

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur
Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen
KOM(2005) 125 endg.; Ratsdok. 15902/05

Übermittelt vom Bundesministerium der Finanzen am 28. Dezember 2005 gemäß § 2 des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 15. Dezember 2005 dem Generalsekretär/Hohen Vertreter des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Der Europäische Wirtschafts- und Sozialausschuss und der Ausschuss der Regionen werden an den Beratungen beteiligt.

Hinweis: vgl. Drucksache 291/82

BEGRÜNDUNG

Der vorliegende Verordnungsentwurf befasst sich insbesondere mit folgenden Aspekten:

- Verbesserung der Anwendbarkeit, Lesbarkeit und Eindeutigkeit der Verordnung auf der Grundlage der geltenden Rechtsvorschriften für Spirituosen.
- Zusammenfassung der bisherigen zwei Spirituosenverordnungen zu einer Verordnung.
- Einführung einer genau definierten Politik für Spirituosen auf der Grundlage von drei Produktkategorien, die von den geltenden Begriffsbestimmungen ausgehen.
- Einführung von Flexibilität, indem die Zuständigkeit für die Änderung der Anhänge vom derzeitigen Mitentscheidungsverfahren des Europäischen Parlaments und des Rates auf die Kommission mit Unterstützung des Verwaltungsausschusses für Spirituosen verlagert wird.
- Anpassung der Verordnungen an neue technische Erfordernisse.
- Anpassung der Verordnungen an die Erfordernisse im Rahmen der WTO, einschließlich des TRIPS-Übereinkommens.
- Festlegung der Kriterien für die Anerkennung neuer geografischer Angaben.

AUFBAU DES VERORDNUNGSENTWURFS

Der Verordnungsentwurf besteht aus vier Kapiteln und drei Anhängen:

Kapitel I (Begriffsbestimmung von Spirituosen) enthält die grundlegende Begriffsbestimmung und die Klassifizierung von Spirituosen.

Es werden drei Kategorien für Spirituosen eingeführt:

- „Brände“: Eine Gruppe von Spirituosen, die ausschließlich die reinste Form des Produkts ohne Bestandteile von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und mit rein natürlichen Aromastoffen umfasst, wie z. B. Rum, Whisky oder Brandy.
- Spezifische Spirituosen: Eine besondere Gruppe von Spirituosen wie z. B. Gin, Wodka oder Likör, die – wenn auch nur in genau festgelegter und begrenzter Form – Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und naturidentische Aromastoffe enthalten dürfen.
- Sonstige Spirituosen: Eine offene Gruppe von Produkten, die Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sowie Aromastoffe, Süßungsmittel und Anderes enthalten können.

Kapitel II behandelt die Einzelheiten der Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen.

Der Verordnungsentwurf enthält ein kohärentes System, das sich auf traditionelle Gebräuche und feststehende Qualitätskategorien stützt. Ziel des Entwurfs ist es, den Verbraucher eindeutig über die Beschaffenheit eines Erzeugnisses zu informieren und den Hersteller zu verpflichten, dem Verbraucher alle Angaben bereitzustellen, die notwendig sind, um eine Irreführung zu verhindern.

Kapitel III enthält Regeln für geografische Angaben, die sich auf die internationalen Verpflichtungen der Europäischen Gemeinschaft stützen.

Die derzeit in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1576/89 aufgeführten geografischen Angaben, einschließlich derer, die derzeit in der genannten Verordnung unter den Bezeichnungen Grappa, Korn, Pacharan, Ouzo usw. geregelt sind, wurden in diesen Entwurf übernommen. Zur Berücksichtigung eines unlängst ergangenen Urteils des Gerichtshofs sieht der Verordnungsentwurf aber vor, dass die spezifischen Unterlagen für die betreffenden Bezeichnungen innerhalb von sieben Jahren nach Inkrafttreten der Verordnung veröffentlicht werden müssen.

Die im TRIPS-Übereinkommen festgelegten Kriterien wurden in die neue Verordnung aufgenommen und dienen als Grundlage für die Aufnahme neuer geografischer Angaben in den Anhang III der Verordnung.

Kapitel III bezieht sich ebenfalls auf den Anhang III, in dem die zugelassenen geografischen Angaben einzeln aufgeführt sind.

Kapitel IV mit allgemeinen, Übergangs- und abschließenden Maßnahmen bildet den Abschluss der Verordnung.

Der Anhang I enthält die technischen Begriffsbestimmungen für die Herstellung von Spirituosen.

In Anhang II sind die einzelnen Spirituosen aufgeführt, die den in der Verordnung festgelegten Kategorien zuzuordnen sind. Er enthält eine systematische und konsistente Auflistung der Merkmale der Erzeugnisse.

Der Anhang III enthält das Verzeichnis der oben genannten geografischen Angaben.

Der Vorschlag hat keine Auswirkungen auf den Gemeinschaftshaushalt.

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen¹ und die Verordnung (EWG) Nr. 1014/90 vom 24. April 1990 mit Durchführungsbestimmungen für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen² haben sich bei der Regelung des Spirituosensektors als erfolgreich erwiesen. Aufgrund jüngster Erfahrungen müssen die Regeln für Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und den Schutz bestimmter Spirituosen jedoch klarer gefasst werden. Deshalb sollte die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 aufgehoben und durch eine neue Verordnung ersetzt werden.
- (2) Der Spirituosensektor ist sowohl für die Verbraucher als auch für die Hersteller in der Gemeinschaft von großer Bedeutung. Die für diesen Sektor geltenden Maßnahmen sollten zu einem hohen Grad an Verbraucherschutz, der Verhinderung betrügerischer Praktiken, Markttransparenz und fairem Wettbewerb beitragen. Auf diese Weise werden die Maßnahmen durch fortwährende Berücksichtigung der traditionellen Verfahren bei der Herstellung von Spirituosen und der stärkeren Nachfrage nach Verbraucherschutz und Information den guten Ruf schützen, den Spirituosen aus der Gemeinschaft auf dem Binnenmarkt und dem Weltmarkt genießen. Dabei sollten technische Innovationen, die zur Verbesserung der Qualität beitragen, ebenfalls berücksichtigt werden.

¹ ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

² ABl. L 105 vom 25.4.1990, S. 9. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2140/1998 (ABl. L 270 vom 7.10.1998, S. 9).

- (3) Zur Erreichung eines stärker systematischen Ansatzes bei der Erarbeitung der diesbezüglichen Rechtsvorschriften sollten diese Getränke nach genau definierten Kriterien für Herstellung und Etikettierung klassifiziert werden.
- (4) Grundsätzlich sollten sich die in dieser Verordnung festgelegten Regeln weiterhin im Wesentlichen auf die Begriffsbestimmungen für Spirituosen konzentrieren. Dabei sollten auch künftig die traditionellen Verfahren zur Sicherstellung der Qualität berücksichtigt werden, diese aber dort, wo bisher Begriffsbestimmungen gefehlt haben, unzureichend oder wegen der technologischen Entwicklung verbesserungsbedürftig waren, überarbeitet werden.
- (5) Insbesondere sollte der zur Herstellung von Spirituosen verwendete Ethylalkohol ausschließlich landwirtschaftlichen Ursprungs sein, um den Erwartungen der Verbraucher und den traditionellen Verfahren Rechnung zu tragen. Auf diese Weise wird auch eine Absatzmöglichkeit für landwirtschaftliche Grunderzeugnisse gewährleistet.
- (6) Angesichts der Bedeutung und Komplexität des Spirituosensektors empfiehlt es sich, besondere Maßnahmen für die Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen festzulegen, die über die horizontalen Regeln der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür³ hinausgehen. Mit diesen besonderen Maßnahmen soll auch einem Missbrauch des Begriffs „Spirituose“ und der Namen von Spirituosen durch Erzeugnisse, die diesen Begriffsbestimmungen nicht entsprechen, entgegengewirkt werden.
- (7) Zur Erhaltung der hohen Qualität und Vielfalt im Spirituosensektor sollten die Mitgliedstaaten die Möglichkeit haben, auf ihrem Hoheitsgebiet strengere Regeln als diejenigen der Verordnung zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen zu erlassen.
- (8) Im Interesse der Verbraucher sollte diese Verordnung für alle Spirituosen gelten, die auf dem Binnenmarkt verkauft werden, unabhängig davon, ob sie in der Gemeinschaft oder in Drittländern hergestellt wurden. Diese Verordnung sollte auch für hochwertige Spirituosen gelten, die im Hinblick auf die Ausfuhr hergestellt werden, damit der Ruf von Spirituosen aus der Gemeinschaft auf dem Weltmarkt erhalten und verbessert wird.
- (9) Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung⁴ gilt auch für Spirituosen. Deshalb müssen in der vorliegenden Verordnung nur solche Regeln festgelegt werden, die in der genannten Richtlinie nicht vorgesehen sind.
- (10) Ferner sind die Bestimmungen des Übereinkommens über handelsbezogene Aspekte der Rechte des geistigen Eigentums (nachstehend „TRIPs-Übereinkommen“), insbesondere die Artikel 22 und 23, sowie des Allgemeinen Zoll- und

³ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

⁴ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

Handelsabkommens (GATT) zu berücksichtigen, die einen integralen Bestandteil des mit dem Beschluss 94/800/EG⁵ des Rates genehmigten Übereinkommens zur Errichtung der Welthandelsorganisation darstellen, in angemessener Weise zu berücksichtigen.

