

## Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von zwei Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 49 Abs. 3 der Verordnung).  
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.  
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

## bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung:

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

„Hessischer Apfelwein“

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verband der Hessischen Obst- und Fruchtsaftkellereien e.V.  
Anschrift: Frankfurter Straße 20, 63150 Heusenstamm  
Telefon:  
Fax:  
E-Mail:  
Zusammensetzung:  
 Erzeuger/Verarbeiter  Andere

### Berechtigtes Interesse:

Die oben genannte Vereinigung hat auch die ursprüngliche Eintragung der g.g.A. beantragt. Sie ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern der betreffenden Erzeugnisse.

### Vertreter:

Name: Lindner Blaumeier Patent- und Rechtsanwälte Partnerschaftsgesellschaft mbB  
Anschrift: Dr. Kurt-Schumacher-Str. 23, 90402 Nürnberg  
Telefon: 0911/25 50 888 - 0  
Fax: 0911/25 50 888 - 50  
E-Mail: info@norispatent.com

### Art des Erzeugnisses:

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

### Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 51 vom 19.12.2014, Teil 7f-aa, S. 27116; Amtsblatt EU C 41 vom 18.02.2010, S. 13

### Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

### Beantragte Änderungen:

Vorbemerkung: Zunächst werden die einzelnen Änderungen aufgeführt und begründet. Wegen der Vielzahl von Änderungen erscheint es zudem geboten, die Änderungen gegenüber der bisher geltenden Spezifikation im Überblick darzustellen und kenntlich zu machen. Dieser Überblick ist am Ende des jeweiligen Abschnittes eingefügt. Die vollständige (neu beantragte) Produktspezifikation findet sich am Ende des Dokuments.

#### b) Beschreibung:

##### Änderung 1

Im ersten Satz wird „vollständig oder teilweise“ vor „vergorenes Erzeugnis“ eingefügt. Im Satz 5 wird „auch durch die vollständige Vergärung“ gelöscht.

##### Begründung:

Der Begriff „vergoren“ ist unklar. In der üblichen Herstellungspraxis wird der Vergärungsprozess gestoppt, sobald die gewünschte Qualität und Süße sowie der erforderliche Alkoholgehalt erreicht ist.

##### Änderung 2

Im ersten Satz wird „aus Apfelsaft“ gestrichen und nach „vergorenes Erzeugnis“ wird „aus Äpfeln“ eingefügt.

Es wird ein weiterer Satz eingefügt: „Hessischer Apfelwein wird aus direkt gepresstem Kernobstsafte, aus eingelagertem Kernobstsafte und/oder aus in konzentrierter Form mit Trinkwasser zurückverdünntem gelagertem Kernobstsafte hergestellt, wobei die Rückverdünnung vor und zum Teil auch nach der Gärung erfolgen kann.“

##### Begründung:

Nach der geänderten Gesetzeslage zur Definition „Saft“ wird der Einsatz von Fruchtsaftekonzentrat nicht mehr erfasst. Zudem dient die Neuformulierung der Klarstellung, dass das ausschließlich für die Konzentratrückverdünnung hinzugefügte Wasser in jedem Stadium des Herstellungsprozesses zugefügt werden kann.

##### Änderung 3

Im ersten Satz wird „mit einem Fruchtgehalt von 100 %“

gestrichen. Nach dem ersten Satz wird folgendes eingefügt:

„Zugesetzt werden darf weiteres Kernobst wie beispielsweise Speierling Früchte, Quitte oder Birnen. Im Kernobstanteil muss der Anteil an Äpfel mindestens 95 % sein.“

#### Begründung:

Es wird ausschließlich Fruchtsaft als Direktsaft oder als Konzentrat in rückverdünnter Form eingesetzt. Dieser wird zu mindestens 95 % aus Äpfeln gewonnen, weitere 5% stammen aus dem Saft von Speierling Früchten, Quitten oder Birnen. Speierling war bereits in der ursprünglichen Fassung enthalten. Sofern Obst von Streuobstwiesen stammt, können darüber hinaus auch Quitten und Birnen enthalten sein, da in Streuobstwiesen häufig auch Quitten- und Birnenbäume vereinzelt innerhalb der Apfelbaum-Obstwiesen stehen. Diese werden bei der Ernte traditionell nicht aussortiert. Ein Anteil von 5% dieser Obstsorten ist daher bei der Apfelernte unvermeidbar. Andererseits kann ein so geringer Anteil den Geschmack des fertigen Apfelweins nicht beeinflussen.

#### **Änderung 4**

Nach diesem Satz wird folgender Satz eingefügt: „Die Qualität der Äpfel wird anhand des zuckerfreien Extraktes im Apfelwein deutlich, dieser muss mindestens 18g/l betragen.“

#### Begründung:

Bisher hieß es wie folgt: „Müssen Äpfel aus anderen Regionen hinzu gekauft werden, so gilt ein Mindestsäuregehalt von 6 g/l als Parameter für Qualität.“

Die Qualität der verwendeten Äpfel im Apfelwein lässt sich erst im zuckerfreien Extrakt im Apfelwein feststellen. Hier handelt es sich daher um eine Klarstellung.

#### **Änderung 5**

Im ersten Satz wird „dessen Vergärung, Klärung und Abfüllung ausschließlich in Hessen erfolgt.“ gestrichen.

#### Begründung:

Die Formulierung ist an das Ende des Abschnitts e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren verschoben.

#### **Änderung 6**

Im zweiten Satz wird nach „goldgelb“ die Worte „klar oder naturtrüb“ eingefügt.

#### Begründung:

Traditionell wird hessischer Apfelwein klar oder naturtrüb angeboten, die Hinzufügung dient daher der Klarstellung.

#### **Änderung 7**

In Satz 3 wird „Traditionell wird er aus Äpfeln von Streuobstwiesen hergestellt“ gestrichen.

#### Begründung:

„Streuobstwiese“ ist kein klar definierter Begriff, zur Klarheit wird dieser gestrichen.

In Hessen gibt es nur eine kleine Anzahl an Obstwiesen, hiervon wird nur ein kleiner Teil des Obstes für den hessischen Apfelwein eingesetzt. Für die Erzeugung des bekannten Hessischen Apfelweins sind diese Mengen nicht von Bedeutung. Die Äpfel werden traditionell in großen Mengen von außerhalb Hessens bezogen, wobei hier keine Auswahl nach Äpfel von Obstwiesen und Äpfel von Apfelplantagen getroffen wird. Daher wird der Hinweis auf die Streuobstwiesen bei der Beschreibung des Erzeugnisses entfernt. Da der Anbau von Äpfeln auf Streuobstwiesen in Hessen die historische Entwicklung des hessischen Apfelweins unterstützte, enthalten die Ausführungen im Abschnitt f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet hierüber weitere Informationen.

