

Technische Unterlage

Sendenhorster Korn/Kornbrand – PGI-DE-01922 –

(überarbeitet Stand: 30.12.2015)

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

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) – 9 -

Sprache des Antrags deutsch.....

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Eingetragene geografische Angabe:

„Sendenhorster Korn“ oder „Sendenhorster Kornbrand“

Kategorie der Spirituose: Getreidespirituose

Beschreibung der Spirituose

Kurzbeschreibung von „*Sendenhorster Korn*“ bzw. „*Sendenhorster Kornbrand*“, im Folgenden zusammengefasst „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ genannt: gewonnen und hergestellt in der Gemeinde Sendenhorst durch Destillation von vergorener Maische aus in Sendenhorst und Umgebung angebautem Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen.

- Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften:

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware:

= „*Sendenhorster Korn*“ mindestens 32 % vol.

= „*Sendenhorster Kornbrand*“ mindestens 37,5 % vol.

Klarheit: klar

Farbe:

- wasserhell, oder

- bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten – je nach Holzbeschaffenheit – wasserhell, gelblich, rötlich oder bräunlich.

Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig getreidearomatisch - bei sortenreinem Korn nach dem verwendeten Getreide, bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten mit typischer Lagernote, die aus dem Kontakt mit dem Holz stammt.

Geschmack: weich, harmonisch, mild bis kräftig, getreidearomatisch-würzig; bei gereifter Ware typisch für das verwendete Lagergefäß.

Verwendete Lebensmittelzusatzstoffe: keine

Sonstige verwendete Stoffe: nur Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke (sog. Reinheitsgebot für Korn) und Spuren von karamellisiertem Zucker entsprechend den im Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen und Höchstmengen.

- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):
 - = Lediglich die folgenden und in Sendenhorst und Umgebung angebauten Rohstoffarten sind zulässig: Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen.
 - = Es muss jeweils das volle Getreidekorn aus den im ersten Spiegelstrich genannten Rohstoffarten mit all seinen Bestandteilen verzuckert und anschließend vergoren werden.
 - = Wird zur Verzuckerung der Getreidestärke anstelle von Enzymen traditionell ganz oder teilweise (Darr-)Malz verwendet, darf der Anteil des (Darr-) Malzes nicht mehr als 25 vom Hundert des Hauptrohstoffes oder der Hauptrohstoffe (vor dem Einmaischen) betragen.
 - = Gentechnisch hergestellte Hefearten werden nicht verwendet. Abgesehen von technischen Hilfsstoffen werden der Getreidemaische während des Verzuckerungs- und Vergärungsprozesses keine anderen Stoffe, wie z. B. süßende Erzeugnisse oder Aromen, zugesetzt.
 - = Farbstoffe werden nicht zugesetzt.

- = Abgesehen vom Zusatz von Spuren von karamellisiertem Zucker bzw. karamellisiertem Zuckersirup entsprechend den im Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen süßende Erzeugnisse zugegeben.

Geografisches Gebiet:

Die Herstellung von „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ erfolgt in der Gemeinde Sendenhorst, die zum Landkreis Warendorf im Bundesland Nordrhein-Westfalen gehört.

Jedoch dürfen die Herabsetzung des/der hochprozentigen Korndestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

Die zu „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ weiterverarbeiteten Korndestillate stammen aus Rohstoffen (Weizen einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen), die ausschließlich in der Gemeinde Sendenhorst oder in einem Umkreis von 30 km um Sendenhorst herum angebaut worden sind. Das ggf. zur Verzuckerung eingesetzte Malz kann jedoch aus Getreide gewonnen worden sein, das nicht in Sendenhorst oder seinem Umkreis von 30 km angebaut worden ist.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ ist der Stärkeaufschluss. Dabei werden die in Sendenhorst und Umgebung angebauten und als Rohstoff verwendeten Weizen-, Dinkel-, Einkorn-, Emmer-, Gersten-, Hafer-, Roggen- oder Buchweizenkörner entweder in einer Mühle (meistens Hammermühle) gemahlen bzw. geschrotet oder in ganzem Zustand in einem Dämpfer (Henedämpfer) unter Druck erhitzt. Das Mahlen oder Dämpfen der Körner bewirkt, dass die in den Körnern enthaltene Stärke freigelegt wird. Es entsteht ein Brei, die sog. Maische.