- (11) Da die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁶ auf Spirituosen nicht angewendet wird, sind die Regeln für den Schutz der entsprechenden geografischen Angaben in dieser Verordnung festzulegen. Die geografischen Angaben sollten in ein Verzeichnis eingetragen werden, bei dem die Spirituosen als Erzeugnis eines Staates, einer Region oder eines Orts in dem Hoheitsgebiet gekennzeichnet werden, wobei eine bestimmte Qualität, ein bestimmter Ruf oder andere Merkmale der Spirituose im Wesentlichen ihrem geografischen Ursprung zugeordnet werden können.
- (12) Die für die Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sind in Übereinstimmung mit dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse⁷ zu erlassen.
- (13) Der Übergang von den Regeln der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 auf die Regeln dieser Verordnung könnte Probleme verursachen, die in dieser Verordnung nicht behandelt werden. Deswegen ist dafür Sorge zu tragen, dass die Kommission die erforderlichen Übergangsmaßnahmen trifft. Außerdem sollte die Kommission ermächtigt werden, die speziell im Spirituosensektor auftretenden praktischen Probleme zu lösen –

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

BEGRIFFSBESTIMMUNG UND KLASSIFIZIERUNG VON SPIRITUOSEN

Artikel 1 *Definition des Begriffs Spirituose*

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck „Spirituose“ die alkoholische Flüssigkeit, die

- a) für den Verzehr bestimmt ist,
- b) besondere organoleptische Eigenschaften aufweist,
- c) über einen Alkoholgehalt von mindestens 15% vol und höchstens 80% vol verfügt und
- d) wie folgt gewonnen wird:

⁵ ABl. L 336 vom 23.12.1994, S. 1.

⁶ ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1215/2004 (ABl. L 232 vom 1.7.2004, S. 21).

⁷ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

- i) entweder unmittelbar:
- durch Destillieren – mit oder ohne Zusatz von Aromastoffen – aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen und/oder
 - durch Einmischen pflanzlicher Stoffe und/oder
 - durch Zusatz von Aromastoffen, Zucker oder sonstigen Süßungsmitteln gemäß Nummer 1 des Anhangs I und/oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder zu Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder zu Spirituosen im Sinne dieser Verordnung,
- ii) oder durch Mischung einer Spirituose mit
- anderen Spirituosen und/oder
 - Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillaten (landwirtschaftlichen Ursprungs),
 - alkoholischen Getränken,
 - Getränken.

Getränke der KN-Codes 2203, 2204, 2205, 2206 und 2207 gelten jedoch nicht als Spirituosen.

Artikel 2
Ursprung des Ethylalkohols

Der bei der Herstellung von Spirituosen und allen ihren Bestandteilen verwendete Ethylalkohol muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein.

Der bei der Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromastoffen oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen verwendete Ethylalkohol muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein.

Vorbehaltlich strengerer Bestimmungen für die Erzeugnisse gemäß Anhang II dieser Verordnung muss der Ethylalkohol von landwirtschaftlichen Erzeugnissen gemäß Anhang I EG-Vertrag stammen.

Artikel 3
Kategorien von Spirituosen

Spirituosen werden in folgende Kategorien eingeordnet:

- a) „Brände“: Erzeugnisse der Kategorie A des Anhangs II;
- b) „Spezifische Spirituosen“: Erzeugnisse der Kategorie B des Anhangs II;
- c) „Sonstige Spirituosen“: Erzeugnisse der Kategorie C des Anhangs II.

*Artikel 4**Allgemeine Regeln betreffend die Kategorien von Spirituosen*

1. Unbeschadet der spezifischen Bestimmungen für die einzelnen Erzeugnisse der Kategorie A des Anhangs II gilt für Brände Folgendes:
 - a) sie wurden ausschließlich aus den Ausgangsstoffen gemäß Anhang II durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt;
 - b) ihnen wurde kein Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat (landwirtschaftlichen Ursprungs) zugesetzt;
 - c) sie enthalten ausschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG;
 - d) sie werden lediglich gesüßt, um entsprechend den technischen Begriffsbestimmungen und Anforderungen gemäß Anhang I dieser Verordnung und unter Berücksichtigung der einschlägigen Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten den endgültigen Geschmack des Erzeugnisses abzurunden.

2. Unbeschadet der spezifischen Bestimmungen für die einzelnen Erzeugnisse der Kategorie B des Anhangs II gilt für spezifische Spirituosen Folgendes:
 - a) sie können aus jedem landwirtschaftlichen Erzeugnis gemäß Anhang I EG-Vertrag gewonnen werden;
 - b) ihnen kann Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat (landwirtschaftlichen Ursprungs) zugesetzt werden;
 - c) sie können natürliche oder naturidentische Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und ii und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG enthalten;
 - d) sie können entsprechend den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses gemäß den technischen Begriffsbestimmungen und Anforderungen des Anhangs I dieser Verordnung gesüßt werden.

3. Unbeschadet der spezifischen Bestimmungen für Erzeugnisse der Kategorie C des Anhangs II gilt für sonstige Spirituosen Folgendes:
 - a) sie können aus jedem landwirtschaftlichen Erzeugnis gemäß Anhang I EG Vertrag und/oder Nahrungsmittel gewonnen werden;
 - b) ihnen kann Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat (landwirtschaftlichen Ursprungs) zugesetzt werden;
 - c) sie können Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß der Richtlinie 88/388/EWG enthalten;
 - d) sie können entsprechend den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses gemäß den technischen Begriffsbestimmungen und Anforderungen des Anhangs I dieser Verordnung gesüßt werden.

Artikel 5

Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

Die Mitgliedstaaten können für Spirituosen, die auf ihrem Hoheitsgebiet hergestellt werden, Rechtsvorschriften erlassen, die strenger sind als die Vorschriften des Anhangs II für die Erzeugung, Bezeichnung, Etikettierung, Verpackung und Aufmachung von Spirituosen oder diese ergänzen, sofern sie sich mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbaren lassen.

KAPITEL II
BEZEICHNUNG, AUFMACHUNG UND ETIKETTIERUNG
VON SPIRITUOSEN

Artikel 6

Verkehrsbezeichnung

Gemäß Artikel 5 der Richtlinie 2000/13/EG unterliegt die Bezeichnung, unter der eine Spirituose verkauft wird („Verkehrsbezeichnung“) den Bestimmungen dieses Kapitels.

Artikel 7

Besondere Vorschriften für die Verkehrsbezeichnungen

1. Spirituosen, die den für die Kategorien A und B des Anhangs II festgelegten Bestimmungen entsprechen, führen die darin für diese Erzeugnisse vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen.
2. Spirituosen, die den für die Kategorie C des Anhangs II festgelegten Bestimmungen entsprechen, führen die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“. Diese Verkehrsbezeichnung darf weder erweitert noch ergänzt oder abgeändert werden.
3. Entspricht ein Getränk der Definition von mehr als einer Art von Spirituosen, so kann es unter einem oder mehreren der für diese Arten von Spirituosen in Anhang II aufgeführten Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden.
4. Unbeschadet Absatz 8 dürfen die Bezeichnungen gemäß den Absätzen 1 und 2 nicht verwendet werden, um ein anderes Getränk als die Spirituosen, für die diese Bezeichnungen in Anhang II aufgeführt werden, zu bezeichnen.
5. Verkehrsbezeichnungen können gemäß Kapitel III durch eine geografische Angabe gemäß Anhang III ergänzt oder ersetzt werden, sofern dies den Verbraucher nicht in die Irre führt.
6. Alkoholische Getränke dürfen nicht mit einer der in dieser Verordnung genannten Verkehrsbezeichnungen und/oder geografischen Angaben in Verbindung mit Wörtern wie „Art“, „Typ“, „Fasson“, „Stil“, „Marke“, „Geschmack“ oder anderen ähnlichen Angaben bezeichnet, aufgemacht oder etikettiert werden.
7. Die Verkehrsbezeichnungen von Spirituosen dürfen nicht durch Herstellermarken, Handelsmarken oder Fantasienamen ersetzt werden.

8. Die Bezeichnungen gemäß Anhang II können in das Verzeichnis der Bestandteile aufgenommen werden, wenn sie im Einklang mit den einzelstaatlichen Maßnahmen zur Umsetzung der Richtlinie 2000/13/EG verwendet werden.

Artikel 8

Spezielle Vorschriften für die Verwendung von Verkehrsbezeichnungen und geografischen Angaben

1. Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG ist die Verwendung eines Begriffs der Kategorien A oder B des Anhangs II oder einer geografischen Angabe des Anhangs III in einem zusammengesetzten Begriff oder die Anspielung auf einen dieser Begriffe in der Aufmachung eines Nahrungsmittels verboten, sofern nicht der betreffende Alkohol ausschließlich von der Spirituose stammt, auf die Bezug genommen wird.
2. Abweichend von Absatz 1 berühren die Bestimmungen dieser Verordnung nicht die Verwendung der Begriffe „*amer*“ oder „*bitter*“ bei Erzeugnissen, die nicht unter diese Verordnung fallen.
3. Zur Berücksichtigung traditioneller Herstellungsverfahren können bei der Aufmachung von in der Gemeinschaft hergestellten Likören abweichend von Absatz 1 zusammengesetzte Begriffe gemäß Nummer 31 Buchstabe d des Anhangs II unter den darin festgelegten Bedingungen verwendet werden.

