

Technische Unterlage

Datum des Einlangens (TT/MM/JJJJ) ...

[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) 4

Sprache des Antrags Deutsch

Aktenzeichen: ...

[von der Kommission auszufüllen]

Einzutragende geografische Angabe **"Mariazeller Magenlikör"**

Kategorie der Spirituose

Produktkategorie 32 "Likör", Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

Unter der Bezeichnung "Mariazeller Magenlikör" wird ein Kräuterlikör halbsüß sowie ein Kräuterlikör in klassisch bitterer Geschmacksausprägung (classic) erzeugt.

Beschreibung der Spirituose

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt: mindestens 40 %vol

Zuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker): "halbsüß" mindestens 115 g/l

"klassisch" mindestens 100 g/l

- *Organoleptische Eigenschaften:*

"Mariazeller Magenlikör" halbsüß ist von typisch grüner, von Mazerat und Färbung herrührender Farbe. Der Geruch ist arteigen kräuterig, der Geschmack leicht alkoholisch, ausbalanciert - vielschichtig herbal.

Der klassische "Mariazeller Magenlikör" weist eine produkttypische rot-braune Färbung, die von Mazerat und auch von zugegebenem Karamellsirup herrührt, auf.

Sein Geruch ist herbwürzig, der Geschmack harmonisch ausgewogen herb, mit bitteren Noten ähnlich einer 80%-igen Bitterschokolade.

*Besondere Merkmale(im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):*Im Gegensatz zu anderen Kräuterlikören, bei denen meist ein oder zwei Bestandteile dominieren, z.B. in Form einer vorherrschenden Anisnote in Verbindung mit einem starken Wurzelton, zeichnet sich "Mariazeller Magenlikör" durch die besonders ausgewogene Zusammenstellung einer Vielzahl an verschiedenen Kräutern und weiteren pflanzlichen Bestandteile aus.

Als Ergebnis hinterlässt Mariazeller Magenlikör einen wohltuenden, äußerst harmonischen Gesamteindruck. Kein Bestandteil tritt merklich in den Vordergrund oder sticht gar heraus. Geradezu typisch ist, dass eine sensorische Identifizierung einzelner Bestandteile nahezu unmöglich ist. Dies trifft grundsätzlich auch auf Mariazeller Magenlikör "halbsüß" zu, auch wenn hier mitunter entfernt Anklänge an Minze vermutet, in der Folge dann aber nicht immer auch bestätigt werden können.

Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in den für "Mariazeller Magenlikör" charakteristischen Flaschengrößen 1000, 500, 200 und 50 ml

Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Mariazell, die mit der Gemeindegemeinschaft Ende 2014 eine Fläche von 414 km² aufweist.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Nach der von Generation zu Generation weitergegebenen Rezeptur werden 33 spezielle pflanzliche Grundstoffe (Kräuter, Früchte, Blüten, Samen und Wurzeln, u.a. Arnika, Fenchel, Galgant, Ysop oder auch Zittwerwurzel) durch Mazeration in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit 4 % Zwetschkenbrand zu hochkonzentrierten Pflanzenauszügen verarbeitet.

Aus für die Varianten "halbsüß" und "classic" jeweils charakteristischen Auszügen wird unter Beigabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kristallzucker und Wasser das Fertigerzeugnis in Trinkstärke hergestellt.

Entsprechend einer langjährigen Tradition, die immer schon von Fragen der Qualität und der Verfügbarkeit der Rohstoffe bestimmt war, stammen die pflanzlichen Grundstoffe für Mariazeller Magenlikör seit urdenklichen Zeiten aus aller Herren Länder.

Eine Färbung im Sinne der Richtlinie 94/36/EG - aufgehoben durch Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, zuletzt geändert mit Verordnung (EU) Nr. 913/2013, ist in Übereinstimmung mit Art. 5 Abs. 2 lit. d der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 idgF üblich.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

- *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Mariazell ist ein seit Jahrhunderten gut besuchter Wallfahrtsort für Pilger aus dem Raum der ehemaligen k.u.k. Monarchie und darüber hinaus. Der seit 1883 von Cajetan Arzberger und seinen Nachfolgern am Hauptplatz von Mariazell produzierte „Mariazeller Magenlikör“ gehört zu Mariazell, wie die Wallfahrtsbasilika oder der ebenfalls traditionelle Lebkuchen.

