

# Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

## I. TECHNISCHE UNTERLAGE

### 1. Name und Art

**a. Einzutragende(r) Name(n)**

Ostfriesischer Korngenever (de)

**b. Kategorie**

19. Juniper-flavoured spirit drinks

**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**

<b>Name und Funktion</b>	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 434 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
<b>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</b>	
<b>Staatsangehörigkeit</b>	Deutschland
<b>Anschrift</b>	Rochusstraße 1 D-53123 Bonn
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	++49228995290

<b>E-Mail-Adresse(n):</b>	poststelle@bmel.bund.de,434@bmel.bund.de
---------------------------	--

#### b. Angaben zur zwischengeschalteten Stelle

#### c. Angaben zur interessierten Partei

<b>Name und Funktion der interessierten Partei</b>	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie- und -Importeure e.V. (BSI)
<b>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</b>	eingetragener Verein
<b>Staatsangehörigkeit</b>	Deutschland
<b>Begründung des Interesses</b>	Vertretung der Interessen der deutschen Hersteller von Spirituosen
<b>Anschrift</b>	Urstadtstraße 1 D-53129 Bonn
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	++49 (0)228 539940
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	info@bsi-bonn.de

<b>Name und Funktion der interessierten Partei</b>	Verband Deutscher Kornbrenner und mittelständischer Spirituosen- und Alkoholanbieter
<b>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</b>	Verband
<b>Staatsangehörigkeit</b>	Deutschland
<b>Begründung des Interesses</b>	Vertretung der Interessen der Kornbrennereien bzw. Hersteller von Korndestillaten, auf deren Basis auch Ostfriesischer Korngenever hergestellt wird.
<b>Anschrift</b>	c./o Peter Pilz Gilsingstraße 29 44789 Bochum
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	+49 (0)234 72740
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	deutskekornbrenner@aol.com

#### d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

<b>Name der zuständigen Kontrollbehörde</b>	Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ist die oberste für die Lebensmittelüberwachung zuständige Landesbehörde.
---	---

	Die Kontrolle vor Ort im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgt durch die jeweilige Kreisverwaltung in den Landkreisen Aurich, Leer und Wittmund sowie durch die Stadtverwaltung der kreisfreien Stadt Emden.
<b>Anschrift</b>	Calenberger Straße 2 D-30169 Hannover
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	+49 (0)511 120-0
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	poststelle@ml.niedersachsen.de

#### e. Angaben zu den Kontrollstellen

<b>Name der Kontrollstelle</b>	LAVES - Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover - Standort Braunschweig -
<b>Anschrift</b>	Dresden Straße 2 und 6 D-38124 Braunschweig
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	+49 (0)531 6804-0
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	poststelle.li-bs@laves.niedersachsen.de

### 3. Beschreibung der Spirituose

<b>Titel - Produktname</b>	Ostfriesischer Korngenever
<b>Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften</b>	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose:</p> <p>„Ostfriesischer Korngenever“ ist ein ausschließlich in Ostfriesland hergestellter Genever (Spirituose mit Wacholder), dessen Alkohol ausschließlich aus Korndestillat und „moutwijn“ besteht.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware: mindestens 38 % vol.</p> <p>- Klarheit: klar</p> <p>- Farbe: wasserhell oder bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten – je nach Holzbeschaffenheit – wasserhell, gelblich, rötlich oder bräunlich.</p> <p>- Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Wacholder, ggf. leicht nach weiteren Kräutern oder Gewürzen</p> <p>Geschmack: weich, harmonisch, dezent bis kräftig nach Wacholder, ggf. leicht nach weiteren Kräutern oder Gewürzen</p>

	<p>Verwendete Zutaten: Korndestillat bzw. Kornfeindestillat, Moutwijn (mindestens 1,5 % bezogen auf den reinen Alkoholgehalt des Fertigerzeugnisses), Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L. und/oder <i>Juniperus oxicedrus</i> L.), ggf. weitere pflanzliche Rohstoffe wie Koriander, Kümmel oder Rosmarin, ggf. weitere natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte, Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</p> <p>Unter „Moutwijn“ wird entsprechend der belgisch-niederländischen traditionellen Herstellungsweise für „Genever“ ein Destillat aus Getreide verstanden, das einen Alkoholgehalt von mindestens 40 % vol und höchstens 80 % vol aufweist.</p>
<p><b>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Höherer Mindestalkoholgehalt von 38 % vol gegenüber dem für die Produktkategorie „Spirituose mit Wacholder“ vorgesehenen Mindestalkoholgehalt von 30 % vol.</li> <li>- Der Alkoholgehalt der Spirituose besteht ausschließlich aus Korndestillat bzw. Kornfeindestillat und Moutwijn.</li> <li>- Aromatisierung des Alkohols (Kornfeindestillat und Moutwijn) mit Hilfe von Wacholderbeeren und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten ausschließlich im Wege der Destillation.</li> <li>- Maximaler Zuckergehalt: 5 g je Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker.</li> <li>- Farbstoffe werden nicht zugesetzt.</li> </ul>

