

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

Entwurf - Zuletzt gespeichert am 15/07/2016 19:25 von nalbrewe

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Fränkischer Obstler (de)

b. Kategorie

9. Fruit spirit

c. Antragstellende(s) Land/Länder

Deutschland

d. Sprache des Antrags:

Deutsch

e. Art der geografischen Angabe:

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

2. Kontaktdaten

a. Name und Funktion

Name und Funktion	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 434 (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

b. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle**c. Angaben zur interessierten Partei**

Name und Funktion der interessierten Partei	1. Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI) 2. Bundesverband der Obstverschlussbrenner e.V. 3. Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V. 4. Fränkischer Klein- und Obstbrenner-Verband e.V. Würzburg
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	Zu 1. bis 4. eingetragene Vereine
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Interessen der fränkischen Brennereien bzw. fränkischen Spirituosenherstellern
Anschrift	Zu 1. Urstadtstraße 2, D-53129 Bonn Zu 2. Kartäuserstraße 120, D-79104 Freiburg Zu 3. Hardtstraße 37, D-76185 Karlsruhe Zu 4. Am Kreuz 1, D-97332 Volkach-Obervolkach
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de, info@obstbrenner.com, erdrich@obstbrenner.de, andrea.baetz@web.de

d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden**e. Angaben zu den Kontrollstellen****3. Beschreibung der Spirituose**

Titel - Produktname	Fränkischer Obstler
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	Kurzbeschreibung der Spirituose: „Fränkischer Obstler“ – auch ergänzend „Fränkischer

	<p>Obstbrand“ oder "Fränkisches Obstwasser" genannt – wird ausschließlich in Franken aus fränkischen Äpfeln und Birnen durch Gärung und anschließende Destillation gewonnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorhandener Alkoholgehalt der Obstdestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 % vol. und 85,9 % vol. - Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: mindestens 38 % vol. - Klarheit: klar - Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bräunlich. - Geruch: Typisches Aroma nach Äpfeln und Birnen - Geschmack: aromatisches Apfel- und Birnenbukett, weich und sortentypisch - Verwendete Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung der hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke.
<p>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - „Fränkischer Obstler“ wird ausschließlich in Franken aus in Franken angebauten Äpfeln und Birnen gewonnen. - „Fränkischer Obstler“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol., der somit höher ist als der für Obstbrand EU-rechtlich vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. - Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch der Farbstoff "Zuckerulör" zur Farbegalisierung nicht verwendet. - Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch zur Geschmacksabrundung den Fertigerzeugnissen zugegeben.

4. Abgegrenztes Gebiet definieren

a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Fränkischer Obstler“ wird ausschließlich in Franken aus fränkischen Äpfeln und Birnen hergestellt. Zum Gebiet Franken zählen die zum Freistaat Bayern gehörenden Regierungsbezirke Unter-, Mittel- und Oberfranken.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Obstdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das

Etikettieren und Verpacken können auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

