

Technische Unterlage

Korn oder Kornbrand

(Stand: 29. Dezember 2015)

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

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) - 10 -

Sprache des Antrags deutsch.....

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Eingetragene geografische Angabe: „Korn“ oder „Kornbrand“

Kategorie der Spirituose: Getreidespirituose

Einleitende Bemerkung

Für „Münsterländer Korn/Kornbrand“, „Sendenhorster Korn/Kornbrand“, „Emsländer Korn/Kornbrand“, „Haselünner Korn/Kornbrand“ und „Hasetaler Korn/Kornbrand“, die im EU-Spirituosenrecht als eigenständige geografische Angaben Deutschland vorbehalten sind, gelten ergänzende oder abweichende Spezifikationen, die in den einschlägigen technischen Unterlagen für diese Gebietskornbrände festgelegt sind.

Beschreibung der Spirituose

„Korn“ bzw. „Kornbrand“, im Folgenden zusammenfassend „Korn/Kornbrand“ genannt, ist eine Getreidespirituose, die durch Destillation von vergorener Maische aus Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen gewonnen wird.

- Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware:

- = Korn mindestens 32 % vol.
- = 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 nach Getreide - 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 oder sonstige Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke (sog. Reinheitsgebot für Korn).

Eine abweichende Regelung gilt für Erzeugnisse, die im Kontakt mit Holz gemäß den in dieser technischen Unterlage im Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen gereift sind.

- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):

- = Lediglich die folgenden 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.
- = Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen zugegeben.

Eine abweichende Regelung gilt für Erzeugnisse, die im Kontakt mit Holz gemäß den im letzten Absatz des Kapitels „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ festgelegten Voraussetzungen gereift sind.

Geografisches Gebiet:

Die Herstellung von „*Korn/Kornbrand*“ muss in Deutschland, Österreich oder in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens erfolgen. Eine Aufteilung der einzelnen Herstellungsschritte auf die genannten Regionen ist möglich.

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.

Zur „*deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens*“ zählen folgende Gemeinden: Eupen, Kelmis, Lontzen, Raeren, Amel, Büllingen, Burg-Reuland, Bütgenbach und Sankt Vith.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von „*Korn/Kornbrand*“ ist der Stärkeaufschluss. Dabei werden die 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 (Henzedämpfer) 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. Vormaischtisch 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 zwei oder drei Tage.

Als vierter Arbeitsschritt folgt die Destillation. Beim traditionellen, insbesondere in landwirtschaftlichen Kornbrennereien noch immer vorzufindenden diskontinuierlichen Destillationsverfahren wird zwischen der ersten und zweiten Destillation unterschieden. 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. In modernen größeren Kornbrennereien wird das Korndestillat einzügig in einem Destillationsvorgang hergestellt, nicht zuletzt, um Energie zu sparen. Schließlich wird Korn zum Teil auch in kleinbäuerlichen Brennereien, die lediglich über kleine kupferne Brennblasen verfügen, in einem oder zwei getrennten Destillationsvorgängen gewonnen. Die sog. Abfindungsbrennereien dürfen nach jeweils geltendem Verbrauchsteuerrecht sowohl in Deutschland als auch in Österreich nur Brennblasen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 150 Litern und drei Verstärkerböden besitzen.

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. Nicht verwendet werden Holzchips oder Eichenholzspäne.

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 Abfüllung des trinkfertigen Korn in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter,
- und das Etikettieren und Verpacken.

Vorbehaltlich des Satzes 2 dieses Absatzes werden „*Korn/Kornbrand*“ weder Zusatzstoffe noch sonstige Stoffe zugefügt. 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 gemäß der im Kapitel „Besondere Etikettierungsregeln“, Buchstabe d), niedergelegten Vorschrift kenntlich zu machen.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung:

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

Das Renommee von „*Korn/Kornbrand*“ als typische Spirituose des deutschen Sprachraums in Europa ist durch zahlreiche geschichtliche Urkunden, in der Literatur und durch frühe gesetzliche Vorschriften umfassend belegt.

Die Herstellung von Korn hat in Deutschland, Österreich und in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens eine lange Tradition.

Bezogen auf Deutschland belegen bereits branntweinsteuerliche Urkunden aus dem Jahr 1507 die „Branntweinproduktion“ in der ehemals freien Reichsstadt Nordhausen am Harz im Norden Thüringens. Aber auch aus vielen Teilen des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation, u. a. auch in Westfalen (Münsterland) und im Emsland (insbesondere in Haselünne) sind frühe Zeugnisse des Kornbrennens und der Kornbrennerei belegt. Einige der heute noch produzierenden bäuerlichen Kornbrennereien können auf eine mehrere Jahrhunderte umfassende Geschichte zurück blicken.

