

## Technische Unterlage

### Haselünner Korn/Kornbrand – PGI-DE-01924)

(überarbeitet: Stand 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: „Haselünner Korn“ oder „Haselünner Kornbrand“**

**Kategorie der Spirituose: Getreidespirituose**

#### **Beschreibung der Spirituose**

Kurzbeschreibung von „*Haselünner Korn*“ bzw. „*Haselünner Kornbrand*“, im Folgenden zusammengefasst „*Haselünner Korn/Kornbrand*“ genannt: gewonnen und hergestellt in Haselünne durch Destillation von vergorener Maische aus in Haselünne und Umgebung 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:

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

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

Klarheit: klar

Farbe:

- wasserhell, oder

- bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten – je nach Holzbeschaffenheit – wasserhell, gelblich, rötlich oder bräunlich.

Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, leicht süßlich, 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, harmonisch, mild bis kräftig, bisweilen auch 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 in Haselünne und Umgebung 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 entsprechend den im vierten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten

Voraussetzungen werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen süßende Erzeugnisse zugegeben.

### **Geografisches Gebiet:**

Die Herstellung von „*Haselünner Korn/Kornbrand*“ muss in der Stadt Haselünne, die zum Landkreis Emsland im Bundesland Niedersachsen gehört, erfolgen.

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 „*Haselünner Korn/Kornbrand*“ weiterverarbeiteten Korndestillate stammen aus Rohstoffen (Weizen einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen), die ausschließlich in der Stadt Haselünne oder in einem Umkreis von 30 km um Haselünne herum angebaut worden sind. Das ggf. zur Verzuckerung eingesetzte Malz kann jedoch aus Getreide gewonnen worden sein, das nicht in Haselünne oder seinem Umkreis von 30 km angebaut worden ist.

### **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:**

Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „*Haselünner Korn/Kornbrand*“ ist der Stärkeaufschluss. Dabei werden die in der Stadt Haselünne und Umgebung 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 zwei oder drei Tage.

Als vierter Arbeitsschritt folgt die Destillation. „*Haselünner 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 in Haselünne 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 Korns/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. Haselünner 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 nach der Rektifikation,
- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Korndestillate,
- die Zugabe von Spuren von karamellisiertem Zuckersirup nach Maßgabe der im nächsten Absatz festgelegten Voraussetzungen und Höchstmengen sowie der im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe c) 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 c) dieser technischen Unterlage beschrieben, kenntlich zu machen.

Abgesehen von der im siebten Absatz dieses Kapitels enthaltenen Ausnahme werden „*Haselünner 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 „*Haselünner Korn/Kornbrand*“ als typische Spirituose dieser Stadt kann anhand des Archivs der Stadt Haselünne und der Unterlagen, die bei den in Haselünne noch immer ansässigen Spirituosenherstellern vorhanden sind, umfassend belegt werden.

Eine Niederschrift aus dem Jahre 1758 über eine vom Gericht Haselünne vorgenommene Visitation der „Fuselbrenner“, wie seinerzeit die Kornbrennereien genannt wurden, zählt 26 Brennereien auf. Das Häuser-Verzeichnis der Stadt Haselünne weißt die Hausnummern der jeweiligen Brennereien explizit aus. Heute haben noch drei namhafte Spirituosenhersteller ihren Sitz in Haselünne, die als traditionsreiche Kornbrennereien der Stadt Haselünne den schmückenden Beinamen „Korn- und Hansestadt“ gegeben haben.

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

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

Die Boden- und Klimaverhältnisse in Haselünne und Umgebung lassen die traditionellen Getreidearten Weizen (einschließlich der alten Weizensorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Roggen, Gerste und Hafer sowie Buchweizen exzellent gedeihen, so dass diese Rohstoffe dem „*Haselünner Korn/Kornbrand*“ einen besonders milden und weichen Geschmack verleihen.

Die Kornbrennerei war in Haselünne 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 in Haselünne 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. Die Stadt Haselünne hatte schon immer und bis heute bestes Trinkwasser.

Dieses Wasser und der in Haselünne hergestellte Branntwein muss bereits am 21. Oktober 1524, dem Fest der „elven dusend Mägede“, von solch großer Güte gewesen sein, dass Fürstbischof Erich II. von Osnabrück, Herzog von Braunschweig-Grubenhagen zur Schlichtung eines Streites auf dem Stift Börstel neben 1 Tonne Bier für 17 Schillinge auch 2 Liter Branntwein für 2 Mark in Haselünne in Auftrag gab.

Auch Geschichtsschreiber Dr. J.-B. Diepenbrock beschreibt in seinem Werk „Geschichte des vormaligen münsterschen Amtes Meppen“ (1885) in § 18 die Fastnachtszüge in Haselünne und dass „selbst die sonst stille Trauer bei Todesfällen oft durch Bier und Branntwein verscheucht“ wurde.

Erst kürzlich im November 2015 widmeten die Nachfahren einer bekannten Wirtin in Landkreis Vechta ihrer lieben hochbetagt Verstorbenen Josefa Beckmann einen Totenzettel, auf dem die Wirtin hinter ihrer Theke mit einer Flasche „Haselünner Korn“ abgebildet ist. Auch bei einer Predigt anlässlich eines Silberhochzeits-Gottesdienstes wurde die defizitäre Versorgungssituation bei der biblischen „Hochzeit von Kanaa“ für die Anwesenden mit dem Fehlen von „Haselünner Korn“ und regionalem Bier verdeutlicht. Dies zeigt von welcher regionalen Bedeutung die Herstellung von Korn/Kornbrand aus Haselünne ist.

