

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Schwarzwälder Himbeergeist (de)

b. Kategorie

17. Geist (with the name of the fruit or the raw material used)

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 99529-0
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	1. Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. 2. Bundesverband der Obstverschlussbrennereien e.V. 3. Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V. 4. Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V. 5. Verband der Klein- und Obstbrenner Südwürttemberg-Hohenzollern e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	Zu 1. bis 5. jeweils eingetragene Vereine
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Die Verbände vertreten die Interessen der Hersteller von Schwarzwälder Himbeergeist.
Anschrift	Zu 1. Urstadtstraße 2, D-53129 Bonn Zu 2. Kartäuserstraße 120, D-79104 Freiburg Zu 3. Hardtstrasse 37, D-76185 Karlsruhe Zu 4. Hindenburgplatz 1, D-77767 Appenweier Zu 5. Fahnhalden 1, D-88285 Bodnegg
Land	Deutschland
Tel.	004922853994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de, info@obstbrenner.com, erdrich@obstbrenner.de, kleinbrennerverband@t-online.de, info@kleinbrennerverband.de

d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

Name der zuständigen Kontrollbehörde	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg (MLR)
Anschrift	Kernerplatz 10 D-70182 Stuttgart
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)711 126-0
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@mlr.bwl.de

e. Angaben zu den Kontrollstellen

Name der Kontrollstelle	1. Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg 2. Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
-------------------------	---

Anschrift	Zu 1. Bissierstraße 5 D-79114 Freiburg Zu 2. Weissenburger Str. 3 D-76187 Karlsruhe
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)76188550
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@cvafr.bwl.de,poststelle@cvuaka.bwl.de

3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Schwarzwälder Himbeergeist
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung der Spirituose:</p> <p>„Schwarzwälder Himbeergeist“ wird ausschließlich im Schwarzwald und in seinem nahe gelegenen Vorland aus Himbeeren dieser Region durch Mazeration und anschließende Destillation gewonnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorhandener Alkoholgehalt der Himbeerdestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 und 85,9 % vol. - Vorhandener Alkoholgehalt des trinkfertigen Himbeergeistes: mindestens 40 % vol. - Klarheit: klar - Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bernsteinfarben und bräunlich - Geruch: Typisches Aroma der Himbeeren - Geschmack: aromatisches Himbeerbukett, weich und sortentypisch - Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	<ul style="list-style-type: none"> - „Schwarzwälder Himbeergeist“ wird ausschließlich im Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland aus Himbeeren dieser Region gewonnen. Bei diesen Himbeeren handelt es sich um besondere Sorten, die in den Kapiteln „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ und „Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung“ erwähnt sind. - Statt dem für das Gattungserzeugnis „Himbeergeist“ EU-rechtlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. hat „Schwarzwälder Himbeergeist“ einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol., was dessen typisches Himbeeraroma 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 den Fertigerzeugnissen zur Geschmacksabrundung zugegeben.

4. Abgegrenztes Gebiet definieren

a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

„Schwarzwälder Himbeergeist“ darf ausschließlich im definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet „Schwarzwald und sein nahe gelegenes Vorland“ (sog. „definiertes Schwarzwaldgebiet“) aus Himbeeren dieser Region hergestellt werden.

Zum definierten Schwarzwaldgebiet zählen vom Regierungsbezirk Freiburg die Landkreise Breisgau-Hochschwarzwald, Emmendingen, Lörrach, Ortenaukreis, Rottweil, Schwarzwald-Baar-Kreis, Waldshut und die kreisfreie Stadt Freiburg sowie vom Regierungsbezirk Karlsruhe die Landkreise Calw, Enzkreis, Freudenstadt, Rastatt und vom Landkreis Karlsruhe ausschließlich die Gemeinden Rheinstetten, Malsch, Ettlingen, Waldbronn, Karlsbad sowie Marxzell und die kreisfreien Städte Baden-Baden, Pforzheim und Karlsruhe.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Destillate 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

DE13A	Waldshut
DE139	Lörrach
DE136	Schwarzwald-Baar-Kreis
DE135	Rottweil
DE134	Ortenaukreis
DE133	Emmendingen
DE132	Breisgau-Hochschwarzwald
DE131	Freiburg im Breisgau, Stadtkreis
DE12C	Freudenstadt
DE12B	Enzkreis
DE12A	Calw
DE129	Pforzheim, Stadtkreis
DE124	Rastatt
DE123	Karlsruhe, Landkreis
DE122	Karlsruhe, Stadtkreis
DE121	Baden-Baden, Stadtkreis

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Titel - Art des Verfahrens	
Verfahren	Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „Schwarzwälder Himbeergeist“ besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Schwarzwaldgebiet frisch geernteten Himbeeren, unvergoren mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs überzogen bzw. „überspritzt“ werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die reifen und sehr empfindlichen Himbeeren nicht angegoren sind. Vor der Zugabe des Ethylalkohols müssen Blätter, Stiele und andere Verunreinigungen entfernt werden.