#### **Änderung 8**

In Satz 3 wird „die sich durch einen hohen Säuregehalt auszeichnen (mindestens 6 g/l), der auch typisch für alte Apfelsorten ist.“ gestrichen.

#### Begründung:

Zur Herstellung des hessischen Apfelweins werden die verschiedensten Apfelsorten eingesetzt, die unterschiedliche Säuregehalte aufweisen, wie in Änderung 7 und 26 beschrieben. Daher ist die Beschreibung von alten Apfelsorten mit dem hohen Säuregehalt für den hessischen Apfelwein nicht von Bedeutung, weshalb die Formulierung gestrichen wird.

#### **Änderung 9**

Satz 4 „Für hessischen Apfelwein dürfen nur Äpfel verwendet werden, die diesen Anforderungen entsprechen.“ wird gestrichen.

#### Begründung:

Diese Voraussetzung entspricht nicht der Tradition der Herstellung und ist daher zu streichen. Siehe hierzu auch Änderung 8.

#### **Änderung 10**

Im Satz 5 werden die Worte „herbe Geschmack“ durch „herb frische Charakter“ ersetzt. Ferner wird im Satz 5 „durch den niedrigen Restzucker, der im Apfelwein nicht über 15g/l liegen darf.“ eingefügt.

#### Begründung:

Die Änderung dient der Klarstellung. Es gibt keinen spezifischen Geschmack für den hessischen Apfelwein, denn traditionell kommen die verschiedensten Apfelsorten zum Einsatz siehe Änderung 26. Der hessische Apfelwein zeichnet sich durch eine charakteristische herb frische Note, den niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtanteil aus. Damit der herb frische Charakter gewährleistet ist, erfolgt eine Begrenzung des Restzuckers auf maximal 15g/l.

#### **Änderung 11**

Der Satz 6 „Dadurch unterscheidet sich der Hessische

Apfelwein grundlegend von Apfelweinen anderer Regionen." wird gelöscht.

Begründung:

Die Unterscheidung zu Apfelwein anderer Regionen wird nun in Abschnitt f (2) Besonderheiten des Erzeugnisses beschrieben.

**Änderung 12**

Der Satz 7 „Die Spritzigkeit ergibt sich durch Kohlensäure, die während der Vergärung entsteht." wird gestrichen.

Begründung:

Spritzigkeit ist ein unklarer Begriff, weshalb hierauf verzichtet wird.

**Änderung 13**

Satz 8 „Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 5 Volumen-% und es ist ein zuckerfreier Extrakt von mindestens 18 g/l vorhanden." wird vollständig durch folgenden Satz ersetzt: „Weitere Qualitätsmerkmale des hessischen Apfelweines sind ein Mindestalkoholgehalt von 5% vol, ein Mindestgehalt von 4g/l nichtflüchtiger Säure, berechnet als Weinsäure, und ein Maximalgehalt von 1 g/l flüchtiger Säure, berechnet als Essigsäure."

Der Satz 9 „Darüber hinaus ist ein Mindestgehalt von 4 g/l nichtflüchtiger Säuren und maximal 0,8 g/l flüchtiger Säuren vorhanden." wird gestrichen. Der zuckerfreie Extrakt von mindestens 18 g/l ist nun in Änderung 4 aufgeführt.

Begründung:

Die Definition des Alkoholgehalts und der Säuren sind nicht klar und wurden daher durch die technischen Formulierungen ersetzt. Die Erhöhung der flüchtigen Säure von 0,8 g/l auf 1 g/l entspricht der traditionellen Herstellungspraxis und wird daher festgeschrieben, um den herb-frischen Charakter des hessischen Apfelweins noch genauer zu definieren.

In den Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke (Deutsches Lebensmittelbuch), die auch in der aktuell gültigen Fassung der Spezifikation zugelassen sind, ist der Wert von 1,0 g/l angegeben. Ein Maximalwert von 0,8 wäre zu dicht an den Normalwerten für flüchtige Säuren, so dass mittels einfacher Messverfahren, wie sie üblicherweise in den Keltereien zum Einsatz kommen, nicht korrekt ermittelt werden können.

**Änderung 14**

Der Satz 10 „Der Zusatz von Wasser oder Zucker bei der Herstellung von Hessischem Apfelwein ist nicht erlaubt." wird gestrichen.

Am Ende der Beschreibung werden folgende Sätze eingefügt:

„Zur Einstellung des Restzuckers darf dem Apfelwein auch Apfelsaft als Direktsaft oder in konzentrierter Form zugesetzt werden. Zuckerarten können entsprechend der Zuckerartenverordnung bis zu einem Mostgewicht von 55° Oechsle zugesetzt werden."

Begründung:

Zum Zusatz von Wasser siehe oben Änderung 2.

Zur Rückverdünnung von Konzentrat muss Wasser zugesetzt werden. Daher ist das Verbot von Wasserzusatz nicht mehr richtig und wird daher gestrichen.

Beim hessischen Apfelwein wird traditionell Zucker, Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat zugesetzt. Gerade Äpfel aus Hessen verfügen aufgrund der Witterungsbedingungen häufig über zu wenig Zucker und es kann der notwendige Alkoholgehalt nicht erreicht werden.

**Änderung 15**

Es werden folgende Sätze am Ende der Beschreibung eingefügt:

„Es können alle zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Insbesondere kann eine Säurekorrektur durch maximal 3 g/l Äpfelsäure, Zitronensäure oder Milchsäure erreicht werden. Die Gärung kann durch Zusatz von Hefe erfolgen. Schweflige Säure kann als Antioxidans zugesetzt werden und zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercouleur zulässig. Auch Kohlensäure kann dem Apfelwein zugesetzt werden, alternativ kann mit der Kohlensäure aus der Gärung des Apfelweins abgefüllt werden. Das bei der Herstellung von Apfelsaftkonzentrat anfallende Apfelaroma (Restaurationsaroma) kann vor oder nach der Gärung zugesetzt werden. Alle Zutaten werden ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt."

Begründung:

Die Hersteller von hessischen Apfelwein setzen traditionell zugelassene önologische Verfahren und Behandlungen sowie Hilfsmittel und Zusatzstoffe ein. Diese werden auch in den Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke (Deutsches Lebensmittelbuch) - nachfolgend „Leitsätze" beschrieben. Die Leitsätze sind bereits in der aktuell gültigen Fassung der Spezifikation für anwendbar erklärt, so dass die Änderung nur klarstellend ist. Ausdrücklich erwähnt werden nun Äpfelsäure und Zitronensäure als Säurekorrekturmittel sowie die Kohlensäure, die bisher zwar von den Herstellern eingesetzt, aber in der Spezifikation nicht ausdrücklich erwähnt sind.

