

2. Mitgliedsstaat

Österreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

2. Kategorie der Spirituose, 3. Beschreibung der Spirituose, 4. Abgrenzung des geografischen Gebietes, 5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose, 6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung, 7. Kennzeichnungsanforderungen

4. Erläuterung des berechtigten Interesses

Die Firma Caj. Arzberger's Nachfolger, Arzberger Gesellschaft m.b.H. & Co. KG als derzeit einziger Hersteller des Mariazeller Magenlikörs hat das berechtigte Interesse, die Spezifikation des Mariazeller Magenlikörs im Sinne einer besseren Prüfbarkeit zu präzisieren und zu aktualisieren, ohne dabei den Sinn der Spezifikation zu verändern.

5. Art der Änderung(en)

Gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 als Standardänderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. A.

Beschreibung der Veränderungen: 2. Kategorie der Spirituose

Die Schreibweise der Variante "classic" wurde auf die Schreibweise "klassik" angepasst.

Begründung der Veränderung: 2. Kategorie der Spirituose

Es gibt zwei Varianten des Mariazeller Magenlikörs, die Variante halbsüß und die Variante classic. Die Variante classic wurde im ursprünglichen Antrag ebenso geschrieben, mittlerweile hat sich jedoch die Schreibweise "klassik" im deutschen Sprachraum so durchgesetzt, dass auch die Etiketten dieser Variante auf "klassik" angepasst wurden.



**Beschreibung der Veränderungen: 3.
Beschreibung der Spirituose**

Der folgende Passus wird gelöscht: "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."

**Begründung der Veränderung: 3.
Beschreibung der Spirituose**

Es wird um Streichung dieses Passus gebeten, da er wenig zur Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften beiträgt, sondern, ganz im Gegenteil, eher verwirrt. Diese Präzisierung dient der besseren Prüfbarkeit der organoleptischen Eigenschaften durch das Kontrollorgan.

**Beschreibung der Veränderungen: 4.
Abgrenzung des geografischen Gebietes**

Ergänzung um den Satz: "Die Herstellung des Mariazeller Magenlikörs erfolgt ausschließlich in Mariazell."

**Begründung der Veränderung: 4.
Abgrenzung des geografischen Gebietes**

Präzisierung, dass das Produkt ausschließlich in Mariazell durch Vermischen der Rohstoffe und Essenzen hergestellt werden darf.

**Beschreibung der Veränderungen: 5.
Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Im Abschnitt "Verfahren zur Gewinnung der Spirituose" wurden kleine Änderungen zur Präzisierung vorgenommen. Es wird festgehalten, dass die Weitergabe der Rezeptur seit fünf Generationen ausschließlich mündlich erfolgt. Die Art der Herstellung sowie die Verwendung der zugrundeliegenden Essenzen wird präziser beschrieben, auch hinsichtlich der historischen Verwendung von Bonifikateuren. Die zitierten Richtlinien wurden auf die



entsprechenden geltenden Fassungen geändert.

**Begründung der Veränderung: 5.
Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Im Rahmen der verpflichtenden Kontrolle wurde festgestellt, dass gewisse Unschärfen im Text bestehen, welche mit diesen Änderungen behoben werden. Durch Präzisierung der Beschreibung der bestehenden Methoden und Einfügen von Erläuterungen ist eine bessere Prüfbarkeit gegeben.

**Beschreibung der Veränderungen: 6.
Zusammenhang mit den geografischen
Verhältnissen oder dem geografischen
Ursprung**

Der frühere Eintrag enthielt einen stark werbelastigen Text, welcher für die geschützte geographische Angabe keinerlei Relevanz aufwies. Dieser wurde daher gestrichen. Es wurde stattdessen der historische Zusammenhang zwischen Wallfahrern und dem Mariazeller Magenlikör eingefügt.

**Begründung der Veränderung: 6.
Zusammenhang mit den geografischen
Verhältnissen oder dem geografischen
Ursprung**

Um der Anmerkung des Prüforgans Rechnung zu tragen, wurde der Werbetext entfernt und der historische Zusammenhang recherchiert und eingefügt.

