

# Übermittlung einer etablierten geografischen Angabe für eine Spirituose

## I. TECHNISCHE UNTERLAGE

### 1. Name und Art

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

Schwarzwälder Zwetschgenwasser (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**

<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>	0049 (0)228 99 529 0

<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>	Der BSI vertritt die Interessen der Spirituosenhersteller im Schwarzwald, die unter anderem "Schwarzwälder Zwetschgenwasser" herstellen.
<b>Anschrift</b>	Urstadtstraße 2, D-53129 Bonn
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	0049 (0)228 53994-0
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	info@bsi-bonn.de

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

<b>Name und Funktion der interessierten Partei</b>	Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
<b>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</b>	eingetragener Verein
<b>Staatsangehörigkeit</b>	Deutschland
<b>Begründung des Interesses</b>	Vertretung der Interessen der Klein- und Obstbrenner, die unter anderem "Schwarzwälder Zwetschgenwasser" herstellen.

<b>Anschrift</b>	Hardtstraße 37 D-76185 Karlsruhe
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	0049 (0)721 95551-0
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	erdrich@obstbrenner.de

<b>Name und Funktion der interessierten Partei</b>	Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V.
<b>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</b>	eingetragener Verein
<b>Staatsangehörigkeit</b>	Deutschland
<b>Begründung des Interesses</b>	Der Verband Badischer Klein- und Obstbrenner vertritt die Interessen der Klein- und Obstbrenner in den Teilgebieten des Schwarzwaldes, die zum Verbandsgebiet dieses Kleinbrennerverbandes zählen und in denen die Klein- und Obstbrenner unter anderem "Schwarzwälder Zwetschgenwasser" herstellen.
<b>Anschrift</b>	Hindenburgplatz 1 D-77767 Appenweier
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	0049 (0)7805 9129810
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	info@kleinbrenner-baden.de

<b>Name und Funktion der interessierten Partei</b>	Verband der Klein- und Obstbrenner Südwestfalen-Lippe e.V.
<b>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</b>	eingetragener Verein
<b>Staatsangehörigkeit</b>	Deutschland
<b>Begründung des Interesses</b>	Der Verband der Klein- und Obstbrenner Südwestfalen-Lippe vertritt die Interessen der Klein- und Obstbrenner in den Teilgebieten des Schwarzwaldes, die zum Verbandsgebiet dieses Landeskleinbrennerverbandes zählen und in denen die Klein- und Obstbrenner unter anderem "Schwarzwälder Zwetschgenwasser" herstellen.
<b>Anschrift</b>	Fahnhalden 1 D-88285 Bodnegg
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	0049 (0)7520 91100
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	info@kleinbrennerverband.de

#### d. Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden

<b>Name der zuständigen</b>	Ministerium für Ländlichen Raum und
-----------------------------	-------------------------------------

<b>Kontrollbehörde</b>	Verbraucherschutz Baden Württemberg (MLR)
<b>Anschrift</b>	Kernerplatz 10 D-70182 Stuttgart
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	+49 (0)711 126-0
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	poststelle@mlr.bwl.de

#### e. Angaben zu den Kontrollstellen

<b>Name der Kontrollstelle</b>	1. Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg 2. Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
<b>Anschrift</b>	Zu 1. Bissierstraße 5 D-79114 Freiburg  Zu 2. Weissenburger Str. 3 D-76187 Karlsruhe
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Tel.</b>	+49 (0)76188550
<b>E-Mail-Adresse(n)</b>	poststelle@cvuafr.bwl.de, poststelle@cvuaka.bwl.de