Artikel 9

Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von Mischungen

1. Die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“ muss auf dem Etikett an einer sichtbaren Stelle deutlich erkennbar und lesbar angebracht sein, wenn die Spirituose in die Kategorie A des Anhangs II eingeordnet und wie folgt gemischt ist:
 - a) mit einer oder mehreren Spirituosen und/oder
 - b) mit einem oder mehreren Destillaten (landwirtschaftlichen Ursprungs) und/oder
 - c) mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Diese Verkehrsbezeichnung darf weder erweitert noch ergänzt oder abgeändert werden.

2. Absatz 1 gilt nicht für die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung der dort Absatz genannten Mischungen, wenn sie den Begriffsbestimmungen der Kategorie A oder B des Anhangs II entsprechen.
3. Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG darf die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung der Erzeugnisse aus Mischungen nach Absatz 1 nur einen der Begriffe aufweisen, die für die Kategorie A oder B in Anhang II aufgeführt sind, sofern dieser Begriff nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist, sondern ausschließlich im selben Sichtfeld wie das Verzeichnis aller alkoholischen Bestandteile der Mischung unter Voranstellung des Begriffs "Spirituosengemisch" erscheint.

Der Begriff "Spirituosengemisch" ist in einheitlicher Schrift und in derselben Schriftart und Farbe anzubringen wie die Verkehrsbezeichnung. Die Schrift darf höchstens halb so groß sein wie die für die Verkehrsbezeichnung verwendete Schrift.

4. Bei der Etikettierung und Aufmachung der Mischungen gemäß Absatz 1 ist der Anteil der alkoholischen Bestandteile in % vol in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen auszudrücken. Er entspricht dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol der Mischung.

Artikel 10

Besondere Bestimmungen für die Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen

1. Enthält die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung einer Spirituose eine Angabe zum Ausgangsstoff, der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurde, so ist jeder verwendete Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge seines Mengenanteils aufzuführen.
2. Die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung einer Spirituose darf nur dann durch die Angabe „Zusammenstellung“ (Blend) erweitert werden, wenn das Erzeugnis dieser Behandlung unterzogen worden ist.
3. Wird in der Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung einer Spirituose eine Reifezeit oder ein Alter angegeben oder angedeutet, so muss sich dieses auf den jüngsten alkoholischen Bestandteil beziehen, wobei das Erzeugnis unter Steuerkontrolle oder unter einer gleichwertige Garantien bietenden Kontrolle gereift sein muss.

Artikel 11

Verbot der Verwendung von Bleikapseln

Spirituosen in Behältnissen mit Verschlüssen, die mit aus Blei hergestellten Kapseln oder Folien versehen sind, dürfen nicht zum Verkauf bereitgestellt oder in den Verkehr gebracht werden.

Artikel 12

Verwendete Sprachen bei der Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen

1. Die in dieser Verordnung vorgesehenen Angaben erfolgen in einer oder mehreren Amtssprachen der Gemeinschaft, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann, es sei denn, die Unterrichtung des Käufers wird durch andere Maßnahmen sichergestellt.
2. Die in Anhang II kursiv gedruckten Begriffe und die in Anhang III aufgeführten geografischen Angaben werden auf dem Etikett nicht übersetzt.
3. Bei Erzeugnissen mit Ursprung in Drittländern ist die Verwendung einer Amtssprache des Drittlandes, in dem das Erzeugnis hergestellt wurde, zulässig, sofern die Angaben im Sinne dieser Verordnung außerdem in einer Amtssprache der

Gemeinschaft erfolgen, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann.

4. Unbeschadet Absatz 2 und ausgenommen die Ausnahmeregelungen gemäß Artikel 14 können bei Erzeugnissen mit Ursprung in der Gemeinschaft, die für die Ausfuhr bestimmt sind, die Angaben im Sinne dieser Verordnung in einer anderen Sprache als einer der Amtssprachen der Gemeinschaft wiederholt werden.

KAPITEL III GEOGRAFISCHE ANGABEN

Artikel 13 Geografische Angaben

1. Eine geografische Angabe im Sinne dieser Verordnung ist eine Angabe, die eine Spirituose als aus dem Hoheitsgebiet eines Landes, einer Region oder eines Ortes in diesem Hoheitsgebiet stammend kennzeichnet, wobei sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus diesem geographischen Ursprung ergibt.
2. Die geografischen Angaben sind in Anhang III aufgeführt.
3. Bezeichnungen, die zu Gattungsbezeichnungen geworden sind, dürfen nicht in Anhang III eingetragen werden.

Die in Anhang III aufgeführten geografischen Angaben dürfen nicht zu Gattungsbezeichnungen werden.

Als Gattungsbezeichnung gilt ein Name, der sich zwar auf einen Ort oder eine Region bezieht, wo das betreffende Erzeugnis ursprünglich hergestellt oder vermarktet wurde, der jedoch der gemeinhin übliche Name für ein Erzeugnis geworden ist.

Artikel 14 Schutz geografischer Angaben

1. Unbeschadet Artikel 8 werden die geografischen Angaben gemäß Anhang III geschützt gegen:
 - a) jede direkte oder indirekte gewerbliche Verwendung einer eingetragenen Bezeichnung für Erzeugnisse, die nicht unter die Eintragung fallen, sofern diese Erzeugnisse mit den unter dieser Bezeichnung eingetragenen Erzeugnissen vergleichbar sind oder durch diese Verwendung das Ansehen der geschützten Bezeichnung ausgenutzt wird;
 - b) jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der wahre Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder die geschützte Bezeichnung in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie "Art", „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Marke“, „Geschmack“ oder dergleichen verwendet wird;
 - c) alle sonstigen falschen oder irreführenden Angaben bezüglich der Herkunft, des Ursprungs, der Beschaffenheit oder wesentlicher Merkmale bei der

Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung des Erzeugnisses, die geeignet sind, einen falschen Eindruck hinsichtlich des Ursprungs zu erwecken;

- d) alle sonstigen Praktiken, die geeignet sind, die Öffentlichkeit in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses in die Irre zu führen.
2. Die Eintragung einer Marke, die eine geografische Angabe zur Kennzeichnung einer Spirituose enthält, wird abgelehnt oder gelöscht, wenn ihre Verwendung zu einem der in Absatz 1 beschriebenen Fälle führen würde.
3. Wurde eine Marke in gutem Glauben angemeldet oder eingetragen oder wurden Ansprüche auf eine Marke durch Benutzung in gutem Glauben vor dem 1. Januar 1996 oder vor dem Schutz der geografischen Angabe in ihrem Ursprungsland erworben, so beeinträchtigt diese Verordnung nicht die Eintragungsfähigkeit oder die Gültigkeit der Eintragung einer Marke oder das Recht auf Benutzung einer Handelsmarke aufgrund der Tatsache, dass eine solche Marke mit einer nach dieser Verordnung geschützten geografischen Angabe identisch oder ihr ähnlich ist.

Dieser Absatz beeinträchtigt nicht das Recht des Inhabers einer geografischen Angabe, diese entsprechend den anständigen Gepflogenheiten in Gewerbe oder Handel gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Richtlinie 89/104/EWG⁸ des Rates und Artikel 12 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 40/94⁹ des Rates zu benutzen.

Artikel 15

Eintragung geografischer Angaben

1. Anmeldungen einer geografischen Angabe zur Eintragung in Anhang III müssen der Kommission in einer der Amtssprachen der Gemeinschaft vorgelegt werden oder von einer Übersetzung in eine Amtssprache der Gemeinschaft begleitet sein. Sie müssen von einer spezifischen Unterlage einschließlich der Werte begleitet sein, denen die betreffende Spirituose entsprechen muss. Die spezifische Unterlage wird in der Reihe C des Amtsblatts der Europäischen Union veröffentlicht.

Innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung kann jede natürliche oder juristische Person, die ein berechtigtes Interesse hat, wegen Nichterfüllung der in dieser Verordnung vorgesehenen Bedingungen Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung der geografischen Angabe in Anhang III erheben. Der Einspruch muss ordnungsgemäß begründet sein.

2. Die spezifische Unterlage gemäß Absatz 1 umfasst mindestens
 - a) den Namen der Spirituose einschließlich der geografischen Angabe;
 - b) eine Beschreibung der Spirituose anhand der wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen und/oder organoleptischen Eigenschaften;
 - c) die Abgrenzung des geografischen Gebiets;
 - d) die Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung der Spirituose und gegebenenfalls die redlichen und ständigen örtlichen Verfahren;

⁸ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 1.

⁹ ABl. L 11 vom 14.1.1994, S. 1.