Die Brennereien in Haselünne führen über das Jahr hindurch kulturelle Veranstaltungen durch, zum Beispiel die jährliche Fahrradtour (2016 wird dies die 18. Fahrradtour sein) vorbei

an den Kornfeldern mit Abschlussveranstaltung in der Kornbrennerei. Ganzjährig werden Degustationen von Edelkornbränden in der „Ur-Haselünner Korn-Academie“ angeboten.

Der zweijährig stattfindende „Historische Korn- und Hansemarkt“ mit durchschnittlich über 30.000 Gästen aus nah und fern gründet auf der Jahrhunderte-alten Kornbrennerei-Tradition in Haselünne. Die älteste Stadt des Emslandes schmückt sich zudem in TV-, Funk- und Print-Medien mit dem Zusatz-Titel „Korn- und Hansestadt“. Haselünne wird bereits im Jahr 1351 urkundlich als Mitglied der Hanse erwähnt und hebt sich so prägnant aus dem Kreis anderer Mitgliedsstädte des 1980 gegründeten „Städtebundes Neue Hanse“ prägnant hervor .

Die lokale und regionale Presse berichtet regelmäßig über diese Ereignisse.

Weiterhin residiert in Haselünne seit dem Jahr 2000 die „1. Korn-Königin Deutschlands“, die bundesweit und darüber hinaus Werbung für den *„Haselünner Korn/Kornbrand“* macht.

Sie ernannte im Herbst 2015 den Präsidenten des Niedersächsischen Landtages zum „Korn-Botschafter“ der Ur-Haselünner Korn-Academie.

In Würdigung der speziellen Herstellungsweise in Haselünne repräsentierte ein Unternehmen den „Haselünner Korn“ auf Einladung der „Deutschen Academie“ beim Sommerfest der „Villa Massimo“ in Rom. Auch bei Verbraucher- oder Fachmessen wie der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin und auf der „Pro-Wein“ in Düsseldorf wurde bzw. wird für Korn aus Haselünne geworben.

In Haselünne gibt es ein Brennerei-Museum, welches die lange Tradition des Kornbrennens in Haselünne anschaulich werden lässt und jedes Jahr viele Tausend Besucher anzieht und informiert.

Während der Inflationszeit 1921 zierten die Korn-/Kornbrand-Flaschen der Haselünner Brennereien das Notgeld der Stadt in Verbindung mit den jeweiligen Werbeaussagen.

Die Schützenbruderschaft Haselünne von 1436 fühlt sich besonders der Heimat- und Traditionspflege verpflichtet. Seit Jahrzehnten und bei vielen anderen Gelegenheiten außerhalb des Vereins gehört das Lied „Alt Lünne an der Hase“ zum festen Ritual. Dort wird sowohl der Anbau des Kornes als auch sein Gebrauch in flüssiger Form gepriesen:

*„Alt-Lünne an der Hase, am Übergang vom Strom,  
aus Korn, aus grünem Grase taucht Mauer, Burg und Dom,  
Geschlechter sind geritten, gekahnt durch Furt´und Fähr,*

*auf fester Brücke schritten die Nachfahr'n hin und her.*

*Ein frohes Leben blühte bei Brügerfest und Mahl,*

*und gold'ne Laune sprühte beim schäumenden Pokal.*

*Die Landsknechtlieder sangen das Lob vom „Lünner Nass“*

*und Eichenkränze schlangen sich um das „Lünner Fass“.*

Die vom Deutschen Patent- und Markenamt in München eingetragene Marke „Schützenkorn“ wird ausschließlich für den mit „geografisch geschützter Angabe“ gekennzeichneten „Haselünner Korn“ verwendet.

Die Wertschätzung der Verbraucher für die spezielle Herstellungsweise sowie den Duft und Geschmack von Haselünner 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 Haselünner 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](mailto:poststelle@bmel.bund.de)

### **Ergänzungen der geografischen Angabe**

#### **Besondere Etikettierungsregeln**

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

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

- den im Buchstaben b) und c) dieses Kapitels geregelten Begriffen oder



- anderen als den im Buchstaben b) und c) dieses Kapitels geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

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

b) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- „*Haselünner 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 „Haselünner“ (z.B. Haselünner Doppelkorn) oder zusätzlich mit dem Namen einer Getreidesorte (z.B. Haselünner Doppel-Weizen-Korn) vermarktet, so muss es einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol aufweisen. In diesem Fall ist die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „Haselünner Kornbrand“ als Verkehrsbezeichnung noch einmal getrennt auf dem Etikett angebracht werden.
- Werden die Bezeichnungen „*Haselünner 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 „*Haselünner 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 Mindestreifeweiten analog. Im Einzelnen gelten folgende Mindestreifeweiten:

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

- Werden die Bezeichnungen „*Haselünner 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 „*Haselünner 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 Feinbrenngerät um ein Blasengerät mit einem Fassungsvermögen von höchstens 200 Hektoliter handeln darf.

c) Kenntlichmachung des Zusatzes von karamellisiertem Zucker(sirup)

In der Etikettierung von „*Haselünner 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.

## **Geltung**

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