

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Schwarzwälder Kirschwasser (de)

b. Kategorie

9. Fruit spirit

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 228 99 529 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 Kirschwasser.
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.	+49 (0)228 53994-0
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de, info@obstbrenner.com, erdrich@obstbrenner.de, info@kleinbrenner-baden.de, info@kleinbrennerverband.de

d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

Name der zuständigen Kontrollbehörde	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg
Anschrift	Kernerplatz 10 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; Telefon: +4976188550 Zu 2. Weissenburger Str. 3, D-76187 Karlsruhe; Telefon: +497219263611
Land	Deutschland
Tel.	+49 (0)761 8855 0
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@cvuafr.bwl.de,poststelle@cvuaka.bwl.de

3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Schwarzwälder Kirschwasser
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<p>Kurzbeschreibung:</p> <p>„Schwarzwälder Kirschwasser“ – auch ergänzend „Schwarzwälder Kirschbrand“ oder „Schwarzwälder Kirsch“ genannt – wird ausschließlich im Schwarzwald und in seinem nahe gelegenen Vorland aus Kirschen dieser Region durch Gärung und anschließende Destillation gewonnen.</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der Kirschdestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 und 85,9 % vol</p> <p>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: mindestens 40 % vol.</p> <p>- Klarheit: klar</p> <p>- Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bernsteinfarben und bräunlich</p> <p>- Geruch: Typisches Kirscharoma, ggf. mit einer leichten oder stärkeren Bittermandelnote</p> <p>- Geschmack: aromatisches Kirschenbukett, weich und sortentypisch</p> <p>- Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</p>

<p>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)</p>	<p>- „Schwarzwälder Kirschwasser“ wird ausschließlich im Schwarzwald und in seinem nahe gelegenen Vorland aus Brennkirschen dieser Region gewonnen. Bei diesen Brennkirschen handelt es sich um besondere Sorten bzw. Varietäten. Weit überwiegend werden die Hauptsorten „Dollenseppler“ und „Benjaminler“ verwendet. Sie sind kleiner als Tafelkirschen und das Verhältnis Frucht – Stein ist bei diesen Brennkirschen deutlich niedriger als bei Tafelkirschen. Dies führt zu der für „Schwarzwälder Kirschwasser“ typischen, vom Stein herrührenden Bittermandelnote. Schwarzwälder Brennkirschen zeichnen sich durch einen hohen Zuckergehalt aus, was durch das milde Klima während der Erntezeit begünstigt wird. Hinzu kommt der für Kirschen besonders gut geeignete Boden im Schwarzwald und seinem Vorland, der einen hohen Anteil an Gneis, Granit und Porphyra aufweist.</p> <p>- Statt dem für das Gattungserzeugnis „Kirschwasser“ EU-rechtlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. hat „Schwarzwälder Kirschwasser“ einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol., was die sensorischen Merkmale des Kirschwassers verstärkt.</p> <p>- Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch der Farbstoff „Zuckerulör“ zur Farbegalisierung nicht verwendet.</p> <p>- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen zur Geschmacksabrundung zugegeben.</p>
--	---

4. Abgegrenztes Gebiet definieren

a. Beschreibung des definierten geografischen Gebiets

<p>„Schwarzwälder Kirschwasser“ darf ausschließlich im definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet „Schwarzwald und sein nahe gelegenes Vorland“ (sog. „definiertes Schwarzwaldgebiet“) aus Kirschen dieser Region hergestellt werden.</p> <p>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.</p> <p>Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Kirschdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken erfolgen auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes.</p>

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	Gärung, Destillation und Fertigstellung
Verfahren	<p>Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von "Schwarzwälder Kirschwasser" besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Schwarzwaldgebiet frisch geernteten Brennkirschen in ein Fass bzw. in einen Tank in der Regel unzerkleinert oder entsteint gegeben werden (sog. Einschlagen). Es ist darauf zu achten, dass nur reife, gesunde und saubere Brennkirschen verwendet werden. Die auch heute noch zumeist von Hand und ohne Stiel gepflückten Kirschen werden zumeist noch am gleichen Tag an die Brennerei angeliefert. Bei den verwendeten Brennkirschen handelt es sich in der Regel um traditionelle, im Schwarzwaldgebiet auf hochstämmigen Bäumen wachsende, in der Regel kleine, dunkle und zuckerhaltige Sorten wie z. B. Dollenseppler, Benjaminler, Winterbacher und Schwarze Schüttler. Tafel- bzw. Speisekirschen werden nicht verwendet.</p> <p>Die auf den Kirschhäuten vorhandenen wilden Hefen oder die zugesetzten Reinzuchthefen bewirken, dass als zweiter Arbeitsschritt die Gärung einsetzt. Gentechnisch veränderte Hefen werden nicht verwendet. Bei der Gärung, die bei kontrollierter Gärtemperatur und Gärführung erfolgt, wird der in den Brennkirschen vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Die Gärung dauert in der Regel durchschnittlich zwischen zwei bis sechs</p>