b.NUTS-Gebiet

DE26	Unterfranken
DE25	Mittelfranken
DE24	Oberfranken

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung der Spirituose “ Fränkischer Obstler“ besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Frankengebiet frisch geernteten Äpfeln (<i>Malus domestica</i> Borkh.) und Birnen (<i>Pyrus communis</i> L.) zunächst zermust werden. Es ist darauf zu achten, dass nur reife, gesunde und saubere Äpfel und Birnen verwendet werden. Bei den verwendeten Äpfeln und Birnen handelt es sich in der Regel um traditionelle, in Franken überwiegend auf hochstämmigen und verstreut stehenden Bäumen wachsende Früchte. Die zermusteten Früchte werden in einen Tank oder in ein Fass gegeben (sog. Einschlagen).</p> <p>Im zweiten Arbeitsschritt erfolgt die Gärung der eingeschlagenen Früchte, in dem in der Regel Reinzuchtheferen zugegeben werden. Gentechnisch veränderte Hefen werden nicht verwendet. Bei der Gärung, die bei kontrollierter Gärtemperatur und Gärführung erfolgt, wird der in den Äpfeln und Birnen vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Die Gärung dauert in der Regel durchschnittlich zwischen zwei bis sechs Wochen. Nach beendeter Gärung wird die vergorene Maische noch einige Wochen zur Bildung der apfel- und birnentypischen Aromastoffe gelagert. Die vergorene und gelagerte Maische enthält zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol.</p> <p>Als dritter Arbeitsschritt folgt die Destillation der vergorenen Obstmaische. In der Praxis werden hierfür verschiedene Bauarten von Destillationsapparaten (sog. Brennkessel oder Brennhäfen) verwendet. Je nach Brennapparatur (Brennblase mit oder ohne Verstärkerböden) wird die Maische ein- oder zweimal zu weniger als 86 % vol. destilliert. Überwiegend werden heute kupferne Brennblasen mit Verstärkerböden eingesetzt, so dass die Obstmaische nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Aromen der</p>

	<p>Äpfeln und Birnen besser erhält. Gerade in Franken gibt es traditionell Tausende von sog. Abfindungsbrennereien, die nach dem geltenden Verbrauchsteuerrecht nur Brennblasen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 150 Litern und drei Verstärkerböden besitzen dürfen.</p> <p>Im Anschluss an die Destillation erfolgt als vierter Arbeitsschritt eine Lagerung (z. B. Steingut, Edelstahltank etc.) und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen. Dabei werden oft Fässer aus Eschen- oder Kastanienholz verwendet, um sicherzustellen, dass das Destillat wasserhell bleibt. Jedoch verwenden einige Hersteller von Fränkischem Obstler auch Eichenholzfässer, zum Teil gebrauchte Bourbon- oder Rumfässer.</p> <p>Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich als fünfter Arbeitsschritt die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Obstdestillate, - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Obstdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, - die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und - das Etikettieren und Verpacken. <p>Der Spirituose „Fränkischer Obstler“ werden weder Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben.</p> <p>Das seit jeher für „Fränkischer Obstler“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Obstdestillate keine Holzchips und keine Holzeinbauten in Lagertanks verwendet werden.</p>
--	--

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Fränkischer Obstler
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	<p>In Franken prägen seit jeher Streuobstwiesen die typische Kulturlandschaft. Innerhalb Frankens gedeihen in allen Regionen des abgegrenzten geografischen Gebietes Franken hochstämmige Apfel- und Birnenbäume.</p> <p>Aufgrund des großen Rohstoffangebotes hat sich in Franken eine jahrhundertealte Brenntradition entwickelt. So sind die Fränkischen Kleinbrenner, die unter anderem auch „Fränkischer Obstler“ herstellen, bereits seit 1914 im Fränkischen Verband der Klein- und Obstbrenner e.V. Würzburg organisiert.</p> <p>Der „Fränkischer Obstler“ gilt als besondere</p>