**Beschreibung der Veränderungen: 7.
Kennzeichnungsanforderungen**

Erweiterung des Begriffs "Classic" um die vorherrschende Deutsche Schreibweise "Klassik". Erweiterung des Begriffs "Halbsüß" um Blockbuchstaben.

**Begründung der Veränderung: 7.
Kennzeichnungsanforderungen**

Es gibt zwei Varianten des Mariazeller Magenlikörs, die Variante halbsüß und die Variante classic. Die Variante classic wurde im ursprünglichen Antrag ebenso geschrieben,



mittlerweile hat sich jedoch die Schreibweise "klassik" im deutschen Sprachraum so durchgesetzt, dass auch die Etiketten dieser Variante auf "klassik" angepasst wurden. Auf den Flaschen wird bevorzugt die Schreibweise in Blockbuchstaben verwendet, daher wird diese hier auch ergänzt.

Konsolidierte Fassung: **Produktspezifikationen**

1. Einzutragender Name

Mariazeller Magenlikör

2. Kategorie der Spirituose

Likör

Physikalische, chemische und/oder sensorische 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 Mariazeller Magenlikör "klassik" 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.

Alkoholgehalt mindestens 40 % vol.



Zuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker)
"halbsüß" mindestens 115 g/l ; "bitter"
(="klassik") mindestens 100g/l

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. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in den für Mariazeller Magenlikör charakteristischen Flaschengrößen 1.000, 500, 200 und 50 ml.

4. Abgrenzung des geografischen Gebietes

Die Herstellung des Mariazeller Magenlikörs erfolgt ausschließlich in Mariazell. Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Mariazell, die mit der Gemeindezusammenlegung Ende 2014 eine Fläche von 414 km² aufweist.

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Nach der von Generation zu Generation mündlich weitergegebenen Rezeptur werden 33 spezielle pflanzliche Grundstoffe (Kräuter, Früchte, Blüten, Samen und Wurzeln, u.a.



Arnika, Fenchel, Galgant, Ysop oder auch Zittwerwurzel) durch Mazeration zu hochkonzentrierten Pflanzenauszügen verarbeitet. Hierfür werden Kräuter mit ähnlichen Extraktionsbedingungen in kleine Gruppen von drei bis zu fünf Kräutern, manchmal auch mehr, zusammengefasst und je nach Gruppe mit entweder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer Mischung aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zwetschkenbrand extrahiert. Diese Extraktion dauert je nach Kräutergruppe wenige Stunden bis einige Tage. Einige dieser pflanzlichen Grundstoffe werden zur Herstellung mehrerer Essenzen verwendet, jedoch mit unterschiedlichen Extraktionsbedingungen. Aus für die Varianten „halbsüß“ und „klassik“ jeweils charakteristischen Auszügen wird unter Beigabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zwetschkenbrand, Kristallzucker und Wasser das Fertigerzeugnis in Trinkstärke hergestellt. So sind in der Variante „klassik“ alle Essenzen enthalten, wohingegen in der Variante „halbsüß“ nur jene Essenzen verwendet werden, in denen vorwiegend die milden Kräuter verwendet werden. 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 VO (EG) Nr. 1333/2008 ist in Übereinstimmung mit Art. 7



Abs. 3 lit. d VO (EU) 2019/787 üblich. Zur Abrundung können traditionell verwendete Bonifikateure zugesetzt werden. Hierbei handelt es sich um Eichenholzextrakte.

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. Die Herstellung dieser Lebensmittel in Wallfahrtsorten ist historisch gewachsen. Früher kamen die Pilger oft mit angeschlagenen Mägen in Mariazell an. Dies ist beispielsweise wie folgt dokumentiert: „Große Demut beweise der Christ, wenn er sich von seinem Eigentum eine Zeitlang trenne und in die Fremde ziehe, Hunger und Kummer, Hitze und Kälte erleide, in der Herberge übel empfangen und viel schlechter als zu Hause mit Speise, Trank und Lager bedient werde. All das nehme der Pilger willig auf sich, bekenne er dadurch doch, daß sein Schöpfer um unsretwillen auf dieser elenden Welt viel größere Unbill erlitten habe“ (Norbert Ohler, Pilgerstab und Jakobsmuschel. S. 68.). Da dem Mariazeller Magenlikör bald nach seiner Kreation eine wohltuende Wirkung auf den Magen zugeschrieben wurde, wurde er bei der Ankunft zur Abhilfe gerne getrunken. So kam es, dass für die Heimreise, welche damals meist ebenfalls zu Fuß stattfand, haltbare und



