

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Fränkisches Zwetschgenwasser (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.	0049 (0)228 99 529-0

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	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI)
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Der BSI vertritt die Interessen der Spirituosenhersteller, die unter anderem "Fränkisches Zwetschgenwasser" herstellen.
Anschrift	Urstadtstraße 2 D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Obstverschlussbrennereien e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Der Bundesverband der Obstverschlussbrennereien e.V. vertritt die Interessen der auch in Franken ansässigen Obstverschlussbrennereien, die unter anderem "Fränkisches Zwetschgenwasser" herstellen
Anschrift	Kartäuserstraße 120 D-79104 Freiburg
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)761 32512
E-Mail-Adresse(n)	info@obstbrenner.com

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Der Bundesverband der Deutschen Klein- und

	Obstbrenner vertritt die Interessen der Klein- und Obstbrenner, die unter anderem auch in Franken ansässig sind und dort auch "Fränkisches Zwetschgenwasser" produzieren.
Anschrift	Hardtstrasse 37 D-76185 Karlsruhe
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)721 95551-0
E-Mail-Adresse(n)	erdrich@obstbrenner.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Fränkischer Klein- und Obstbrenner-Verband e.V. Würzburg
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Der Fränkische Klein- und Obstbrenner-Verband vertritt die Interessen der Klein- und Obstbrenner, die in Franken ansässig sind und dort unter anderem "Fränkisches Zwetschgenwasser" herstellen.
Anschrift	Am Kreuz 1 D-97332 Volkach-Obervolkach
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)9381 7152135
E-Mail-Adresse(n)	andrea.baetz@web.de

d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

e. Angaben zu den Kontrollstellen

3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Fränkisches Zwetschgenwasser
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose:</p> <p>„Fränkisches Zwetschgenwasser“ – ergänzend auch „Fränkischer Zwetschgenbrand“, "Fränkisches Zwetschenwasser" oder "Fränkische Zwetsch(g)e" genannt – wird ausschließlich in Franken aus fränkischen Zwetschgen durch Gärung und anschließender Destillation gewonnen.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der Zwetschgendestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 % vol. und 85,9 % vol.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: mindestens 40 % vol.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Klarheit: klar - Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bräunlich. - Geruch: Typisches Zwetschgenaroma, ggf. mit Bittermandelnote - Geschmack: aromatisches Zwetschgenbukett, 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"> - „Fränkisches Zwetschgenwasser“ wird ausschließlich in Franken aus in Franken angebauten Zwetschgen gewonnen. <p>Bei diesen Zwetschgen handelt es sich um besondere Sorten bzw. Varietäten, die in den Kapiteln „Verfahren zur Gewinnung der Spirituosen“ und „Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung“ erwähnt sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Fränkisches Zwetschgenwasser“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol., der somit höher ist als der für Zwetschgenwasser EU-rechtlich vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol., was die sensorischen Merkmale des Zwetschgenwassers verstärkt. - Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch der Farbstoff "Zuckerulör" zur Farbegalierung nicht verwendet. - Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch zur Geschmacksabrundung den Fertigerzeugnissen zugegeben.

4. Abgegrenztes Gebiet definieren

a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Fränkisches Zwetschgenwasser“ wird ausschließlich in Franken aus fränkischen Zwetschgen hergestellt. Zum Gebiet „Franken“ zählen die zum Freistaat Bayern gehörenden Regierungsbezirke Unter-, Mittel- und Oberfranken.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Zwetschgendestillate/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 "Fränkisches Zwetschgenwasser" besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Frankengebiet frisch geernteten Zwetschgen (<i>Prunus domestica</i> subsp. <i>domestica</i> L.) in ein Fass bzw. in einen Tank in der Regel unzerkleinert oder entsteint gegeben werden (sog. Einschlagen). Es ist darauf zu achten, dass nur reife, gesunde und saubere Zwetschgen verwendet werden. Bei den verwendeten Zwetschgen handelt es sich in der Regel um traditionelle, aber auch um vielversprechende Neuzüchtungen, die in Franken überwiegend auf hochstämmigen und verstreut stehenden Bäumen wachsen.</p> <p>Bei diesen Zwetschgen handelt es sich in der Regel um längliche, blau-violette oder gelbfleischige Sorten wie zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hauszwetschge, - Top Taste, - Hanita, - Haroma, - Aprimira, oder - Bühler Zwetschge. <p>Die auf den Zwetschgenhäuten vorhandenen wilden Hefen oder die zugesetzten Reinzuchthefen bewirken, dass als zweiter Arbeitsschritt die Gärung einsetzt. Gentechnisch veränderte Hefen werden nicht verwendet. Bei der Gärung, die bei kontrollierter Gärtemperatur und Gärführung erfolgt, wird der in den Zwetschgen 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 zwetschgentypischen Aromastoffe gelagert. Die vergorene und gelagerte Maische enthält zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol.</p> <p>Als dritter Arbeitsschritt folgt die Destillation der vergorenen Zwetschgenmaische. In der Praxis werden hierfür verschiedene Bauarten von</p>

