

# Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Deutscher Weinbrand  
EU-Nr.: PGI-DE-02059  
Eingereicht am 30-07-2018  
PGI

## 1. TECHNISCHE UNTERLAGE

### 1.1. Name und Art

#### 1.1.1. Name(n)

Deutscher Weinbrand (de)

#### 1.1.2. Kategorie

5. Brandy or Weinbrand

#### 1.1.3. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

#### 1.1.4. Sprache des Antrags:

Deutsch

#### 1.1.5. Art der geografischen Angabe:

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

### 1.2. Kontaktdaten

#### 1.2.1. Name und Funktion

Name und Funktion	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	
Staatsangehörigkeit	Deutschland

Anschrift	Rochusstraße 1 D-53123 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 99529-0
E-Mail-Adresse(n):	poststelle@bmel.bund.de,434@bmel.bund.de

*1.2.2. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle*

*1.2.3. Angaben zur interessierten Partei*

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Interessen der deutschen Spirituosenhersteller bzw. der deutschen Weinbrennereien
Anschrift	Urstadtstraße 2 D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

*1.2.4. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden*

*1.2.5. Angaben zu den Kontrollstellen*

**1.3. Beschreibung der Spirituose**

Titel - Produktname	Deutscher Weinbrand
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	Kurzbeschreibung der Spirituose:

	<p>„Deutscher Weinbrand“ wird ausschließlich in Deutschland auf der Basis von „Branntwein“ (Destillat aus Wein oder Brennwein, erneut destilliertes Wein-Rohdestillat; diese Erzeugnisse werden im Folgenden mit „Weindestillate“ als synonyme Bezeichnung für Branntweine zusammengefasst) hergestellt. Die Branntweine (Weindestillate) müssen zu mindestens 85 % in Deutschland hergestellt (destilliert) werden. Zur Destillation werden ausschließlich Weine oder Brennweine aus nach EU-Weinrecht klassifizierten Rebsorten verwendet. Die sich daran anschließende Reifung der Branntweine (Weindestillate) in Eichenholzfässern, das Blending der Branntweine (Weindestillate) und ggf. der Zusatz von Typagestoffen (Bonifikateuren) müssen in Deutschland erfolgen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorhandener Alkoholgehalt der gewonnenen Branntweine (Weindestillate): weniger als 86 % vol.</li>   <li>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Weinbrände: mindestens 38 % vol.</li>   <li>- Höhere Alkohole: Das Erzeugnis muss eine Gesamtmenge an den höheren Alkoholen Isobutanol, 1-Propanol und Isoamylalkohole von mehr als 150 Gramm je Hektoliter reinen Alkohols enthalten.</li>   <li>- Ursprung der Branntweine (Weindestillate): ausschließlich aus nach EU-Weinrecht klassifizierten</li> </ul>
--	---

	<p>Rebsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klarheit: klar, glanzhell</li>   <li>- Farbe: je nach den verwendeten Eichenholzfässern goldgelb bis goldbraun</li>   <li>- Geruch: weinbrandtypisch weich und mild, d. h. vollaromatisch nach Weinbukettstoffen, typische Holzlagernoten.</li>   <li>- Geschmack: weinbrandtypisch weich, mild und von der Holzfasslagerung herrührende Geschmacksnoten wie z. B. Vanille.</li>   <li>- Verwendete sonstige Zutaten neben Weinen bzw. Branntweinen (Weindestillaten):</li>   <li>= Bestimmte, genau festgelegte süßende Erzeugnisse, auch karamellisiert, zur Geschmacksabrundung und ggf. Farbegalierung (maximal 20 Gramm je Liter Fertigware, berechnet als Invertzucker),</li>   <li>= mit Weindestillat hergestellte Auszüge aus getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder getrockneten Mandelschalen, auch geröstet, als Typagestoff, und</li>   <li>= Wasser zur Herabsetzung auf</li> </ul>
--	--