#### 4. Abgegrenztes Gebiet definieren

##### a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

Die Herstellung von „Ostfriesischer Korngenever“ erfolgt in Ostfriesland. Zum Gebiet "Ostfriesland" zählen vom Regierungsbezirk Weser-Ems die Landkreise Aurich, Leer und Wittmund und die kreisfreie Stadt Emden.

Jedoch dürfen die Herabsetzung des/der hochprozentigen Geneverdestillate/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.

##### b. NUTS-Gebiet

DE94H	Wittmund
-------	----------

DE94C	Leer
DE947	Aurich
DE942	Emden, Kreisfreie Stadt

### 5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	<p>Einige Hersteller der Spirituose „Ostfriesischer Korngenever“ stellen das Korndestillat bzw. Kornfeindestillat und den Moutwijn noch selbst her.</p> <p>Korndestillat bzw. Kornfeindestillat wird durch Gärung und anschließender Destillation einer Maische aus dem vollen Korn ausschließlich von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen gewonnen, so dass das Destillat die sensorischen Merkmale der Ausgangsrohstoffe aufweist.</p> <p>„Moutwijn“, das einen Alkoholgehalt von mindestens 40 % vol und höchstens 80 % vol aufweist, wird durch Destillation einer vergorenen Getreidemaische gewonnen. Dabei dürfen alle Getreidesorten einschließlich Buchweizen verwendet werden. Es ist unerheblich, ob das volle Getreidekorn verwendet wird oder lediglich Malz (z.B. aus Gerste oder Weizen).</p> <p>Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „Ostfriesischer Korngenever“ besteht in der Aromatisierung des Korndestillats bzw. Kornfeindestillats und des Moutwijn mittels Wacholderbeeren und ggf. weiteren pflanzlichen Rohstoffen wie Kümmel, Koriander oder Rosmarin im Wege der Destillation. Entsprechend der Voraussetzung für Genever beträgt der Anteil von Moutwijn am Gesamtalkoholgehalt des Fertigproduktes mindestens 1,5 Prozent. Um diese Aromatisierung durchzuführen, werden in der Regel getrocknete Wacholderbeeren und ggf. weitere pflanzliche Rohstoffe oder natürliche Aromen in eine Feinbrennblase gefüllt und nach einer gewissen Verweildauer in der Brennblase destilliert. In manchen Fällen wird der Aromatisierung von Wacholderbeeren im Wege der Destillation eine Mazeration vorgeschaltet. Dazu werden zumeist Wacholderbeeren in einen Tank eingefüllt und mit Korndestillat und Moutwijn überzogen (übergossen). Dieser im Wege der Mazeration aromatisierte Alkohol (= Mischung aus Korndestillat und Moutwijn) wird dann nochmals unter Zugabe weiterer Wacholderbeeren destilliert. In jedem Falle erhält man auf diese Weise nach Wacholder schmeckende und riechende Geneverdestillate.</p>

	<p>Nach der Destillation schließt sich vielfach eine Reifung in Holzfässern, Behältnissen mit Holzeinlagerungen oder eine Lagerung in anderen geeigneten Behältnissen (z.B. Steingut) an. Diese Reifung dauert – je nach traditioneller Herstellungsweise – zwischen mindestens 3 Monaten und einigen Jahren. Eine Auslobung auf dem Etikett, z.B. mit der Angabe „gereift“, ist allerdings erst ab einer Mindestreifzeit von 6 Monaten zulässig.</p> <p>Als letzter Arbeitsschritt folgt die Fertigstellung, die folgende Schritte beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Geneverdestillate,</li> <li>- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Geneverdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,</li> <li>- die Abfüllung des trinkfertigen ostfriesischen Korngenever in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter,</li> <li>- und das Etikettieren und Verpacken.</li> </ul>
--	---

