

Technische Unterlage

Hasetaler Korn/Kornbrand – PGI-DE-01925) (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: „Hasetaler Korn“ oder „Hasetaler Kornbrand“

Kategorie der Spirituose: Getreidespirituose

Beschreibung der Spirituose

Kurzbeschreibung von „*Hasetaler Korn*“ bzw. „*Hasetaler Kornbrand*“, im Folgenden zusammengefasst „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“ genannt: gewonnen und hergestellt im Gebiet des „*Zweckverbandes Erholungsgebiet Hasetal*“ durch Destillation von vergorener Maische aus in diesem Zweckverbandsgebiet 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:

- = Hasetaler Korn mindestens 32 % vol.
- = Hasetaler 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, fein süßlich, kornig-malzig und 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, kornig-malzig 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 Gebiet des „Zweckverbandes Erholungsgebiet Hasetal“ 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 Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen

werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen süßende Erzeugnisse zugegeben.

Geografisches Gebiet:

Die Herstellung von „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“ muss im „*Gebiet des Zweckverbandes Erholungsgebiet Hasetal*“ (*Erholungsgebiet Hasetal*), das im Bundesland Niedersachsen liegt, 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.

Zum „*Erholungsgebiet Hasetal*“ und damit zum abgegrenzten geografischen Gebiet zählen die Städte Meppen, Haselünne, Lönigen und Fürstenau, die Samtgemeinden Bersenbrück, Herzlake und Quakenbrück/Artland sowie die Gemeinden Essen (Oldenburg), Lastrup und Lindern.

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

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“ ist der Stärkeaufschluss. Dabei werden die im Erholungsgebiet Hasetal 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 (Henedämpfer) 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. „Hasetaler 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 Hasetal 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. Hasetaler 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 im nächsten Absatz 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.

Abgesehen von der im siebten Absatz dieses Kapitels enthaltenen Ausnahme werden „Hasetaler 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 „*Hasetaler Korn/ Kornbrand*“ als typische Spirituose aus dem „Erholungsgebiet Hasetal“ kann anhand des Archivs des Zweckverbandes Erholungsgebiet Hasetal, der Archive der zu diesem Zweckverband gehörenden Städte, Samtgemeinden und Gemeinden sowie der Unterlagen, die bei den in diesem Gebiet ansässigen Kornbrennereien vorhanden sind, belegt werden.

Die Herstellung von Korn hat im Hasetal, insbesondere in einigen Städten und Gemeinden wie z.B. Haselünne (Landkreis Emsland), Bersenbrück und Fürstenau (Landkreis Osnabrück), eine lange Tradition. Auch in der Stadt Lönningen (Landkreis Cloppenburg) befanden sich Kornbrennereien.

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

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

Die Boden- und Klimaverhältnisse im Erholungsgebiet Hasetal 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 „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“ einen besonders milden und weichen Geschmack verleihen.

Die Kornbrennerei war im Erholungsgebiet Hasetal 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 Hasetal seit Jahrzehnten die am zweitstärksten angebaute Ackerfrucht.

Das Projekt „*Hasetaler Korn*“ ist ein nachhaltiger Beitrag der LEADER-PLUS-Bewerbung des Zweckverbandes Hasetal. Im „Regionalen Entwicklungskonzept“ stellen die „Hasetaler Korn-Tage“ dar, wie im Jahr 2001 Weizen aus den 7 Städten und Gemeinden des Hasetals mit Boot, Leiterwagen und Kutsche zu einer Kornbrennerei im Gebiet des Zweckverbandes Hasetal transportiert wurde, um aus den Früchten der gesamten Region Destillat zur Herstellung von Korn und anderen Spirituosen auf Korn-Basis zu gewinnen.

„Hasetaler Korn“ hat sich zu einem festen Genuss-Bestandteil in der Region entwickelt. Beide werben in der Region und bei den vielen Rad- und anderen Touristen und als Mitbringsel für das „Radfahr-Paradies HASETAL“.