	Trinkstärke.
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<p>- „Deutscher Weinbrand“ wird in Deutschland aus Branntweinen (Weindestillaten), die durch Destillation zu weniger als 86 % vol gewonnen wurden, hergestellt. Das EU-Spirituosenrecht hingegen erlaubt für die Herstellung von Brandy oder Weinbrand auch Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol destilliert wurde, sofern dieses Destillat höchstens 50 % des Alkoholgehalts des Fertigerzeugnisses ausmacht. Eine niedrigere Destillationsobergrenze führt zu einem höheren Anteil an flüchtigen Bestandteilen. Die verwendeten Branntweine (Weindestillate) stammen aus Rebsorten, die nach dem EU-Weinrecht klassifiziert sind.</p> <p>- Mindestens 85 % der für die Herstellung von "Deutscher Weinbrand" verwendeten Branntweine (Weindestillate) müssen in Deutschland gebrannt (destilliert) worden sein. Für die Geschmacksprägung eines Weinbrandes kommt es neben der Brennkunst entscheidend auch auf die Zusammenstellung (Blending) der Destillate an.</p> <p>- „Deutscher Weinbrand“ enthält eine Gesamtmenge an den höheren Alkoholen Isobutanol, 1-Propanol und Isoamylalkohole von mehr als 150 Gramm je Hektoliter reinen Alkohols. Demgegenüber sieht das EU-Spirituosenrecht für Weinbrand oder Brandy einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von lediglich mindestens 125 g je Hektoliter reinen Alkohols vor, wobei EU-spirituosenrechtlich zu den flüchtigen Bestandteilen noch weitere Stoffe als Isobutanol, 1-Propanol und Isoamylalkohole zählen.</p>

	<p>- „Deutscher Weinbrand“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol., der somit höher ist als der für Weinbrand EU-rechtlich vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 36 % vol, was die sensorischen Merkmale des Weinbrandes verstärkt.</p> <p>- Die Mindestreifezeit der für „Deutscher Weinbrand“ verwendeten Branntweine (Weindestillate) beträgt 12 Monate in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1.000 Litern. Das EU-Spirituosenrecht schreibt für Brandy oder Weinbrand im Falle der Verwendung von Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1.000 Litern lediglich eine sechsmonatige Mindestreifezeit vor. Größere Eichenholzfässer (sog. Tonneaux), die das EU-Spirituosenrecht für Brandy oder Weinbrand erlaubt, werden nicht verwendet. Je kleiner das Fassungsvermögen in einem Holzfass ist, desto größer ist die Weindestillatmenge, die proportional direkt mit dem Lagerholz in Kontakt kommt und somit intensivere Lagerholznoten annehmen kann.</p> <p>- „Deutscher Weinbrand“ wird nur mit den folgenden Erzeugnissen ausschließlich zur Geschmacksabrundung gesüßt: Halbweißzucker, Zucker oder Weißzucker, raffinierter Zucker, raffinierter Weißzucker oder Raffinade, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker oder Invertzuckersirup. Diese Erzeugnisse erfüllen die spezialrechtlich festgelegten Beschaffenheitsbedingungen. Sie dürfen zum Süßen von „Deutscher Weinbrand“ jeweils auch in karamellisierter Form verwendet werden. Der Gesamtgehalt an Zucker, als Invertzucker berechnet,</p>
--	--

	<p>beträgt in einem Liter des trinkfertigen Erzeugnisses nicht mehr als 20 Gramm.</p> <p>- Für das Erzeugnis „Deutscher Weinbrand“ werden als sog. Typagestoffe oder Bonifikateure nur mit Weindestillat hergestellte Auszüge aus getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder getrockneten Mandelschalen, auch geröstet, verwendet. Andere Typagestoffe, die z. B. in Deutschland für das Gattungsprodukt „Weinbrand“ zulässig sind, nämlich mit Weindestillat aus Eichenholzspänen hergestellte Auszüge, werden nicht verwendet.</p> <p>- Der bei Weinbränden EU-rechtlich zulässige Farbstoff Zuckerkulör wird für „Deutscher Weinbrand“ nicht verwendet.</p> <p>- Trinkfertiger „Deutscher Weinbrand“ darf in Behältnissen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn das Behältnis mit einer amtlichen Prüfungsnummer versehen ist, die nach dem auf nationaler Ebene spirituosenrechtlich vorgeschriebenen Verfahren vergeben wird.</p>
--	--

#### **1.4. Abgegrenztes Gebiet definieren**

##### *1.4.1. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets*

„Deutscher Weinbrand“ wird im Gebiet der gesamten Bundesrepublik Deutschland hergestellt.

Die zur Gewinnung der Branntweine (Weindestillate) verwendeten Weine oder Brennweine müssen nicht aus deutschen Anbaugebieten stammen. Die zur Herstellung des Erzeugnisses „Deutscher Weinbrand“ verwendeten

Branntweine (Weindestillate) müssen zu mindestens 85 % in Deutschland gewonnen (destilliert) worden sein.