### 3. Beschreibung der Spirituose

<b>Titel - Produktname</b>	Schwarzwälder Zwetschgenwasser
<b>Physikalische, chemische und/oder organoleptische Eigenschaften</b>	<p>„Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ wird ausschließlich im Schwarzwald und in seinem nahe gelegenen Vorland aus Zwetschgen dieser Region durch Gärung und anschließende Destillation gewonnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorhandener Alkoholgehalt der Zwetschgendestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 und 85,9 % vol.</li> <li>- Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: mindestens 40 % vol.</li> <li>- Klarheit: klar</li> <li>- Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bernsteinfarben und bräunlich</li> <li>- Geruch: Typisches Zwetschgenaroma</li> <li>- Geschmack: aromatisches Zwetschgenbukett, weich und sortentypisch</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.</li> </ul>
<b>Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ wird ausschließlich im Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland aus Zwetschgen dieser Region gewonnen. Hauptsorten sind die „Bühler Zwetschge“, „Ortenauer“, „Elena“, „Presenta“ und die „Hauszwetschge“. Sie sind weich, kleinfruchtig und bei der Ernte voll ausgereift. Der Anteil des Fruchtfleisches ist im Verhältnis zum Stein, anders als bei Tafelzwetschgen, kleiner. Dies begünstigt die besondere Sensorik des „Schwarzwälder Zwetschgenwassers“. Wegen des relativ geringen Anteils an Fruchtfleisch ist bei den Brennzwetschgen ein hoher Zuckergehalt von Bedeutung, was durch das günstige Klima im Vorland des Schwarzwaldes begünstigt wird. Das Oberrheinbecken und die westlichen Ausläufer des Schwarzwaldes liegen in der mildesten Region Deutschlands, weshalb dieses Gebiet auch als einziges in Deutschland in die Weinbauzone B eingestuft wurde.</li> <li>- Statt dem für das Gattungserzeugnis „Zwetschgenwasser“ EU-rechtlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. hat Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol., was die sensorischen Merkmale des Zwetschgenwassers verstärkt.</li> <li>- Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch der Farbstoff „Zuckerulör“ zur Farbegalisierung nicht verwendet.</li> <li>- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen zur Geschmacksabrundung zugegeben.</li> </ul>

#### 4. Abgegrenztes Gebiet definieren

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

"Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ darf ausschließlich im definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet „Schwarzwald und sein nahe gelegenes Vorland“ (sog. „definiertes Schwarzwalddgebiet“) aus Zwetschgen dieser Region hergestellt werden.

Zum definierten Schwarzwalddgebiet 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 Zwetschgendestillate/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.

#### 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	
<b>Verfahren</b>	<p>Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von "Schwarzwälder Zwetschgenwasser" besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Schwarzwaldgebiet frisch geernteten Zwetschgen 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 Zwetschgen verwendet werden. Bei den verwendeten Zwetschgen handelt es sich in der Regel um traditionelle, im Schwarzwaldgebiet auf hochstämmigen Bäumen wachsende, in der Regel längliche, blau-violette oder gelbfleischige Sorten, z.B. Bühler Zwetschgen, Ersinger Zwetschgen, Elena Zwetschgen, Ortenauer Zwetschgen.</p> <p>Die auf den Zwetschgenhäuten 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</p>

	<p>Gärtemperatur und Gärführung erfolgt, wird der in den Zwetschgen 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 zwetschgentypischen 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 Zwetschgenaromen 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 Maische 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 Mirabellenwasser 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"> <li>- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Schwarzwälder Zwetschgendestillate,</li> <li>- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Zwetschgendestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,</li> <li>- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und</li> <li>- das Etikettieren und Verpacken.</li> </ul> <p>„Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ werden weder</p>
--	--

	Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben. Das seit jeher für „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Destillate keine Eichenholzchips verwendet werden.
--	---

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

<b>Titel - Produktname</b>	Schwarzwälder Zwetschgenwasser
<b>Angaben zum geografischen Gebiet oder geografischen Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind</b>	<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, u.a. auch Zwetschgen.</p> <p>Neben Kirschen sind sie der wichtigste Rohstoff für die Verarbeitung zu Destillaten. Die Sortenvielfalt ist hier, ähnlich wie bei Pflaumen, besonders groß. Sie sind meist länglich, blau-violett oder gelbfleischig. Das milde Klima des Gebiets begünstigt, dass die Zwetschgenin der Regel einen relativ hohen Zuckergehalt erzielen, weil sie lange und über die Vollreife hinaus am Baum haften. Sie sind kleiner als Tafelzwetschgen und das Verhältnis Frucht – Stein ist bei diesen Brennzwetschgen deutlich niedriger als bei Tafelzwetschgen. Dies begünstigt das für „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ typische intensive Zwetschgenaroma. Hauptsorten sind die „Bühler Zwetschge“, „Ortenauer“, „Elena“, „Presenta“ und die „Hauszwetschge“.</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>Die besonderen Eigenschaften des Schwarzwälder Zwetschgenwassers werden auch in der modernen Fachliteratur erwähnt, zum Beispiel in Pieper, Bruchmann, Kolb: Technologie der Obstbrennerei, 2. Auflage 1993. Im Internet können über Suchmaschinen bei der Eingabe des Stichwortes "Schwarzwälder Zwetschgenwasser" viele Anbieter dieser besonderen Schwarzwälder Spirituosenspezialität gefunden werden.</p> <p>„Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ enthält damit alle Anforderungen einer geografischen Angabe.</p>
<b>Bestimmte Eigenschaften</b>	Die Boden- und Klimaverhältnisse im Schwarzwald