	<p>Destillationsapparaten (sog. Brennkessel oder Brennhäfen) verwendet. Je nach Brennapparat (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 Zwetschgenmaische nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Zwetschgenaromen 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. Bei der Destillation der Zwetschgenmaische wird die Empfehlung der Europäischen Kommission vom 2. März 2010 zur Prävention und Reduzierung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden und Steinobst-Trestern und zur Überwachung des Ethylcarbamatgehalts in diesen Getränken beachtet.</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 Zwetschgenwasser auch Eichenholzfässer, zum Teil gebrauchte Wein-, 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 Zwetschgendestillate, - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Zwetschgendestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, - die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und - das Etikettieren und Verpacken. <p>Der Spirituose „Fränkisches Zwetschgenwasser“ werden weder Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben.</p> <p>Das seit jeher für „Fränkisches Zwetschgenwasser“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Zwetschgendestillate keine Holzchips und keine Holzeinbauten in Lagertanks verwendet werden.</p>
--	---

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Fränkisches Zwetschgenwasser
----------------------------	------------------------------

<p>Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind</p>	<p>In Franken prägen seit jeher Streuobstwiesen die typische Kulturlandschaft. Innerhalb Frankens gedeihen Zwetschgen überwiegend in den Landkreisen Kitzingen, insbesondere im Raum Volkach an der Mainschleife, Forchheim und Würzburg.</p> <p>Nachdem in Franken Ende des 19. Jahrhunderts durch die Reblaus viele Flächen für den Weinbau verloren gingen, wurden die vorhandenen Obstanbauflächen erweitert und vor allem für den Zwetschgenanbau genutzt. Aufgrund des milden Weinbauklimas gedeihen auch die Zwetschgen in der Region hervorragend und entwickeln ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis.</p> <p>Zwetschgen lassen sich durch ihre besondere Süße hervorragend zur Herstellung feiner Destillate, wie dem typischen „Fränkischen Zwetschgenwasser“ weiterverarbeiten. Um ihr Einkommen wieder zu stabilisieren, verkauften die Bauern die Zwetschgen daher auch an die vielen kleinen Brennereien vor allem entlang des Mains. Aufgrund des großen Rohstoffangebotes hat sich in Franken eine jahrhundertealte Brenntradition entwickelt. So sind die Fränkischen Kleinbrenner, die unter anderem auch „Fränkisches Zwetschgenwasser“ herstellen, bereits seit 1914 im Fränkischen Verband der Klein- und Obstbrenner e.V. Würzburg organisiert.</p> <p>Das „Fränkische Zwetschgenwasser“ gilt als besondere Spezialität der Region mit langer Tradition und war so beispielsweise in den Kriegsjahren ein begehrtes Schwarzhandelsprodukt.</p> <p>Mit rund drei Vierteln der Fläche ist Franken das Zentrum des bayerischen Zwetschgenanbaus. Zwetschgenbäume wachsen sowohl an leicht trockenen als auch wechselfeuchten Standorten. Auch schwere Böden und zeitweilige Nässe machen ihnen nichts aus. Der erwerbsmäßige Anbau von Zwetschgen in Bayern erstreckt sich über ca. 600 Hektar, davon ca. 400 Hektar in Unterfranken.</p> <p>Zahlreiche Dokumente wie z.B. über Prämierungswettbewerbe bereits im Jahre 1953 und Pfarrbücher über die Gemeinde Kleinlangheim bereits aus dem Jahre 1833, belegen, dass der Zwetschgenanbau und die Verwertung von Zwetschgen zu Destillaten (früher noch nach der historischen Bezeichnung als Zwetschgenbranntwein bezeichnet) in Franken eine herausragende Bedeutung hatte.</p> <p>Seit dem 15. Dezember 1989, d.h. seit Geltung der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ist die Bezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ eine in der Europäischen Union geschützte geografische Angabe. Die am 20. Februar</p>
---	--

