

Teil 7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 305 99 009.8

Hessischer Apfelwein

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaftkellereien e.V.
Anschrift: Frankfurter Straße 20, 63150 Heusenstamm
Telefon:
Telefax:
E-Mail:
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Verordnung zur Eintragung der Bezeichnung:

Verordnung (EU) Nr. 976/2010 der Kommission vom 29.10.2010 (ABl. L 285 vom 30.10.2010, S. 13)

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:

ABl. C 41 vom 18.02.2010, S. 13

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

Produktspezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:
Hessischer Apfelwein

b) Beschreibung:
Hessischer Apfelwein ist ein vergorenes Erzeugnis aus Apfelsaft mit einem Fruchtgehalt von 100 %, dessen Vergärung, Klärung und Abfüllung ausschließlich in Hessen erfolgt. Hessischer Apfelwein ist goldgelb in der Farbe. Traditionell wird er aus Äpfeln von Streuobstwiesen hergestellt, die sich durch einen hohen Säuregehalt auszeichnen (mindestens 6 g/l), der auch typisch für alte Apfelsorten ist. Für hessischen Apfelwein dürfen nur Äpfel verwendet werden, die diesen Anforderungen entsprechen. Der herbe Geschmack entsteht auch durch die vollständige Vergärung. Dadurch unterscheidet sich der Hessische Apfelwein grundlegend von Apfelweinen anderer Regionen. Die Spritzigkeit ergibt sich durch Kohlensäure, die während der Vergärung entsteht.
Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 5 Volumen-% und es ist ein zuckerfreier Extrakt von mindestens 18 g/l vorhanden. Darüber hinaus ist ein Mindestgehalt von 4 g/l nichtflüchtiger Säuren und maximal 0,8 g/l flüchtiger Säuren vorhanden. Der Zusatz von Wasser oder Zucker bei der Herstellung von Hessischem Apfelwein ist nicht erlaubt.

c) Geografisches Gebiet:
Bundesland Hessen

d) Ursprungsnachweis:
Im Rahmen der Zertifizierung der Betriebe werden Vor-Ort-Kontrollen durchgeführt, bei der sowohl eine Dokumentenprüfung als auch die Entnahme von Stichproben erfolgt.
Die Rückverfolgbarkeit für den Verbraucher erfolgt über das Etikett, das neben den Angaben zum Hersteller die Angabe "Hessischer Apfelwein" enthält und mit dem offiziellen Zeichen nach VO (EWG) Nr. 2037/93 "geschützte geographische Angabe" versehen ist. Über die Kennzeichnung auf jeder einzelnen abgefüllten Flasche, wie Chargennummern oder das Mindesthaltbarkeitsdatum, ist die Charge bzw. der Tag der Abfüllung nachprüfbar - auch für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Darüber hinaus gilt das deutsche Produkthaftungsgesetz sowie die Produzentenhaftung aus § 823 ff. BGB.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Hessischer Apfelwein wird zu 97 % aus Äpfeln hergestellt, die vorzugsweise von Streuobstwiesen stammen. Traditionell wird Hessischer Apfelwein ausschließlich aus Äpfeln gemacht. Der Saft aus der Speyerling-Frucht wird einzeln zugesetzt und nimmt dem Apfelwein die Trübung. Weit über 95 % des in Hessen hergestellten Apfelweins ist rein aus Äpfeln.
Streuobstanbau bedeutet eine große Alternanz der Ernteerträge. Die Bäume tragen in einem Jahr sehr viel, im darauf folgenden Jahr sehr wenig. Ziel der Kellereien ist es, den Apfelwein fast ausschließlich aus hessischen Äpfeln zu machen. Müssen Äpfel aus anderen Regionen hinzu gekauft werden, so gilt ein Mindestsäuregehalt von 6 g/l als Parameter für Qualität. Streuobstwiesen zeichnen sich zudem durch eine große Vielfalt der Apfelsorten aus.
Insgesamt gibt es in Hessen über 2 000 verschiedene Apfelsorten. Diese Sortenvielfalt ist eine Besonderheit des hessischen Apfelweins. Die Herstellung erfolgt mit wechselnden Gewichtsanteilen der verschiedenen Apfelsorten. Für den hessischen Apfelwein verwendete Sorten sind unter anderem: Alkmene, Elstar, Holzapfel, Pilot, Ananasrenette, Glockenapfel, Idared, Rheinischer Bohnapfel, Berlepsch, Goldparmäne, Jacob Lebel, Schafsnase, Berner Rosenapfel, Gelber Edelapfel, James Grieve, Topaz, Bittenfelder, Gehrer Rambour, Jonagold, Weinapfel, Blenheimer, Gewürzluike, Kaiser Wilhelm, Winterrambour, Brettacher, Golden Delicious; Landsberger Renette, Zbergäu-Renette, Boskoop, Gravensteiner, Geheimrat Oldenburg, Cox Orange, Hauxapfel, Ontario. Diese Sorten sind hervorragend für die hessischen Witterungs- und Bodenverhältnisse geeignet und werden traditionell zur Verarbeitung zu Apfelwein verwendet.