**Änderungen gegenüber der bisherigen Spezifikation im Überblick:**

(unterstrichen = neu eingefügt)

„Hessischer Apfelwein ist ein vollständig oder teilweise vergorenes Erzeugnis aus Äpfeln Apfelsaft mit einem Fruchtgehalt von 100 %, dessen Vergärung, Klärung und Abfüllung ausschließlich in Hessen erfolgt. Zugewetzt werden darf weiteres Kernobst wie beispielsweise Speierling Früchte, Quitte oder Birnen. Im Kernobstanteil muss der Anteil an Äpfel mindestens 95 % sein. Die Qualität der Apfel wird anhand des zuckerfreien Extraktes im Apfelwein deutlich, dieser muss mindestens 18g/l betragen. Hessischer Apfelwein wird aus direkt gepresstem Kernobstsaft, aus eingelagertem Kernobstsaft und/oder aus mit Trinkwasser zurückverdünntem und in konzentrierter Form gelagertem Kernobstsaft hergestellt, wobei die Rückverdünnung vor und zum Teil auch nach der Gärung erfolgen kann.

~~Hessischer Apfelwein ist goldgelb, klar oder naturtrüb 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 herb-frische Geschmack/Charakter entsteht auch durch die vollständige Vergärung durch den niedrigen Restzucker, der im Apfelwein nicht über 15g/l liegen darf. 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. Weitere Qualitätsmerkmale des hessischen Apfelweines sind ein Mindestalkoholgehalt von 5% vol., ein Mindestgehalt von 4g/l nichtflüchtiger Säure, berechnet als Weinsäure, und ein Maximalgehalt von 1 g/l flüchtiger Säure, berechnet als Essigsäure. 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.~~

Es können alle zugelassenen oenologischen Verfahren und Behandlungen sowie Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Insbesondere kann eine Säurekorrektur durch maximal 3 g/l Apfelsäure, Zitronensäure oder Milchsäure erreicht werden. Die Gärung kann durch Zusatz von Hefe erfolgen. Schweflige Säure kann als Antioxidans zugesetzt werden und zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercouleur zulässig. Zur Einstellung des Restzuckers darf dem Apfelwein auch Apfelsaft als Direktsaft oder in konzentrierter Form zugesetzt werden. Zuckerarten können entsprechend der Zuckerartenverordnung bis zu einem Mostgewicht von 55° Oechsle zugesetzt werden. Auch Kohlensäure kann dem Apfelwein zugesetzt werden, alternativ kann mit der Kohlensäure aus der Gärung des Apfelweins abgefüllt werden. Das bei der Herstellung von Apfelsaftkonzentrat anfallende Apfelaroma (Restaurationsaroma) kann vor oder nach der Gärung zugesetzt werden. Alle Zutaten werden ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

#### **Änderung 16**

Satz 1 wird gestrichen:

„Hessischer Apfelwein wird zu 97 % aus Äpfeln hergestellt, die vorzugsweise von Streuobstwiesen stammen.“

#### Begründung:

siehe Änderung 3 zu 97 % Äpfeln und Änderung 7 zu Streuobstwiesen

#### **Änderung 17**

Satz 2 wird gestrichen:

„Traditionell wird Hessischer Apfelwein ausschließlich aus Äpfeln gemacht.“

#### Begründung:

siehe Änderung 3

#### **Änderung 18**

Satz 3 wird gestrichen:

„Der Saft aus der Speyerling-Frucht wird einzeln zugesetzt und nimmt dem Apfelwein die Trübung.“

#### Begründung:

siehe Änderung 3

Die Klärung des Apfelweins erfolgt üblicherweise durch Filtration. Die Zugabe von max. 5% Speyerling reicht nicht aus, um einen klaren Apfelwein herzustellen. Daher wird auf den Satz verzichtet.

#### **Änderung 19**

Satz 4 wird gestrichen:

„Weit über 95 % des in Hessen hergestellten Apfelweins ist rein aus Äpfeln.“

#### Begründung:

siehe Änderung 3

#### **Änderung 20**

Satz 5 wird gestrichen:

„Streuobstanbau bedeutet eine große Alternanz der Ernteerträge.“

#### Begründung:

siehe Änderung 7

#### **Änderung 21**

Satz 6 wird gestrichen:

„Die Bäume tragen in einem Jahr sehr viel, im darauf folgenden Jahr sehr wenig.“

#### Begründung:

siehe Änderung 7

#### **Änderung 22**

Satz 7 wird gestrichen:

„Ziel der Keltereien ist es, den Apfelwein fast ausschließlich aus hessischen Äpfeln zu machen.“

#### Begründung:

siehe Änderung 7

#### **Änderung 23**

Satz 8 wird gestrichen:

„Müssen Äpfel aus anderen Regionen hinzu gekauft werden, so gilt ein Mindestsäuregehalt von 6 g/l als Parameter für Qualität.“

Begründung:

siehe Änderung 4 und 8

**Änderung 24**

Satz 9 wird gestrichen:

„Streuobstwiesen zeichnen sich zudem durch eine große Vielfalt der Apfelsorten aus.“

Begründung:

siehe Änderung 7

**Änderung 25**

Satz 10 wird gestrichen:

„Insgesamt gibt es in Hessen über 2 000 verschiedene Apfelsorten.“

Begründung:

siehe Änderung 7

**Änderung 26**

Satz 11 wird gestrichen:

„Diese Sortenvielfalt ist eine Besonderheit des hessischen Apfelweins. Die Herstellung erfolgt mit wechselnden Gewichtsanteilen der verschiedenen Apfelsorten.“

Begründung:

Traditionell setzen die Keltereien die verschiedensten Apfelsorten zur Gewinnung des hessischen Apfelweins ein. Die bisherige Formulierung kann dahingehend missverstanden werden, dass die Sortenvielfalt jeden hessischen Apfelwein bestimmt. Dies ist jedoch nicht der Fall und hat auch keine traditionelle Grundlage. Die Herstellung kann also aus einer einzelnen Sorte ebenso erfolgen wie aus einer Mischung von vielen Sorten. Siehe nachfolgend Änderungen 27 und 28.