- e) Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung ergibt;
 - f) gegebenenfalls zu erfüllende Anforderungen aufgrund gemeinschaftlicher und/oder einzelstaatlicher Rechtsvorschriften;
 - g) Name und Kontaktadresse des Antragstellers.
3. Die Entscheidung zur Aufnahme der geografischen Angabe in Anhang III ergeht nach dem Verfahren von Artikel 19 Absatz 2 unter Berücksichtigung etwaiger gemäß Absatz 1 dieses Artikels erhobener Einsprüche.
4. Eine gleich lautende geografische Angabe, die die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt, wird unter angemessener Berücksichtigung der örtlichen und traditionellen Gebräuche und der tatsächlichen Verwechslungsgefahr eingetragen, dabei gilt insbesondere:
- eine gleich lautende Bezeichnung, die die Öffentlichkeit zu der irrigen Annahme veranlasst, dass die Erzeugnisse aus einem anderen Gebiet stammen, wird nicht eingetragen, auch wenn sie in Bezug auf das Gebiet, die Region oder den Ort, aus dem/der die Erzeugnisse stammen, tatsächlich zutreffend ist;
 - die Verwendung einer eingetragenen gleich lautenden geografischen Angabe ist nur dann zulässig, wenn die später eingetragene gleich lautende Bezeichnung in der Praxis deutlich von der bereits eingetragenen Bezeichnung zu unterscheiden ist, wobei sichergestellt sein muss, dass die betroffenen Erzeuger angemessen behandelt und die Verbraucher nicht irreführt werden.
5. Streitfragen betreffend die Eintragung einer bestimmten geografischen Angabe sind förmlich an die Kommission zu richten. Solche Streitfragen werden auf der Grundlage der Bestimmungen dieses Kapitels und traditioneller Rechte nach dem Verfahren gemäß Artikel 19 Absatz 2 beigelegt.

Artikel 16

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1576/89 geschützte geografische Angaben

Für jede zur Zeit des Inkrafttretens dieser Verordnung nach der Verordnung (EG) Nr. 1576/89 geschützte geografische Angabe wird der Kommission spätestens sieben Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung eine spezifische Unterlage vorgelegt.

Diese spezifische Unterlage wird nach Prüfung durch die Kommission in der Reihe C des Amtsblatts der Europäischen Union veröffentlicht.

Wird innerhalb von sieben Jahren nach Inkrafttreten dieser Verordnung keine spezifische Unterlage veröffentlicht, so erlischt der Schutz der geografischen Angabe.

KAPITEL IV ALLGEMEINE, ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 17

Kontrolle und Schutz von Spirituosen

1. Für die Kontrolle der Spirituosen sind die Mitgliedstaaten zuständig. Sie treffen die notwendigen Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden; insbesondere benennen sie eine oder mehrere Stellen, die die Einhaltung dieser Vorschriften und den Schutz der geografischen Angaben gemäß Anhang III gewährleisten.
2. Die Mitgliedstaaten und die Kommission teilen sich gegenseitig die Angaben mit, die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlich sind.

Artikel 18

Ausfuhr von Spirituosen

Aus der Gemeinschaft ausgeführte Spirituosen müssen den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, sofern nicht nach dem Verfahren gemäß Artikel 19 Absatz 2 auf der Grundlage ordnungsgemäß begründeter Anträge Ausnahmeregelungen erlassen wurden.

Artikel 19

Ausschuss

1. Die Kommission wird von einem Durchführungsausschuss für Spirituosen, nachstehend „Ausschuss“ genannt, unterstützt.
2. Bei Bezugnahme auf diesen Absatz gelten die Artikel 4 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 4 Absatz 3 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf einen Monat festgesetzt.
3. Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 20

Änderung der Anhänge

Die Anhänge werden nach dem Verfahren gemäß Artikel 19 Absatz 2 geändert.

Artikel 21

Durchführungsbestimmungen

Die Durchführungsbestimmungen für diese Verordnung werden nach dem Verfahren von Artikel 19 Absatz 2 erlassen.

*Artikel 22**Übergangs- und andere spezifische Maßnahmen*

Nach dem Verfahren gemäß Artikel 19 Absatz 2 werden gegebenenfalls Maßnahmen getroffen, um

- a) den Übergang von der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 auf diese Verordnung zu erleichtern;
- b) bestimmte praktische Probleme zu lösen, so etwa in bestimmten Fällen die Nennung des Herstellungsorts auf den Etiketten verbindlich vorzuschreiben, um die Irreführung der Verbraucher zu verhindern, und gemeinschaftliche Referenzanalysemethoden für Spirituosen zu erhalten und zu entwickeln;
- c) in ordnungsgemäß begründeten Fällen von bestimmten Vorschriften dieser Verordnung abzuweichen.

*Artikel 23**Aufhebung*

Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 wird aufgehoben.

*Artikel 24**Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab [...].

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den

Für das Europäische Parlament
Der Präsident

Für den Rat
Der Präsident

ANHANG I
TECHNISCHE BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND VORSCHRIFTEN

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. Süßung:

Das Verfahren, bei dem eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse bei der Herstellung von Spirituosen verwendet werden:

- a) Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, flüssiger Zucker, flüssiger Invertzucker oder Sirup von Invertzucker gemäß der Richtlinie 2001/111/EG¹⁰ des Rates;
- b) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost;
- c) karamelisierter Zucker, der ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;
- d) Honig gemäß der Richtlinie 2001/110/EG des Rates¹¹;
- e) Johannisbrotsirup;
- f) andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben;
- g) Süßungsmittel gemäß der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates¹².

2. Mischung:

Verfahren, bei dem zwei oder mehr Getränke oder ein Getränk mit einem oder mehreren Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zu einem neuen Getränk vermischt werden.

3. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs:

Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs weist folgende Merkmale auf:

- a) organoleptische Eigenschaften: kein feststellbarer Fremdgeschmack;
- b) Mindestalkoholgehalt: 96,0% vol;
- c) Höchstwerte an Nebenbestandteilen:
 - i) Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure in g/hl r. A.: 1,5,
 - ii) Ester, ausgedrückt als Ethylazetat in g/hl r. A.: 1,3,
 - iii) Aldehyde, ausgedrückt als Azetaldehyd in g/hl r. A.: 0,5,
 - iv) höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-1-Propanol in g/hl r. A.: 0,5,

¹⁰ ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53.

¹¹ ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47.

¹² ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3.

- v) Methanol, ausgedrückt in g/hl r. A.: 50,
- vi) Abdampfrückstand in g/hl r. A.: 1,5,
- vii) flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff in g/hl r. A.: 0,1,
- viii) Furfural: nicht nachweisbar.

4. Zusatz von Wasser:

Bei der Herstellung von Spirituosen ist der Zusatz von Wasser zulässig, sofern es den in Anwendung der Richtlinien 80/777/EWG¹³ und 80/778/EWG¹⁴ erlassenen einzelstaatlichen Bestimmungen entspricht, gegebenenfalls destilliert oder entmineralisiert ist und durch diesen Zusatz die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht verändert werden.

Herbei kann es sich um destilliertes, entmineralisiertes, durch Permeation gereinigtes oder enthärtetes Wasser handeln.

5. Zusammenstellung, Blend, Blending:

Verfahren, bei dem zwei oder mehr Spirituosen ein und derselben Kategorie zusammengebracht werden, die in ihrer Zusammensetzung nur geringfügige Abweichungen aufweisen, wobei diese Abweichungen durch ein oder mehrere der folgenden Kriterien bedingt sind:

- a) Herstellungsverfahren;
- b) verwendete Destillationsgeräte;
- c) Reifungsdauer;
- d) Erzeugungsgebiet.

Das gewonnene Getränk gehört derselben Kategorie an wie die ursprünglichen Getränke vor dem Zusammenstellen.

6. Reifung:

Verfahren, bei dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose neue organoleptische Merkmale erhält.

7. Aromatisierung:

Verfahren, bei dem zur Herstellung von Spirituosen ein oder mehrere Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

¹³ ABl. L 229 vom 30.8.1980, S. 1.
¹⁴ ABl. L 229 vom 30.8.1980, S. 11.

8. Färbung:

Verfahren, bei dem zur Herstellung von Spirituosen ein oder mehrere Farbstoffe gemäß der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates¹⁵ verwendet werden.

9. Destillat (landwirtschaftlichen Ursprungs):

Ein Destillat (landwirtschaftlichen Ursprungs) ist eine alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation nach alkoholischer Gärung von in Anhang I des EG-Vertrags genannten landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt hat.

Wird auf den verwendeten Ausgangsstoff Bezug genommen, so muss das Destillat ausschließlich aus dem betreffenden Ausgangsstoff gewonnen worden sein.

10. Alkoholgehalt:

Der Alkoholgehalt ist das Verhältnis des in dem betreffenden Erzeugnis enthaltenen Volumens an reinem Alkohol bei einer Temperatur von 20° C zum Gesamtvolumen dieses Erzeugnisses bei derselben Temperatur.

11. Gehalt an flüchtigen Bestandteilen:

Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen ist der Gehalt einer ausschließlich durch Destillation gewonnenen Spirituose an flüchtigen Bestandteilen außer Ethylalkohol und Methanol, die ausschließlich bei der Destillation bzw. erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe entstanden sind.

12. Herstellungsort:

Der Ort oder die Region, wo die Phase des Herstellungsprozesses stattgefunden hat, mit der der Spirituose ihr Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften verliehen wurden.

13. Bezeichnung:

Die Begriffe, die für ein Getränk auf dem Etikett, gegebenenfalls in den Begleitpapieren beim Transport, in den Geschäftspapieren, insbesondere den Rechnungen und Lieferscheinen, sowie in der Werbung verwendet werden.