Generationen von Pilgern und Gästen des bedeutendsten Wallfahrtsortes Österreichs kennen und schätzen das Produkt unter seinem traditionellen Namen. Laut offiziellen Angaben auf der Webseite¹ der Basilika ist pro Jahr mit über einer Million an Pilgern und Besuchern in Mariazell zu rechnen. Mariazeller Magenlikör ist seit jeher ein gerne mitgebrachtes Souvenir dem schon immer ein außergewöhnlicher Ruf und große Bekanntheit, nicht zuletzt aufgrund der lange zurückreichenden Marktpresenz, zukam. Dafür spricht etwa auch, dass bereits die ersten Besucher aus den ehemaligen Staaten des Ostblocks nach der Wende begeistert Mariazeller Magenlikör kauften, obwohl es in diesen, bis dahin von jeder Bezugsmöglichkeit abgeschnittenen Ländern keinerlei Werbung für das Produkt gab.

¹ <http://www.basilika-mariazell.at/site/de/info/article/35.html>

"Mariazeller Magenlikör" ist bei großen touristischen Veranstaltungen in Wien, Graz, Linz etc. ein typischer "Botschafter" der Region und - nicht zuletzt infolge der Internationalität des Pilgerwesens – auch über die Grenzen Österreichs hinaus bestens bekannt.

Vom hohen Ansehen des Produkts zeugen immer wieder Berichte in Beilagen auflagenstarker großer Österreichischer Tageszeitungen ("Adventkurier", "Adventkrone") oder auch Beiträge über Mariazeller Magenlikör in der lokalen Presse ("Kleine Zeitung", "Die Steirerin", "Steirer Monat"). Selbst im "Wirtschaftsblatt" (Online), wie Wikipedia zu entnehmen ist, wird über Mariazeller Magenlikör berichtet. Nicht zuletzt findet die Bedeutung von Mariazeller Magenlikör im Jahr 2013 ihre Würdigung in der Verleihung des Steirischen Landeswappens an den Hersteller durch den Landeshauptmann.

Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind

Als ein Traditionsprodukt erster Güte wird "Mariazeller Magenlikör" ausnahmslos im genannten geografischen Gebiet in Handarbeit erzeugt.

EU- oder nationale/regionale Bestimmungen

"Mariazeller Magenlikör" ist seit dem Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR-Abkommen), BGBl. Nr. 909/1993, eine von den Vertragspartnern anerkannte Österreichische Spirituose, die mit Beitritt Österreichs zur EU am 29.08.1994, Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21, als geographische Angabe im Sinne von Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen wurde.

In der Folge wird "Mariazeller Magenlikör" eine in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 eingetragene, im Sinne von Art. 20 etablierte geografische Angabe.

Auf nationaler Ebene ist die Spezifikation von "Mariazeller Magenlikör" im Österreichischen Lebensmittelbuch in der jeweils geltenden Fassung, in Kapitel B23 - Spirituosen veröffentlicht und von der Seite

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html> abrufbar.

Antragsteller

Mitgliedstaat: Österreich

Bundesministerium für Gesundheit

Radetzkystraße 2

1030 Wien

Telefon: 0043 (0)1 71100-0

E-Mail: IB13@bmg.gv.at

Ergänzung der geografischen Angabe

keine

Besondere Etikettierungsregeln

Zusätzlich zur Angabe „Mariazeller Magenlikör“ wird das Produkt entsprechend seiner jeweiligen spezifischen Geschmacksausprägung durch die Angabe "CLASSIC", "classic" oder "Classic" bzw. „halbsüß“ oder "Halbsüß" näher charakterisiert.