**Änderung 27**

Es wird folgender Satz eingefügt: „Verschiedenste Apfelsorten werden zur Gewinnung des hessischen Apfelweins eingesetzt.“

Begründung:

Siehe Änderungen 26 und 28

**Änderung 28**

Der Anfang des Satzes 12 "Für den hessischen Apfelwein verwendete Sorten sind unter anderem." wird ersetzt durch „Folgende Apfelsorten sind zur Herstellung des Apfelsaftes typisch, wobei die Aufzählung jedoch nicht abschließend ist:"

Die Apfelsorten im zweiten Teil des Satzes 12 bleiben unverändert und werden nur in alphabetischer Reihenfolge wie folgt geordnet:

„Alkmene, Ananasrenette, Berlepsch, Berner Rosenapfel, Bittenfelder, Blenheim, Brettacher, Boskoop, Cox Orange, Elstar, Glockenapfel, Goldparmäne, Gelber

Edelapfel, Gehrer Rambour, Gewürzluike, Golden Delicious, Gravensteiner, Hauxapfel, Holzapfel, Idared, Jacob Lebel, James Grieve, Jonagold, Kaiser Wilhelm, Landsberger Renette, Geheimrat Oldenburg, Ontario, Pilot, Rheinischer Bohnapfel, Schafsnase, Topaz, Weinapfel, Winterrambour, Zabergäu-Renette.“

Es wird danach folgender Absatz eingefügt: „Diese Sorten sind Beispiele, nach deren Qualität sich der Rohwareneinkauf orientieren soll. Sie zeigen aber nur einen kleinen Überblick über die allein in Hessen über 2000 vorhandenen Apfelsorten. Eine teilweise oder vollständige Begrenzung des Bezugs der Äpfel oder des Konzentrats auf Hessen oder auf Steuobstwiesen erfolgt nicht.“

Begründung:

Es wird aufgezählt, welche Apfelsorten typisch sind. Diese Aufzählung ist nur beispielhaft und nicht abschließend. Es können also auch andere Apfelsorten zum Einsatz kommen. Daher ist die Änderung nur klarstellend.

**Änderung 29**

Der Satz 13 wird gestrichen.

„Diese Sorten sind hervorragend für die hessischen Witterungs- und Bodenverhältnisse geeignet und werden traditionell zur Verarbeitung zu Apfelwein verwendet.“

Begründung:

siehe Änderung 7

**Änderung 30**

Der Satz 14 wird gestrichen.

„Aus den Früchten wird zunächst Saft hergestellt, der dann zur Weiterverarbeitung dient.“

Begründung:

Auf die Darstellung des konkreten Herstellungsverfahrens wird verzichtet, da der hessische Apfelwein bei den Keltereien je nach Hausrezeptur produziert wird und kein bestimmtes Verfahren traditionell besteht.

**Änderung 31**

Der Satz 15 wird gestrichen.

„Dann erfolgt die Vergärung mit natürlichen, wilden Hefen oder aber Reinzuchthefen.“

Begründung:

Zum Herstellungsverfahren siehe Änderung 30

zu den Hefen siehe Änderung 15

**Änderung 32**

Der Satz 16 wird gestrichen.

„Der "Hessische Apfelwein" ist vollständig durchgegoren und hat einen Alkoholgehalt von mindestens 5 Vol. %“.

Begründung:

siehe Änderung 1 zur Vergärung und zum Alkoholgehalt  
Änderung 13

**Änderung 33**

Der Satz 17 wird gestrichen.

„Die Klärung erfolgt durch Zentrifugieren, Schönen und  
Filterieren“.

Begründung:

siehe Änderung 30

**Änderung 34**

Der Satz 18 wird gestrichen.

„Die Schönung erfolgt mit Speisegelatine, technisch rei-  
nem Kieselsol oder Bentonit“.

Begründung:

siehe Änderung 30 zum Herstellungsverfahren und Än-  
derung 15 zur Speisegelatine, Kieselsol und Bentonit.

**Änderung 35**

Der Satz 19 wird gestrichen.

„Das Filterieren kann sowohl mit als auch ohne Filterhilfs-  
stoffe erfolgen“.

Begründung:

siehe Änderung 30

**Änderung 36**

Der Satz 20 wird gestrichen.

„Der Zusatz von schwefliger Säure als Antioxidans ist  
auf 200 mg/l begrenzt“.

Begründung:

siehe Änderung 15

**Änderung 37**

Der Satz 21 wird gestrichen.

„Zur Säurekorrektur ist ausschließlich Milchsäure bis  
max. 2 g/l erlaubt“.

Begründung:

siehe Änderung 15

**Änderung 38**

Der Satz 22 wird gestrichen.

„Zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercouleur  
zulässig“.

Begründung:

siehe Änderung 15

**Änderung 39**

Der Satz 23 wird gestrichen.

„Die Oxidation, die bei einem Transport oder einer Zwi-  
schenlagerung stattfindet, wirkt sich negativ auf die cha-  
rakteristischen Merkmale des Apfelweins aus“.

Folgender Satz wird eingefügt:

„Um lange Transportwege zu vermeiden, sollte die Ab-  
füllung in Hessen stattfinden.“

Begründung:

Die Oxidation tritt auf, wenn Apfelwein nicht entspre-  
chend den aktuellen technischen und hygienischen Vo-  
raussetzungen gelagert oder transportiert wird. Unter  
Einhaltung dieser Voraussetzungen hat der Transport  
oder die Zwischenlagerung kaum mehr Auswirkungen  
auf die Oxidation.

**Änderung 40**

Der Satz 24 wird gestrichen.

„Aus diesem Grund sollte der Hessische Apfelwein di-  
rekt aus dem Gärtank abgefüllt werden.“

Begründung:

Diese Beschreibung entspricht nicht der traditionellen  
Abfüllung. Denn abgefüllt wird in der Regel vom Lager-  
tank und nicht von Gärtank. Zudem ist die Vermeidung  
einer Oxidation nicht davon abhängig, aus welchem  
Tank abgefüllt wird, sondern vielmehr von technologi-  
schen Abläufen. Nach dem heutigen Stand der Technik  
kann die Oxidation ohne weiteres weitgehend vermie-  
den werden.

**Änderungen gegenüber der bisherigen Spezifikation  
im Überblick:**

(unterstrichen = neu eingefügt)

~~„Hessischer Apfelwein wird zu 97 % aus Äpfeln herge-  
stellt, die vorzugsweise von Struobstwiesen 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.~~

~~Struobstanbau bedeutet eine große Alternanz der Ern-  
teerträge. Die Bäume tragen in einem Jahr sehr viel, im  
darauf folgenden Jahr sehr wenig. Ziel der Kulturrei-  
en ist es, den Apfelwein fast ausschließlich aus hessi-  
schen Äpfeln zu machen. Müssen Äpfel aus anderen Re-  
gionen hinzu gekauft werden, so gilt ein Mindestsäure-  
gehalt von 6 g/l als Parameter für Qualität. Struobst-  
wiesen zeichnen sich zudem durch eine große Vielfalt der Ap-  
felsorten 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 Ap-  
felsorten. Verschiedenste Apfelsorten werden zur Ge-  
winnung des hessischen Apfelweins eingesetzt. Für  
den hessischen Apfelwein verwendete Sorten sind unter~~

anderem: Folgende Apfelsorten sind zur Herstellung des Apfelsaftes typisch, wobei die Aufzählung jedoch nicht abschließend ist: Alkmene, Ananasrenette, Berlepsch, Berner Rosenapfel, Bittenfelder, Blenheimer, Brettacher, Boskoop, Cox Orange, Elstar, Glockenapfel, Goldparmäne, Gelber Edelapfel, Gehrer Rambour, Gewürzluike, Golden Delicious, Gravensteiner, Hauxapfel, Holzapfel, Idared, Jacob Lebel, James Grieve, Jonagold, Kaiser Wilhelm, Landsberger Renette, Geheimrat Oldenburg, Ontario, Pilot, Rheinischer Bohnapfel, Schafsnase, Topaz, Weinapfel, Winterrambour, Zabergäu-Renette.

