

Technische Unterlage
Emsländer Korn/Kornbrand – PGI-DE-01923
(Stand: überarbeitet 30.12.2015)

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) – 10 –

Sprache des Antrags deutsch.....

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Eingetragene geografische Angabe:

„Emsländer Korn“ oder „Emsländer Kornbrand“

Kategorie der Spirituose: Getreidespirituose

Beschreibung der Spirituose

Kurzbeschreibung von „*Emsländer Korn*“ bzw. „*Emsländer Kornbrand*“, im Folgenden zusammengefasst „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ genannt: gewonnen und hergestellt im Emsland durch Destillation von vergorener Maische aus im Emsland angebautem Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen.

- Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften:

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware:

= „*Emsländer Korn*“ mindestens 32 % vol.

= „*Emsländer Kornbrand*“ mindestens 37,5 % vol.

Klarheit: klar

Farbe:

- wasserhell, oder

- zart gelb, sofern diesen Erzeugnissen traditionell seit dem 15. Dezember 1989 Spuren von karamellisiertem Zuckersirup zugegeben wurden, oder
- bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten – je nach Holzbeschaffenheit – wasserhell, gelblich, rötlich oder bräunlich.

Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, kornig-malzig - bei sortenreinem Korn nach dem verwendeten Getreide, bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten mit typischer Lagernote, die aus dem Kontakt mit dem Holz stammt.

Geschmack: weich und mild harmonisch, dezent bis kräftig, malzig-korn-aromatisch; bei gereifter Ware typisch für das verwendete Lagergefäß.

Verwendete Lebensmittelzusatzstoffe: keine

Sonstige verwendete Stoffe: nur Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke (sog. Reinheitsgebot für Korn) und Spuren von karamellisiertem Zucker entsprechend den im Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen und Höchstmengen.

- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):
 - = Lediglich die folgenden, im Emsland angebauten Rohstoffarten sind zulässig: Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen.
 - = Es muss jeweils das volle Getreidekorn aus den im ersten Spiegelstrich genannten Rohstoffarten mit all seinen Bestandteilen verzuckert und anschließend vergoren werden.
 - = Wird zur Verzuckerung der Getreidestärke anstelle von Enzymen traditionell ganz oder teilweise (Darr-)Malz verwendet, darf der Anteil des (Darr-) Malzes nicht mehr als 25 vom Hundert des Hauptrohstoffes oder der Hauptrohstoffe (vor dem Einmaischen) betragen.
 - = Gentechnisch hergestellte Hefearten werden nicht verwendet. Abgesehen von technischen Hilfsstoffen werden der Getreidemaische während des Verzuckerungs- und Vergärungsprozesses keine anderen Stoffe, wie z. B. süßende Erzeugnisse oder Aromen, zugesetzt.

- = Farbstoffe werden nicht zugesetzt.
- = Abgesehen vom Zusatz von Spuren von karamellisiertem Zucker bzw. karamellisiertem Zuckersirup entsprechend den im Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen süßende Erzeugnisse zugegeben.

Geografisches Gebiet:

Die Herstellung von „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ erfolgt im Landkreis Emsland, der zum Bundesland Niedersachsen gehört.

Jedoch dürfen die Herabsetzung des/der hochprozentigen Korndestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

Die zu „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ weiterverarbeiteten Korndestillate stammen aus Rohstoffen (Weizen einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen), die ausschließlich im Landkreis Emsland angebaut worden sind. Das ggf. zur Verzuckerung eingesetzte Malz darf aus Getreide gewonnen werden, das nicht im Landkreis Emsland angebaut worden ist.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ ist der Stärkeaufschluss. Dabei werden die im Landkreis Emsland angebauten und als Rohstoff verwendeten Weizen-, Dinkel-, Einkorn-, Emmer-, Gersten-, Hafer-, Roggen- oder Buchweizenkörner entweder in einer Mühle (meistens Hammermühle) gemahlen bzw. geschrotet oder in ganzem Zustand in einem Dämpfer (Henzedämpfer) unter Druck erhitzt. Das Mahlen oder Dämpfen der Körner bewirkt, dass die in den Körnern enthaltene Stärke freigelegt wird. Es entsteht ein Brei, die sog. Maische.