In Deutschland finden die Reifung der Branntweine (Weindestillate) in Eichenholzfässern, die Vermählung (sog. Blending) von unterschiedlichen Branntweinen (Weindestillaten), der eventuelle Zusatz von süßenden Erzeugnissen zur Geschmacksabrundung und ggf. Farbegalisierung und der eventuelle Zusatz von Typagestoffen (Bonifikateuren) statt.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen und gereiften Branntweins/e (Weindestillate/s) auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken können auch außerhalb Deutschlands erfolgen.

*1.4.2. NUTS-Gebiet*

DE	DEUTSCHLAND
----	-------------

**1.5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Je nach Hersteller bzw. je nach Brennerei umfasst das Verfahren zur Gewinnung der Spirituose „Deutscher Weinbrand“ beim einzelnen Hersteller unterschiedlich viele Arbeitsschritte.</p> <p>Einige Hersteller der Spirituose „Deutscher Weinbrand“ sind Brennereien, die mit Weingütern verbunden sind, also in bestimmten Weinanbaugebieten Deutschlands angesiedelt sind. Diese Hersteller stellen in einem ersten Arbeitsschritt aus selbst angebauten Weintrauben einen Wein oder einen Brennwein her.</p> <p>Andere Hersteller sind in Deutschland angesiedelte Weinbrennereien, die zunächst Weine oder Brennweine im In- und Ausland kaufen. Für diese stellt die Destillation der Weine oder Brennweine</p>



	<p>der erste Arbeitsschritt dar.</p> <p>Wieder andere Hersteller kaufen auch im Ausland hergestellte Wein-Rohdestillate oder ungereifte Wein-Feindestillate zu, die sie eventuell erneut zu weniger als 86 % vol destillieren. Der Anteil an im Ausland hergestellten Branntweinen (Weindestillaten) darf bei „Deutscher Weinbrand“ nicht mehr als 15 % betragen.</p> <p>Die Destillation der Weine oder Brennweine erfolgt heute nach unterschiedlichen Destillationsverfahren und mit unterschiedlichen Destillationsgeräten.</p> <p>Teilweise wird noch immer das traditionelle zweistufige diskontinuierliche Brennverfahren in relativ kleinen Kupferbrennblasen angewandt.</p> <p>Teilweise wird der Wein oder Brennwein in sog. Abfindungsbrennereien destilliert. Diese dürfen nach dem Verbrauchsteuerrecht nur über Brennblasen mit Verstärkerböden verfügen, so dass in diesem Falle der Wein einzügig destilliert wird.</p> <p>Daneben wird der Wein oder der Brennwein teilweise auch in größeren Brennblasen mit oder ohne Verstärkerböden ein- oder zweimal destilliert oder kontinuierlich in Kolonnengeräten.</p>
--	--

	<p>Nicht mehr so häufig wie in der Vergangenheit ist der Kauf von Rohbrand aus Wein mit einem Alkoholgehalt von ca. 70 Volumenprozent, der nur noch einmal zu Feinbrand destilliert wird.</p> <p>Als nächsten Arbeitsschritt wird das Weindestillat für mindestens 12 Monate in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1000 l gelagert. Bedingt durch die besonderen Eigenschaften des Holzes entstehen bei der Lagerung allmählich die Bukett- und Aromastoffe und der Weinbrand erhält seine gelb- bis goldbraune Färbung. Da jedes Holzfass unterschiedlich ist, können die Destillate während der Reifezeit mehrmals untereinander gemischt (sog. Vermählung oder Blending der Destillate) werden.</p> <p>Sobald die Destillate ausgereift sind, werden sie ggf. nochmals gemischt, indem Destillate unterschiedlicher Herkunft und Jahrgänge vom Brennmeister zu einer richtigen Mischung zusammengestellt werden.</p> <p>Die eichenholzgelagerten Branntweine (Weindestillate) können nach Abschluss der Reifezeit zur Geschmacksabrundung mit einem im Abschnitt „Besondere Merkmale“, 5. Spiegelstrich, aufgeführten süßenden Erzeugnis versetzt werden. Der Zuckergehalt, berechnet als Invertzucker, darf im trinkfertigen Erzeugnis, maximal 20 Gramm je Liter Fertigware betragen. Wird das süßende Erzeugnis in karamellisierter Form dem gereiften Weindestillat zugegeben, dient es auch zur Farbegalisierung.</p>
--	---