Diese Sorten sind Beispiele, nach deren Qualität sich der Rohwareneinkauf orientieren soll. Sie zeigen aber nur einen kleinen Überblick über die allein in Hessen über 2000 vorhandenen Apfelsorten. Eine teilweise oder vollständige Begrenzung des Bezugs der Äpfel oder des Konzentrats aus Hessen oder von Streuobstwiesen erfolgt nicht. Diese Sorten sind hervorragend für die hessischen Witterungs- und Bodenverhältnisse geeignet und werden traditionell zur Vorarbeitung 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 durchgegeren und hat einen Alkoholgehalt von mindestens 5 Vol.-%. Die Klärung erfolgt durch Zentrifugieren, Schönen und Filtrieren. Die Schönung 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 Zuckercouleur zulässig.

Die Oxidation, die bei einem Transport oder einer Zwischenlagerung stattfindet, wirkt sich negativ auf die charakteristischen Merkmale des Apfelweins aus. Um lange Transportwege zu vermeiden, sollte die Abfüllung in Hessen stattfinden. 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.

Die Vergärung, Klärung und Abfüllung erfolgt ausschließlich in Hessen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheit des geografischen Gebiets:

**Änderung 41**

Der Satz wird gestrichen:

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

Begründung:

Diese Formulierung ist so nicht richtig, Ausgangsstoff des hessischen Apfelweins sind nicht Kelteräpfel, wie unter Änderungen 8 und 28. Auch ist die Aussage nicht richtig, sie würden vorzugsweise auf typisch hessischen Streuobstwiesen gewonnen - vgl. Änderung 7

**Änderung 42**

Der Satz wird gestrichen:

„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.“

Folgender neuer Satz wird eingefügt:

„Streuobstwiesen sind aktuell und historisch prägend für das Land Hessen. Insbesondere ist in Hessen aufgrund der langen Tradition der Obstverwertung ein besonderes Know-how gewachsen, wie hochwertiger Apfelwein hergestellt werden kann.“

Begründung:

Das Obst von Streuobstwiesen, insbesondere aus Hessen, ist bei der Herstellung von hessischen Apfelwein weder eine wesentliche noch eine üblicherweise eingesetzte Zutat. Auch war dies traditionell jedenfalls in den letzten 30 Jahren nicht der Fall, in dem der hessische Apfelwein bundesweit bekannt wurde. Die Tradition der Obstherstellung war lediglich historische Ausgangsbasis dafür, dass sich hochwertige Rezepturen für die Apfelweingewinnung entwickeln konnten. Mittels dieses Know-hows entwickelte sich ein Produkt, das beim Verbraucher bundesweit bekannt und beliebt ist.

Die Besonderheit des geographischen Gebietes wird deshalb neu formuliert.

**Änderung 43**

Die Sätze werden gestrichen:

„So haben die hessischen Keltereien die Nutzung der hessischen Streuobstwiesen als Wirtschaftsfaktor bis heute gesichert. Kelteräpfel sind Äpfel, die nicht als Tafelobst verwendet werden.“

Begründung:

siehe Änderung 42

**Änderung 44**

Die Sätze werden gestrichen:

„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.“

Begründung:

siehe Änderung 42

**Änderung 45**

Folgender Absatz wird neu eingefügt:

„Der Apfelwein prägt bis heute auch die Gastronomie

selbst in Großstädten wie Frankfurt und Wiesbaden, erst recht im ländlichen Gebiet. Damit steht Hessen in Deutschland absolut allein. In keinem anderen Bundesland spielen der Konsum und die Produktion von Apfelwein eine vergleichbare Rolle, dort ist es entweder das Bier oder der Wein. Man kann darum sagen, dass, wer auf einen Apfelwein aus Deutschland trifft, fast immer einen solchen aus Hessen vor sich hat. Bis heute wirkt sich dabei die Apfelweinherstellung und der -verzehr auf die Erhaltung gerade der Streuobstwiesen aus, die erst die Initialzündung für die Entstehung der Apfelweintradition gesetzt hatten. Denn die hessischen Keltereien spielen auch heute noch, als Aufkäufer der Äpfel die entscheidende Rolle als Abnehmer des Streuobstes. Für die Eigentümer der Streuobstwiesen bleibt es wirtschaftlich interessant, diese Nutzungsform beizubehalten und dieses wichtige Ökosystem zu pflegen. Hier tut es kein Abbruch, dass die Rohstoffe traditionell immer auch von anderswo bezogen werden und wurden."

Begründung:

siehe Änderung 22

**Änderungen gegenüber der bisherigen Spezifikation im Überblick:**

(unterstrichen = neu eingefügt)

~~Ausgangsstoff des Hessischen Apfelweins sind Kelteräpfel, die vorzugweise 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.~~

Streuobstwiesen sind aktuell und historisch prägend für das Land Hessen. Insbesondere ist in Hessen aufgrund der langen Tradition der Obstverwertung ein besonderes Know-how gewachsen, wie hochwertiger Apfelwein hergestellt werden kann.

~~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.~~

Der Apfelwein prägt bis heute auch die Gastronomie selbst in Großstädten wie Frankfurt und Wiesbaden, erst recht im ländlichen Gebiet. Damit steht Hessen in Deutschland absolut allein. In keinem anderen Bundesland spielen der Konsum und die Produktion von Apfelwein eine vergleichbare Rolle, dort ist es entweder das Bier oder der Wein. Man kann darum sagen, dass, wer auf einen Apfelwein aus Deutschland trifft, fast immer einen solchen aus Hessen vor sich hat. Bis heute wirkt sich dabei die Apfelweinherstellung und der -verzehr auf die Erhaltung gerade der Streuobstwiesen aus, die erst

die Initialzündung für die Entstehung der Apfelweintradition gesetzt hatten. Denn die hessischen Keltereien spielen auch heute noch, als Aufkäufer der Äpfel die entscheidende Rolle als Abnehmer des Streuobstes. Für die Eigentümer der Streuobstwiesen bleibt es wirtschaftlich interessant, diese Nutzungsform beizubehalten und dieses wichtige Ökosystem zu pflegen. Hier tut es kein Abbruch, dass die Rohstoffe traditionell immer auch von anderswo bezogen werden und wurden.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

**Änderung 46**

Satz 2 wird gestrichen: „Die vielfältigen Sorten sind es, die dem Hessischen Apfelwein den besonderen Geschmack geben.“

Begründung:

siehe Änderung 26

**Änderung 47**

Satz 6 „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.“ wird gestrichen.