Als nächster Arbeitsschritt folgt die Verzuckerung. Dabei werden der Maische im sog. Vormaischbottich Enzyme oder alternativ in traditioneller Weise Malz zugesetzt. Die Enzyme bzw. das Malz bewirken eine Umwandlung der Stärke in Zucker (Malzzucker bzw. Maltose).

Im Anschluss daran erfolgt die Gärung oder Fermentation. Die sog. Süßmaische wird in Gärtanks gepumpt und der Zusatz der Hefe (in der Regel handelt es sich hier um eine spezielle Brennereihefe) bzw. die in der Hefe enthaltenen Enzyme bewirken in einem ersten Schritt die Umwandlung des Malzzuckers in Glucose (sog. Dextrose) und in einem zweiten

Schritt die Umwandlung von Dextrose in Alkohol und Kohlensäure. Die Gärung dauert je nach Gärverfahren in der Regel zwischen zwei und sechs Tagen.

Als vierter Arbeitsschritt folgt die Destillation. „Emsländer Korn/Kornbrand“ wird nach wie vor ausschließlich nach dem traditionellen diskontinuierlichen Destillationsverfahren hergestellt, das zwischen der ersten und zweiten Destillation unterscheidet. Bei der ersten Destillation, dem sog. Rohbrennen, wird die vergorene Maische (sog. Sauermaische) in einer Rohbrandkolonne zum Sieden gebracht. Der in Form von Dampf entweichende Alkohol wird am oberen Ende der Kolonne aufgefangen und durch Abkühlen wieder verflüssigt. Eine zweite Destillation, die sog. Rektifikation erfolgt im Emsland immer in einer kupfernen Feinbrandkolonne bzw. einem Feinbrandblasengerät mit Verstärkerböden. Der Rohbrand (Rohalkohol) wird so von allen unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen befreit. Bei der Rektifikation ist nach der Abtrennung des sogenannten „Vorlaufs“ für die Qualität des späteren Korn/Kornbrands entscheidend, zu welchem Zeitpunkt und mit welchen Mengen pro Stunde der sog. „Mittellauf“ gewonnen und später für die verschiedenen Produkte eingesetzt wird. Die feinste Qualität hat das sog. „Herzstück“ des Mittellaufes. Von ganz besonderer Bedeutung ist es, zum richtigen Zeitpunkt die Entnahme aus dem Feinbrenngerät zu beenden und den nicht mehr nutzbaren „Nachlauf“ abzutrennen.

Die sehr unterschiedlichen Düfte des Destillates während des vielstündigen Brennverlaufes und die Milde oder Härte des Geschmacks sind selbst von Laien wahrnehmbar und zu beurteilen. Emsländer Korn/Kornbrand erhält so sein spezielles Duft- und Geschmacksbild.

Nach der Destillation schließt sich vielfach eine Reifung in Holzfässern oder Behältnissen mit Holzeinlagerungen an. Alternativ werden die Korndestillate auch in anderen geeigneten Behältnissen gelagert.

Als letzter Arbeitsschritt folgt die Fertigstellung, die folgende Schritte beinhaltet:

- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Korndestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser unmittelbar nach der Rektifikation,
- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Korndestillate,
- die Zugabe von Spuren von karamellisiertem Zuckersirup nach Maßgabe der in den nächsten beiden Absätzen festgelegten Voraussetzungen und Höchstmengen sowie der im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe d) festgelegten Kennzeichnungsvorschriften,
- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und
- das Etikettieren und Verpacken.

Sofern Erzeugnisse mindestens 24 Monate im Kontakt mit Holz gereift sind, wobei unter „Reifung“ das im EU-Spirituosenrecht beschriebene Verfahren zu verstehen ist, darf ihnen zur

Abrundung karamellisierter Zuckersirup oder karamellisierter Zucker bis zu einer Höchstmenge von 0,05 g je Liter Fertigware zugesetzt werden. Dieser Zusatz ist, wie im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe d) dieser technischen Unterlage beschrieben, kenntlich zu machen.