Das deutsche Reichsbranntweinsteuergesetz vom 15. Juli 1909 führt erstmals mit § 107 das „Reinheitsgebot“ für Korn ein:

„Unter der Bezeichnung Kornbranntwein darf nur ein Branntwein feilgehalten werden, der ausschließlich aus Roggen, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Gerste hergestellt ist“.

In Österreich wird schon früh, im Hofkanzleidekret vom 21. September 1835 (Politische Gesetzessammlung, 63. Band, Nr. 154), die Untersuchung des „Branntweins“ auf seine Reinheit geregelt und bereits in der ersten Ausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches Codex alimentarius Austriacus, Band III. Kapitel XLIX „Spirituosen“ von 1917 – basierend auf dem Entwurf „Spirituosen und Essig“ (N v. Lorenz) aus den Jahren 1891 bis 1898 – wird „Echter Kornbranntwein“ den „Edelbranntweinen“ zugezählt ... „wenn ihm nicht fremde Geruchs- und Geschmacksstoffe zugesetzt worden sind“.

Zur Herstellung wird angegeben:

„Zur Herstellung des echten Kornbranntweins vermaischt man geschrotetes oder gequetschtes Korn (Roggen) unter Zusatz von Malz, und zwar von Darrmalz oder Grünmalz, kühlt die Maische ab und vermischt mit Anstellhefe. Hier und da wird bei der Herstellung des Kornbranntweins auch Weizen mitverarbeitet oder eine geringe Menge von gekochtem oder gedämpftem Mais oder Buchweizen zugesetzt.“

Durch § 101 des ersten deutschen Branntweinmonopolgesetzes vom 26. Juli 1918 wurde das deutsche Reinheitsgebot für Korn zusätzlich auf den Qualitätsaspekt erweitert, dass Korn nicht im Würzeverfahren hergestellt werden darf, so dass die Geruchs- und Geschmacksstoffe des vollen Kornes in das Produkt übergehen.

Das novellierte Branntweinmonopolgesetz vom 8. April 1922 enthielt weiterhin in § 101 das Reinheitsgebot für Korn.

Die erste europäische Spirituosenverordnung, die ab 15. Dezember 1989 galt (Verordnung (EWG) Nr. 1576/89) reservierte die Bezeichnungen „Korn/Kornbrand“ ausschließlich für Hersteller in „Deutschland und den Gebieten der Gemeinschaft mit Deutsch als eine der Amtssprachen“.

Mit der zweiten europäischen Spirituosenverordnung, die mit Wirkung vom 20. Mai 2008 zur Anwendung kam (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008), wurden die Bezeichnungen „Korn“ und „Kornbrand“ erstmals EU-weit als geografische Angaben ausschließlich für Hersteller in Deutschland, Österreich und in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens geschützt.

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

Die spezifischen Boden- und Klimaverhältnisse in den jeweiligen Gebieten der drei EU-Mitgliedstaaten lassen die traditionellen Getreidearten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Buchweizen, durchaus leicht unterschiedlich und stets exzellent, gedeihen. So sind insbesondere die aus den deutschen Schwerpunktregionen Westfalen (Münsterland), Emsland und in Thüringen (Goldene Aue) gedeihenden Rohstoffe von jeher wegen ihrer Qualität bekannt und geschätzt. Österreichs traditionelles Qualitätsweizengebiet, die „Kornkammer“, erstreckt sich vor allem auf das mittlere und östliche Niederösterreich sowie das nördliche und mittlere Burgenland. Geprägt vom warmen pannonischen Klima gedeihen in den tiefgründigen, humusreichen Böden die besten österreichischen Weizenqualitäten. Auch in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens hat der Getreideanbau, nicht zuletzt auf Grund der dort vorhandenen Böden und des Klimas eine lange Tradition.

In Verbindung mit der über die Jahre kontinuierlich verfeinerten Brenntechnik verleihen diese Rohstoffe dem Korn/Kornbrand seinen besonders milden und weichen Geschmack.

Auch wenn viele Kornbrennereien weiterhin Getreide aus der Region verwenden, besteht keine rechtliche Verpflichtung, nur Getreide aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu verwenden.