Begründung:

siehe Änderung 1

**Änderung 48**

Folgender Absatz wird am Ende hinzugefügt:

„Hessischer Apfelwein verfügt auch über besondere herkunftsbedingte objektiv messbare Eigenschaften. Hessischer Apfelwein ist statistisch der Normalfall eines in Deutschland hergestellten Apfelweins. Den Erhebungen des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Bonn) zufolge ist der Konsum in Hessen mit ca. 10 Liter pro Jahr zehnmal so hoch als sonst in Deutschland, wo ca. 1 Liter pro Kopf/Jahr getrunken wird. So war es denn auch die traditionell in Hessen für Apfelwein praktizierte Herstellungsweise, die als Standard auch die Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des deutschen Lebensmittelbuches geprägt hat. Danach zeichnet sich deutscher (und damit: hessischer) Apfelwein durch eine besondere, auf traditionellem Know-how basierende Qualität aus. Das wird deutlich, wenn man deutschen respektive Hessischen Apfelwein mit den alkoholischen Apfelgetränken anderer europäischer Länder vergleicht. In Frankreich wird beim Cidre der Gärvorgang in den Keltereien früher unterbrochen. Aus diesem Grund ist noch mehr Zucker im französischen Standard-Cidre vorhanden und nicht zu Alkohol vergoren. Cidre schmeckt deshalb süßer, hat einen höheren Fruchtzuckergehalt und niedrigeren Alkoholgehalt (2-4%) als Hessischer Apfelwein. Englische Apfelweine (Cider) haben nicht mindestens 5%, sondern nur 2% Alkohol; es gibt sie in lieblichen und herben Versionen. Also ist beim Hessischen Apfelwein der maximale Gehalt an Restzucker von 15g/l eine traditionelle, herkunftsbedingte Besonderheit.“

Der zuckerfreie Extrakt bedingt einen hohen Anteil an



Fruchtgehalt. Auch insofern setzt sich der Hessische Apfelwein von den Produkten aus anderen europäischen Ländern ab. Etwa in Skandinavien ist ein Frucht- saftgehalt als Basis von lediglich 15 % vorgesehen (Quelle A.I.J.N. Code of Practice Juice Content Map in Cider). Im für Apfelwein mit Abstand wichtigsten Absatz- land Großbritannien sind mindestens 10 % Fruchtsaft- gehalt erforderlich“.

Begründung:

Der hohe Fruchtinsatz und der niedrige Restzucker stellen neben dem herb-frischen Charakter eine Besonderheit dar, die bisher nicht ausreichend im Abschnitt „Besonderheit des Erzeugnisses“ zum Ausdruck kam.

Die weiteren Ergänzungen erfolgen, um die Besonderheiten des Erzeugnisses zu beschreiben, weil diese ursprünglich nicht richtig wiedergegeben wurden (vergleiche Änderung 1 und 10).

**Änderungen gegenüber der bisherigen Spezifikation im Überblick:**

(unterstrichen = neu eingefügt)

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.~~

Hessischer Apfelwein verfügt auch über besondere herkunftsbedingte objektiv messbare Eigenschaften. Hessischer Apfelwein ist statistisch der Normalfall eines in Deutschland hergestellten Apfelweins. Den Erhebungen des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Kellereien und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Bonn) zufolge ist der Konsum in Hessen mit ca. 10 Liter pro Jahr zehnmal so hoch als in Deutschland, wo ca. 1 Liter pro Kopf/Jahr getrunken wird. So war es denn auch die traditionell in Hessen für Apfelwein praktizierte Herstellungsweise, die als Standard auch die Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des deutschen Lebensmittelbuches geprägt hat. Danach zeichnet sich deutscher (und damit: hessischer) Apfelwein durch eine besonders hohe, auf traditionellem Know-how basierende Qualität aus. Das wird deutlich, wenn man deutschen respektive Hessischen Apfelwein mit den alkoholischen Apfelgetränken anderer europäischer Länder vergleicht. In Frankreich wird beim Cidre der Gärvorgang in den Kellereien früher unterbrochen. Aus diesem Grund ist noch mehr Zucker im französischen Standard-Cidre vorhanden und nicht zu Alkohol vergoren. Cidre schmeckt deshalb süßer, hat einen höheren Fruchtzuckergehalt und niedrigeren Alkoholgehalt (2-4%) als Hessischer Apfelwein. Englische Apfelweine (Cider) haben nicht mindestens 5%, sondern nur 2% Alkohol; es gibt sie in lieblichen und herben Versionen. Also ist beim Hessischen Apfelwein der maximale Ge-

halt an Restzucker von 15g/l eine traditionelle, herkunftsbedingte Besonderheit.

Der zuckerfreie Extrakt bedingt einen hohen Anteil an Fruchtgehalt. Auch insofern setzt sich der Hessische Apfelwein von den Produkten aus anderen europäischen Ländern ab. Etwa in Skandinavien ist ein Frucht- saftgehalt als Basis von lediglich 15 % vorgesehen (Quelle A.I.J.N. Code of Practice Juice Content Map in Cider). Im für Apfelwein mit Abstand wichtigsten Absatz- land Großbritannien sind mindestens 10 % Fruchtsaft- gehalt erforderlich.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

**Änderung 49**

Ein neuer Satz 1 wird eingefügt:

„Die lange Tradition und die Bekanntheit des hessischen Apfelweines entwickelten sich aus dem früheren Vorkommen zahlreicher Streuobstwiesen in Hessen sowie dem Knowhow der Kellereien, ein besonders hochwertiges Produkt mit einem sehr hohen Kernobstanteil herzustellen.“

Begründung:

Der ursächliche Zusammenhang der aktuell gültigen Spezifikationen stellt auf Streuobstwiesen und die Sortenvielfalt ab. Diese aber führten nicht zur Bekanntheit und Wertschätzung des hessischen Apfelweins. Denn Sortenvielfalt und Streuobstwiesen sind innerhalb Deutschlands keine Besonderheit Hessens. Dies war lediglich Ausgangspunkt, damit sich eine Tradition der Apfelweinherstellung entwickeln konnte, woraus wiederum die Rezeptur des heute bekannten hessischen Apfelweins resultiert. Die Wertschätzung für den hessischen Apfelwein liegt daher darin, dass die Hersteller in den letzten 30-40 Jahren ein besonderes Produkt mit einem bestimmten Charakter heraus arbeiteten, das innerhalb der Bevölkerung hohe Akzeptanz fand. Hierfür waren aber die Sortenvielfalt, die Streuobstwiesen oder Äpfel aus Hessen nicht ausschlaggebend.

