

Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

I. TECHNISCHE UNTERLAGE

1. Name und Art

a. Einzutragende(r) Name(n)

Schwarzwälder Williamsbirne (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.	+49 (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	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Die Verbände vertreten die Interessen der Hersteller von Schwarzwälder Williamsbirne.
Anschrift	Urstadtstraße 2, D-53129 Bonn
Land	Deutschland
Tel.	++49228539940
E-Mail-Adresse(n)	info@bsi-bonn.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Obstverschlussbrennereien e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Interessen der Verschlussbrennereien, die unter anderem Schwarzwälder Williamsbirne herstellen
Anschrift	Kartäuserstraße 120 D-79104 Freiburg
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)761 32512
E-Mail-Adresse(n)	info@obstbrenner.com

Name und Funktion der interessierten Partei	Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Kleinbrennereien, die unter anderem Schwarzwälder Williamsbirne herstellen
Anschrift	Hardtstrasse 37 D-76185 Karlsruhe
Land	Deutschland

Tel.	0049 (0)721 95551-0
E-Mail-Adresse(n)	erdrich@obstbrenner.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Kleinbrennereien in Baden und damit auch im badischen Schwarzwald, die unter anderem Schwarzwälder Williamsbirne herstellen
Anschrift	Hindenburgplatz 1 D-77767 Appenweier
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)7805 9129810
E-Mail-Adresse(n)	info@kleinbrenner-baden.de

Name und Funktion der interessierten Partei	Verband der Klein- und Obstbrenner Südwestwürttemberg-Hohenzollern e.V.
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	eingetragener Verein
Staatsangehörigkeit	Deutschland
Begründung des Interesses	Vertretung der Kleinbrennereien in Teilgebieten des Schwarzwaldes, die zum Verbandsgebiet der Klein- und Obstbrenner in Württemberg-Hohenzollern zählen und die unter anderem Schwarzwälder Williamsbirne herstellen
Anschrift	Fahnhalden 1 D-88285 Bodnegg
Land	Deutschland
Tel.	0049 (0)7520 91100
E-Mail-Adresse(n)	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.	++4976188550
E-Mail-Adresse(n)	poststelle@cvuafw.bwl.de, poststelle@cvuaka.bwl.de

3. Beschreibung der Spirituose

Titel - Produktname	Schwarzwälder Williamsbirne
Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> - Vorhandener Alkoholgehalt der Williamsbirnendestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 und 85,9 % vol. - Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: mindestens 40 % vol. - Klarheit: klar - Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bernsteinfarben und bräunlich - Geruch: Typisches Williamsbirnenaroma - Geschmack: aromatisches Williamsbirnenbukett, weich und sortentypisch - Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.
Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)	- „Schwarzwälder Williamsbirne“ wird ausschließlich im Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland aus Williamsbirnen dieser Region gewonnen. Bei diesen Birnen handelt es sich um besondere Sorten, die sich ideal zur Destillation eignen, weil ihr charakteristisches Birnenaroma im Destillat besonders gut zur Geltung kommt. Am Oberrhein, dem Vorland des Schwarzwaldes und auf dessen Ausläufern hat sich im Lauf der Jahrhunderte wegen der besonderen klimatischen und geologischen Bedingungen neben dem Anbau von anderen

	<p>Obstsorten speziell auch der Anbau der Williamsbirne entwickelt. Die Gneis-, Granit- und Porphyrböden und die klimatisch-meteorologischen Bedingungen sind ideal für die Entwicklung der typischen Sensorik der Williamsbirnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Statt dem für das Gattungserzeugnis „Obstbrand“ EU-rechtlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. hat „Schwarzwälder Williamsbirne“ einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol., was die sensorischen Merkmale des Williamsbirnenbrandes 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

<p>„Schwarzwälder Williamsbirne“ darf ausschließlich im definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet „Schwarzwald und sein nahe gelegenes Vorland“ (sog. „definiertes Schwarzwaldgebiet“) aus Williamsbirnen 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 Williamsbirnen-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.</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	
Verfahren	<p>Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von "Schwarzwälder Williamsbirne" besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Schwarzwaldgebiet frisch geernteten Williamsbirnen in ein Fass bzw. in einen Tank eingemaischt werden (sog. Einmaischen). Es ist darauf zu achten, dass nur reife, gesunde und saubere Williamsbirnen verwendet werden. Bei den verwendeten Williamsbirnen handelt es sich um eine Birnensorte, die sich wegen ihres feinen, fruchtigen und birnentypischen Geschmacks besonders gut zur Herstellung eines Obstbrandes eignet.</p> <p>Die auf den Häuten bzw. Schalen der Williamsbirnen vorhandenen wilden Hefen oder die zugesetzten Reinzuchthefer 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 Williamsbirnen vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Die Gärung dauert in der Regel durchschnittlich zwischen zwei bis sechs Wochen. Nach beendeter Gärung wird die vergorene Maische noch einige Wochen zur Bildung der williamsbirnentypischen Aromastoffe gelagert. Die vergorene und gelagerte Maische enthält zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol..</p> <p>Als dritter Arbeitsschritt folgt die Destillation der vergorenen Maische. In der Praxis werden hierfür verschiedene Bauarten von Destillationsapparaten (sog. Brennkessel oder 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 Maische nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Fruchtaromen besser erhält. Gerade im Schwarzwald und</p>