Als nächster Arbeitsschritt folgt die Verzuckerung. Dabei werden der Maische im sog. Vormaischbottich Enzyme oder alternativ in traditioneller Weise Malz zugesetzt. Die Enzyme bzw. das Malz bewirken eine Umwandlung der Stärke in Zucker (Malzzucker bzw. Maltose).

Im Anschluss daran erfolgt die Gärung oder Fermentation. Die sog. Süßmaische wird in Gärtanks gepumpt und der Zusatz der Hefe (in der Regel handelt es sich hier um eine spezielle Brennereihefe) bzw. die in der Hefe enthaltenen Enzyme bewirken in einem ersten Schritt die Umwandlung des Malzzuckers in Glucose (sog. Dextrose) und in einem zweiten

Schritt die Umwandlung von Dextrose in Alkohol und Kohlensäure. Die Gärung dauert je nach Gärverfahren in der Regel zwischen zwei sechs Tagen.

Als vierter Arbeitsschritt folgt die Destillation. „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ wird nach wie vor ausschließlich nach dem traditionellen diskontinuierlichen Destillationsverfahren hergestellt, das zwischen der ersten und zweiten Destillation unterscheidet. Bei der ersten Destillation, dem sog. Rohbrennen, wird die vergorene Maische (sog. Sauermaische) in einer Rohbrandkolonne zum Sieden gebracht. Der in Form von Dampf entweichende Alkohol wird am oberen Ende der Kolonne aufgefangen und durch Abkühlen wieder verflüssigt. Eine zweite Destillation, die sog. Rektifikation, die in einer Feinbrandkolonne bzw. Feinbrandblasengerät mit Verstärkerböden erfolgt, befreit den Rohbrand (Rohalkohol) von allen unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen.

Nach der Destillation schließt sich vielfach eine Reifung in Holzfässern oder Behältnissen mit Holzeinlagerungen an. Alternativ werden die Korndestillate auch in anderen geeigneten Behältnissen gelagert.

Als letzter Arbeitsschritt folgt die Fertigstellung, die folgende Schritte beinhaltet:

- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Korndestillate,
- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Korndestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,
- die Zugabe von Spuren von karamellisiertem Zuckersirup nach Maßgabe der im nächsten Absatz festgelegten Voraussetzungen und Höchstmengen sowie der im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe c) festgelegten Kennzeichnungsvorschriften,
- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und
- das Etikettieren und Verpacken.

Sofern Erzeugnisse mindestens 24 Monate im Kontakt mit Holz gereift sind, wobei unter „Reifung“ das im EU-Spirituosenrecht beschriebene Verfahren zu verstehen ist, darf ihnen zur Abrundung karamellisierter Zuckersirup oder karamellisierter Zucker bis zu einer Höchstmenge von 0,05 g je Liter Fertigware zugesetzt werden. Dieser Zusatz ist, wie im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe c) dieser technischen Unterlage beschrieben, kenntlich zu machen.

Abgesehen von der im siebten Absatz dieses Kapitels enthaltenen Ausnahme werden „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ sonstige Stoffe nicht zugefügt. Holzchips oder Eichenholzspäne werden nicht verwendet.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung:

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

Auch wenn „Korn“ bzw. „Kornbrand“ in Deutschland insgesamt und im gesamten deutschsprachigen Raum Europas seit dem 16. Jahrhundert als typisch deutsche Spirituose hergestellt worden sind, so gab es innerhalb von Deutschland bestimmte Regionen oder sogar Orte, an denen es besonders viele Kornbrennereien gab und die in diesen Orten hergestellten Kornbrände bei Verbrauchern bundesweit hohes Ansehen genossen und noch heute genießen. Dazu zählt auch „Sendenhorster Korn/Kornbrand“.

Das Renommee von „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ als typische und traditionelle Spirituose dieser Gemeinde kann anhand des Archivs der Gemeinde Sendenhorst und des Landkreises Warendorf sowie der Unterlagen, die bei den in Sendenhorst ansässigen Kornbrennereien vorhanden sind, umfassend belegt werden.