Kornbrennereien im Landkreis Emsland, die ihren Erzeugnissen nachweislich seit dem 15. Dezember 1989 Spuren von karamellisiertem Zucker oder karamellisiertem Zuckersirup traditionell bei der Herstellung von Emsländer Kornbrand mit 38 % vol und mehr zugesetzt haben, dürfen diese Herstellungspraxis als Besitzstandsregelung fortführen, sofern sie ab Geltung dieser technischen Unterlage zusätzliche folgende Voraussetzungen erfüllen:

- dieser Zusatz darf nur noch maximal 0,05 g je Liter Fertigware betragen, und
- dieser Zusatz muss nach Maßgabe der im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe d) dieser technischen Unterlage festgelegten Vorschriften kenntlich gemacht werden.

Abgesehen von den im siebten und achten Absatz dieses Kapitels enthaltenen Ausnahmen werden „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ sonstige Stoffe nicht zugefügt. Holzchips oder Eichenholzspäne werden nicht verwendet.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung:

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

Das Renommee von „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ als typische und traditionelle Spirituose des Emslandes kann anhand des Archivs des Landkreises Emsland und der in den Kornbrennereien im Emsland vorhandenen Unterlagen umfassend belegt werden.

Die Herstellung von Korn/Kornbrand hat im Emsland eine lange Tradition. So hat es im Emsland nachweislich bereits im 18. Jahrhundert viele Kornbrennereien gegeben. Der Landkreis Emsland ist flächenmäßig der zweitgrößte Landkreis Deutschlands. Sowohl am nördlichen Rand im Emstal bei Papenburg-Herbrum als auch auf dem Höhenzug Hümmling in Werlte, im Hasetal in Haselünne und auch am Südrand in Spelle und Salzbergen wurde bis vor wenigen Jahren Korn gebrannt.

Seit 20. Mai 2008, d.h. mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 sind die Bezeichnungen „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ EU-weit als geografische Angaben geschützt.

- Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind:

Die Boden- und Klimaverhältnisse im Emsland lassen die traditionellen Getreidearten Weizen einschließlich dessen alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer, Roggen, Gerste und Hafer sowie Buchweizen exzellent gedeihen, so dass diese Rohstoffe dem „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ einen besonders milden und weichen Geschmack verleihen.

Die Kornbrennerei war auch im Emsland ein wichtiger landwirtschaftlicher Betriebszweig nicht nur zur Erzielung zusätzlicher bäuerlicher Einkommen, sondern auch zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit auf schlechten landwirtschaftlichen Böden.

In Deutschland waren landwirtschaftliche Kornbrennereien nach den Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes bis 1992 gesetzlich verpflichtet, den sog. Schlempe-Dünger-Kreislauf einzuhalten. Das heißt, die bei der Destillation der Getreidemaische anfallende eiweißreiche Schlempe musste an betriebseigenes Vieh (Mastbullen, Milchkühe, Schweine) verfüttert und der bei der Schlempeverfütterung anfallende organische Dünger zur Humusanreicherung auf die Felder der Brennereigüter gebracht werden. Weizen ist im Emsland seit Jahrzehnten die am zweitstärksten angebaute Ackerfrucht. Über Sortenwahl und Düngung kann in gewissem Maße Einfluss auf die Ausbeute, die Einheitlichkeit und Kornausbildung des Brennerei-Rohstoffes genommen werden.

Neben den Maisch-Rezepturen beeinflussen betriebsunterschiedliche Handhabungen und Geräte-Ausstattungen - wie auf Seite 4 beschrieben – Aroma und Geschmack der jeweiligen Kornbrände. Maßnahmen der Lagerung und Reifung tragen dazu ebenfalls bei.

Nach der Qualität des Korn-Destillates entscheidet die Qualität des verwendeten Wassers zum Herabsetzen auf Trinkstärke über die Güte des Korns oder der Kornbrände:
Das Trinkwasser im Emsland hatte immer beste Qualität.