Aus den Früchten wird zunächst Saft hergestellt, der dann zur Weiterverarbeitung dient. Dann erfolgt die Vergärung mit natürlichen, wilden Hefen oder aber Reinzuchthefen. Der "Hessische Apfelwein" ist vollständig durchgoren und hat einen Alkoholgehalt von mindes-

tens 5 Vol. %. Die Klärung erfolgt durch Zentrifugieren, Schönen und Filtrieren. Die Schöpfung erfolgt mit Speisegelatine, technisch reinem Kieselsol oder Bentonit. Das Filtrieren kann sowohl mit als auch ohne Filterhilfsstoffe erfolgen. Der Zusatz von Schwefliger Säure als Antioxidanz ist auf 200 mg/l begrenzt. Zur Säurekorrektur ist ausschließlich Milchsäure bis max. 2 g/l erlaubt. Zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercolleur zulässig.

Die Oxidation, die bei einem Transport oder einer Zwischenlagerung stattfindet, wirkt sich negativ auf die charakteristischen Merkmale des Apfelweins aus. Aus diesem Grund sollte der Hessische Apfelwein direkt aus dem Gärtank abgefüllt werden.

Die Vergärung des Apfelsafts sowie seine Klärung und Abfüllung erfolgen ausschließlich in Hessen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Ausgangsstoff des Hessischen Apfelweins sind Kelteräpfel, die vorzugsweise auf den typisch hessischen „Streuobstwiesen“ gewonnen werden.

Streuobstwiesen gehören fast überall in Hessen traditionell zur Kulturlandschaft. Vielerorts prägen sie noch heute das Landschaftsbild. Durch die Pflege der Streuobstwiesen gibt es noch viele hundert traditionelle Apfelsorten, die dem Klima und den Böden der jeweiligen Region angepasst und wenig empfindlich sind. Sie sind ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gilt. So haben die hessischen Keltereien die Nutzung der hessischen Streuobstwiesen als Wirtschaftsfaktor bis heute gesichert.

Kelteräpfel sind Äpfel, die nicht als Tafelobst verwendet werden. Die Optik spielt eine untergeordnete Rolle. Zwar dürfen die Äpfel keine Faulstellen haben, aber kleine Druckstellen sind nicht von Bedeutung. Aus diesem Grund können Kelteräpfel vom Baum geschüttelt und anschließend vom Boden aufgelesen werden. Tafelobst hingegen wird per Hand gepflückt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Hessischer Apfelwein ist eine hessische Spezialität mit langer Tradition, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist und — vor allem in der Region — ein hohes Ansehen genießt. Die vielfältigen Sorten sind es, die dem Hessischen Apfelwein den besonderen Geschmack geben. Der Hessische Apfelwein ist im Bundesland Hessen ein fest verankerter Bestandteil der Kultur („Nationalgetränk“). Er hat sich im Rhein-Main-Gebiet und den angrenzenden Mittelgebirgen als Volksgetränk etabliert. Die hessische Bevölkerung identifiziert sich in hohem Maße mit dem Apfelwein. In Abgrenzung zu anderen Regionen in Deutschland, aber auch zu anderen Ländern, ist die vollständige Vergärung des Apfelsaftes, dessen Resultat ein herber Apfelwein ist, eine Besonderheit für Hessen.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertealte Tradition der Apfelwein-Herstellung in Hessen, die feste Verankerung des Apfelweins in der hessischen Kultur sowie der durch die Sortenvielfalt der verwendeten Kelteräpfel und die im Herkunftsgebiet übliche Produktionsweise der vollständigen Vergärung bedingte charakteristische Geschmack haben dazu geführt, dass es sich beim Hessischen Apfelwein um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt.