14. Etikettierung:

Alle Bezeichnungen und anderen Hinweise, Zeichen, grafischen Darstellungen oder Symbole, Abbildungen oder Marken, die der Unterscheidung eines Getränks dienen und die auf dem Behältnis einschließlich des Verschlusses, des Anhängers oder des Überzugs am Flaschenhals erscheinen.

¹⁵ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13.

15. Aufmachung:

Die Begriffe, die auf den Behältnissen, einschließlich des Verschlusses, auf der Etikettierung und auf der Verpackung, in der Werbung und bei sonstigen Verkaufsförderungsmaßnahmen verwendet werden.

16. Verpackung:

Die schützenden Umhüllungen, wie Einschlagpapier, Stroh Hülsen aller Art, Kartons und Kisten, die zum Transport eines oder mehrerer Behältnisse verwendet werden.

ANHANG II
KATEGORIEN VON SPIRITUOSEN

Kategorie A: Brände**1. Rum**

- a) Rum ist
1. eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96% vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen organoleptischen Merkmale von Rum aufweist, oder
 2. eine Spirituose, die durch alkoholische Gärung und Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnen wird, die aromatischen Merkmale von Rum und einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5% vol.
- c) Rum darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von Rum dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.
- e) Wird Rum auf weniger als 80% vol destilliert, so kann – nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen – die Angabe „traditionnel“ durch geografische Angaben gemäß Anhang III Nummer 1 erweitert werden. Dieser muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweisen und darf weder gesüßt noch aromatisiert sein. Die Verwendung der Angabe „traditionnel“ erfolgt unbeschadet der Verwendung der Angabe „hergestellt aus Zucker“ oder „landwirtschaftlich“, mit denen die Bezeichnung „Rum“ ebenfalls ergänzt werden kann.

Durch diese Bestimmung wird die Verwendung der Angabe „traditionnel“ nach den jeweiligen Kriterien für alle Erzeugnisse, die nicht unter diese Bestimmung fallen, nicht berührt.

2. Whisky oder Whiskey

- a) Whisky oder Whiskey ist eine Spirituose,
1. die durch die Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten hergestellt wird,
 2. die durch die in ihr enthaltenen Malzamy lasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert wird,
 3. die mit Hefe vergoren wird,

4. die durch eine oder mehrere Destillationen zu weniger als 94,8% vol so destilliert wird, dass das Destillat Aroma und Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist,
5. deren endgültiges Destillat mindestens drei Jahre lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern gereift ist.

Das Destillat, dem nur Wasser und einfache Zuckerkulör zugesetzt werden darf, bewahrt die Farbe, das Aroma und den Geschmack, die beim Herstellungsverfahren gemäß den Nummern 1 bis 5 entstanden sind.

- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Whisky* oder *Whiskey* beträgt 40% vol.
- c) *Whisky* oder *Whiskey* darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) *Whisky* oder *Whiskey* darf weder gesüßt noch aromatisiert werden oder andere Zusätze als einfache Zuckerkulör enthalten.

3. Getreidespirituose

- a) Getreidespirituose ist eine Spirituose, die durch die Destillation vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Getreidespirituose beträgt 35% vol.
- c) Getreidespirituose darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von Getreidespirituose dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.
- e) Um die Bezeichnung „Getreidebrand“ führen zu können, muss die Getreidespirituose durch Destillieren zu weniger als 95% vol aus vergorener Getreidemaische gewonnen werden und die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweisen.

4. Branntwein

- a) Branntwein ist eine Spirituose,
 1. die durch Destillieren zu weniger als 86% vol von Wein oder Brennwein oder durch erneutes Destillieren eines Weindestillats zu weniger als 86% vol gewonnen wird,
 2. die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. aufweist,
 3. die einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Branntwein beträgt 37,5% vol.
- c) Branntwein darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.

- d) Bei der Herstellung von Branntwein dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

5. *Brandy oder Weinbrand*

- a) *Brandy oder Weinbrand* ist eine Spirituose,
1. die aus Weinbrand mit oder ohne Weindestillat, das zu weniger als 94,8% vol destilliert ist, gewonnen wird, sofern dieses Destillat mengenmäßig nicht mehr als 50% des Fertigerzeugnisses ausmacht,
 2. die in Eichenholzbehältern mindestens ein Jahr oder – bei Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von weniger als 1000 Litern – mindestens sechs Monate gereift ist,
 3. die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. aufweist, die ausschließlich bei der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe entstanden sind,
 4. die einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Brandy oder Weinbrand beträgt 36% vol.
- c) *Brandy oder Weinbrand* darf keinen zugesetzten Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von *Brandy oder Weinbrand* dürfen nur natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

6. *Tresterbrand oder Trester*

- a) Tresterbrand oder Trester ist eine Spirituose, für die folgende Bedingungen gelten:
1. sie wird aus vergorenem und destilliertem Traubentrester – entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser – gewonnen;
 2. es darf höchstens 25 kg Trub je 100 kg verwendetem Trester zugesetzt werden;
 3. die Menge des vom Trub gewonnenen Alkohols darf 35% der Gesamtmenge des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen;
 4. die Destillation wird unter Beigabe des Tresters zu weniger als 86% vol vorgenommen;
 5. eine erneute Destillation zu demselben Alkoholgehalt ist zulässig;
 6. sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 140 g/hl r. A. und einen Methanolgehalt von höchstens 1 000 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Tresterbrand oder Trester beträgt 37,5% vol.

- c) Tresterbrand oder Tester darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von Tresterbrand oder Trester dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

7. Brand aus Obsttrester

- a) Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, für die folgende Bedingungen gelten:
 - 1. sie wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, zu weniger als 86% vol gewonnen;
 - 2. sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;
 - 3. sie weist einen Methanolgehalt von höchstens 1 500 g/hl r. A. auf.;
 - 4. der Blausäuregehalt bei Steinobstbrand beträgt höchstens 10 g/hl r. A.;
 - 5. die erneute Destillation zu demselben Alkoholgehalt ist zulässig.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Obsttresterbrand beträgt 37,5% vol.
- c) Obsttresterbrand darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von Obsttresterbrand dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.
- e) Obsttresterbrand wird unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht als „-tresterbrand“ bezeichnet. Werden bei der Herstellung unterschiedliche Obstsorten verarbeitet, so wird die Verkehrsbezeichnung „Obsttresterbrand“ verwendet.

8. Korinthenbrand oder Raisin *Brandy*

- a) Korinthenbrand oder Raisin *Brandy* ist eine Spirituose, die durch alkoholische Gärung und Destillieren des Extrakts von getrockneten Beeren der Sorten „Schwarze Korinth“ oder „Malaga Muskat“ zu weniger als 94,5% vol so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Korinthenbrand und Raisin *Brandy* beträgt 37,5% vol.
- c) Korinthenbrand oder Raisin *Brandy* darf keinen zugesetzten Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von Korinthenbrand oder Raisin *Brandy* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

9. Obstbrand

- a) Obstbrand ist eine Spirituose,
1. die durch alkoholische Gärung und Destillieren einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht – mit oder ohne Steine – gewonnen wird,
 2. die zu weniger als 86% vol so destilliert wird, dass das Destillat Aroma und den Geschmack der verwendeten Früchte bewahrt,
 3. die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. aufweist,
 4. die bei Steinobstbrand einen Blausäuregehalt von 10 g/hl r. A. nicht überschreitet.
- b) Obstbrand darf höchstens 1000 g/hl r. A. Methanol aufweisen.
Der Höchstgehalt an Methanol beträgt jedoch
- i) 1 200 g/hl r. A., wenn er von folgenden Früchten gewonnen wurde:
 - Pflaumen (*Prunus domestica* L.),
 - Mirabellen (*Prunus domestica* L. var *syriaca*),
 - Zwetschgen (*Prunus domestica* L.),
 - Äpfel (*Malus domestica* Borkh.),
 - Birnen (*Pyrus communis* L.), ausgenommen Birnen der Sorte Williams (*Pyrus communis* Williams),
 - Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),
 - Brombeeren (*Rubus fruticosus* L.);
 - ii) 1 350 g/hl r. A., wenn er von folgenden Früchten gewonnen wurde:
 - Birnen der Sorte Williams (*Pyrus communis* Williams),
 - rote und schwarze Johannisbeeren (*Ribes species*),
 - Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia*),
 - Holunder (*Sambucus nigra*).
- c) Der Mindestalkoholgehalt von Obstbrand beträgt 37,5% vol.
- d) Obstbrand darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- e) Bei der Herstellung von Obstbrand dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.
- f) Obstbrand wird unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht als „-brand“ bezeichnet, also Kirschbrand (oder Kirsch), Pflaumenbrand (oder Sliwovitz), Mirabellenbrand, Pfirsichbrand, Apfelbrand, Birnenbrand, Aprikosenbrand, Feigenbrand, aber auch Brand aus Zitrusfrüchten, Brand aus Weintrauben oder Brand aus sonstigen Früchten. Er kann auch unter

Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als „-wasser“ bezeichnet werden.