	<p>Wochen. Nach beendeter Gärung wird die vergorene Maische noch einige Wochen zur Bildung der kirschtypischen Aromastoffe gelagert. Die vergorene und gelagerte Maische enthält zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol.</p> <p>Als dritter Arbeitsschritt folgt die Destillation der vergorenen Kirschmaische. In der Praxis werden hierfür verschiedene Bauarten von Destillationsapparaten (sog. Brennhäfen) verwendet. Je nach Brennapparat (Brennblase mit oder ohne Verstärkerböden) wird die Maische ein- oder zweimal zu weniger als 86 % vol. destilliert. Überwiegend werden heute kupferne Brennblasen mit Verstärkerböden eingesetzt, so dass die Kirschmaische nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Kirscharomen besser erhält. Gerade im Schwarzwald und insbesondere im Ortenaukreis gibt es traditionell Tausende von sog. Abfindungsbrennereien, die nach dem geltenden Verbrauchsteuerrecht nur Brennblasen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 150 Litern und drei Verstärkerböden besitzen dürfen. Bei der Destillation der Kirschmaische wird die Empfehlung der Europäischen Kommission vom 2. März 2010 zur Prävention und Reduzierung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden und Steinobst-Trestern und zur Überwachung des Ethylcarbamatgehalts in diesen Getränken beachtet.</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 verwendet, um sicherzustellen, dass das Destillat wasserhell bleibt. Jedoch verwenden einige Hersteller von Schwarzwälder Kirschwasser auch Eichenholzfässer, zum Teil gebrauchte Bourbon- oder Rumfässer.</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 Schwarzwälder Kirschdestillate,- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Kirschdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und- das Etikettieren und Verpacken. <p>„Schwarzwälder Kirschwasser“ werden weder Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben. Das seit jeher für „Schwarzwälder Kirschwasser“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Kirschdestillate keine Eichenholzchips verwendet werden.</p>
--	---

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Schwarzwälder Kirschwasser
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	<p>Der Schwarzwald mit seinen Ausläufern bzw. seinem nahe gelegenen Vorland ist ein bedeutendes zusammenhängendes Brennkirschengebiet, insbesondere für traditionelle alte hochstämmige Kirschbäume (sog. Streuobstwiesen). Bei den im Schwarzwaldgebiet wachsenden Brennkirschen handelt es sich um spezielle, in der Regel Süßkirschensorten wie Dollenseppler, Benjaminler etc., die kleinfrüchtiger als die zum direkten Verzehr angebotenen Süßkirschensorten und damit bezogen auf die Frischmasse zuckerhaltiger und aromatischer sind. Das deutlich kleinere Frucht-Stein-Verhältnis führt bei diesen Brennkirschensorten des Schwarzwaldgebiets zu typischen attraktiven Bittermandel-Nuancen in den daraus hergestellten Destillaten. Aufgrund des großen Rohstoffangebotes hat sich hier seit Beginn des 18. Jahrhunderts eine Brenntradition entwickelt.</p> <p>Das Brennen von Kirschen 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 der Kirschen förmlich gestattet. Seither stellt die Herstellung von Kirschwasser eine wichtige Einnahmequelle für die Bewohner dieser und anderer Regionen des Schwarzwaldes dar. Daraus entwickelte sich eine weltweit geschätzte Spezialität, die sowohl als typische Spirituose, aber auch als Zutat zu verschiedenen Lebensmitteln, z. B. der „Schwarzwälder Kirschtorte“, Berühmtheit erlangt hat.</p> <p>1909 erteilte der Badische Landtag, das erste demokratische Parlament im Deutschen Reich, der Badischen Landwirtschaftskammer den Auftrag, ein „echtes, unverfälschtes und reines Schwarzwälder Kirschwasser“ herzustellen, um eine Norm für Qualitätsbedingungen zu entwickeln.</p> <p>„Schwarzwälder Kirschwasser“ enthält damit alle Anforderungen einer geografischen Angabe.</p>
Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind	<p>Die Boden- und Klimaverhältnisse im Schwarzwald und in dem definierten geografischen Gebiet lassen die dort traditionell angebauten Brennkirschen hervorragend gedeihen. So tragen die Gneis-, Granit- und Porphyrböden des Schwarzwaldes mit zu den Inhaltsstoffen der Brennkirschen bei. Viele Streuobstwiesen in Hanglagen mit hochstämmigen Kirschbäumen sind vor kalten Ostwinden geschützt. Weiterhin dämpfen diese leichten Höhenlagen ein zu starkes Aufheizen der Früchte während der Reifezeit von Mai bis Juli in der klimatisch begünstigten Region. Boden und Klima tragen somit zu einer</p>