Die Herstellung von Korn hat in Sendenhorst eine lange Tradition. Schon seit etwa 1700 hatte sich Sendenhorst zu einem Zentrum des Kornbrennens entwickelt und es entstanden überwiegend landwirtschaftliche Kornbrennereien. Ein Grund hierfür war die für das Münsterland relativ schlechte Bodenbeschaffenheit. Denn die beim Brennen erzeugte Schlempe ergab ein gutes Kraftfutter für das Vieh, das Vieh wiederum produzierte guten Dünger und so konnte mit Hilfe des Schlempe-Dünger-Kreislaufs die Bodenqualität verbessert werden. In Sendenhorst gab es früher nachweislich 22 Kornbrennereien.

Die Qualität und das Ansehen von „Sendenhorster Korn/Kornbrand“ sind zurückzuführen auf eine jahrhundertelange Brenntradition. Über die Jahrhunderte hat sich daraus das Know-how der Hersteller von „Sendenhorster Korn/Kornbrand“ entwickelt. In einem Ort mit einer hohen Konzentration von landwirtschaftlichen Kornbrennereien tauschten die Brenner ihre Erfahrung und ihr Wissen aus.

Typisch für die Sendenhorster Kornbrennereien war zum einen, dass viele auch örtliche Gaststätten betrieben und dass deren Inhaber sich am gesellschaftlich-politischen Leben beteiligten, z.B. als Kommunalpolitiker in Sendenhorst.

Der Sendenhorster Korn hatte weit über Sendenhorst, das Münsterland und Westfalen hinaus Abnehmer, weil er einen exzellenten Ruf bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern genoss.

So wurde Sendenhorster Korn regelmäßig bis nach Bielefeld, in das Rheinland oder sogar bis nach Brandenburg geliefert.

2007 fand in Sendenhorst eine Ausstellung zur Geschichte der Kornbrenner von Sendenhorst statt, die vom Arbeitskreis Stadtgeschichte des Heimatvereins Sendenhorst organisiert worden ist. Das zu dieser Ausstellung veröffentlichte Begleitbuch „Schlote, Schnaps & Schlempe“ – Die Kornbrenner von Sendenhorst – verdeutlicht anschaulich die Berechtigung von Sendenhorster Korn/Kornbrand, als eigenständige geografische Angabe EU-weit geschützt zu werden. In diesem Begleitbuch sind auch die Vertriebswege der Sendenhorster Kornbrennereien im Einzelnen dargelegt.

Seit 20. Mai 2008, d.h. mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 sind die Bezeichnungen „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ EU-weit als geografische Angaben geschützt.

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

Die Boden- und Klimaverhältnisse in Sendenhorst und Umgebung lassen die traditionellen Getreidearten Weizen (einschließlich der alten Weizensorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Roggen, Gerste und Hafer sowie Buchweizen exzellent gedeihen, so dass diese Rohstoffe dem „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ ein besonderes Getreidearoma verleihen.

Die Kornbrennerei war in ganz Deutschland, aber insbesondere auch in Sendenhorst ein wichtiger landwirtschaftlicher Betriebszweig nicht nur zur Erzielung zusätzlicher bäuerlicher Einkommen, sondern auch zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit auf schlechten landwirtschaftlichen Böden.

In Deutschland waren landwirtschaftliche Kornbrennereien nach den Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes bis 1992 gesetzlich verpflichtet, den sog. Schlempe-Dünger-Kreislauf einzuhalten. Das heißt, die bei der Destillation der Getreidemaische anfallende eiweißreiche Schlempe musste an betriebseigenes Vieh (Mastbullen, Milchkühe, Schweine) verfüttert und der bei der Schlempeverfütterung anfallende organische Dünger zur Humusanreicherung auf die Felder der Brennereigüter gebracht werden.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ gelten neben den spirituosenspezifischen Vorschriften auf EU- und der nationalen Ebene (Bundesrecht) auch die horizontalen unions- und nationalrechtlichen Vorschriften des Lebensmittelrechts.

Antragsteller

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

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

- a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“:

Die Bezeichnungen „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ werden gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt mit

- den in den Buchstaben b) und c) dieses Kapitels geregelten Begriffen, oder
- anderen als den in den Buchstaben b) und c) dieses Kapitels geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren (z. B. Guts Korn).