energiespendende Lebensmittel wie zB. Lebkuchen gekauft und auch Mariazeller Magenlikör mitgenommen wurde. Erwähnungen eines „Magenlikörs“ finden sich ebenfalls bereits in Standardwerken wie zum Beispiel „die Likör-Fabrikation“ (2. Auflage von 1869, Leipzig von Franz Schneider). Auch wenn dieser natürlich eine andere Zusammensetzung aufweist, zeigt dies doch sehr schön die lange Tradition von Magenlikören im deutschsprachigen Raum, deren Rezepte jeweils eine starke lokale Ausprägung aufwiesen. Wiewohl der Mariazeller Magenlikör schon lange nicht mehr ausschließlich wegen der ihm nachgesagten beruhigenden Wirkung, sondern als wohlschmeckendes Genussmittel gekauft wird, bleibt der Magenlikör ein beliebtes Souvenir bzw. „Mitbringsel“. Dem Mariazeller Magenlikör kam schon immer ein außergewöhnlicher Ruf und große Bekanntheit, nicht zuletzt aufgrund der lange zurückreichenden Marktpräsenz zu. 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.

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. Durch die lange Tradition des Pilgerns, speziell der



Fußwallfahrt mit all ihren Strapazen, hat sich der wohltuende Mariazeller Magenlikör über eineinhalb Jahrhunderte seinen festen Platz in der Mariazeller Geschichte gesichert. Um den Verderb von Kräutern auf dem Transportweg nach Mariazell zu vermeiden, wurden Essenzen seit jeher auch an Orten erzeugt, welche an Handelsknotenpunkten strategisch günstig gelegen sind. Der Tradition folgend, wurde diese Praktik bis zum heutigen Tag nicht geändert.

7. Kennzeichnungsanforderungen

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

Einziges Dokument

1. Name der geographischen Angabe	Mariazeller Magenlikör
2. Mitgliedsstaat	Österreich
3. Klassifizierung der Spirituose mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143	2208



**4. Kategorie gemäß Anhang I der
Verordnung (EU) 2019/787, in welche die
Spirituose fällt**

Likör

5. Herstellungsverfahren

Nach der von Generation zu Generation mündlich weitergegebenen Rezeptur werden 33 spezielle pflanzliche Grundstoffe (Kräuter, Früchte, Blüten, Samen und Wurzeln, u.a. Arnika, Fenchel, Galgant, Ysop oder auch Zittwerwurzel) durch Mazeration zu hochkonzentrierten Pflanzenauszügen verarbeitet. Hierfür werden Kräuter mit ähnlichen Extraktionsbedingungen in kleine Gruppen von drei bis zu fünf Kräutern, manchmal auch mehr, zusammengefasst und je nach Gruppe mit entweder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer Mischung aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zwetschkenbrand extrahiert. Diese Extraktion dauert je nach Kräutergruppe wenige Stunden bis einige Tage. Einige dieser pflanzlichen Grundstoffe werden zur Herstellung mehrerer Essenzen verwendet, jedoch mit unterschiedlichen Extraktionsbedingungen. Aus für die Varianten „halbsüß“ und „klassik“ jeweils charakteristischen Auszügen wird unter Beigabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zwetschkenbrand, Kristallzucker und Wasser das Fertigerzeugnis in Trinkstärke hergestellt. So sind in der Variante „klassik“ alle Essenzen enthalten, wohingegen in der Variante „halbsüß“ nur jene Essenzen verwendet werden, in denen



vorwiegend die milden Kräuter verwendet werden. 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 VO (EG) Nr. 1333/2008 ist in Übereinstimmung mit Art. 7 Abs. 3 lit. d VO (EU) 2019/787 üblich. Zur Abrundung können traditionell verwendete Bonifikateure zugesetzt werden. Hierbei handelt es sich um Eichenholzextrakte.