	<p>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.</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.</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 Williamsbirnendestillate, - die Herabsetzung des/der hochprozentigen Williamsbirnen-Destillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, - die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und - das Etikettieren und Verpacken. <p>„Schwarzwälder Williamsbirne“ werden weder Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben. Das seit jeher für „Schwarzwälder Williamsbirne“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Destillate keine Eichenholzchips verwendet werden.</p>
--	--

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

Titel - Produktname	Schwarzwälder Williamsbirne
Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind	<p>Der Südwesten Deutschlands ist klimatisch besonders begünstigt, weshalb sich am Oberrhein, dem Vorland des Schwarzwaldes und auf dessen Ausläufern der Anbau von Obst und Wein entwickelt hat. Seit vielen Jahrhunderten wachsen hier alle heimischen Obstsorten. Für die Verarbeitung zu Obstdestillaten eignen sich insbesondere Stein- und Kernobst, darunter vor allem Williamsbirnen.</p> <p>Beim Kernobst gelten Williamsbirnen als die zur Destillation am besten geeignete Sorte. Trotz des vergleichsweise geringen Zuckergehaltes der Früchte ist die Williamsbirne die am häufigsten verarbeitete Kernobstfrucht bei den sortenreinen Obstbränden. Ihr charakteristisches Birnenaroma kommt im Destillat besonders gut zur Geltung.</p> <p>Das Obstbrennen wird erstmals urkundlich in einem</p>

	<p>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>Die besonderen Eigenschaften des Schwarzwälder Williamsbirnenbrandes werden auch in der modernen Fachliteratur erwähnt, zum Beispiel in Pieper, Bruchmann, Kolb: Technologie der Obstbrennerei, 2. Auflage 1993. Gibt man in Internetsuchmaschinen wie z.B. Google das Stichwort „Schwarzwälder Williamsbirne“ ein, findet man eine Reihe von Angeboten der lokalen Brennereien bzw. Obstbrand-Hersteller.</p> <p>„Schwarzwälder Williamsbirne“ erfüllt 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 das dort traditionell angebaute Kernobst hervorragend gedeihen. Die Gneis-, Granit- und Porphyrböden des Schwarzwaldes sind ideal für die Entwicklung der typischen Sensorik der Williamsbirnen. Während der Reifezeit im Frühjahr verhindert die leichte Höhenlage des Schwarzwaldvorlandes eine zu frühe Reifung der Früchte.</p> <p>Noch heute gibt es im Schwarzwald Tausende von bäuerlichen Kleinbrennereien (sog. Abfindungsbrennereien), die unter anderem Williamsbirnenbrände herstellen, sowie eine Vielzahl von mittelständischen Familienbetrieben, deren Familiennamen zugleich deutschland- und europaweit bekannte Williamsbirnen-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	Schwarzwälder Williamsbirne
Rechtsgrundlage	<p>unter anderem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horizontales EU-Lebensmittelrecht - Vertikales EU-Spirituosenrecht - nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)
Beschreibung der Anforderung(en)	<ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichnungsrecht - Produktspezifikationen

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

Ergänzung zur geografischen Angabe	Ergänzende Kennzeichnung
Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung	<p>a) Ergänzende Produktbezeichnungen für „Schwarzwälder Williamsbirne“:</p> <p>Ergänzend zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Williamsbirne“ dürfen auch die Bezeichnungen „Schwarzwälder Williamsbirnenbrand“, „Schwarzwälder Williamsbirnenwasser“ oder „Schwarzwälder Williams“ verwendet werden.</p> <p>b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Schwarzwälder Williamsbirne“:</p> <p>Die Bezeichnung „Schwarzwälder Williamsbirne“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen 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. <p>c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird „Schwarzwälder Williamsbirne“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der im definierten Schwarzwaldgebiet liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. „Ortenauer Williamsbirne“ oder „Offenburger Williamsbirne“), so wird diese ergänzende geografische Angabe zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Williamsbirne“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als den Schwarzwald bezeichnenden Angabe ist, dass die Williamsbirnen 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 Williamsbirne“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern. <p>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.</p> <p>Bei Reifung von mindestens drei Jahren darf das Produkt als „gereift“ oder „alt“ bezeichnet werden.</p>

	<p>- Wird die Bezeichnung „Schwarzwälder Williamsbirne“ 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 oder die Verwendung von besonderem Schwarzwälder Quell- oder Brunnenwasser oder eine besonders lange Lagerdauer.</p> <p>- 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.</p>
--	---

9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

II. Sonstige Angaben

1. Belege

Dokumentenname:	2016-04-29 an KOM Antwortschreiben Schwarzwälder Williamsbirne.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 19.04.2016
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	2016-03-31 an KOM Antwort auf Mängelliste Schwarzwälder Williamsbirne.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 09.11.2015
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	PGI-DE-01999_SINGLE_DOCUMENT Schwarzwälder Williamsbirne ÄndMod 29.4.2016.rtf
Beschreibung:	Technische Unterlage im Änderungsmodus ("Track Changes")
Art des Dokuments	Produktspezifikation

2. Link zur Produktspezifikation

Link:	
-------	--