

Technische Unterlage

Pfälzer Weinbrand

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) - 8 -

Sprache des Antrags deutsch.....

Aktenzeichen:
[von der Kommission auszufüllen]

Eingetragene geografische Angabe: Pfälzer Weinbrand

Kategorie der Spirituose Brandy oder Weinbrand

Beschreibung der Spirituose

„Pfälzer Weinbrand“ wird ausschließlich im Gebiet der Pfalz durch Destillation von Weinen oder Brennweinen mit Ursprung im bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz und einer sich daran anschließenden Reifung der gewonnenen Weindestillate in Eichenholzfässern hergestellt.

- Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften

= Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände:
mindestens 38 % vol.

= Klarheit: klar

= Farbe: je nach verwendeten Holzfässern goldgelb bis goldbraun

= Geruch: weinbrandtypisch weich, mild, geprägt durch die sortentypische Fruchtigkeit der gebietstypischen Sorten der Herkunftsregion des bestimmten Weinanbaugebietes Pfalz und typische Holzlagernoten.

= Geschmack: weinbrandtypisch weich, mild, geprägt durch die sortentypische Fruchtigkeit der gebietstypischen Sorten des bestimmten Weinanbaugebietes Pfalz und von der Holzfasslagerung herrührende Geschmacksnoten.

= Verwendete sonstige Zutaten neben Weinen bzw. Weindestillaten:

Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe:

Karamellzuckersirup und Glucose-Fructose-Sirup zur Geschmacksabrundung, mit Weindestillat hergestellte Pflaumenauszüge als Typagestoff und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.

Der Gesamtgehalt der süßenden Erzeugnisse, als Invertzucker berechnet, beträgt in einem Liter des gebrauchsfertigen Erzeugnisses nicht mehr als 20 Gramm.

Der nach EU-Spirituosenrecht zur Farbegalisierung der in Holzfässern gereiften Weindestillate zulässige Farbstoff Zuckerkulör wird für „Pfälzer Weinbrand“ nicht verwendet.

- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)

= „*Pfälzer Weinbrand*“ wird ausschließlich im Gebiet der Pfalz aus Weinen mit Ursprung im bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz hergestellt. Die Grundweine für Pfälzer Weinbrand werden aus gebietstypischen Rebsorten, beispielsweise aus der Sorte Müller-Thurgau, gewonnen.

= „*Pfälzer Weinbrand*“ wird ausschließlich durch Destillieren zu weniger als 86 Volumenprozent von Wein oder Brennwein oder durch erneutes Destillieren zu weniger als 86 Volumenprozent eines Weindestillats gewonnen. Das EU-Spirituosenrecht erlaubt für Weinbrand eine Destillation bis zu weniger als 94,8 Volumenprozent, sofern diese Weindestillate maximal 50 % des Fertigerzeugnisses ausmachen. Eine niedrigere Destillationsobergrenze führt zu einem höheren Anteil an flüchtigen Bestandteilen.

= Die Destillation von Weinen oder Brennweinen zur Gewinnung von „*Pfälzer Weinbrand*“ erfolgt teilweise noch immer diskontinuierlich im traditionellen zweistufigen Brennverfahren in Brennblasen, zum Teil einzülig in Brennblasen der Abfindungsbrennereien. Nur vereinzelt erfolgt die Destillation auch in Kolonnengeräten.

- = „*Pfälzer Weinbrand*“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 38 Volumenprozent, der somit höher ist als der für Weinbrand EU-rechtlich vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 36 Volumenprozent, was die sensorischen Merkmale des Weinbrandes verstärkt.
- = Die Mindestreifezeit der für „*Pfälzer Weinbrand*“ verwendeten Weindestillate beträgt 12 Monate in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1.000 Litern. Größere Eichenholzfässer (sog. Tonneaux) werden nicht verwendet.
- = Der bei Weinbränden EU-rechtlich zulässige Farbstoff Zuckerkulör wird für „*Pfälzer Weinbrand*“ nicht verwendet.
- = Trinkfertiger „*Pfälzer Weinbrand*“ darf in Behältnissen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn das Behältnis mit einer amtlichen Prüfungsnummer versehen ist, die analog dem für „Deutscher Weinbrand“ spirituosenrechtlich vorgeschriebenen Verfahren vergeben wird.

Geografisches Gebiet

„*Pfälzer Weinbrand*“ wird ausschließlich im „Gebiet der Pfalz“ aus Weinen mit Ursprung aus dem bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz hergestellt.

Das „Gebiet der Pfalz“ umfasst die kreisfreien Städte Frankenthal (Pfalz), Kaiserslautern, Landau in der Pfalz, Ludwigshafen am Rhein, Mainz, Neustadt/Weinstraße, Pirmasens, Speyer, Worms und Zweibrücken sowie die Landkreise Alzey-Worms, Bad Dürkheim, Donnersbergkreis, Germersheim, Kaiserslautern, Kusel, Rhein-Pfalz-Kreis, Mainz-Bingen, Südliche Weinstraße und Südwestpfalz.