	<p>Daran schließt sich ggf. die Typisierung des Weinbrandes und Abrundungsaromatisierung an, indem dem Weindestillat ein Auszug aus getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder getrockneten Mandelschalen, auch geröstet, zugegeben wird. Diese Auszüge (sog. Typagestoffe oder Bonifikateure) werden unter Verwendung von Weindestillaten, die zu weniger als 86 % vol destilliert wurden, gewonnen. Sodann wird dieses ggf. gesüßt und ggf. mit einem Pflaumen-, Walnuss- oder Mandelschalenauszug versetzte Weindestillat auf Trinkstärke mit Wasser herabgesetzt.</p> <p>Als vorletzter Arbeitsschritt wird das ggf. gekühlte Produkt ggf. filtriert und in Flaschen oder andere geeignete Behältnisse gefüllt. Als letzter Arbeitsschritt werden die Behältnisse etikettiert und verpackt.</p> <p>Vor der Etikettierung muss das zur Erlangung einer amtlichen Prüfnummer vorgesehene, bundesrechtlich detailliert festgelegte amtliche Prüfverfahren durchgeführt werden. Bei diesem Prüfverfahren handelt es sich um ein chemisch-analytisches und sensorisches Prüfverfahren.</p>
--	--

### 1.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Deutscher Weinbrand
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	Die Herstellung von „Weinbrand“ hat in Deutschland eine lange Tradition und Geschichte. Erste Zeugnisse des Weinbrennens in Europa gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. Um 1250 ist die Kenntnis des Weinbrennens zuerst auf

	<p>dem Seeweg, dann über das Handelszentrum Brügge in Flandern nach Deutschland gelangt. Seit 1365 gibt es in Süd- und Mitteldeutschland nachweislich den Namen „Weinbrenner“, der aus dem Berufszum Familiennamen geworden war. Schon 1321 handelt eine Handschrift in Heidelberg von „gebrennit win“.</p> <p>Bereits 1587 gründeten deutsche Weinbrenner in Breslau eine Berufszunft bzw. berufsständische Vereinigung. Im 19. Jahrhundert gründeten sich in Deutschland immer mehr Weinbrennereien.</p> <p>Im Weingesetz von 1909 wird der in Deutschland hergestellte Weinbrand erstmals gesetzlich geregelt und hierfür die Verkehrsbezeichnung „Deutscher Kognak“ (Kognak in deutscher Schreibweise) vorgeschrieben. Das änderte sich nach dem Ersten Weltkrieg, als nämlich durch den Versailler Vertrag von 1919 das Wort „Cognac“ für deutsche Erzeugnisse nicht mehr verwendet werden durfte. Der Gesetzgeber übernahm dafür im Weingesetz von 1923 auf Vorschlag des Verbandes Deutscher Weinbrennereien die Bezeichnung „Weinbrand“.</p> <p>Deutscher Weinbrand war und ist bis heute die einzige Spirituosenkategorie, die vor einer Vermarktung in einem amtlichen Prüfverfahren kontrolliert und mit einer amtlichen Prüfnummer versehen ist.</p> <p>Die große Anzahl der deutschen Weinbrennereien, die Besonderheiten der Produktkategorie „Weinbrand“ bzw. „Deutscher Weinbrand“ haben dazu geführt, dass es in Deutschland von</p>
--	---

	<p>1893 bis 1990 mit dem Verband Deutscher Weinbrennereien e. V. einen eigenständigen Wirtschaftsverband gab.</p> <p>Die Bezeichnung „Deutscher Weinbrand“ wurde nachweislich seit Anfang des 20. Jahrhunderts in Deutschland verwendet, wie zahlreiche Etikettenbeispiele und Anzeigen der jeweiligen Marktführer dieser Erzeugnisse beweisen.</p> <p>Seit 15. Dezember 1989, d.h. mit der Geltung der erste Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ist die Bezeichnung „Deutscher Weinbrand“ EU-weit als geografische Angabe geschützt. Die am 20. Februar 2008 in Kraft getretene zweite Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigte diesen Schutz als geografische Angabe.</p>
<p>Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</p>	<p>Die deutschen Weinbrennereien haben vor allem durch die Zusammenstellung („Vermählung“) unterschiedlicher Weindestillate und den Zusatz bestimmter Typagestoffe ein Erzeugnis kreiert, das sich geschmacklich und geruchlich von Branntweinen oder Weinbränden anderer Länder unterscheidet.</p> <p>Die verwendeten Branntweine (Weindestillate) zeichnen sich durch einen vollmundigen und weinigen Charakter aus, der in der Auswahl der Weine und in den Destillationsbedingungen begründet ist.</p> <p>Kennzeichen der verwendeten Branntweine (Weindestillate) ist, dass diese zu weniger als 86 % vol. destilliert worden sind und damit einhergehend einen höheren Gehalt an den</p>