Nur bei den nachstehenden Früchten kann die Bezeichnung der Frucht an die Stelle der Voranstellung der Frucht an die Bezeichnung „-brand“ (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht) treten:

- Mirabellen (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
 - Pflaumen (*Prunus domestica* L.),
 - Zwetschgen (*Prunus domestica* L.),
 - Erdbeerbaumfrüchte (*Arbutus unedo* L.),
 - Äpfel der Sorte Golden Delicious.
- g) Die Bezeichnung „Williams“ ist Birnenbrand vorbehalten, der ausschließlich aus Birnen der Sorte "Williams" gewonnen wird.
- h) Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert, so erhält das Erzeugnis die Verkehrsbezeichnung "Obstbrand". Die Bezeichnung kann durch die einzelnen Obstarten Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen erweitert werden.

10. Brand aus Apfel- oder Birnenwein

- a) Brand aus Apfel- oder Birnenwein ist eine Spirituose,
1. die ausschließlich aus Apfel- oder Birnenwein zu weniger als 86% vol so destilliert wird, dass das Destillat Aroma und Geschmack der verwendeten Frucht bewahrt,
 2. einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. aufweist,
 3. einen Höchstgehalt an Methanol von 1 000 g/hl r. A. aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Brand aus Apfel- oder Birnenwein beträgt 37,5% vol.
- c) Brand aus Apfel- oder Birnenwein darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von Apfel- oder Birnenbrand dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

11. Hefebrand

- a) *Hefebrand* ist eine aus Weintrub oder Fruchtrub gewonnene Spirituose.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Hefebrand* beträgt 38% vol.
- c) *Hefebrand* darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von *Hefebrand* dürfen nur natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

- e) Die Bezeichnung *Hefebrand* kann durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs erweitert werden.

12. *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière*

- a) *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* ist eine Spirituose, die ausschließlich aus frischem Bier zu einem Alkoholgehalt von weniger als 86% so destilliert wird, dass das Destillat die organoleptischen Merkmale des Biers bewahrt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* beträgt 38% vol.
- c) *Bierbrand* darf keinen zugesetzten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.
- d) Bei der Herstellung von *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden

Kategorie B: Spezifische Spirituosen

13. Brände (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), die durch Mazerieren und Destillieren gewonnen werden

- a) -Brände (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), die durch Mazerieren und Destillieren gewonnen werden, sind Spirituosen,
1. die durch Mazerieren einer Mindestmenge von 100 kg auf 20 Liter r. A. bestimmter Beeren und sonstiger Früchte wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, die teilweise vergoren oder nichtvergoren sind, in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat und anschließende Destillieren gewonnen werden.
 2. Sie umfassen Spirituosen, die aus folgenden Früchten gewonnen werden:
 - Brombeeren (*Rubus fruticosus* L.),
 - Erdbeeren (*Fragaria* L.),
 - Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),
 - rote Johannisbeeren (*Ribes vulgare* Lam.),
 - Schlehen (*Prunus spinosa* L.),
 - Vogelbeeren (*Sorbus domestica* L.),
 - Eberesche (*Sorbus domestica* L.),
 - Stechpalme (*Ilex cassine* L.),
 - Mehlbeerbaum (*Sorbus turterminalis* L.),
 - Holunder (*Sambucus nigra* L.),
 - Hagebutten (*Rosa canina* L.),
 - schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),
 - Bananen (*Musa paradisiaca*),

- Passionsfrüchte (*Passiflora edulis*),
 - Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis*),
 - Mimbins (*Spondias mombin*).
- b) Der Mindestalkoholgehalt von -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), der durch Mazerieren und Destillieren gewonnen werden, beträgt 37,5% vol.
- c) Zur Aromatisierung von durch Mazieren und Destillieren gewonnenem -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht) können andere Aromastoffe und/oder Aromaextrakte als die der verwendeten Frucht zugesetzt werden. Bei der Herstellung von durch Mazerieren und Destillieren gewonnenem -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht) dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden. Jedoch muss der charakteristische Geschmack des Getränks und dessen Färbung ausschließlich von der verarbeiteten Frucht stammen.
- d) Bei der Etikettierung und Aufmachung von durch Mazerieren und Destillieren gewonnenem -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht) muss der in der Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung und bei Flaschen auf dem Frontetikett der Hinweis „durch Mazerieren und Destillieren gewonnen“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie der Hinweis „-brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der Frucht)“ erscheinen.

14. Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht)

- a) Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht) ist eine Spirituose, die durch Einmischen nichtvergorener Beeren wie Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließendes Destillieren gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht) beträgt 37,5% vol.
- c) Zur Aromatisierung von Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht) können andere Aromastoffe und/oder Aromaextrakte als die der verwendeten Frucht zugesetzt werden. Bei der Herstellung von Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht) dürfen jedoch nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden. Jedoch müssen der charakteristische Geschmack und die Färbung des Getränks ausschließlich von der verarbeiteten Frucht stammen.

15. Obstspirituose

- a) Obstspirituose ist eine Spirituose, die durch Mazerieren von Früchten in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Brand gewonnen wird, wobei mindestens 5 kg Früchte auf 20 Liter r. A. verwendet werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Obstspirituosen beträgt 25% vol.

- c) Zur Aromatisierung dieser Spirituosen können andere Aromastoffe und/oder Aromaextrakte als die der verwendeten Frucht zugesetzt werden. Bei der Herstellung von Obstspirituosen dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden. Jedoch müssen der charakteristische Geschmack und die Färbung des Getränks ausschließlich von der verarbeiteten Frucht stammen.
- d) Die Verkehrsbezeichnung von Obstspirituosen lautet „-spirituose“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht.

16. Enzian

- a) Enzian ist eine Spirituose, die aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Enzian beträgt 37,5% vol.
- c) Bei der Herstellung von Enzian dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

17. Spirituose mit Wacholder

- a) Spirituosen mit Wacholder sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidebrand und/oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit Wacholder beträgt 15% vol.
- c) Zur Aromatisierung dieser Spirituose können weitere natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und ii der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Richtlinie und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon zugesetzt werden, wobei jedoch die organoleptischen Merkmale von Wacholderbeeren – wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form – wahrnehmbar bleiben müssen.
- d) Spirituosen mit Wacholder führen die Verkehrsbezeichnungen „Wacholder“, „ginebra“ oder „genebra“.

18. Gin

- a) *Gin* ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende organoleptische Eigenschaften aufweist, gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Gin* beträgt 37,5% vol.
- c) Bei der Herstellung von *Gin* dürfen nur natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und ii der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Richtlinie verwendet werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss.

19. Destillierter *Gin*

- a) Destillierter *Gin* ist
1. eine Spirituose mit Wacholderbeergeschmack, die ausschließlich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität und mit entsprechenden organoleptischen Eigenschaften und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96% vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für *Gin* verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss, oder
 2. eine Mischung der Ergebnisse dieser Destillation mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung, Reinheit und gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destillierten *Gin* können auch natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Nummer 18 Buchstabe c verwendet werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem *Gin* beträgt 37,5% vol.
- c) *Gin*, der durch den einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromastoffen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird, darf nicht die Bezeichnung destillierter *Gin* tragen.

20. *London Gin*

- a) *London Gin* gehört zur Spirituosenart destillierter *gin*:
1. Er wird ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen und weist einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. auf;
 2. sein Aroma wird ausschließlich aus der erneuten Destillation von Ethylalkohol in herkömmlichen Destilliergeräten unter Zusetzen aller verwendeten pflanzlichen Stoffe erzielt;
 3. der Mindestalkoholgehalt des hieraus gewonnenen Destillats beträgt 70% vol;
 4. jeder weitere zugesetzte Ethylalkohol muss ausschließlich von denselben Ausgangsstoffen gewonnen worden sein;
 5. er enthält keine zugesetzten Süßungs- oder Farbstoffe;
 6. er enthält keine weiteren Zutaten außer Wasser.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *London Gin* beträgt 37,5% vol.
- c) Die Bezeichnung „*London Gin*“ kann um den Begriff „dry“ erweitert werden.

21. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel

- a) Kümmel oder Spirituose mit Kümmel sind Spirituosen, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi* L.) gewonnen werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Kümmel oder Spirituose mit Kümmel beträgt 30% vol.

- c) Zur Aromatisierung können weitere natürliche oder naturidentische Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und ii der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Richtlinie verwendet werden, wobei jedoch der Kümmelgeschmack vorherrschend bleiben muss.

22. *Akvavit oder Aquavit*

- a) *Akvavit* oder *Aquavit* ist eine Spirituose mit Kümmel, die durch ein Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat aromatisiert wurde.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Akvavit* oder *Aquavit* beträgt 37,5% vol.
- c) Andere Aromastoffe können zusätzlich verwendet werden, jedoch muss ein wesentlicher Teil des Aromas aus der Destillation von Kümmelsamen und/oder Dillsamen (*Anethum graveolens* L.) stammen; der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d) Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht vorherrschend sein; der Gehalt an Abdampfrückstand darf nicht mehr als 1,5g je 100 ml betragen.

