

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Draft - Last save on 31/03/2016 19:56 by nalbrewe

I. TECHNICAL FILE

1. Name and Type

a. Name(s) to be registered

Fränkisches Kirschwasser (de)

b. Category

9. Fruit spirit

c. Applicant country(ies)

Germany

d. Application language:

Deutsch

e. Geographical indication type:

PGI - Protected Geographical Indication

2. Contact details

a. Applicant name and title

Applicant name and title	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 434 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Legal status, size and composition (in the case of legal persons)	
Nationality	Germany
Address	Rochusstraße 1

	D-53123 Bonn
Country	Germany
Phone	0049 (0)228 99 529-0
E-mail(s)	poststelle@bmel.bund.de,434@bmel.bund.de

b. Intermediary details**c. Interested parties details**

Interested party name and title	1. Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI) 2. Bundesverband der Obstverschlussbrenner e.V. 3. Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V. 4. Fränkischer Klein- und Obstbrenner-Verband e.V. Würzburg
Legal status, size and composition (in the case of legal persons)	Zu 1. bis 4. jeweils eingetragene Vereine
Nationality	Germany
Justification of the interest	Vertretung der Interessen der fränkischen Brennereien und Spirituosenhersteller
Address	Zu 1. Urstadtstraße 2, D-53129 Bonn Zu 2. Kartäuserstraße 120, D-79104 Freiburg im Breisgau Zu 3. Hardtstraße 37, D-76185 Karlsruhe Zu 4. Am Kreuz 1, D-97332 Volkach-Obervolkach
Country	Germany
Phone	+49 (0)228 53994-0
E-mail(s)	info@bsi-bonn.de, info@obstbrenner.com, erdrich@obstbrenner.de, andrea.baetz@web.de

d. Competent control authorities details**e. Control bodies details****3. Description of the spirit drink**

Title – Product name	Fränkisches Kirschwasser
Physical, chemical and/or organoleptic characteristics	Kurzbeschreibung der Spirituose:

	<p>„Fränkisches Kirschwasser“, das teilweise unter der zusätzlichen Angabe „Fränkischer Kirschbrand“ oder „Fränkischer Kirsch“ vermarktet wird – wird ausschließlich in Franken aus fränkischen Kirschen durch Gärung und anschließender Destillation gewonnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorhandener Alkoholgehalt der Kirschdestillate (nach der Destillation): je nach Destillationsbedingungen zwischen 60 % vol. und 85,9 % vol. - Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Brände: mindestens 40 % vol. - Klarheit: klar - Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten gelblich, rötlich, bräunlich. - Geruch: Typisches Kirscharoma, ggf. mit Bittermandelnote - Geschmack: aromatisches Kirschbukett, weich und sortentypisch - Verwendete Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung der hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke.
<p>Specific characteristics (compared to spirit drinks of the same category)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - „Fränkisches Kirschwasser“ wird ausschließlich in Franken aus in Franken angebauten Kirschen gewonnen. - „Fränkisches Kirschwasser“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol., der somit höher ist als der für Kirschwasser EU-rechtlich vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol., was die sensorischen Merkmale des Kirschwassers verstärkt. - Auch bei im Holzfass gereiften Produkten werden Farbstoffe und damit auch der Farbstoff "Zuckerulör" zur Farbegalisierung nicht verwendet. - Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch zur Geschmacksabrundung den Fertigerzeugnissen zugegeben.

4. Define geographical area

a. Description of the defined geographical area

„Fränkisches Kirschwasser“ wird ausschließlich in Franken aus fränkischen

Kirschen hergestellt. Zum Gebiet „Franken“ zählen die zum Freistaat Bayern gehörenden Regierungsbezirke Unter-, Mittel- und Oberfranken.