	<p>einzigartigen sensorischen Beschaffenheit der Brennkirschen bei.</p> <p>Noch heute gibt es im Schwarzwald Tausende von bäuerlichen Kleinbrennereien (sog. Abfindungsbrennereien), die unter anderem Kirschbrände herstellen, sowie eine Vielzahl von mittelständischen Familienbetrieben, deren Familiennamen zugleich deutschland- und europaweit bekannte Kirschwasser-Marken tragen. Deutschland war schon früh führend in der Brennereitechnologie und beheimatet seit Jahrzehnten, unter anderem auch im Schwarzwald, bekannte Brenngerätehersteller und Kupferschmiede.</p> <p>Zum „Schwarzwälder Kirschwasser“ gibt es auch spezielle Fachliteratur, die für die Allgemeinheit geschrieben ist. Zu nennen ist das im Schwarzwald-Verlag, Offenburg, erschienene Buch „Schwarzwälder Kirschwasser. Schnapsbrennen - Landschaft und Tradition“, Autor: Hans Roschach, ISBN 3922663605.</p>
Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis	

7. Anforderungen in EU- oder nationalen/regionalen Rechtsvorschriften

Titel	
Rechtsgrundlage	<p>Unter anderem: Horizontales EU-Lebensmittelrecht Vertikales EU-Spirituosenrecht Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)</p>
Beschreibung der Anforderung(en)	<p>Kennzeichnungsrecht Produktspezifikationen</p>

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Ergänzende Kennzeichnung
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Ergänzende Produktbezeichnungen für „Schwarzwälder Kirschwasser“:</p> <p>Ergänzend zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Kirschwasser“ dürfen auch die Bezeichnungen „Schwarzwälder Kirschbrand“ oder „Schwarzwälder Kirsch“ verwendet werden.</p> <p>b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen</p>

	<p>Angabe „Schwarzwälder Kirschwasser“:</p> <p>Die Bezeichnung „Schwarzwälder Kirschwasser“ darf nach dem geltenden spirituosen-spezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit den in den Abschnitten c) und d) geregelten Begriffen oder - mit anderen als den in Abschnitten c) und d) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren (z. B. Schwarzwälder Wildkirschwasser). <p>c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird „Schwarzwälder Kirschwasser“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der im definierten Schwarzwaldgebiet liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Ortenauer Kirschwasser oder Offenburger Kirschwasser), so wird diese ergänzende geografische Angabe zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Kirschwasser“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als den Schwarzwald bezeichnenden Angabe ist, dass die Brennirschen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort dort hat. <p>d) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die Bezeichnung „Schwarzwälder Kirschwasser“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern. - Für Altersangaben gilt Folgendes: Bei Reifung oder Lagerung von mindestens 12 Monaten darf das Produkt unter Nennung der konkreten Reifungs- oder Lagerungsdauer in Jahres- oder Monatsangaben z.B. „14 Monate gereift“ bzw. „14 Monate gelagert“ bezeichnet werden. Bei Reifung von mindestens drei Jahren darf das Produkt als „gereift“ oder „alt“ bezeichnet werden. <p>Die bei Branntwein oder Weinbrand/Brandy gängigen Altersprädikate wie „VSOP“, „VS“ etc. werden für „Schwarzwälder Kirschwasser“ nicht verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die Bezeichnung „Schwarzwälder Kirschwasser“ um Qualitätsangaben (z. B. „feines“ oder „Edel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind ein höherer Alkoholgehalt, die Verwendung von besonderem Schwarzwälder Quell- oder Brunnenwasser oder eine besonders lange Lagerdauer. - 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.
--	--

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

II. Sonstige Angaben

1. Belege

Dokumentenname:	2016-04-29 an KOM Antwortschreiben Schwarzwälder Kirschwasser PGI-DE-01947.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 19. April 2016
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	2016-03-31 an KOM Antwort auf Mängelliste.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 9. November 2015
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	PGI-DE-01947_SINGLE_DOCUMENT 31.3.16 ÄndMod.rtf
Beschreibung:	Technische Unterlage im Änderungsmodus ("Track Changes")
Art des Dokuments	Produktspezifikation

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--