	<p>Spezialität der Region mit langer Tradition und war so beispielsweise in den Kriegsjahren ein begehrtes Schwarzhandelsprodukt.</p> <p>Seit dem 15. Dezember 1989, d.h. seit Geltung der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89, ist die Bezeichnung „Fränkischer Obstler“ eine in der Europäischen Union geschützte geografische Angabe. 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 besonderen Boden- und Klimaverhältnisse in Franken lassen die dort traditionell angebauten Äpfeln und Birnen hervorragend gedeihen und tragen zu einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis bei, das sich sensorisch im Destillat widerspiegelt.</p> <p>Bei dieser besonderen Sensorik handelt es sich um eine Kombination von fein-würzigen, zitronig-frischen, grün-fruchtigen Apfelaromen mit den karamellig-schmelzenden, nussig-musigen, vanillig-süßen Birnenaromen. Dabei entsteht ein charaktervolles, aromatisch-dichtes Produkt mit vielfältigen und harmonischen Fruchtaromen.</p> <p>Durch diese herausragenden Eigenschaft ist das Produkt „Fränkischer Obstler“ in seinem Ansehen ein vom Verbraucher geschätztes und ein im fränkischen Kulturgebiet sowie in der Gastronomie fest verankertes, typisch fränkisches Produkt, welches unmittelbar assoziiert wird mit den landschaftsprägenden Streuobstbeständen. Diese finden sich durch die kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Strukturen Frankens flächendeckend sowohl an den Ufern von Flüssen und Bächen, als auch auf ackerbaulich schwer zu bewirtschaftenden Grundstücken sowie an den Hanglange der fränkischen Mittelgebirge.</p> <p>Vor allem die in diesen Streuobstwiesen typische Vielfalt an alten und seltenen, jedoch im Streuobstbau seit jeher bewährten Apfel- und Birnensorten ist nachweislich prägend für die typische Aromatik des Erzeugnisses „Fränkischer Obstler“.</p> <p>Zur Erfassung fränkischer Kernobstsorten führte in der Zeit von August 2007 bis Juli 2010 das Landratsamt Würzburg in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim ein Forschungsprojekt durch. In dessen Rahmen wurde die Vielfalt an Apfel- und Birnensorten anhand einer Streuobstkartierung erfasst. Informationen hierzu finden sich auf folgenden Internetseiten: www.streuobst-mainfranken.de www.landkreis-wuerzburg.de www.lwg.bayern.de</p>

	<p>Die Ergebnisse dieses Forschungsprojektes stehen repräsentativ auch für alle anderen Regionen Frankens.</p> <p>Das von den Autoren Edwin Balling, Alfons Miethaner und Wolfgang Subal im Paulusverlag und Echter Verlag erschienene Buch „Äpfel und Birnen in Franken“ veranschaulicht die Arbeiten im Rahmen der Streuobstkartierung im Landkreis Würzburg.</p> <p>Im Rahmen der seitens des Fränkischen Klein- und Obstbrennerverbandes Würzburg e.V. seit 60 Jahren regelmäßig stattfindenden Fränkischen Prämierung wird das Erzeugnis „Fränkischer Obstler“ als eigene Kernobst-Kategorie neben Apfel, Birne, Williams-Christ-Birne und Quitte geführt. Die hierzu angestellten Produkte kommen aus allen drei fränkischen Regierungsbezirken. Erreicht wird eine durchschnittliche Anstell-Quote von 3,5 % der insgesamt angestellten Produkte.</p> <p>Im Rahmen der sensorischen Beurteilung erhält das Produkt „Fränkischer Obstler“ durch die gelungene Kombination aus Apfel- und Birnenaromen durchweg positive Beurteilungen, die es dadurch gegenüber reinen Apfel- und Birnenbränden nochmals besonders auszeichnen.</p> <p>Die Eingabe des Begriffes „Fränkischer Obstler“ in den einschlägigen Internet-Suchmaschinen wie z.B. Google eröffnet auf einer Vielzahl an Seiten den Zugang zu unzähligen Brennereibetrieben und Gastronomischen Einrichtungen, in denen das Produkt angeboten wird.</p> <p>Noch heute gibt es in Franken Tausende von bäuerlichen Kleinbrennereien sowie eine Vielzahl von mittelständischen Spirituosenbetrieben, die „Fränkischen Obstler“ mit einer herausragenden Qualität produzieren und vermarkten. Die in Veitshöchheim in der Nähe von Würzburg angesiedelte Bayerische Landesanstalt für Wein- und Obstbau hat in den letzten Jahrzehnten mit ihrer Forschungstätigkeit auch zur qualitativen Verbesserung der Qualität des Fränkischen Obstlers beigetragen. So führt diese Landesanstalt analytische Kontrollen im Rahmen des Prämierungswettbewerbes des Fränkischen Klein- und Obstbrenner-Verbandes Würzburg durch.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	Unter anderem:

	<ul style="list-style-type: none"> - EU-Lebensmittelrecht - EU-Spirituosenrecht - Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)
Beschreibung der Anforderung(en)	<ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichnungsvorschriften - Produktspezifikationen

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Fränkischer Obstler
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Fränkischer Obstler“:</p> <p>Die Bezeichnung „Fränkischer Obstler“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit den in den Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen oder - mit anderen als den in den Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren. <p>b) Ergänzende Bezeichnungen für „Fränkischer Obstler“:</p> <p>In Ergänzung und nur zusätzlich zur obligatorischen Verkehrsbezeichnung „Fränkischer Obstler“ dürfen auch Bezeichnungen wie "Fränkischer Obstbrand" oder "Fränkisches Obstwasser" verwendet werden. Da allein „Fränkischer Obstler“ als geschützte geografische Angabe die vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung ist, finden sich nach dem einschlägigen EU-Lebensmittelkennzeichnungsrecht im selben Sichtfeld wie „Fränkischer Obstler“ immer auch die obligatorischen Angaben des Alkoholgehaltes und der Nennfüllmenge.</p> <p>c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird „Fränkischer Obstler“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Franken liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Würzburger Obstler), so wird diese ergänzende geografische Bezeichnung zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkischer Obstler“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Franken bezeichnenden Angabe ist, dass die Äpfeln und Birnen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort in dieser kleineren geografischen Einheit hat. <p>d) Ergänzung um weitere andere als geografische Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die geografische Angabe „Fränkischer Obstler“ darf

	<p>durch die Rohstoffangaben „aus Äpfeln und Birnen“ bzw. „aus Birnen und Äpfeln“ in absteigender Reihenfolge der verwendeten Fruchtarten ergänzt werden.</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Fränkischer Obstler“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die diese Angaben tragenden Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern.</p> <p>Für Altersangaben gilt Folgendes:</p> <p>= Bei Reifung oder Lagerung von mindestens 12 Monaten darf das Produkt ggf. unter ergänzender Nennung der konkreten Reifungs- oder Lagerungsdauer in Jahres- oder Monatsangaben z.B. „14 Monate gereift“ bzw. „14 Monate gelagert“ bezeichnet werden.</p> <p>= Bei Reifung von drei Jahren darf das Produkt als „alt“ bezeichnet werden.</p> <p>Die bei Branntwein oder Weinbrand/Brandy gängigen Altersprädikate wie „VSOP“, „VS“ etc. werden für „Fränkischer Obstler“ nicht verwendet</p> <p>= Wird die geografische Angabe „Fränkischer Obstler“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind</p> <ul style="list-style-type: none"> = die ausschließliche Verwendung von Tafelobst statt Fallobst, = die Verwendung von biologisch erzeugtem Obst bzw. Früchten aus kontrolliert-integriertem Anbau, = ein höherer vorhandener Alkoholgehalt, = eine besonders lange Lagerdauer, = die Verwendung von besonderem Fränkischen Quell- oder Brunnenwasser, oder = die Verwendung besonders edler Lagerbehältnisse. <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.</p>
--	---

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

II. Sonstige Angaben

1. Belege

Dokumentenname:	2016-07-15 Antwortschreiben an KOM zu Fränkischer Obstler.pdf
-----------------	---

Beschreibung:	Antwortschreiben vom 15. Juli 2016 auf das Schreiben der KOM vom 9. November 2015
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	PGI-DE-02051_SINGLE_DOCUMENT_Stand 29-3-2016.rtf
Beschreibung:	Überarbeitete technische Unterlage im Änderungsmodus
Art des Dokuments	Produktspezifikation

Dokumentenname:	merkblatt_erhaltung_alter_kernobstsorten_im_landkreis_würzburg (1).pdf
Beschreibung:	Merkblatt
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	Äpfel und Birnen in Franken Intenet-Snapshot.docx
Beschreibung:	Deckblatt eines Buches zu Äpfeln und Birnen in Franken
Art des Dokuments	Sonstiges

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--