	<p>wertbestimmenden flüchtigen Bestandteilen Isobutanol, 1-Propanol und den Isoamylalkoholen aufweisen als das bei anderen Weindestillaten üblich ist.</p> <p>Um trotz dieser verwendeten Branntweine (Weindestillate) die für „Deutschen Weinbrand“ kennzeichnende milde Art zu erzielen, werden die verwendeten Branntweine (Weindestillate) für mindestens 12 Monate in verhältnismäßig kleinen, maximal 1.000 Liter fassenden, Eichenholzfässern gereift.</p> <p>Der kräftige Charakter der Spirituosen „Deutscher Weinbrand“ wird auch durch den höheren Mindestalkoholgehalt von 38 % vol. im trinkfertigen Produkt unterstrichen.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

### 1.7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	<p>Unter anderem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU-Lebensmittelrecht</li> <li>- EU-Spirituosenrecht</li> <li>- EU-Weinrecht</li> <li>- Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)</li> <li>- Nationales Weinrecht (Bundesrecht)</li> </ul>
Beschreibung der Anforderung(en)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>- Produktspezifikationen</li> </ul>

## 1.8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Deutscher Weinbrand
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Deutscher Weinbrand“:</p> <p>Die Bezeichnung „Deutscher Weinbrand“ wird gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den im Abschnitten b) geregelten Begriffen oder</li> <li>- mit anderen als den im Abschnitt b) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</li> </ul> <p>b) Ergänzung durch andere als geografische Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reifungs- oder Alterungsangaben</li> </ul> <p>Nach dem deutschen Spirituosenrecht ist es verboten, "Deutscher Weinbrand" mit Hinweise auf das Alter in den Verkehr zu bringen oder bei diesem Erzeugnis mit solchen Hinweisen zu werben, wenn das Erzeugnis oder das zu seiner Herstellung verwendete Destillat weniger als vierundzwanzig Monate in Eichenholzfässern gereift ist.</p> <p>Welche Hinweise auf das Alter verwendet werden, richtet sich nach dem Handelsbrauch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wird die geografische Angabe „Deutscher Weinbrand“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-</li> </ul>

	<p>" , „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>= die ausschließliche Verwendung von Weinen aus einer einzigen Rebsorte,</li><li>= die Verwendung von biologisch erzeugten Weintrauben,</li><li>= ein Alkoholgehalt von mindestens 40 % vol in Verbindung mit weiteren Qualitätskriterien, oder</li><li>= kein Zusatz von Typagestoffen oder Bonifikateuren</li></ul> <p>- Wird der Weinbrand aus Weinen aus einer einzigen Rebsorte hergestellt, z.B. aus Müller-Thurgau oder Riesling, so darf die Rebsorte und ggf. auch der Jahrgang, wann die Trauben geerntet wurden, angegeben werden.</p> <p>- 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. Handelt es sich um eine zum Weingut gehörende Brennerei, so darf auch dies durch einen entsprechenden Hinweis wie z.B. „destilliert aus eigenen Weinen und abgefüllt in der zum Weingut gehörenden Brennerei“ kenntlich gemacht werden.</p>
--	---



## 1.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

## 2. SONSTIGE ANGABEN

### 2.1. Belege

Dokumentenname:	PGI-DE-02059_SINGLE_DOCUMENT_Fassung 16.03.2017 im Änderungsmodus vs eingereichte Fassung.rtf
Beschreibung	Technische Unterlage im Änderungsmodus
Art des Dokuments	Produktspezifikation:

Dokumentenname:	2017-03-16 an KOM Antwortschreiben Deutscher Weinbrand PGI-DE-02059.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben an die EU-Kommission
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Etiketten Deutscher Weinbrand Asbach Uralt 1956 - 1933 - 1914.pdf
Beschreibung:	Etikettenbeispiele Deutscher Anzeigen mit Etiketten Weinbrand Asbach Uralt aus den Jahren 1914 - 1933 und 1956
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Etikett Deutscher Weinbrand Asbach Uralt 2001.pdf
Beschreibung:	Weinbrand Asbach Uralt 2001 - Etikettenbeispiel
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Etikett Deutscher Weinbrand Chantré 1960 - 1961.pdf
-----------------	---

Beschreibung:	Anzeigen mit Flaschen für Chantré als Deutscher Weinbrand
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	Auszug Buch Liköre und Branntweine unserer Zeit - Deutscher Weinbrand.pdf
Beschreibung:	Auszug Buch Liköre und Branntweine unserer Zeit, von Wohlmann, von 1953
Art des Dokuments	Other Document

Dokumentenname:	2018-07-30 an KOM Deutscher Weinbrand Destillation im Inland.pdf
Beschreibung:	
Art des Dokuments	Other Document

## 2.2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--