In beiden Fällen einer Ergänzung (z.B. *Sendenhorster Guts Korn*, *Sendenhorster Weizen-Korn*) muss allerdings die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „*Sendenhorster Korn*“ oder „*Sendenhorster Kornbrand*“ je nach dem Mindestalkoholgehalt noch einmal als Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett aufgebracht werden.

- b) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“, der auf eine bestimmte Getreide- oder Rohstoffart wie z.B. Weizen-Korn oder Buchweizen-Korn hinweist, enthält unbeschadet der Verwendung von (Darr-)Malz zur Verzuckerung der Stärke ausschließlich Destillat aus der betreffenden Getreide- oder Rohstoffart.
- Wird ein Erzeugnis unter den Bezeichnungen „Doppel-Korn“, „Doppelkorn“, „Edel-Korn“ oder „Edelkorn“, ggf. auch in Verbindung mit der geografischen Bezeichnung „*Sendenhorster*“ (z.B. *Sendenhorster Doppelkorn*) oder zusätzlich mit dem Namen

- einer Getreidesorte (z.B. Sendenhorster Doppel-Weizen-Korn) vermarktet, so muss es einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol aufweisen. In diesem Fall ist die im EU-Spirituosenrecht geschützte geografische Angabe „Sendenhorster Kornbrand“ als Verkehrsbezeichnung noch einmal getrennt auf dem Etikett angebracht werden.
- Werden die Bezeichnungen „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben wie z. B. „alt“, „alter“, „gereift“ oder „holzfassgereifter“ ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate im Kontakt mit Holz gereift oder in sonstigen geeigneten Behältnissen gelagert worden sein. Bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten kann die Lagerzeit in Monats- bzw. Jahreszahlen (z. B. „12 Monate gereift“ oder „3 Jahre alt“) angegeben werden. Werden andere, auf eine längere Reifungs- oder Lagerungszeit hinweisende Angaben (z. B. „ganz alter“ oder „sehr alter“) verwendet, so beträgt die Mindestreifungszeit 3 Jahre und die tatsächliche Reifungszeit muss im selben Sichtfeld wie diese Angabe in Jahres- und Monatsangaben (z. B. ganz alter Korn – drei Jahre gereift) kenntlich gemacht werden. Wird ein gereifter „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ mit einem der nachstehenden Abkürzungen, die international vor allem für Weinbrand oder Cognac verwendet werden, in den Verkehr gebracht, gelten die für Weinbrand oder Cognac üblichen Mindestreifeweiten analog. Im Einzelnen gelten folgende Mindestreifeweiten:

= V.O oder VO:	Mindestreifeweite 2 Jahre
= V.S.O.P. oder VSOP:	Mindestreifeweite 4 Jahre
= V.V.S.O.P. oder VVSOP:	Mindestreifeweite 5 Jahre
= X.O. oder XO:	Mindestreifeweite 6 Jahre
 - Werden die Bezeichnungen „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Premium“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen etwa im Hinblick auf einen milderen oder weicheren Geschmack, einen höheren Alkoholgehalt als den gesetzlichen Mindestalkoholgehalt oder durch Reifung in Holzfässern deutlich in der Qualität abheben.
 - Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.
 - Werden die Bezeichnungen „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“ um die Bezeichnung „landwirtschaftlicher“ ergänzt, so ist die Verzuckerung der Kornmaische ausschließlich mit Darrmalz durchzuführen und das Korndestillat muss diskontinuierlich in zwei Phasen destilliert worden sein, wobei es sich beim Feinbrenngerät um ein Blasengerät mit einem Fassungsvermögen von höchstens 200 Hektoliter handeln darf.

c) Kenntlichmachung des Zusatzes von karamellisiertem Zucker(sirup)

In der Etikettierung von „*Sendenhorster Korn/Kornbrand*“, dem gemäß den im siebten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Bedingungen karamellisierter Zucker oder karamellisierter Zuckersirup zugesetzt worden ist, muss dieser Zusatz mit der Angabe „*enthält karamellisierten Zucker*“ bzw. „*enthält karamellisierten Zuckersirup*“ gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar 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.