	<p>In einem zweiten Arbeitsschritt erfolgt die Mazeration der Himbeeren. Im Gegensatz zur Vergärung findet hier kein Gärvorgang statt, sondern die Beeren werden in Ethylalkohol eingelegt (mazeriert), d.h. der Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entzieht den Beeren das Aroma. Dieses Verfahren hat gegenüber der Vergärung den Vorteil, dass es zu keinen die Sensorik beeinträchtigenden Fehlgärungen kommen kann und so das sortentypische Himbeeraroma besonders reintonig erhalten bleibt. Die Mazeration ist in der Regel nach zwei Wochen abgeschlossen.</p> <p>Als dritter Arbeitsschritt folgt die Destillation des Mazerats. In der Praxis werden hierfür verschiedene Bauarten von Destillationsapparaten (sog. Brennkessel oder Brennhäfen) verwendet. Je nach Brennapparat (Brennblase mit oder ohne Verstärkerböden) wird das Mazerat ein- oder zweimal zu weniger als 86 % vol. destilliert. Überwiegend werden heute kupferne Brennblasen mit Verstärkerböden eingesetzt, so dass das Mazerat nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Fruchtaromen besser erhält.</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 bzw. Behältnisse aus Steingut oder Edelstahl verwendet, um sicherzustellen, dass das Destillat wasserhell bleibt.</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 Himbeerdestillate - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Destillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, - ggf. Filtration, - die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und - das Etikettieren und Verpacken. <p>„Schwarzwälder Himbeergeist“ werden weder Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben. Das seit jeher für „Schwarzwälder Himbeergeist“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Destillate keine Holzchips sowie keine Holzeinbauten in Lagertanks verwendet werden.</p>
--	--

6.Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Schwarzwälder Himbeergeist
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	Der Schwarzwald als Mittelgebirge im Südwesten Deutschlands erstreckt sich vom Hochrhein im Süden bis in den Kraichgau im Norden, von der oberrheinischen Tiefebene im Westen bis in die Baar und das Klettgau im Osten. Er zeichnet sich durch seine dichten Laub- und Nadelwälder aus, in denen hervorragende Bedingungen für alle Arten heimischer Beeren gegeben sind. Hinzu kommt das besonders milde Klima im Südwesten Deutschlands, insbesondere in den westlichen Ausläufern des Schwarzwaldes, wodurch sich für das Wachstum von aromatischen Beeren eine besonders günstige Mischung

	<p>aus geographischen und klimatischen Bedingungen ergibt. Vor diesem Hintergrund haben Obst und Beeren und deren Verarbeitung für die Bevölkerung im Südwesten Deutschlands seit jeher eine große Rolle gespielt.</p> <p>Das Obstbrennen wird erstmals urkundlich in einem Dekret des Bischofs von Straßburg Gaston de Rohan aus dem Jahr 1726 erwähnt. Darin wird den Einwohnern von Oberkirch das Destillieren förmlich gestattet. Seither stellt diese Art der Obstverwertung eine wichtige Einnahmequelle für die Bewohner dieser und anderer Regionen des Schwarzwaldes dar.</p> <p>„Schwarzwälder Himbeergeist“ enthält damit alle Anforderungen einer geografischen Angabe.</p>
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	<p>Im Schwarzwald und seinen Ausläufern kommen die meisten heimischen Beerensorten vor, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren oder Vogelbeeren. Die meisten Beeren wachsen im Halbschatten von Laub- und Nadelwäldern in nährstoff- und basenarmen Böden. Sie sind einerseits zuckerarm, weshalb sie sich weniger gut zur Vergärung eignen, andererseits aber sehr aromatisch.</p> <p>Wegen ihres besonders typischen und intensiven Aromas haben sich Schwarzwälder Himbeeren als idealer Rohstoff für die Herstellung von Schwarzwälder Himbeergeist entwickelt. Heute sind Himbeeren neben Kirschen der wichtigste Rohstoff für Obstbrenner im Schwarzwald.</p> <p>Noch heute gibt es im Schwarzwald tausende von bäuerlichen Kleinbrennereien (sog. Abfindungsbrennereien), die unter anderem Himbeergeist herstellen, sowie eine Vielzahl von mittelständischen Familienbetrieben, deren Familiennamen zugleich deutschland- und europaweit bekannte Himbeergeist-Marken tragen. Deutschland war schon früh führend in der Brennereitechnologie und beheimatet seit Jahrzehnten, unter anderem auch im Schwarzwald, bekannte Brenngerätehersteller und Kupferschmieden.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	Horizontales EU-Lebensmittelrecht Vertikales EU-Spirituosenrecht Nationales Spirituosenrecht
Beschreibung der Anforderung(en)	- Kennzeichnungsrecht - Produktspezifikationen

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Ergänzende Kennzeichnung
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der	a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Schwarzwälder Himbeergeist“

Ergänzung	<p>Die Bezeichnung „Schwarzwälder Himbeergeist“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit den in den Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen oder - mit anderen als den in Abschnitten b) und c) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren(z. B. „Schwarzwälder Waldhimbeergeist“). <p>b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird „Schwarzwälder Himbeergeist“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der im definierten Schwarzwaldgebiet liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Ortenauer Himbeergeist oder Offenburger Himbeergeist), so wird diese ergänzende geografische Angabe zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Himbeergeist“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als den Schwarzwald bezeichnenden Angabe ist, dass die Himbeeren aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort dort hat. <p>c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die Bezeichnung „Schwarzwälder Himbeergeist“ um Qualitätsangaben (z. B. „fein“ oder „edel“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind ein höherer Alkoholgehalt oder die Verwendung von besonderem Schwarzwälder Quell- oder Brunnenwasser oder eine besonders lange Lagerdauer. - Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt wurden, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.
-----------	---

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

II. Sonstige Angaben

1. Belege

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--