Die Herabsetzung des/der hochprozentigen Kirschdestillate/s 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.

b.NUTS area

DE26	Unterfranken
DE25	Mittelfranken
DE24	Oberfranken

5.Method for obtaining the spirit drink

Title – Type of method	
Method	<p>Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung der Spirituose „Fränkisches Kirschwasser“ besteht darin, dass die ausschließlich im definierten Frankengebiet frisch geernteten Kirschen (<i>Prunus cerasus</i> L.) 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 Kirschen verwendet werden. Bei den verwendeten Kirschen handelt es sich in der Regel um traditionelle, in Franken überwiegend auf hochstämmigen und verstreut stehenden Bäumen wachsende Früchte.</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 Kirschen 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 Kirschenmaische. 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</p>

	<p>Brennblasen mit Verstärkerböden eingesetzt, so dass die Kirschenmaische nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Kirscharomen besser erhält. Gerade in Franken 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 Kirschenmaische 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 Fränkischem 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 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>Der Spirituose „Fränkisches Kirschwasser“ werden weder Lebensmittelzusatzstoffe noch sonstige Stoffe zur Farbegalisierung noch süßende Erzeugnisse zugegeben.</p> <p>Das seit jeher für „Fränkisches Kirschwasser“ geltende Reinheitsgebot beinhaltet auch, dass für die Reifung der Kirschdestillate keine Holzchips und auch keine Behältnisse mit Holzeinbauten verwendet werden.</p>
--	---

6.Link with the geographical environment of origin

Title – Product name	Fränkisches Kirschwasser
Details of the geographical area or origin relevant to the link	In Franken prägen seit jeher Streuobstwiesen die typische Kulturlandschaft. Innerhalb Frankens gedeihen hochstämmige Kirschbäume überwiegend im Landkreis Forchheim und in der gesamten

	<p>fränkischen Schweiz, aber auch in den Landkreisen Kitzingen, insbesondere im Raum Volkach an der Mainschleife und in Würzburg.</p> <p>Aufgrund des großen Rohstoffangebotes hat sich in Franken eine jahrhundertealte Brenntradition entwickelt. So sind die Fränkischen Kleinbrenner, die unter anderem auch „Fränkisches Kirschwasser“ herstellen, bereits seit 1914 im Fränkischen Verband der Klein- und Obstbrenner e.V. Würzburg organisiert.</p> <p>Das „Fränkische Kirschwasser“ gilt als besondere Spezialität der Region mit langer Tradition und war so beispielsweise in den Kriegsjahren ein begehrtes Schwarzhandelsprodukt.</p> <p>Zahlreiche alte Bücher und Dokumente über den Obstanbau in Franken belegen, dass neben Zwetschgen vor allem auch Kirschen bzw. Sauerkirschen (in früherer Zeit "Weichseln" genannt) angebaut wurden.</p> <p>Seit dem 15. Dezember 1989, d.h. seit Geltung der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr.1576/89 ist die Bezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ eine in der Europäischen Union geschützte geografische Angabe. Die am 20. Februar 2008 in Kraft getretene zweite Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigte diesen Schutz als geografische Angabe.</p>
<p>Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area</p>	<p>Die Boden- und Klimaverhältnisse in Franken bzw. im definierten geografischen Gebiet sind für das hier traditionell angebaute Steinobst besonders günstig. So tragen die Böden aus dem Erdzeitalter des Trias zu den besonderen Inhaltsstoffen der Kirschen bei. Während der Reifezeit tragen die besonderen Klimabedingungen Frankens zu einer hohen Reife und damit verbundenen Aromaintensität bei.</p> <p>Noch heute gibt es in Franken Tausende von bäuerlichen Kleinbrennereien sowie eine Vielzahl von mittelständischen Spirituosenbetrieben, die „Fränkisches Kirschwasser“ mit einer herausragenden Qualität produzieren und vermarkten. Die in Veitshöchheim in der Nähe von Würzburg angesiedelte Bayerische Landesanstalt für Wein- und Obstbau hat in den letzten Jahrzehnten mit ihrer Forschungstätigkeit auch zur qualitativen Verbesserung der Qualität des Fränkischen Kirschwassers beigetragen. So führt diese Landesanstalt analytische Kontrollen im Rahmen des Prämierungswettbewerbes des Fränkischen Klein- und Obstbrenner-Verbandes durch.</p>
<p>Causal link between the geographical area and the product</p>	

