non sono utilizzati nella produzione della «Bayerischer Bärwurz» poiché l'aroma speciale, unico e intenso della «Bayerischer Bärwurz» può essere ottenuto solo utilizzando le radici. Non sono utilizzate altre piante con proprietà organolettiche simili, ad esempio il sedano, il levistico o i loro estratti.

La zona della Baviera in cui si trovano le piante di Bärwurz spazia dalle montagne e dagli altopiani più elevati con un'altitudine che varia da quella (sub)alpina a quella montana, come le Alpi e la foresta bavarese, agli altopiani più bassi con un'altitudine che va da quella montana a quella submontana, come la foresta francone e il Fichtelgebirge.

Possono volerci fino a otto anni prima che le radici delle piante di Bärwurz crescano abbastanza da fornire sufficiente materia prima per la produzione della «Bayerischer Bärwurz».

I metodi per produrre la «Bayerischer Bärwurz» variano sensibilmente e vanno dall'utilizzo del solo macerato o digestato di Bärwurz all'utilizzo del solo distillato di Bärwurz, di una miscela di macerato e distillato di Bärwurz o di un assemblaggio di macerato o distillato di Bärwurz con alcole etilico di origine agricola.

Innanzitutto le radici di Bärwurz da utilizzare vengono lavate e tritate o macinate.

Se per la seconda fase il produttore decide di produrre un macerato o un digestato di Bärwurz, dalle radici di Bärwurz lavate e tritate si ottiene un estratto freddo («macerato») o caldo («digestato») a cui viene aggiunto alcole etilico di origine agricola. Durante questo processo, che può durare settimane o mesi, le radici vengono delicatamente private dei loro oli essenziali, colore e sapore.

Se per la seconda fase il produttore decide di produrre un distillato di Bärwurz, le radici di Bärwurz, che sono lavate, tritate e a cui viene aggiunto alcole etilico di origine agricola, sono innanzitutto macerate. Tale processo di estrazione degli aromi caratteristici attraverso la macerazione richiede inoltre che il prodotto sia conservato per un periodo di tempo adeguato prima di essere successivamente distillato.

Come detto in precedenza, i metodi di produzione sono diversi e questo vale anche per il processo di distillazione, durante il quale l'alcole etilico di origine agricola può talvolta essere nuovamente aggiunto.

Dopo la distillazione il prodotto è generalmente conservato e/o lasciato invecchiare in recipienti idonei (ad esempio in botti di rovere o di acciaio) fino a dieci anni per arrotondare il sapore.

Dopo la fase di conservazione o di invecchiamento, il processo di produzione viene completato procedendo con le seguenti fasi:

- eventuale assemblaggio tra vari distillati di Bärwurz e l'alcole etilico di origine agricola;
- riduzione del titolo alcolometrico dei distillati di Bärwurz a elevata percentuale di alcole con l'aggiunta di acqua;
- imbottigliamento in recipienti idonei, in particolare bottiglie di gres marrone;
- etichettatura e confezionamento.

Per garantire la qualità particolarmente elevata e unica, tutte le fasi della produzione indicate in precedenza devono avere luogo nella zona geografica. Una volta che il titolo alcolometrico del prodotto è stato ridotto, gli oli essenziali che contiene diventano rapidamente volatili, il che limita la durata di conservazione della «Bayerischer Bärwurz» pronta per la consumazione. Il prodotto deve essere imbottigliato rapidamente nella zona geografica subito dopo la riduzione del titolo alcolometrico, poiché altrimenti la qualità inizierebbe presto a deteriorarsi. Il prodotto è rinomato per la sua qualità e un imbottigliamento rapido e tracciabile nella zona geografica è fondamentale per garantire una qualità sempre elevata e per agevolare i controlli.

## 6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

### 6.1. Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame

La tradizione di produrre una bevanda spiritosa dalle radici della pianta di Bärwurz ha avuto origine nella foresta bavarese e, secondo la più antica distilleria di Bärwurz conosciuta nel mondo (Deggendorf), risale al 1919, diffondendosi nel tempo in altre regioni della Baviera in cui l'ingrediente caratteristico (radice delle piante di Bärwurz) della «Bayerischer Bärwurz» è presente in natura.

Queste regioni sono per lo più altopiani con un'altitudine che varia da quella submontana a quella subalpina. Oltre al clima prevalentemente fresco e umido tipico degli altopiani orientali, queste regioni presentano condizioni geografiche e climatiche uniche per le piante di Bärwurz.

Intorno al 1920 Karl Eckert, medico e proprietario di una distilleria di Deggendorf, ha scoperto, oltre agli effetti della pianta, il sapore raffinato del suo distillato. Nel 1928 il termine «Bärwurz» è menzionato in un listino prezzi della distilleria «Brennerei zum Bären» di Deggendorf. È stato anche registrato in un documento dell'ufficio tedesco dei brevetti di Berlino del 17 dicembre 1929. Il nome «Bärwurz» è un'abbreviazione di «Gebärmutterwurz» [letteralmente: radice uterina], un nome antecedente con cui le piante erano comunemente conosciute.

### 6.2. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

Le suddette condizioni geografiche e climatiche specifiche della zona geografica consentono la crescita delle piante di Bärwurz utilizzate come materia prima per la «Bayerischer Bärwurz». La presenza di queste piante ha portato a una concentrazione dei produttori tradizionali della «Bayerischer Bärwurz» nelle principali regioni di produzione. Detta concentrazione ha permesso ai produttori, attraverso un costante scambio di idee, di sviluppare le loro competenze tecniche e conoscenze specifiche su come trattare le radici delle piante di Bärwurz, il che ha contribuito, e continua a contribuire, in modo significativo alla qualità caratteristica del prodotto «Bayerischer Bärwurz».