Im Buch „Emsland“ - Heimat-Erzählungen von Theodora Korte (Bergland Verlag Elberfeld, 1926) beschreibt die Autorin eine abendliche Szene in einem Bauern Wohnzimmer:
*„Der Bauer stand auf, holte die bauchige Flasche aus dem Schrank, hielt sie gegen das Licht und ließ ihren goldhellen Inhalt verheißungsvoll funkeln.
„Echten alten Korn! Prima Ware! Den gibt´s nicht alle Tage.“*

Auch der emsländische Heimat-Dichter Bernhard Teismann lobt den „aollen Klaoren“:
„Vell Schönes giff up düsse Welt, wat lecker ist to drinken, .

*Man´t Beste is bi Lust un Pien,
een schönen „aollen Klaoren“.*

Die Wertschätzung der Verbraucher für die spezielle Herstellungsweise sowie den Duft und Geschmack von Emsländer Korn/Kornbrand drückt sich seit Jahren in den im Vergleich zu sonstigem Korn/Kornbrand höheren Ladenverkaufspreisen aus.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von Emsländer Korn/Kornbrand gelten neben den spirituosenspezifischen Vorschriften auf EU- und der nationalen Ebene (Bundesrecht) auch die horizontalen unions- und nationalrechtlichen Vorschriften des Lebensmittelrechts.

Antragsteller

- Mitgliedstaat: Bundesrepublik Deutschland
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstraße 1, D-53123 Bonn, Deutschland
Telefon: 0049 (0)228 99 529-0
Fax: 0049 (0)228 99 529-4262
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

- a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angaben „*Emsländer Korn/Kornbrand*“

Die Bezeichnungen „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ werden gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt mit

- den in den Buchstaben b) bis d) dieses Kapitels geregelten Begriffen oder
- anderen als den in den Buchstaben b) bis d) dieses Kapitels geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

In beiden Fällen einer Ergänzung (z.B. Emsländer Guts Korn, Emsländer Weizen-Korn) muss allerdings die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „Emsländer Korn“ oder „Emsländer Kornbrand“ je nach dem Mindestalkoholgehalt noch einmal als Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett aufgebracht werden.

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:

- Erzeugnisse, die neben der Verkehrsbezeichnung „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ zusätzlich mit dem Namen einer kleineren geografischen oder politischen Einheit, die im Emsland liegt, vermarktet werden (z.B. Haselünner Korn, Meppener Korn), müssen
 - = im Falle der Verwendung der Gebietsnamen „Haselünne“ oder „Hasetal“ einschließlich ähnlicher oder abgewandelter Varianten, die für diese Namen geltenden zusätzlichen oder geänderten Spezifikationen gemäß den einschlägigen technischen Unterlagen dieser Gebietskornbrände erfüllen, und
 - = im Falle der Verwendung sonstiger geografischer Namen einschließlich ähnlicher oder abgewandelter Varianten, die eine kleinere geografische oder politische Einheit des Gebietes des Landkreises Emsland bezeichnen (z.B. Meppener Korn) aus den im ersten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ aufgeführten Rohstoffen, die in diesen Gebieten bzw. Städten angebaut und geerntet worden sind, stammen. Handelt es sich bei diesen Gebieten um Städte, Gemeinden oder Ortsteile von Gemeinden oder Städten, so dürfen die Rohstoffe ausschließlich in der Gemeinde bzw. Stadt oder in einem Umkreis von 30 km um die politischen Gemeinde-/Stadtgrenzen herum angebaut worden sein.