Das bestimmte Weinanbaugebiet Pfalz ist durch Weinrecht abgegrenzt.

Das zur Herstellung der Pflaumenauszüge verwendete Weindestillat darf auch außerhalb der Pfalz aus Weinen, die keine Weine mit Ursprung aus dem bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz sind, gewonnen werden.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen und gereiften Weindestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken können auch außerhalb der Pfalz erfolgen.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Einige Hersteller von „*Pfälzer Weinbrand*“ sind Brennereien, die mit Weingütern verbunden sind, also im bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz angesiedelt sind, und als ersten Arbeitsschritt aus selbst erzeugten Weintrauben einen Wein oder einen Brennwein herstellen. Diese Weine werden vielfach aus der für das bestimmte Weinanbaugebiet Pfalz typischen Rebsorte Müller-Thurgau gewonnen.

Andere Hersteller von „*Pfälzer Weinbrand*“ sind Brennereien, die im Gebiet Pfalz, aber außerhalb des bestimmten Weinanbaugebietes Pfalz liegen und zunächst Weine oder Brennweine mit Ursprung im bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz kaufen.

Die Destillation der Weine oder Brennweine, die je nach Hersteller der erste oder zweite Arbeitsschritt darstellt, geschieht heute nach unterschiedlichen Destillationsverfahren und in unterschiedlichen Destillationsgeräten.

Teilweise wird noch immer das traditionelle zweistufige Brennverfahren über einer lodernden Flamme angewandt. Dabei wird beim ersten Abtrieb bzw. bei der ersten Destillation, dem Rauh- oder Rohbrand, der Wein oder Brennwein langsam erhitzt, um die Aromastoffe und den Alkohol schonend zu verdampfen. Die Alkoholdämpfe kühlen in Rohren ab und kondensieren. Jenes Destillat weist höchstens 72% vol auf. Bei der zweiten Destillation wird der Mittellauf (der sog. Feinbrand) vom Vor- und Nachlauf getrennt. Dieser Feinbrand ist eine klare, wasserhelle Flüssigkeit, angereichert mit den Aromastoffen des Weines. Der anfallende Mittellauf, das sog. Herzstück, weist mindestens 52% vol, maximal 86% vol auf.

Teilweise wird der Wein oder Brennwein in sog. Abfindungsbrennereien destilliert. Diese dürfen nach dem Verbrauchsteuerrecht nur über Brennblasen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 150 Litern und drei Verstärkerböden verfügen, so dass in diesem Falle der Wein einzügig destilliert wird.

Schließlich gibt es – wie bei Weinbrand oder Brandy – üblich auch die Möglichkeit, den Wein in größeren Brennblasen mit oder ohne Verstärkerböden ein- oder zweimal zu destillieren oder in Kolonnengeräten.

Das Weindestillat wird für mindestens 12 Monate in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1000 l gelagert. Bedingt durch die besonderen Eigenschaften des Holzes entstehen bei der Lagerung allmählich die Bukett- und Aromastoffe und der Weinbrand erhält seine gelb- bis goldbraune Färbung. Da jedes Holzfass unterschiedlich ist,

werden die Destillate während der Reifezeit mehrmals untereinander gemischt (sog. Vermählung der Destillate oder Blending).

Sobald die Destillate ausgereift sind, werden sie nochmals gemischt, indem Destillate unterschiedlicher Herkunft und Jahrgänge vom Brennmeister zu einer richtigen Mischung zusammengestellt werden.

Das eichenholzgelagerte Weindestillat wird nach Abschluss der Reifezeit zur Geschmacksabrundung mit Glucose-Fructose-Sirup bzw. Karamellzuckersirup versetzt. Daran schließt sich die Typisierung des Weinbrandes und Abrundungsaromatisierung an, indem diesem gesüßten Weindestillat ein Pflaumenauszug zugegeben wird. Dieser Pflaumenauszug (sog. Typagestoff oder Bonifikateur) wird unter Verwendung von Weindestillaten mit weniger als 86 % vol gewonnen. Sodann wird dieses gesüßte und mit dem Pflaumenauszug versetzte Weindestillat auf Trinkstärke mit Wasser herabgesetzt.

Nach einer Ruhezeit von etwa zwei Monaten wird als vorletzter Arbeitsschritt das gekühlte Produkt filtriert und in Flaschen oder andere geeignete Behältnisse gefüllt. Als letzter Arbeitsschritt werden die Behältnisse etikettiert und verpackt.

Vor der Etikettierung muss das zur Erlangung einer amtlichen Prüfnummer vorgesehene Verfahren durchgeführt werden.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

- Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Im Gegensatz zu der Produktkategorie „Deutscher Weinbrand“, der ganz überwiegend nicht aus deutschen Weinen gewonnen wird, ist „*Pfälzer Weinbrand*“ der erste regionaltypische Weinbrand, in dem ausschließlich Weine der Herkunftsregion des bestimmten Weinanbaugebietes Pfalz verwendet werden. Dies verleiht dem Produkt seine gebietstypische Fruchtigkeit, geprägt durch die Rebsorten der Pfalz.