Le piante selvatiche di Bärwurz, che si trovano in regioni con un'altitudine di oltre 1 000 m sul livello del mare (come la foresta bavarese, la principale regione di produzione), sono l'esempio perfetto di una pianta che beneficia di una maggiore esposizione al sole e di un tasso di fotosintesi e accumulo di energia più elevato. Inoltre crescono in mezzo a una serie di altre piante e sono quindi in grado di contribuire ai loro metaboliti che sono rilasciati nel suolo. In questo modo si ottengono tradizionalmente gli aromi più pronunciati e il sapore intenso per cui la «Bayerischer Bärwurz» è rinomata.

In particolare nella foresta bavarese, dove è concentrata la produzione della «Bayerischer Bärwurz», termini come «Bärwurzquelle» e «Bärwurzerei» [«produttore di Bärwurz»] sono elementi consolidati nei nomi delle imprese.

In Baviera sono state e continuano ad essere rappresentate opere teatrali in cui, ad esempio, si usano le bottiglie della «Bayerischer Bärwurz» come elementi di scena.

Lo stato della «Bayerischer Bärwurz» quale bene culturale ben consolidato in Baviera è evidente anche dal fatto che espressioni linguistiche per la «Bayerischer Bärwurz» sono entrate nel linguaggio, come «Bayerwaldiesel» [letteralmente: diesel della foresta bavarese].

La stampa locale parla regolarmente della produzione della «Bayerischer Bärwurz» da parte dei produttori tradizionali.

La produzione tradizionale della «Bayerischer Bärwurz» nella zona geografica è comprovata anche da opere letterarie e riviste specializzate. Ad esempio la seguente citazione si trova nel libro di Karl May *Der Wurzelsepp*, pubblicato nel 1949, che è ambientato in Baviera: «[l]a migliore Bärwurz di tutta la foresta bavarese si trova nell'hotel Kronenhof».

Il primo museo bavarese della grappa, che comprende una mostra che ripercorre e spiega la produzione tradizionale della «Bayerischer Bärwurz», si trova a Hauzenberg, nella regione della foresta bavarese. Vi è ad esempio un filmato sulla Bärwurz, che mostra lo sviluppo storico della produzione nella zona geografica.

Esiste inoltre il museo della grappa «Gläserne Distille» a Böbrach, dove un altro filmato sulla Bärwurz presenta la tradizione della produzione della «Bayerischer Bärwurz». Nel museo c'è anche una dimostrazione del processo di distillazione utilizzato per produrre la «Bayerischer Bärwurz».

La «Bayerischer Bärwurz» è elencata come specialità tradizionale bavarese nella banca dati delle specialità bavaresi ([www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)). Per figurare nella banca dati, un prodotto, un piatto o una bevanda deve soddisfare una serie di requisiti. La specialità deve essere prodotta o coltivata nella regione da almeno 50 anni. Deve inoltre avere una storia (di produzione) che dimostri che il prodotto è strettamente legato alla regione in cui viene prodotto o trasformato. Infine i consumatori devono percepire il prodotto come tipicamente bavarese o tipico di una regione della Baviera.

## 7. Disposizioni dell'Unione europea o disposizioni nazionali/regionali

### 7.1. Base giuridica

- Legislazione dell'Unione europea in materia di alimentazione (compreso il regolamento (UE) n. 1169/2011)
- Legislazione dell'UE in materia di bevande spiritose (compreso il regolamento (CE) n. 110/2008 e, dal 25 maggio 2021, il regolamento (UE) 2019/787)
- Legislazione nazionale sulle bevande spiritose (legislazione federale)

### 7.2. Descrizione dei requisiti

- Norme in materia di etichettatura
- Specifiche di prodotto

## 8. Richiedente

### 8.1. Stato membro, paese terzo o persona fisica/giuridica:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [ministero federale dell'Alimentazione e dell'agricoltura (BMEL), unità 414 (settore vino, birra e altre bevande)]

### 8.2. Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato):

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

## 9. Aggiunte all'indicazione geografica

### a) Norme di base sulle aggiunte all'indicazione geografica «Bayerischer Bärwurz»:

a norma dell'attuale legislazione dell'Unione in materia di bevande spiritose, il nome «Bayerischer Bärwurz» può essere integrato unicamente:

- dai termini indicati alla lettera b) oppure
- da termini diversi da quelli indicati alla lettera b) di cui è possibile dimostrare un uso corrente al 20 febbraio 2008.

### b) Aggiunte di altri termini non geografici:

- se al nome «Bayerischer Bärwurz» vengono aggiunte indicazioni riguardanti la maturazione, l'invecchiamento o la conservazione, i prodotti devono essere stati invecchiati o conservati per almeno sei mesi.

L'indicazione dell'età è soggetta alle norme seguenti:

- i prodotti invecchiati per sei mesi possono essere etichettati con la dicitura «invecchiato»;

i prodotti invecchiati per almeno un anno possono essere etichettati con la dicitura «vecchio»;

- se al nome «Bayerischer Bärwurzl» vengono aggiunti termini relativi alla qualità (ad esempio «di qualità», «premium» o «da tavola»), tali prodotti devono essere di qualità decisamente superiore rispetto alle varianti standard. Alcuni esempi sono l'uso del solo distillato di Bärwurz o una conservazione più lunga o particolare del distillato di Bärwurz.

I prodotti che sono stati prodotti interamente nella stessa impresa, ossia sottoposti a distillazione, riduzione del titolo alcolometrico con l'aggiunta dell'acqua e imbottigliamento, possono utilizzare l'etichetta supplementare «distillato e imbottigliato in distilleria».

#### 10. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

---