Naturgemäß beschränkt sich das Ansehen des Hasetaler Korn/Kornbrands auf die Zeit ab 2001. Daher existieren für „Hasetaler Korn/Kornbrand“ – anders als für Korn/Kornbrand aus anderen Schwerpunktregionen der Kornbrennerei in Deutschland – keine alten historischen Zeugnisse wie Literaturhinweise, Etiketten etc.

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

Auch wenn Haselünne ein Schwerpunkt der Kornbrennerei und der touristischen Aktivitäten innerhalb des Emslandes und auch innerhalb des Zweckverbandsgebietes „Hasetal“ ist, so bieten auch die Brennereien in Bersenbrück und Fürstenau Betriebsführungen an. Eine in der Stadt Löningen bestehende Brennerei wird als Gaststätte mit einem überregionalen Bekanntheitsgrad betrieben.

Zwischen viele Brennerfamilien der Region wurden verwandtschaftliche Beziehungen begründet,

Die Wertschätzung der Verbraucher für die spezielle Herstellungsweise sowie den Duft und Geschmack von Hasetaler 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 „*Hasetaler 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 „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“

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

- mit den in den Buchstaben b) bis d) dieses Kapitels geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in 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. Hasetaler Guts Korn, Hasetaler Weizen-Korn) muss allerdings die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „Hasetaler Korn“ oder „Hasetaler Kornbrand“ je nach dem Mindestalkoholgehalt noch einmal als Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett aufgebracht werden.

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:

- Erzeugnisse, die neben den Verkehrsbezeichnungen „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“ zusätzlich mit dem Namen einer kleineren geografischen oder politischen Einheit, die im Erholungsgebiet Hasetal liegt, vermarktet werden (z.B. Haselünner Korn, Bersenbrücker Korn), müssen
 - = im Falle der Verwendung des Namens „Haselünne“ einschließlich ähnlicher oder abgewandelter Varianten, die für diesen Namen geltenden zusätzlichen oder geänderten Spezifikationen gemäß der einschlägigen technischen Unterlage dieses Gebietskornbrandes erfüllen, und
 - = im Falle der Verwendung sonstiger geografischer Namen einschließlich ähnlicher oder abgewandelter Varianten, die eine kleinere geografische oder politische Einheit des Gebietes des Zweckverbandes Hasetal bezeichnen (z.B. Bersenbrücker Korn) aus den im ersten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ aufgeführten Rohstoffen, die in diesen Gebieten oder Orten angebaut und geerntet worden sind, stammen. Handelt es sich bei diesen Gebieten oder Orten um Städte, Samtgemeinden, Gemeinden oder Ortsteile von Gemeinden, so müssen die verwendeten Rohstoffe in diesen Städten, Samtgemeinden, Gemeinden oder Ortsteilen beziehungsweise in einem Umkreis von 30 km um diese politischen Gemeinde-/Stadtgrenzen herum angebaut worden sein.

c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- „*Hasetaler 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 „Hasetaler“ (z.B. Hasetaler Doppelkorn) oder zusätzlich mit dem Namen einer Getreidesorte (z.B. Hasetaler Doppel-Weizen-Korn) vermarktet, so muss es einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol aufweisen. In diesem Fall ist die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „Hasetaler Kornbrand“ als Verkehrsbezeichnung noch einmal getrennt auf dem Etikett angebracht werden.
- Werden die Bezeichnungen „*Hasetaler 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 „*Hasetaler 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 „*Hasetaler 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 „*Hasetaler 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 „*Hasetaler Korn/Kornbrand*“, dem gemäß den im siebten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Bedingungen karamellierter Zucker oder karamellierter Zuckersirup zugesetzt worden ist, muss dieser Zusatz mit der Angabe „enthält karamellisierten Zucker“ bzw. „enthält karamellierten 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.