	2008 in Kraft getretene zweite Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigte diesen Schutz als geografische Angabe.
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	<p>Die Boden- und Klimaverhältnisse in Franken bzw. im definierten geografischen Gebiet sind für das hier traditionell angebaute Steinobst besonders günstig. So tragen die Böden aus dem Erdzeitalter des Trias zu den besonderen Inhaltsstoffen der Zwetschgen bei. Während der Reifezeit tragen die besonderen Klimabedingungen Frankens zu einer hohen Reife und damit verbundenen Aromaintensität bei.</p> <p>Noch heute gibt es in Franken Tausende von bäuerlichen Kleinbrennereien sowie eine Vielzahl von mittelständischen Spirituosenbetrieben, die „Fränkisches Zwetschgenwasser“ 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 Zwetschgenwassers beigetragen. So führt diese Landesanstalt analytische Kontrollen im Rahmen des Prämierungswettbewerbes des Fränkischen Klein- und Obstbrenner-Verbandes durch.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	- EU-Lebensmittelrecht - EU-Spirituosenrecht - Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)
Beschreibung der Anforderung(en)	- Kennzeichnungsvorschriften - Produktspezifikationen

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Fränkisches Zwetschgenwasser
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Ergänzende Bezeichnungen zur geografischen Angabe „Fränkisches Zwetschgenwasser“:</p> <p>In Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ dürfen auch die Bezeichnungen "Fränkisches Zwetschenwasser", „Fränkischer Zwetschgenbrand“ oder „Fränkische Zwetsch(g)e“</p>

	<p>verwendet werden.</p> <p>b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Fränkisches Zwetschgenwasser“:</p> <p>Die Bezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit den in den Abschnitten c) und d) geregelten Begriffen oder - mit anderen als den in Abschnitten c) und d) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren. <p>c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird „Fränkisches Zwetschgenwasser“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Franken liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Volkacher Zwetschgenwasser), so wird diese ergänzende geografische Bezeichnung zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Franken bezeichnenden Angabe ist, dass die Zwetschgen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort in dieser kleineren geografischen Einheit hat. <p>d) Ergänzung um andere als geografische Begriffe (Alterungs- und Qualitätsangaben):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die Bezeichnung „Fränkisches Zwetschgenwasser“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die diese Angaben tragenden Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern. <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 „Fränkisches Zwetschgenwasser“ nicht verwendet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die geografische Angabe „Fränkisches Zwetschgenwasser“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind
--	---

	<p>= die ausschließliche Verwendung von Tafelobst statt Fallobst, = die Verwendung von biologisch erzeugtem Obst bzw. Früchten aus kontrolliert-integriertem Anbau, = eine besonders lange Lagerdauer, = die Verwendung von besonderem Fränkischen Quell- oder Brunnenwasser, oder = die Verwendung besonders edler Lagerbehältnisse.</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.</p>
--	---

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

II. Sonstige Angaben

1. Belege

Dokumentenname:	2016-04-29 an KOM Fränkisches Zwetschgenwasser PGI-DE-02055.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 18. April 2016 - Ref. Ares(2016)1825126 -
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	2016-03-31 an KOM Antwort auf Mängelliste zu Fränkisches Zwetschgenwasser PGI-DE-02055.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 11. November 2015 - Ref. Ares(2015)4999523 -
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	PGI-DE-02055_SINGLE_DOCUMENT Fränkisches Zwetschgenwasser 29.4.2016 ÄndMod.doc
Beschreibung:	Geänderte Technische Unterlage im Änderungsmodus ("Track Changes")
Art des Dokuments	Produktspezifikation

Dokumentenname:	Prämierungsstart-1953.pdf
Beschreibung:	Rundschreiben des Fränkischen Kleinbrennerverbandes von 1953 zur Eröffnung der Prämierungswettbewerbe
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	Ausz.MA-Hüßner.pdf
Beschreibung:	Auszug aus einer Abhandlung über die Gemeinde Kleinlangheim aus dem Jahre 1996
Art des Dokuments	Sonstiges

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--