Wie dargestellt, nutzten dazu die Kellereien Äpfel ohne Begrenzung der Herkunft auf Hessen. Allein mit den Mostäpfeln bzw. Kelteräpfeln hätte diese Qualität schon wegen des zu geringen Zuckeranteils nicht erreicht werden können. Zudem waren und sind die Mengen an Mostäpfeln aus Hessen so gering, dass die Nachfrage noch nie für das beliebte Produkt gedeckt werden konnte, das bundesweit bekannt ist und hohe Wertschätzung genießt.

**Änderung 50**

Der bisherige Satz 1

„Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertalte 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.“

wird zu Satz 2.

Dieser wird wie folgt geändert: „der durch die Sortenvielfalt der verwendeten Kelteräpfel und“ sowie „vollständigen Vergärung bedingte“ wird gestrichen. Nach „charakteristische“ wird „herb-frische“ eingefügt. Nach „Geschmack“ wird „mit einem niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtgehalt“ eingefügt. Nach „Spezialität handelt“ wird „deren Ansehen auf der engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.“ eingefügt.

Der Satz lautet dann wie folgt:

„Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertalte Tradition der Apfelwein- Herstellung in Hessen, die feste Verankerung des Apfelweins in der hessischen Kultur sowie die im Herkunftsgebiet übliche Produktionsweise, der charakteristische herb-frische Geschmack mit einem niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtgehalt haben dazu geführt, dass es sich beim Hessischen Apfelwein um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, deren Ansehen auf der engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.“

Begründung:

siehe Änderung 49

**Änderung 51**

Der bisherige Satz 2

„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.“

wird zu Satz 3. Hier wird nach „capitular de villis“ eingefügt: „einer Vorschrift zur Verwaltung von Landgütern“.

Begründung:

Die Einfügung dient der Klärung des Begriffs.

**Änderung 52**

Im Satz

„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.“

erfolgt nach „zur Geschichte des Apfelweins“ die Einfügung: „in ganz Deutschland und damit auch in Hessen“.

Begründung:

Die Änderung dient der Klarstellung, dass hessischer Apfelwein bundesweite Bedeutung hat und diese nicht regional auf den Frankfurter Raum beschränkt ist.

**Änderung 53**

In dem Satz „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.“ wird „60er/70er Jahren“ ersetzt durch „1960er/70er“.

Begründung:

Diese Änderung dient der Klarstellung der bezogenen Jahreszahlen.

**Änderung 54**

Die Sätze „Die Bedeutung des Apfelweines in Hessen, vor allem im Vergleich zu dem restlichen Gebiet der Bundesrepublik, lässt sich anhand der Verbrauchszahlen ablesen. So ist auch den Statistiken des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Kellereien und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumweinindustrie (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.“ werden gestrichen.

Begründung:

siehe Änderung 48

**Änderung 55**

In dem Satz „Die Verbundenheit und Identifikation der Bevölkerung mit dem Apfelwein wird durch die wiederkehrenden Aktivitäten der Kellereien gefördert.“ wird vor dem Wort „Bevölkerung“ das Wort „hessischen“ eingesetzt.

Begründung:

Die Änderung dient der Klarstellung, dass sich das Wort Bevölkerung auf die hessische Bevölkerung bezieht.

**Änderung 56**

In dem Satz „Anfang der 90er Jahre haben sich die „Süßer-Feste“ als fester Bestandteil der öffentlichen Aktivitäten hessischer Kellereien entwickelt.“ wird „90er“ durch „1990er“ ersetzt.

Diese Änderung dient der Klarstellung der bezogenen Jahreszahl.

**Änderungen gegenüber der bisherigen Spezifikation im Überblick:**

(unterstrichen= neu eingefügt)

Die lange Tradition und die Bekanntheit des hessischen Apfelweines entwickelten sich aus dem früheren Vorkommen zahlreicher Streuobstwiesen in Hessen sowie dem Knowhow der Kellereien, ein besonders hochwertiges Produkt mit einem sehr hohen Kernobstanteil herzustellen.

Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertalte 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 herb-frische Geschmack mit einem niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtgehalt haben dazu geführt, dass es sich beim Hessischen Apfelwein um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt,

deren Ansehen auf der engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.

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“, einer Vorschrift zur Verwaltung von Landgütern, 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 in ganz Deutschland und damit auch in Hessen 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 1960er/70er Jahren vor allem mit der Fernsehserie „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 in Deutschland.~~

Die Verbundenheit und Identifikation der hessischen 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 1990er 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 Obstwiesentour 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 wiederkeh-

enden 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.

**Vollständige Spezifikation:**

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

„Hessischer Apfelwein“

b) Beschreibung:

Hessischer Apfelwein ist ein vollständig oder teilweise vergorenes Erzeugnis aus Äpfeln. Zugesetzt werden darf weiteres Kernobst wie beispielsweise Speierling Früchte, Quitte oder Birnen. Im Kernobstanteil muss der Anteil an Äpfel mindestens 95 % sein. Die Qualität der Äpfel wird anhand des zuckerfreien Extraktes im Apfelwein deutlich, dieser muss mindestens 18g/l betragen. Hessischer Apfelwein wird aus direkt gepresstem Kernobstsaft, aus eingelagertem Kernobstsaft und/oder aus in konzentrierter Form mit Trinkwasser zurückverdünntem gelagertem Kernobstsaft hergestellt, wobei die Rückverdünnung vor und zum Teil auch nach der Gärung erfolgen kann.

Hessischer Apfelwein ist goldgelb, klar oder naturtrüb in der Farbe. Der herb frische Charakter entsteht durch den niedrigen Restzucker, der im Apfelwein nicht über 15g/l liegen darf. Weitere Qualitätsmerkmale des hessischen Apfelweines sind ein Mindestalkoholgehalt von 5% vol, ein Mindestgehalt von 4g/l nichtflüchtiger Säure, berechnet als Weinsäure, und ein Maximalgehalt von 1 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Es können alle zugelassenen oenologischen Verfahren und Behandlungen sowie Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Insbesondere kann eine Säurekorrektur durch maximal 3 g/l Äpfelsäure, Zitronensäure oder Milchsäure erreicht werden. Die Gärung kann durch Zusatz von Hefe erfolgen. Schweflige Säure kann als Antioxidans zugesetzt werden und zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercouleur zulässig. Zur Einstellung des Restzuckers darf dem Apfelwein auch Apfelsaft als Direktsaft oder in konzentrierter Form zugesetzt werden. Zuckerarten können entsprechend der Zuckerartenverordnung ist zu einem Mostgewicht von 55° Oechsle zugesetzt werden. Auch Kohlensäure kann dem Apfelwein zugesetzt werden, alternativ kann mit der Kohlensäure aus der Gärung des Apfelweins abgefüllt werden. Das bei der Herstellung von Apfelsaftkonzentrat anfallende Apfelaroma (Restaurationsaroma) kann vor oder nach der Gärung zugesetzt werden. Alle Zutaten werden ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt.