Die Herstellung von Weinbrand hat in der Pfalz eine lange Tradition.

Seit 20. Mai 2008, d.h. mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 ist die Bezeichnung „*Pfälzer Weinbrand*“ EU-weit als geografische Angabe geschützt.

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

Begründet durch die Herkunft der Trauben aus Weinbauzone A sind die Weine der für die Herstellung von „*Pfälzer Weinbrand*“ zugelassenen Rebsorten fruchtig und spritzig von lebendiger Säure. Die für die Herstellung zu erreichenden Mostgewichte liegen im Qualitätsweibereich und zeugen von ausgesprochener Güte.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von „*Pfälzer Weinbrand*“ gelten neben dem spirituellen- und weinspezifischen Unions-, Bundes und ggf. Landesrechts auch die unions- und bundesrechtlichen Vorschriften des horizontalen Lebensmittelrechts.

Antragsteller

- Mitgliedstaat: Bundesrepublik Deutschland

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Rochusstraße 1, D-53123 Bonn, Deutschland
Telefon: 0049 (0)228 99 529-0
Telefax: 0049 (0)228 55 529-4262
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

- a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „*Pfälzer Weinbrand*“:

Die Bezeichnung „*Pfälzer Weinbrand*“ wird gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt

- mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

- b) Ergänzung durch andere geografische Angaben:

Erzeugnisse, die neben der geografischen Angabe „*Pfälzer Weinbrand*“ zusätzlich mit dem Namen einer kleineren geografischen oder politischen Einheit, die im bestimmten Weinanbaugebiet Pfalz liegt, vermarktet werden (z. B. Bad Dürkheimer Weinbrand, Landauer Weinbrand), werden durch Brennereien oder Produzenten mit Sitz in diesen Regionen bzw. Orten hergestellt und werden ausschließlich aus Weinen mit Ursprung in diesen Regionen oder Orten gewonnen.

c) Ergänzung durch andere als geografische Begriffe:

- Wird die Bezeichnung „*Pfälzer Weinbrand*“ um Reifungs- oder Alterungsangaben ergänzt, so reifen die verwendeten Weindestillate mindestens dreizehn Monate in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1.000 Litern. Gemäß EU-Spirituosenrecht sind immer die jüngsten gereiften Weindestillate altersbestimmend.
- Für Altersangaben gilt Folgendes:
 - = Bei einer Reifung von mindestens dreizehn Monaten darf das Produkt als „*gereift*“ mit einem ergänzenden die tatsächliche Reifezeit ausdrückenden Zusatz bezeichnet werden, z. B. „*über 12 Monate gereift*“ oder „*24 Monate gereift*“.
 - = Bei einer Reifung von mindestens zwei Jahren darf das Produkt als „*alt*“ und bei einer Reifung von mindestens drei Jahren als „*sehr alt*“ bezeichnet werden.
 - = Wird ein „*Pfälzer Weinbrand*“ mit einem der nachstehenden Abkürzungen, die international vor allem für Cognac verwendet werden, in den Verkehr gebracht, gelten die für Cognac üblichen Mindestreifezeiten analog. Im Einzelnen gelten folgende Mindestreifezeiten
 - V.O oder VO („very old“): Mindestreifezeit 2 Jahre
 - V.S.O.P. oder VSOP („very superior old pale“): Mindestreifezeit 4 Jahre
 - V.V.S.O.P. oder VVSOP: Mindestreifezeit 5 Jahre
 - X.O. oder XO („extra old“): Mindestreifezeit 6 Jahre
 - Goethe: Mindestreifezeit 8 Jahre
- Wird die geografische Angabe „*Pfälzer Weinbrand*“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so unterscheiden sich die Erzeugnisse gegenüber Standarderzeugnissen erheblich durch Güte, Materialwert oder eine der Art des Erzeugnisses entsprechende Reifung von Durchschnittserzeugnissen gleicher Art. Beispiele hierfür sind:
 - = die ausschließliche Verwendung von Weinen aus einer einzigen Rebsorte,
 - = die Verwendung von biologisch erzeugten Weintrauben,
 - = ein Alkoholgehalt von über 40 % vol in Verbindung mit weiteren Qualitätskriterien,
 - = kein Zusatz von Typagestoffen oder Bonifikateure
- Wird der Weinbrand aus Weinen aus einer einzigen Rebsorte hergestellt, z.B. aus Müller-Thurgau, so darf die Rebsorte und ggf. auch der Jahrgang, wann die Trauben geerntet wurden, angegeben werden.
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt worden, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „*destilliert und abgefüllt in der Brennerei*“ tragen. Handelt es sich um eine zum Weingut gehörende Brennerei, so darf auch dies durch einen entsprechenden

Hinweis wie z.B. „destilliert aus eigenen Weinen und abgefüllt in der zum Weingut gehörenden Brennerei“ 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.