Deutschland war schon früh führend in der Brennereitechnologie und beheimatet seit Jahrzehnten Brenngerätehersteller und Kupferschmiede, die Qualitätsausrüstung „made in Germany“ produzieren. Die Kornbrennerei war 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. Das Brannt-

weinmonopol hat zu einer dezentralen kleinteiligen Produktionsstruktur des Kornbrennereigewerbes in Deutschland geführt. Eine ähnliche Entwicklung zu ausgeprägt kleinteiligen Strukturen fand auch in Österreich in Folge der Einführung des Maria-Theresianischen Brennrechts („3 Hektoliter Brennrecht“) im 18. Jahrhundert statt. Auch in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens gab es zahlreiche kleine landwirtschaftliche Betriebe mit Getreideanbau und Viehhaltung, die von der Kornbrennerei doppelt profitierten. Neben Korn, den sie als Spirituose verkaufen konnten, hatten sie mit der Schlempe ein eiweißhaltiges und kostengünstiges Futtermittel für die Viehhaltung zur Verfügung.

Seit 1884 gibt es in Deutschland einen eigenständigen Berufsverband der Kornbrennereien, der mehrfach seine Bezeichnung änderte. Von 1884 bis 1933 hieß der Verband *„Verein der Kornbrennereibesitzer und Presshefefabrikanten Deutschlands“*. In der Zeit von 1935 bis 1945 nannte sich der Verband *„Fachgruppe Kornbrennereien der Wirtschaftsgruppe Spiritusindustrie“*. Seit 1950 bis einschließlich 2004 hieß der Verband *„Bundesverband Deutscher Kornbrenner e. V.“*. 2004 bis einschließlich 2013 firmierte der Fachverband unter *„Bundesverband Deutscher Korn- und Getreidebrenner e. V.“*. Seit 2014 bis heute heißt der Fachverband *„Verband Deutscher Kornbrenner und mittelständischer Spirituosen- und Alkoholanbieter“*.

Weiterhin gab es von 1930 bis 2004 mit der Deutschen Kornbranntwein-Verwertungsstelle (DKV) und der Kornpress e. V. eigenständige Organisationen, die dem Kornbrennereigewerbe und insbesondere auch der Absatzförderung der Spirituose „Korn“ dienen. Über die langjährige Geschichte der deutschen Kornbrennerverbände und der Spirituose „Korn“ gibt es eine Festschrift zum 100- bzw. 110-jährigen Bestehen. Seit den 1990-iger Jahren gibt es im Bundesverband der Spirituosen-Industrie und –Importeure e. V. (BSI) einen eigenen Fachausschuss für Kornvermarktung und Monopolrecht.

Bei dem von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) jährlich organisierten Qualitätswettbewerb für Spirituosen werden Korn und Kornbrand in einer eigenständigen Kategorie chemisch-analytisch und sensorisch bewertet und nicht zusammen mit anderen vergleichbaren Kategorien wie z.B. Wodka.

Die Spirituose Korn ist in Deutschland und im gesamten deutschsprachigen Raum der EU ein anerkanntes Kulturgut, und dies seit vielen Jahrhunderten.

Auch die Franzosen schätzten den deutschen Korn. So berichtet beispielsweise der Stadtschreiber der westfälischen Stadt Hamm über die Besetzung der Stadt am 28. Oktober 1806 durch Louis Napoleon, König von Holland, mit Teilen der französischen Nordarmee: *„An Speise und Trank verlangten die das Beste für sich. Mit der ihnen reichlich verabreichten Verpflegung waren sie nicht zufrieden, forderten unter Drohungen mehr und nahmen mit Gewalt, was ihnen nicht gutwillig gegeben wurde. Besonders auf Branntwein*

– *damals war Branntwein im Münsterland Synonym für Korn – hatten sie es abgesehen.*“
Für die zwei Tage Einquartierung hatte die kleine Stadt Hamm mit 4.600 Einwohnern 2.600 Flaschen Korn zu liefern.

1813 ordnete Napoleon höchstpersönlich im Harz Département an, dass 60.000 l Kornbranntwein – wie er damals noch genannt wurde – *„für die Festung Magdeburg requiriert und sollen binnen 24 Stunden beschafft werden“*.

Dr. Curt Luckow von der „Abteilung für Trinkbranntwein- und Likörfabrikation“ am Institut für Gärungsgewerbe Berlin schrieb in einer 1939 erschienenen Abhandlung mit dem Titel „Die Bedeutung des Kornes als Edelbranntwein“ zum Abschluss: *„Der deutsche Kornbranntwein mit seiner lieblichen Kornblume ist ein deutscher Edelbranntwein, der zu den besten Erzeugnissen zu rechnen ist, die das deutsche Spirituosengewerbe hervorbringt!“*

Weitere geschichtliche Beispiele können der Festschrift „100 bzw. 110 Jahre Deutscher Kornbrennerverband“, die in den Jahren 1984 und 1994 veröffentlicht worden ist, entnommen werden.