6. Beschreibung der Merkmale der Spirituose

Physikalische, chemische Eigenschaften:
Alkoholgehalt mindestens 40 % vol.
Zuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker)
„halbsüß“ mindestens 115 g/l; „bitter“
(= „klassik“) 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 Mariazeller Magenlikör "klassik" 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. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in den für Mariazeller Magenlikör charakteristischen Flaschengrößen 1000, 500, 200 und 50 ml.

7. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Herstellung des Mariazeller Magenlikörs erfolgt ausschließlich in Mariazell. Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Mariazell, die mit der Gemeindezusammenlegung Ende 2014 eine Fläche von 414 km² aufweist.

8. Besondere Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung der Spirituose mit dem eingetragenen Namen

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



9. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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. Die Herstellung dieser Lebensmittel in Wallfahrtsorten ist historisch gewachsen. Früher kamen die Pilger oft mit angeschlagenen Mägen in Mariazell an. Dies ist beispielsweise wie folgt dokumentiert: „Große Demut beweise der Christ, wenn er sich von seinem Eigentum eine Zeitlang trenne und in die Fremde ziehe, Hunger und Kummer, Hitze und Kälte erleide, in der Herberge übel empfangen und viel schlechter als zu Hause mit Speise, Trank und Lager bedient werde. All das nehme der Pilger willig auf sich, bekenne er dadurch doch, daß sein Schöpfer um unsretwillen auf dieser elenden Welt viel größere Unbill erlitten habe“ (Norbert Ohler, Pilgerstab und Jakobsmuschel. S. 68.). Da dem Mariazeller Magenlikör bald nach seiner Kreation eine wohltuende Wirkung auf den Magen zugeschrieben wurde, wurde er bei der Ankunft zur Abhilfe gerne getrunken. So kam es, dass für die Heimreise, welche damals meist ebenfalls zu Fuß stattfand, haltbare und energiespendende Lebensmittel wie zB. Lebkuchen gekauft und auch Mariazeller Magenlikör mitgenommen wurde. Erwähnungen eines „Magenlikörs“ finden sich



ebenfalls bereits in Standardwerken wie zum Beispiel „die Likör-Fabrikation“ (2. Auflage von 1869, Leipzig von Franz Schneider). Auch wenn dieser natürlich eine andere Zusammensetzung aufweist, zeigt dies doch sehr schön die lange Tradition von Magenlikören im deutschsprachigen Raum, deren Rezepte jeweils eine starke lokale Ausprägung aufwiesen. Wiewohl der Mariazeller Magenlikör schon lange nicht mehr ausschließlich wegen der ihm nachgesagten beruhigenden Wirkung, sondern als wohlschmeckendes Genussmittel gekauft wird, bleibt der Magenlikör ein beliebtes Souvenir bzw. „Mitbringsel“. Dem Mariazeller Magenlikör kam schon immer ein außergewöhnlicher Ruf und große Bekanntheit, nicht zuletzt aufgrund der lange zurückreichenden Marktpräsenz zu. 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.

Explizite Angabe des jeweiligen Faktors

Als ein Traditionsprodukt erster Güte wird Mariazeller Magenlikör ausnahmslos im genannten geografischen Gebiet in Handarbeit erzeugt. Durch die lange Tradition des Pilgerns, speziell der Fußwallfahrt mit all ihren Strapazen, hat sich der wohltuende Mariazeller Magenlikör über eineinhalb Jahrhunderte seinen festen Platz in der Mariazeller Geschichte gesichert. Um



den Verderb von Kräutern auf dem Transportweg nach Mariazell zu vermeiden, wurden Essenzen seit jeher auch an Orten erzeugt, welche an Handelsknotenpunkten strategisch günstig gelegen sind. Der Tradition folgend, wurde diese Praktik bis zum heutigen Tag nicht geändert.