<p><b>der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind</b></p>	<p>und in dem definierten geografischen Gebiet sind für das hier traditionell angebaute Steinobst besonders günstig. So tragen die Gneis-, Granit- und Porphyrböden des Schwarzwaldes mit zu den Inhaltsstoffen der Zwetschgen bei. 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 Zwetschgenbrände herstellen, sowie eine Vielzahl von mittelständischen Familienbetrieben, deren Familiennamen zugleich deutschland- und europaweit bekannte Zwetschgenwasser-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><b>Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis</b></p>	

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

<p><b>Titel</b></p>	<p>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</p>
<p><b>Rechtsgrundlage</b></p>	<p>unter anderem: Horizontales EU-Lebensmittelrecht Vertikales EU-Spirituosenrecht Nationales Spirituosenrecht</p>
<p><b>Beschreibung der Anforderung(en)</b></p>	<p>- Kennzeichnungsvorschriften - Produktspezifikationen</p>

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

<p><b>Ergänzung zur geografischen Angabe</b></p>	<p>Ergänzende Kennzeichnung</p>
<p><b>Definition, Beschreibung oder Anwendungsbereich der Ergänzung</b></p>	<p>a) Ergänzende Produktbezeichnungen für „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“:</p> <p>Ergänzend zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ dürfen auch die Bezeichnungen „Schwarzwälder Zwetschgenbrand“, „Schwarzwälder Zwetsch“ oder „Schwarzwälder Zwetsch(g)e“ verwendet werden.</p> <p>b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“:</p> <p>Die Bezeichnung „Schwarzwälder</p>

	<p>Zwetschgenwasser“ darf nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den in den Abschnitten c) und d) geregelten Begriffen oder</li> <li>- mit anderen als den in Abschnitten c) und d) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.</li> </ul> <p>c) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:</p> <p>Wird „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der im definierten Schwarzwaldgebiet liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Ortenauer Zwetschgenwasser oder Offenburger Zwetschgenwasser), so wird diese ergänzende geografische Angabe zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als den Schwarzwald bezeichnenden Angabe ist, dass die Zwetschgen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort dort hat.</p> <p>d) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wird die Bezeichnung „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern.</li> </ul> <p>Für Altersangaben gilt Folgendes:</p> <p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wird die Bezeichnung „Schwarzwälder Zwetschgenwasser“ 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
--	---

--	--

### *9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften*

## II. Sonstige Angaben

### *1. Belege*

Dokumentenname:	2016-04-29 an KOM Schwarzwälder Zwetschgenwasser PGI-DE-01995.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 19. April 2016 - Ref. Ares(2016)1843749 -
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	2016-03-31 an KOM Antwort auf Mängelliste.pdf
Beschreibung:	Antwortschreiben auf KOM-Schreiben vom 9. November 2015 - Ref. Ares(2015)4939068
Art des Dokuments	Sonstiges

Dokumentenname:	PGI-DE-01995_SINGLE_DOCUMENT Schwarzwälder Zwetschgenwasser_ÄndModus Stand 29.4.2016.rtf
Beschreibung:	Überarbeitete technische Unterlage im Änderungsmodus ("Track Changes")
Art des Dokuments	Produktspezifikation

### *2. Link zur Produktspezifikation*

Link:	
-------	--