Die Verankerung von Korn als Kulturgut zeigt sich auch daran, dass Korn in zahlreichen Gedichten und Liedern seinen Niederschlag gefunden hat.

So heißt es auf einer Ansichtskarte von Dortmund:

*„Schinken, Korn und Pumpernickel
Und ein Bier das weltbekannt
Ach, wie lässt es sich da leben
Herrliches Westfalenland.“*

Weiterhin gibt es in Deutschland eine Reihe von Kornbrennerei-Museen, die die Geschichte der Kornbrennerei und der Spirituose Korn hochhalten.

In Norddeutschland wird Korn und Bier oft gemeinsam getrunken. Dabei gibt es ein besonderes niedersächsisches „Ritual“, das „*Lüttje Lage*“ genannt wird. Dabei muss der Korntrinker das Bier- und Kornglas in einer Hand halten, so dass der Korn beim Trinken in das Weißbier geschüttet und mit diesem gleichzeitig getrunken wird.

Die Spirituose „Korn/Kornbrand“ ist eine Spirituosen-Kategorie, die nach wie vor im nennenswerten Umfang in Deutschland produziert und konsumiert wird. Nach dem Zweiten Weltkrieg erreichte „Korn“ auf dem deutschen Spirituosenmarkt bis in die 1990er Jahre einen Marktanteil von 25 %. Derzeit (2014) beträgt der Anteil der Spirituose „Korn“

am Gesamtangebot von Spirituosen auf dem deutschen Markt noch immer 9,5 % (rund 64 Millionen Flaschen à 0,7 Liter).

Neben der fixen Verankerung als Kulturgut im gesamten deutschsprachigen Raum der EU stützt sich das Ansehen von Korn speziell in Österreich, auch auf die beliebte Verwendung von Korn („Ansatzkorn“) als hochwertige alkoholische Basis zur Herstellung von Likören. So existieren zahlreiche traditionelle Hausrezepte, wie etwa für die Herstellung von „Nuss-“oder „Zirbenschnaps“ (Verkehrsbezeichnung Likör oder Spirituose) aber auch für diverse Fruchtliköre wie z.B. Weichsellikör, Heidelbeerlikör und ähnliche mehr. Diese, vor allem im privaten oder bäuerlichen Umfeld gerne hergestellten „angesetzten“ Spirituosen sind ohne die dezent spezifischen Noten von Korn undenkbar. Erst der weiche, harmonische, milde bis kräftige Geschmack von Korn verleiht den Erzeugnissen ihren gewohnt vertrauten harmonisch runden Wohlgeschmack. Die Beliebtheit und das hohe Ansehen, das Korn allen schnelllebigen Trends zum Trotz über all die Jahre hinweg in Österreich genießt, lässt sich unschwer auch an den zahlreichen, im Internet publizierten Grundrezepten für Spirituosen mit Korn ablesen.

Selbst „Bio“-Korn, der im Einklang mit den Regeln der biologischen Landwirtschaft in Österreich hergestellt wird, hat mittlerweile Eingang am Markt gefunden und gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Der österreichische Markt an Korn umfasst aktuell (Stand: 2014) rund 800.000 Flaschen à 0,7 Liter.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von „Korn/Kornbrand“ gelten in Deutschland, Österreich und der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens neben den spirituosenspezifischen Vorschriften auf EU- und nationaler Ebene auch die horizontalen unions- und nationalrechtlichen Vorschriften des Lebensmittelrechts.

Antragsteller

- Mitgliedstaat: Bundesrepublik Deutschland

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Rochusstraße 1

D-53123 Bonn

Telefon: 0049 (0)228 99 529-0

Fax: 0049 (0)228 99 529-4262

E-Mail: poststelle@bmel.bund.de

- Mitgliedstaat: Österreich

Bundesministerium für Gesundheit

Radetzkystraße 2

AT-1030 Wien

Telefon: 0043 (0)1 71100-0

e-Fax: 0043 (0)1 713 44 04-1000

E-Mail: IIB13@bmg.gv.at

- Mitgliedstaat: Belgien (deutschsprachige Gemeinschaft)

Service public de Wallonie (SPW)

Direction générale opérationnelle Agriculture,

Ressources naturelles et Environnement (D GARNE)

Département des Politiques européennes et des Accords internationaux

Direction de la Politique Agricole

Chaussée de Louvain, 14

B 5000, Namur

Telefon: 0032 (0)81 649 411

Fax: 0032 (0)81 649 444

E-Mail: agriculture.dgarne@spw.wallonie.be

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angaben „Korn/Kornbrand“:

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

- mit den in den Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den in Abschnitten b) bis d) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren (z. B. Guts Korn, Ansatzkorn):

b) Ergänzung mit anderen geografischen Angaben:

- Vorbehaltlich des nachfolgenden Satzes 4 wird Korn oder Kornbrand, der unter der Bezeichnung „*Deutscher Korn/Kornbrand*“ in den Verkehr gebracht wird, vollständig in Deutschland destilliert und hergestellt. Entsprechendes gilt auch für unter der Bezeichnung „*Österreichischer Korn/Kornbrand*“ in den Verkehr gebrachte Erzeugnisse, die vollständig in Österreich destilliert und hergestellt werden. Korn/Kornbrand, der

vollständig in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens destilliert und hergestellt wird, darf die Bezeichnung „Belgischer Korn/Kornbrand“ oder „Korn/Kornbrand aus der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens“ tragen. Die Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke, die Abfüllung in Flaschen oder anderen Verkaufsbehältern und die Verpackung einschließlich Etikettierung dürfen auch außerhalb Deutschlands, Österreichs oder der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens stattfinden.

- Werden die Bezeichnungen „*Korn/Kornbrand*“ mit den im EU-Spirituosenrecht für Deutschland als eigenständige geografische Angaben geschützten Gebietsnamen „Sendenhorster“, „Münsterländer“, „Emsländer“, „Haselünner“ oder „Hasetaler“ einschließlich ähnlicher oder abgewandelter Varianten hiervon ergänzt, so gelten hierfür die zusätzlichen oder ggf. abweichenden Spezifikationen in den einschlägigen technischen Unterlagen für diese geografische Angaben. Gleiches gilt im Falle einer Ergänzung um Namen, die kleinere, in den genannten Gebieten liegende geografische oder politische Einheiten bezeichnen (z. B. Ahlener Korn, da Ahlen im Münsterland liegt).
- Die Bezeichnungen „*Korn/Kornbrand*“ dürfen mit anderen geografischen Angaben als den im 1. Spiegelstrich des Abschnitts b) des Kapitels „besondere Etikettierungsregeln“ dieser technischen Unterlage genannten Namen (z. B. „Oldesloer Korn“, „Weinviertler Korn“) nur ergänzt werden, wenn die Produkte in den genannten geografischen Gebieten ihren Charakter und ihre wesentlichen Eigenschaften erhalten haben. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung ist dies bei einem Korn, der ausschließlich auf Basis von gekauften, nicht aus dem genannten Ort stammenden Korndestillaten hergestellt wird, nur dann der Fall, wenn bei diesem Korn zumindest verschiedene gekaufte Korndestillate an dem genannten Ort gemischt wurden (sog. Blending).

c) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- 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“ vermarktet, so muss es einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol aufweisen. Die zusätzliche Verkehrsbezeichnung „Kornbrand“ ist zulässig, jedoch nicht notwendig.
- „Ansatzkorn“ bezeichnet handelsüblich einen in Österreich vermarkteten Korn/Kornbrand mit einem Alkoholgehalt zwischen 37,5 % vol und 80 % vol.
- Werden die Bezeichnungen „*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 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 „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 worden, 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 „Korn/Kornbrand“ um die Bezeichnung „landwirtschaftlicher“ ergänzt, so ist die Verzuckerung der Kornmaische ausschließlich mit Darmmalz durchzuführen und das Korndestillat muss diskontinuierlich in zwei Phasen destilliert worden sein, wobei es sich beim Feinbrennegerät um ein Blasengerät mit einem Fassungsvermögen von höchstens 200 Hektoliter handeln darf.

d) Kennzeichnung des Zusatzes von karamellisiertem Zucker(sirup)

In der Etikettierung von „Korn/Kornbrand“, dem gemäß den im Kapitel „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“, Absatz 7, Satz 2 festgelegten Bedingungen karamellisierter Zucker oder karamellisierter Zuckersirup zugesetzt worden ist, muss dieser Zusatz mit der Angabe „enthält karamellisierten Zuckersirup“ gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar kenntlich gemacht werden.

Geltung

Die technische Unterlage gilt als allgemein anerkannte Verkehrsauffassung

- in Deutschland ab dem Tag ihrer Veröffentlichung im Internetportal der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,

- in Österreich ab dem Tag der Veröffentlichung im Österreichischen Lebensmittelbuch, Kapitel B 23 Spirituosen (<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>), und
- in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens ab dem Tag ihrer Veröffentlichung im Internetportal