7. Requirements in EU, national or regional

Title	
Legal reference	- EU-Lebensmittelrecht - EU-Spirituosenrecht - Nationales Spirituosenrecht (Bundesrecht)
Description of the requirement(s)	- Kennzeichnungsvorschriften - Produktspezifikationen

8. Supplement to the geographical indication

Supplement to the geographical indication	Fränkisches Kirschwasser
Definition, description or scope of the supplement	<p>a) Ergänzende Bezeichnungen zur geografischen Angabe „Fränkisches Kirschwasser“:</p> <p>Zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ dürfen auch die Bezeichnungen „Fränkischer Kirschbrand“ oder „Fränkischer Kirsch“ als ergänzende Angaben verwendet werden.</p> <p>b) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Fränkisches Kirschwasser“:</p> <p>Die Bezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ 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 „Fränkisches Kirschwasser“ mit dem Namen einer Region oder eines Ortes, die bzw. der in Franken liegt, in den Verkehr gebracht (z. B. Volkacher Kirschwasser), so wird diese ergänzende geografische Bezeichnung zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ verwendet. Voraussetzung für die Verwendung einer solchen ergänzenden, eine kleinere geografische Einheit als Franken bezeichnenden Angabe ist, dass die Zwetschgen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen und die Brennerei ihren Standort in dieser kleineren geografischen Einheit hat. <p>d) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wird die Bezeichnung „Fränkisches Kirschwasser“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die diese Angaben tragenden Erzeugnisse mindestens 12 Monate reifen oder lagern.

	<p>Für Altersangaben gilt Folgendes:</p> <p>Bei Reifung oder Lagerung von mindestens 12 Monaten darf das Produkt ggf. unter ergänzender Nennung der konkreten Reifungs- oder Lagerungsdauer in Jahres- oder Monatsangaben z.B. „14 Monate gereift“ bzw. „14 Monate gelagert“ bezeichnet werden. Bei Reifung von drei Jahren darf das Produkt als „alt“ bezeichnet werden.</p> <p>Die bei Branntwein oder Weinbrand/Brandy gängigen Altersprädikate wie „VSOP“, „VS“ etc. werden für „Fränkisches Kirschwasser“ nicht verwendet</p> <p>= Wird die geografische Angabe „Fränkisches Kirschwasser“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür sind</p> <ul style="list-style-type: none"> = die ausschließliche Verwendung von Tafelobst statt Fallobst, = die Verwendung von biologisch erzeugtem Obst bzw. Früchten aus kontrolliert-integriertem Anbau, = ein höherer vorhandener Alkoholgehalt, = eine besonders lange Lagerdauer, = die Verwendung von besonderem Fränkischen Quell- oder Brunnenwasser, oder = die Verwendung besonders edler Lagerbehältnisse. <p>- 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.</p>
--	--

9. Specific labelling rules

II. Other information

1. Supporting material

File name:	2016-03-31 an KOM Antwort auf Mängelliste Fränkisches Kirschwasser PGI-DE-02056.pdf
Description:	Answer to COM letter of 30th of November 2015 Ref. Ares(2015)5454774
Document type	Other

File name:	PGI-DE-02056_SINGLE_DOCUMENT 31.3.2016 ÄndMod.rtf
------------	---

Description:	Technical file with track changes
Document type	Product specification

File name:	Lkr KT-S. 150.pdf
Description:	historical document
Document type	Other

File name:	Mägerlein1971 (1).pdf
Description:	historical document
Document type	Other

2. Link to the product specification

Link:	
-------	--