c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- „*Emsländer Korn/Kornbrand*“, der auf eine bestimmte Getreide- oder Rohstoffart wie z.B. Weizen-Korn oder Buchweizen-Korn hinweist, enthält unbeschadet der Verwendung von (Darr-)Malz zur Verzuckerung der Stärke ausschließlich Destillat aus der betreffenden Getreide- oder Rohstoffart.
- Wird ein Erzeugnis unter den Bezeichnungen „Doppel-Korn“, „Doppelkorn“, „Edel-Korn“ oder „Edelkorn“, ggf. auch in Verbindung mit der geografischen Bezeichnung „Emsländer“ (z.B. Emsländer Doppelkorn) oder zusätzlich mit dem Namen einer Getreidesorte (z.B. Emsländer Doppel-Weizen-Korn) vermarktet, so muss es einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol aufweisen. In diesem Fall ist die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „Emsländer Kornbrand“ als Verkehrsbezeichnung noch einmal getrennt auf dem Etikett angebracht werden
- Werden die Bezeichnungen „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben wie z. B. „alt“, „alter“, „gereift“ oder „holzfassgereifter“ ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate im Kontakt mit Holz gereift oder in sonstigen geeigneten Behältnissen gelagert worden sein. Bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten kann die Lagerzeit in Monats- bzw. Jahreszahlen (z. B. „12 Monate gereift“ oder „3 Jahre alt“) angegeben werden. Werden andere, auf eine längere Reifungs- oder Lagerungszeit hinweisende Angaben (z. B. „ganz alter“ oder „sehr

alter“) verwendet, so beträgt die Mindestreifungszeit 3 Jahre und die tatsächliche Reifungszeit muss im selben Sichtfeld wie diese Angabe in Jahres- und Monatsangaben (z. B. ganz alter Korn – drei Jahre gereift) kenntlich gemacht werden.

Wird ein gereifter „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ mit einem der nachstehenden Abkürzungen, die international vor allem für Weinbrand oder Cognac verwendet werden, in den Verkehr gebracht, gelten die für Weinbrand oder Cognac üblichen Mindestreifezeiten analog. Im Einzelnen gelten folgende Mindestreifezeiten:

- = V.O oder VO: Mindestreifezeit 2 Jahre
- = V.S.O.P. oder VSOP: Mindestreifezeit 4 Jahre
- = V.V.S.O.P. oder VVSOP: Mindestreifezeit 5 Jahre
- = X.O. oder XO: Mindestreifezeit 6 Jahre

- Werden die Bezeichnungen „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Premium“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen etwa im Hinblick auf einen milderen oder weicheren Geschmack, einen höheren Alkoholgehalt als den gesetzlichen Mindestalkoholgehalt oder durch Reifung in Holzfässern deutlich in der Qualität abheben.
- 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.
- Werden die Bezeichnungen „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ um die Bezeichnung „landwirtschaftlicher“ ergänzt, so ist die Verzuckerung der Kornmaische ausschließlich mit Darrmalz durchzuführen und das Korndestillat muss diskontinuierlich in zwei Phasen destilliert worden sein, wobei es sich beim Feinbrennegerät um ein Blasengerät mit einem Fassungsvermögen von höchstens 200 Hektoliter handeln darf.

d) Kenntlichmachung des Zusatzes von karamellisiertem Zucker(sirup)

In der Etikettierung von „*Emsländer Korn/Kornbrand*“, dem gemäß den im siebten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Bedingungen karamellisierter Zucker oder karamellisierter Zuckersirup zugesetzt worden ist, muss dieser Zusatz mit der Angabe „enthält karamellisierten Zucker“ bzw. „enthält karamellisierten Zuckersirup“ gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar kenntlich gemacht werden.

Kornbrennereien im Landkreis Emsland, die ihren Erzeugnissen nach der im achten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Besitzstandsregelung weiterhin Spuren von karamellisiertem Zuckersirup zusetzen, müssen diesen Zusatz mit der Angabe „durch Zusatz von karamellisiertem Zucker(sirup) gelblicher Farbton“ kenntlich machen. Diese Angabe muss immer in unmittelbarer Nähe

zur Verkehrsbezeichnung „*Emsländer Korn/Kornbrand*“ stehen und im selben Schriftbild und in gleicher Schriftgröße wie die Verkehrsbezeichnung angebracht werden.

Geltung

Die technische Unterlage gilt als allgemein anerkannte Verkehrsauffassung ab dem Tag ihrer Veröffentlichung im Internetportal der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.