Auch die Geschichte zeugt von der engen Verknüpfung von Hessen und dem Hessischen Apfelwein. Schon aus der von Karl dem Großen im Jahr 800 erlassenen „capitular de villis“ geht hervor, dass es schon damals Fachleute für die Herstellung des Apfelweins gegeben haben muss. In der Folgezeit verlor der Apfelwein zugunsten des Weines an Bedeutung. Erst im 16. Jahrhundert begann die Erfolgsgeschichte des Hessischen Apfelweins mit dem Ausgangspunkt Frankfurt. Dort fiel der bis dahin verbreitete Weinanbau Rebkrankheiten zum Opfer, so dass auf andere Obstsorten, vor allen Dingen robuste Äpfel, ausgewichen wurde. Zunächst wurde jedoch verstärkt für den eigenen Hausgebrauch gekeltert, wobei der Apfelwein bei den Gärtnern schon seit längerer Zeit als Hausgetränk galt. Im Jahr 1779 wurde mit dem Gasthaus „Zur goldenen Krone“ in Hochstadt (heute Main-Kinzig-Kreis) die älteste, heute noch bestehende Kelterei Hessens gegründet.

Auch wenn die Quellenlage zur Geschichte des Apfelweins primär auf die Stadt Frankfurt bezogen ist, lässt sich anhand anderer Quellen doch sehr gut erkennen dass dem Apfelwein auch außerhalb des Frankfurter Einzugsbereiches eine enorme Bedeutung zukommt. Das Getränk selbst erlebte in der Neuzeit einen kulturellen Höhepunkt in den 60er/70er Jahren vor allem mit der Fernsehsendung „Zum Blauen Bock“ im Hessischen Rundfunk.

Selbstverständlich geht mit dem Hessischen Apfelwein auch die entsprechende Darreichungsform einher. Wie auch der Apfelwein werden der „Bembel“, der traditionelle Krug, und „das Gerippte“, das traditionelle Apfelweinglas mit Rautenmuster, sofort mit Hessen in Verbindung gebracht.

Die Bedeutung des Apfelweines in Hessen, vor allem im Vergleich zu dem restlichen Gebiet der Bundesrepublik, lässt sich an Hand der Verbrauchszahlen ablesen. So ist auch den Statistiken des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Bonn) zufolge der Konsum in Hessen mit ca. 10 Liter pro Kopf der Bevölkerung um ein Zehnfaches höher gegenüber ca. 1 Liter pro Kopf in Deutschland. Die Verbundenheit und Identifikation der Bevölkerung mit dem Apfelwein wird durch die wiederkehrenden Aktivitäten der Keltereien gefördert. Als fest etablierte Aktionen, die den Apfelwein zum Hintergrund haben, sind zu nennen: Anfang der 90er Jahre haben sich die „Süßer-Feste“ als fester Bestandteil der öffentlichen Aktivitäten hessischer Keltereien entwickelt. Sie signalisieren der Bevölkerung den Kelterbeginn in der jeweiligen Region mit regelmäßigen Schaukelaktionen, Besichtigungen und erläutern den Besuchern Ablauf und Technik der Apfelweinherstellung. Somit wird eine Verbindung zwischen der Bevölkerung und Apfelwein hergestellt bzw. erhalten. Die vom Verband und dem Land Hessen 1995 initiierte Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute mit heute sechs Regionalschleifen trägt als landwirtschaftlich-touristische Attraktion in den entsprechend typischen Streuobst- und Keltergebieten Hessens dazu bei, die Kultur und Tradition des Hessischen Apfelweins zu pflegen und zu fördern. Die Wiederbelebung des traditionellen Apfelwein-Anstichs im Januar durch den Verband in einer jährlich wiederkehrenden öffentlichen Aktion in Verbindung mit dem Hessischen Ministerpräsidenten und das Interesse der Bevölkerung sowie der Medien zeigt auch hier die

Verwurzelung des traditionellen Getränks Apfelwein in Hessen.

Eine Marktforschungsstudie unter hessischen Verbrauchern hat bestätigt, dass diese den Apfelwein als ein sehr traditionelles Getränk sehen - auch in Verbindung mit dem „Bembel“ und dem „Gerippten“ - und diesen mit Hessen identifizieren.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Regierungspräsidium Gießen, Abt. V, Dezernat 51.2

Anschrift: Schanzenfeldstraße 8, D-35578 Wetzlar

Telefon: +49 641 303-0

Telefax: +49 641 303-5109

E-Mail: dez51.2@rpgi.hessen.de

h) Etikettierung:

–

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke (Deutsches Lebensmittelbuch)