### ***6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung***

<b>Titel - Produktname</b>	Ostfriesischer Korngenever
<b>Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind</b>	<p>Das Renommee von „Ostfriesischer Korngenever" als typische Spirituose Ostfrieslands ist durch zahlreiche geschichtliche Urkunden, in der Literatur, z.B. in Fachbüchern oder im Internet in der freien Enzyklopädie Wikipedia, und durch frühe gesetzliche Vorschriften umfassend belegt. Der Volksmund bezeichnet den „Ostfriesischen Korngenever“ noch heute gerne als „ostfriesischen Landtee“.</p> <p>Wie auch in den benachbarten Niederlanden waren und sind Spirituosen aus Wacholder in Ostfriesland seit jeher beliebt. In Ostfriesland wie im gesamten niederdeutschen Sprachraum wird häufig die Bezeichnung „Machandel“ für „Wacholder“ verwendet.</p> <p>Seit Geltung der ersten europäischen Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 ist "Ostfriesischer Korngenever" als geografische Angabe EU-weit geschützt. Die reformierte europäische Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigte die Bezeichnung "Ostfriesischer Korngenever" als etablierte geografische Angabe.</p> <p>Auf der nationalen Ebene wurde „Ostfriesischer Korngenever“ durch Änderungsverordnung vom 8. Dezember 2000 (Bundesgesetzblatt Teil I S. 1686) als geografische Angabe geschützt.</p>
<b>Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem</b>	Früher gab es in Ostfriesland ein größeres Vorkommen von Wacholdersträuchern oder

<b>geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</b>	<p>Wacholderbäumen. Wie schon in den benachbarten Niederlanden, wo bekanntlich Genever das Nationalgetränk ist, waren wacholderbasierte Spirituosen in Ostfriesland sehr beliebt. Spirituosen waren und sind in dieser klimatisch eher windigen und kühlen Küstengegend ein beliebtes Getränk zum Aufwärmen. Auch in der regionalen Küche in Ostfriesland spielt Wacholder eine große Rolle.</p> <p>Weiterhin gab es speziell in Ostfriesland eine Reihe von Kornbrennereien, die neben Korn auch den "Ostfriesischen Korngenever" produzierten.</p>
<b>Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis</b>	

### **7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften**

<b>Titel</b>	
<b>Rechtsgrundlage</b>	<p>unter anderem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU-Lebensmittelrecht</li> <li>- EU-Spirituosenrecht</li> <li>- nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)</li> </ul>
<b>Beschreibung der Anforderung(en)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>- Produktspezifikationen</li> </ul>

### **8. Ergänzung zur geografischen Angabe**

<b>Ergänzung zur geografischen Angabe</b>	Ostfriesischer Korngenever
<b>Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung</b>	<p>a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Ostfriesischer Korngenever“:</p> <p>Die Bezeichnung „Ostfriesischer Korngenever“ wird gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder</li> <li>- mit anderen als den in Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</li> </ul> <p>b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einige Hersteller informieren die Verbraucherinnen und Verbraucher darüber, dass der „Ostfriesischer Korngenever“ innerhalb des definierten geografischen Gebietes Ostfriesland in einer bestimmten engeren Region (z.B. auf einer ostfriesischen Insel) bzw. in einem bestimmten Ort in Ostfriesland hergestellt wird. In diesem Falle sind Kombinationen wie z. B. „Ostfriesischer Korngenever aus Norden“ oder</li> </ul>

	<p>„Ostfriesischer Korngenever von der Insel Juist“ üblich. Eine Bezeichnung wie z. B. „Nordener Korngenever“ könnte nur zusätzlich zur geografischen Angabe „Ostfriesischer Korngenever“ auf dem Etikett angegeben werden.</p> <p>c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Ostfriesischer Korngenever“ 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 Ostfriesischer Korngenever – drei Jahre gereift) kenntlich gemacht werden.</p> <p>- Wird die Bezeichnung „Ostfriesischer Korngenever“ 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.</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:	2016-06-10 an KOM Antwortschreiben Ostfriesischer Korngenever PGI-DE-02050.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben an KOM
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	Wikipedia Ostfriesischer Korngenever.pdf
Beschreibung:	Beleg
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	Auszug aus Kolb Spirituosentechnik.pdf
Beschreibung:	Auszug aus einem Buch
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	Auszug ÄndV SpirituosenVO 8.12.2000 Ostfries. Korngenever.pdf
Beschreibung:	Auszug aus Rechtsverordnung
Art des Dokuments	Produktspezifikation

Dokumentenname:	PGI-DE-02050_SINGLE_DOCUMENT_ÄndModus.rtf
Beschreibung:	Technische Unterlage im Änderungsmodus
Art des Dokuments	Produktspezifikation

Dokumentenname:	Auszug AGeV aktuelle Fassung - Ostfries. Korngenever.pdf
Beschreibung:	Auszug aus Rechtsverordnung
Art des Dokuments	Produktspezifikation

## ***2. Link zur Produktspezifikation***

Link:	
-------	--