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. Bei der 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:

Verschiedenste Apfelsorten werden zur Gewinnung des hessischen Apfelweins eingesetzt. Folgende Apfelsorten sind zur Herstellung des Apfelsaftes typisch, wobei die Aufzählung jedoch nicht abschließend ist:

Alkmene, Ananasrenette, Berlepsch, Berner Rosenapfel, Bittenfelder, Blenheim, Brettacher, Boskoop, Cox Orange, Elstar, Glockenapfel, Goldparmäne, Gelber Edelapfel, Gehrer Rambour, Gewürzluke, Golden Delicious, Gravensteiner, Hauxapfel, Holzapfel, Idared, Jacob Lebel, James Grieve, Jonagold, Kaiser Wilhelm, Landsberger Renette, Geheimrat Oldenburg, Ontario, Pilot, Rheinischer Bohnapfel, Schafsnase, Topaz, Weinapfel, Winterrambour, Zabergäu-Renette.

Diese Sorten sind Beispiele, nach deren Qualität sich der Rohwareneinkauf orientieren soll. Sie zeigen aber nur einen kleinen Überblick über die allein in Hessen über 2000 vorhandenen Apfelsorten. Eine teilweise oder vollständige Begrenzung des Bezugs der Äpfel oder des Konzentrats auf Hessen oder auf Streuobstwiesen erfolgt nicht. Um lange Transportwege zu vermeiden, sollte die Abfüllung in Hessen stattfinden. Die Vergärung, Klärung und Abfüllung erfolgt ausschließlich in Hessen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Streuobstwiesen sind aktuell und historisch prägend für das Land Hessen. Insbesondere ist in Hessen aufgrund der langen Tradition der Obstverwertung ein besonderes Know-how gewachsen, wie hochwertiger Apfelwein hergestellt werden kann.

Der Apfelwein prägt bis heute auch die Gastronomie selbst in Großstädten wie Frankfurt und Wiesbaden, erst recht im ländlichen Gebiet. Damit steht Hessen in Deutschland absolut allein. In keinem anderen Bundesland spielen der Konsum und die Produktion von Apfelwein eine vergleichbare Rolle, dort ist es entweder das Bier oder der Wein. Man kann darum sagen, dass, wer auf einen Apfelwein aus Deutschland trifft, fast immer einen solchen aus Hessen vor sich hat.

Bis heute wirkt sich dabei die Apfelweinherstellung und der -verzehr auf die Erhaltung gerade der Streuobstwiesen aus, die erst die Initialzündung für die Entstehung der Apfelweintradition gesetzt hatten. Denn die hessischen Keltereien spielen auch heute noch, als Aufkäufer der Äpfel die entscheidende Rolle als Abnehmer des Streuobstes. Für die Eigentümer der Streuobstwiesen

bleibt es wirtschaftlich interessant, diese Nutzungsform beizubehalten und dieses wichtige Ökosystem zu pflegen. Hier tut es kein Abbruch, dass die Rohstoffe traditionell immer auch von anderswo bezogen werden und wurden.

(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.

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.

Hessischer Apfelwein verfügt auch über besondere herkunftsbedingte objektiv messbare Eigenschaften. Hessischer Apfelwein ist statistisch der Normalfall eines in Deutschland hergestellten Apfelweins. Den Erhebungen des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Bonn) zufolge ist der Konsum in Hessen mit ca. 10 Liter pro Jahr zehnmal so hoch als sonst in Deutschland, wo ca. 1 Liter pro Kopf/Jahr getrunken wird. So war es denn auch die traditionell in Hessen für Apfelwein praktizierte Herstellungsweise, die als Standard auch die Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des deutschen Lebensmittelbuches geprägt hat. Danach zeichnet sich deutscher (und damit: hessischer) Apfelwein durch eine besondere, auf traditionellem Know-how basierende Qualität aus. Das wird deutlich, wenn man deutschen respektive Hessischen Apfelwein mit den alkoholischen Apfelgetränken anderer europäischer Länder vergleicht. In Frankreich wird beim Cidre der Gärvorgang in den Keltereien früher unterbrochen. Aus diesem Grund ist noch mehr Zucker im französischen Standard-Cidre vorhanden und nicht zu Alkohol vergoren. Cidre schmeckt deshalb süßer, hat einen höheren Fruchtzuckergehalt und niedrigeren Alkoholgehalt (2-4%) als Hessischer Apfelwein. Englische Apfelweine (Cider) haben nicht mindestens 5%, sondern nur 2% Alkohol; es gibt sie in lieblichen und herben Versionen. Also ist beim Hessischen Apfelwein der maximale Gehalt an Restzucker von 15g/l eine traditionelle, herkunftsbedingte Besonderheit.

Der zuckerfreie Extrakt bedingt einen hohen Anteil an Fruchtgehalt. Auch insofern setzt sich der Hessische Apfelwein von den Produkten aus anderen europäischen Ländern ab. Etwa in Skandinavien ist ein Fruchtgehalt als Basis von lediglich 15 % vorgesehen (Quelle A.I.J.N. Code of Practice Juice Content Map in Cider). Im für Apfelwein mit Abstand wichtigsten Absatzland Großbritannien sind mindestens 10 % Fruchtgehalt erforderlich.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die lange Tradition und die Bekanntheit des hessischen Apfelweines entwickelten sich aus dem früheren Vorkommen zahlreicher Streuobstwiesen in Hessen sowie dem Know-how der Keltereien, ein besonders hochwertiges Produkt mit einem sehr hohen Kernobstanteil herzustellen.

Die durch die heimische Rohstoffbasis geförderte jahrhundertalte Tradition der Apfelwein- Herstellung in Hessen, die feste Verankerung des Apfelweins in der hessischen Kultur sowie die im Herkunftsgebiet übliche Produktionsweise, der charakteristische herb-frische Geschmack mit einem niedrigen Anteil an Restzucker und damit verbunden einem hohen Fruchtgehalt haben dazu geführt, dass es sich beim Hessischen Apfelwein um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, deren Ansehen auf der engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.

Auch die Geschichte zeugt von der engen Verknüpfung von Hessen und dem Hessischen Apfelwein. Aus der von Karl dem Großen im Jahr 800 erlassenen „Capitulare de villis“, einer Vorschrift zur Verwaltung von Landgütern, 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 in ganz Deutschland und damit auch in Hessen 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 1960er/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 Verbundenheit und Identifikation der hessischen 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 1990er 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 Atraktion 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

Fax: +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)