23. *Spirituose mit Anis*

- a) Spirituosen mit Anis sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*), Fenchel (*Foeniculum vulgare*) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem oder einer Kombination mehrerer der folgenden Verfahren gewonnen wird:
 1. Einmischen und/oder Destillation,
 2. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen,
 3. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit Anis beträgt 15% vol.
- c) Bei der Herstellung von Spirituosen mit Anis dürfen nur natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.
- d) Es können weitere natürliche Pflanzenextrakte und würzende Samen verwendet werden, wobei jedoch der Anisgeschmack vorherrschend bleiben muss.

24. *Pastis*

- a) *Pastis* ist eine Spirituose mit Anis, die außerdem natürliche Extrakte von Süßholz (*Glycyrrhiza glabra*) und damit auch so genannte „Chalkone“ als Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält, der Mindest- bzw. Höchstgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g je Liter bzw. 0,5 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Pastis* beträgt 40% vol.

- c) Bei der Herstellung von *Pastis* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.
- d) *Pastis* enthält weniger als 100 g Zucker je Liter sowie einen Mindest- bzw. Höchstgehalt an Anethanol von 1,5 g je Liter bzw. 2 g je Liter.

25. *Pastis de Marseille*

- a) *Pastis de Marseille* ist ein *Pastis* mit einem Anetholgehalt von 2 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Pastis de Marseille* beträgt 45% vol.
- c) Bei der Herstellung von *Pastis de Marseille* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

26. *Anis*

- a) *Anis* ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristischer Geschmack ausschließlich von Anis (*Pimpinella anisum*) und/oder Sternanis (*Illicium verum*) und/oder Fenchel (*Foeniculum vulgare*) stammt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Anis* beträgt 35% vol.
- c) Bei der Herstellung von *Anis* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

27. Destillierter *Anis*

- a) Destillierter *Anis* ist *Anis* mit Alkohol, der unter Beigabe der genannten Samen destilliert wurde, wobei dieser Alkohol mindestens 20% des Alkoholgehalts des Getränks ausmachen muss.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem *Anis* beträgt 35% vol.
- c) Bei der Herstellung von destilliertem *Anis* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

28. Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter*

- a) Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter* sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und ii der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakten gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Richtlinie gewonnen werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter* beträgt 15% vol.
- c) Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter* können auch die Verkehrsbezeichnung „*Amer*“ oder „*Bitter*“ – mit oder ohne einen anderen Begriff – tragen.

29. Wodka

- a) Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der
1. durch Vergären landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe mit Hefe gewonnen wird und
 2. so destilliert und/oder rektifiziert wird, dass die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung entstandenen Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.

Danach kann eine erneute Destillation und/oder eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen einschließlich der Behandlung mit Aktivkohle vorgenommen werden, um ihr die besonderen organoleptischen Merkmale zu verleihen;

die Höchstwerte an Nebenbestandteilen entsprechen denen des Anhangs I für Ethylalkohol, wobei die Nebenbestandteile von Methanol im Fertigerzeugnis höchstens 10 g/hl r. A. betragen dürfen.

- b) Der Mindestalkoholgehalt von Wodka beträgt 37,5% vol.
- c) Zur Aromatisierung dürfen nur natürliche, in dem Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhandene Aromastoffe verwendet werden. Außerdem können dem Erzeugnis besondere, vom vorherrschenden Geschmack abweichende organoleptische Merkmale verliehen werden.
- d) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG sind bei der Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von Wodka im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung die zur Herstellung des Ethylalkohols verwendeten Ausgangsstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs anzubringen. Die hierfür verwendete Schriftgröße darf nicht größer als die Hälfte und nicht kleiner als ein Drittel der für die Verkehrsbezeichnung verwendeten Schriftgröße sein.

30. Aromatisierter Wodka

- a) Aromatisierter Wodka ist Wodka, dem ein anderer vorherrschender Geschmack als der seiner Ausgangsstoffe verliehen wurde;
- b) der Mindestalkoholgehalt von aromatisiertem Wodka beträgt 37,5% vol;
- c) bei der Herstellung von aromatisiertem Wodka sind folgende Verfahren zulässig: Süßen, Mischen, Aromatisieren, Reifen und Färben;
- d) aromatisierter Wodka kann als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung seines vorherrschenden Aromas in Verbindung mit dem Wort "Wodka" führen.

31. Likör

- a) Likör ist eine Spirituose,
1. die folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker, aufweist:
 - i) 80 g je Liter bei Enzianlikör, der mit Enzian als einzigem Aromastoff bereitet wird,

- ii) 70 g je Liter Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirschbrand besteht,
 - iii) 100 g je Liter in allen anderen Fällen;
2. die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehreren Spirituosen oder einer Mischung davon unter Zusatz von Süßungsmitteln und gegebenenfalls Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs wie Sahne, Milch oder anderen Milcherzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15% vol.
- c) Bei der Herstellung von Likör dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG und naturidentische Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer ii der genannten Richtlinie verwendet werden.

Naturidentische Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer ii der genannten Richtlinie dürfen jedoch bei der Herstellung folgender Liköre nicht verwendet werden:

1. Liköre aus folgenden Früchten:
 - schwarze Johannisbeeren,
 - Kirschen,
 - Himbeeren,
 - Maulbeeren,
 - Heidelbeeren,
 - Zitrusfrüchte,
 - Moltebeeren,
 - amerikanische Taubeeren,
 - gewöhnliche Moosbeeren,
 - Preiselbeeren,
 - Sanddorn;
 2. Liköre aus folgenden Pflanzen:
 - Minze,
 - Enzian,
 - Anis,
 - Gletscher-Edelraute,
 - Wundklee.
- d) Zur Aufmachung von in der Gemeinschaft hergestellten Likören können bei der Verwendung von Ethylalkohol folgende zusammengesetzte Begriffe als Hinweis auf traditionelle Herstellungsverfahren verwendet werden:

- prune-*brandy*,
- orange-*brandy*,
- apricot-*brandy*,
- cherry-*brandy*,
- *solbaerrom*, auch Blackcurrant Rum genannt.

Bei der Etikettierung und Aufmachung der genannten Liköre ist der zusammengesetzte Begriff in einer einzigen Schriftart und Farbe zu halten, wobei die Bezeichnung „Likör“ in derselben Größe unmittelbar daneben erscheinen muss. Stammt der Alkohol nicht von der angegebenen Spirituose, so ist der Ursprung auf dem Etikett im selben Sichtfeld wie der zusammengesetzte Begriff und der Begriff „Likör“ anzugeben, indem entweder die Art des verwendeten landwirtschaftlichen Alkohols genannt wird oder die Angabe „landwirtschaftlicher Alkohol“ unter Voranstellung der Worte „hergestellt aus“, „gewonnen aus“ oder „aus“ erscheint.

32. -*creme* (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes)

- a) Spirituosen mit der Verkehrsbezeichnung „-*creme*“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes – mit Ausnahme von Milcherzeugnissen – sind Liköre mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 250 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von „-*creme*“ (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes) beträgt 15% vol.
- c) Für dieses Erzeugnis gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

33. *Crème de cassis*

- a) *Crème de cassis* ist ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 400 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Crème de cassis* beträgt 15% vol.
- c) Für *Crème de cassis* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

34. *Guignolet*

- a) *Guignolet* ist ein Likör, der durch Einmischen von Kirschen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Guignolet* beträgt 15% vol.
- c) Für *Guignolet* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

35. *Punch au rhum*

- a) *Punch au rhum* ist ein Likör, dessen Alkoholgehalt ausschließlich auf den zugesetzten Rum zurückgeht.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Punch au rhum* beträgt 15% vol.
- c) Für *Punch au rhum* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

36. *Sloe Gin*

- a) *Sloe Gin* ist ein Likör, der durch Einmischen von Schlehen, gegebenenfalls unter Zusatz von Schlehensaft, hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sloe Gin* beträgt 25% vol.
- c) Bei der Herstellung von *Sloe Gin* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

37. *Sambuca*

- a) *Sambuca* ist ein farbloser, mit Anis aromatisierter Likör,
 - 1. der Destillate von grünem Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* L.) oder anderer Würzkräuter enthält,
 - 2. dessen Zuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker, mindestens 350 g je Liter beträgt und
 - 3. der einen Gehalt an natürlichem Anethol von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sambuca* beträgt 38% vol.
- c) Für *Sambuca* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

38. *Mistrà*

- a) *Mistrà* ist eine farblose, mit Anis oder natürlichem Anethol aromatisierte Spirituose,
 - 1. die einen Anetholgehalt von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter aufweist,
 - 2. der gegebenenfalls ein Kräuterdestillat zugesetzt wurde und
 - 3. die keinen zugesetzten Zucker enthält.
- b) Der Alkoholgehalt von *Mistrà* beträgt mindestens 40% vol und höchstens 47% vol.
- c) Für *Mistrà* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

39. Maraschino oder Marrasquino

- a) *Maraschino* oder *Marrasquino* ist ein farbloser Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch die Verwendung von Destillat von Maraskakirschen oder eingemaischten Kirschen oder Teilen von Kirschen in Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 250 g je Liter aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Maraschino* oder *Marrasquino* beträgt 24% vol.
- c) Für *Maraschino* oder *Marrasquino* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

40. Nocino

- a) *Nocino* ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch das Einmischen und/oder Destillieren ganzer Walnusskerne (*Jugians regia* L.) zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 100 g je Liter aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Nocino* beträgt 30% vol.
- c) Für *Nocino* gelten die Regeln gemäß Nummer 31 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

41. Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat

- a) Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat ist eine Spirituose, auch aromatisiert, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat und/oder Brand gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig beträgt 150 g je Liter. Der Mindestgehalt an Eigelb beträgt 140 g je Liter des Fertigerzeugnisses.
- b) Abweichend von Artikel 1 Buchstabe c beträgt der Mindestalkoholgehalt von Eierlikör, Advocaat/Avocat/Advokat beträgt 14% vol.
- c) Bei der Herstellung von Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

42. Likör mit Eizusatz

- a) Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, auch aromatisiert, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat und/oder Brand gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig beträgt 150 g je Liter. Der Mindestgehalt an Eigelb beträgt 70 g je Liter des Fertigerzeugnisses.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör mit Eizusatz beträgt 15% vol.
- c) Bei der Herstellung von Likör mit Eizusatz dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

43. Väkevä glögi oder Spritglögg

- a) *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichem oder naturidentischem Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Anwendung eines oder mehrerer der folgenden Verfahren hergestellt wurde: Einmischen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der oben genannten Pflanzen oder Zusatz von natürlichem oder naturidentischen Gewürznelken- oder Zimtaroma.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* beträgt 15% vol.
- c) Andere natürliche oder naturidentische pflanzliche Aromaextrakte gemäß Artikel 88/388/EWG können ebenfalls verwendet werden, wobei jedoch das Aroma der genannten Gewürze vorherrschend bleiben muss.
- d) Der Gehalt an Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen darf 50% nicht übersteigen.

44. Berenburg oder Beerenburg

- a) *Berenburg* oder *Beerenburg* ist eine Spirituose,
 - 1. die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird,
 - 2. die mit Früchten oder Pflanzen und/oder Teilen von Früchten oder Pflanzen mazeriert wurde,
 - 3. deren typisches Aroma durch Destillat aus der Wurzel des Enzians (*Gentiana lutea* L.), den Beeren des Wacholders (*Juniperus communis* L.) und den Blättern des Lorbeers (*Laurus nobilis* L.) zustande kommt,
 - 4. die von hellbrauner bis dunkelbrauner Farbe ist,
 - 5. die gegebenenfalls gesüßt wurde und einen Zuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker, von höchstens 20 g le Liter aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Berenburg* oder *Beerenburg* beträgt 30% vol.
- c) Bei der Herstellung von *Berenburg* oder *Beerenburg* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

45. Topinambur

- a) *Topinambur* ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Vergären von Topinamburknollen (*Helianthus tuberosus* L.) gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Topinambur* beträgt 38% vol.
- c) Bei der Herstellung von *Topinambur* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

Kategorie C: Sonstige Spirituosen

1. Alle Spirituosen, die der Begriffsbestimmung von Artikel 1 entsprechen, aber nicht für die Einordnung in die Kategorie A oder B infrage kommen, führen bei der Bezeichnung, auf dem Etikett und auf der Aufmachung die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“.
2. *Rum-Verschnitt* wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Alkohol gewonnen, wobei der Anteil des Alkohols aus Rum mindestens 5% des Fertigerzeugnisses betragen muss. Bei der Etikettierung und Aufmachung des als *Rum-Verschnitt* bezeichneten Erzeugnisses ist das Wort *Verschnitt* auf der Ausstattung (der Flasche, Verpackung oder Umhüllung) in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie das Wort „*Rum*“ zu halten; es muss zusammen mit diesem auf derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Wird das Erzeugnis außerhalb des deutschen Marktes verkauft, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein.
3. *Slivovice* wird in der Tschechischen Republik hergestellt und wird gewonnen, indem Pflaumendestillat vor der letzten Destillation höchstens 30% vol Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wird. Das Erzeugnis wird als Spirituose bezeichnet, wobei auf demselben Sichtfeld des Frontetiketts auch die Bezeichnung *Slivovice* verwendet werden kann. Wird dieser tschechische *Slivovice* in der Gemeinschaft vermarktet, so muss die Zusammensetzung des Alkohols auf dem Etikett angegeben sein. Diese Bestimmung gilt unbeschadet der Verwendung der Bezeichnung Sliwovitz für Obstbrand gemäß Nummer 9 der Kategorie A.

ANHANG III
GEOGRAFISCHE URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN

Produktkategorie ¹⁶	Geografische Ursprungsbezeichnung	Geografischer Ursprung
A. Brände		
1. Rum		
	Rhum de la Martinique / Rhum de la Martinique traditionnel	Martinique
	Rhum de la Guadeloupe / Rhum de la Guadeloupe traditionnel	Guadeloupe
	Rhum de la Réunion / Rhum de la Réunion traditionnel	La Réunion
	Rhum de la Guyane / Rhum de la Guyane traditionnel	Guyana
	Ron de Málaga	...
	Ron de Granada	...
	Rum da Madeira	...
2. Whisky / Whiskey		
	Scotch Whisky / Scotch	Schottland
	Irish Whisky	Irland
	Whisky español (Diese Bezeichnungen könne durch die Begriffe „malt“ oder „grain“ erweitert)	Spanien
	Irish Whiskey	Irland
	Uisce Beatha Eireannach / Irish Whiskey (Diese Bezeichnungen können durch die Begriffe „Pot Still“, „malt“ oder „grain“ erweitert werden)	Irland
3. Getreidebrand		
	Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
	Korn / Kornbrand	Österreich, Deutschland
4. Branntwein		
	Eau-de-vie de Cognac	...
	Eau-de-vie des Charentes	...
	Cognac	...
	(Die Bezeichnung „Cognac“ kann um folgende Begriffe erweitert werden:	
	– Fine	...
	– Grande Fine Champagne	...
	– Grande Champagne	...
	– Petite Fine Champagne	...
	– Fine Champagne	...
	– Borderies	...
	– Fins Bois	...

16

Die Nummerierung der Produktkategorien entspricht der Nummerierung in Anhang II.

	– Bons Bois)	...
	Fine Bordeaux	...
	Armagnac	...
	Bas-Armagnac	...
	Haut-Armagnac	...
	Ténarèse / Armagnac-Ténarèze	...
	Eau-de-vie de vin de la Marne	...
	Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine	...
	Eau-de-vie de vin de Bourgogne	...
	Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est	...
	Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté	...
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	...
	Eau-de-vie de vin de Savoie	...
	Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire	...
	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône	...
	Eau-de-vie de vin originaire de Provence	...
	Eau-de-vie de Faugères / Faugères	...
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	...
	Aguardente do Minho	...
	Aguardente do Douro	...
	Aguardente da Beira Interior	...
	Aguardente da Bairrada	...
	Aguardente do Oeste	...
	Aguardente do Ribatejo	...
	Aguardente do Alentejo	...
	Aguardente do Algarve	...
5. Brandy		
	Brandy de Jerez	...
	Brandy del Penedés	...
	Brandy italiano	Italien
	Brandy Αττικής / Brandy of Attica	...
	Brandy Πελοποννήσου / Brandy of the Peloponnese	...
	Brandy Κεντρικής Ελλάδας / Brandy of Central Greece	...
	Deutscher Weinbrand	Deutschland
	Wachauer Weinbrand	...
	Weinbrand Dürnstein	...
	Karpatské brandy speciál	...
6. Tresterbrand		
	Eau-de-vie de marc de Champagne	...
	Marc de Champagne	...
	Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine	...
	Eau-de-vie de marc de Bourgogne	...
	Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Bugey	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Savoie	...

	Marc de Bourgogne	...
	Marc de Savoie	...
	Marc d'Auvergne	...
	Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire	...
	Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Provence	...
	Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc	...
	Marc d'Alsace Gewürztraminer	...
	Marc de Lorraine	...
	Bagaceira do Minho	...
	Bagaceira do Douro	...
	Bagaceira da Beira Interior	...
	Bagaceira da Bairrada	...
	Bagaceira do Oeste	...
	Bagaceira do Ribatejo	...
	Bagaceiro do Alentejo	...
	Bagaceira do Algarve	...
	Orujo gallego	...
	Grappa	Italien
	Grappa di Barolo	...
	Grappa piemontese / Grappa del Piemonte	...
	Grappa lombarda / Grappa di Lombardia	...
	Grappa trentina / Grappa del Trentino	...
	Grappa friulana / Grappa del Friuli	...
	Grappa veneta / Grappa del Veneto	...
	Südtiroler Grappa / Grappa dell'Alto Adige	...
	Τσικουδια Κρητης / Tsikoudia of Crete	...
	Τσιπουρο Μακεδονιας / Tsipouro of Macedonia	...
	Τσιπουρο Θεσσαλιας / Tsipouro of Thessaly	...
	Τσιπουρο Τυρναβου / Tsipouro of Tyrnavos	...
	Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
	Zivania	Zypern
	Pálinka	Ungarn
9. Obstbrand		
	Schwarzwälder Kirschwasser	...
	Schwarzwälder Himbeergeist	...
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	...
	Schwarzwälder Williamsbirne	...
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Kirschwasser	...
	Fränkischer Obstler	...
	Mirabelle de Lorraine	...
	Kirsch d'Alsace	...
	Quetsch d'Alsace	...
	Framboise d'Alsace	...

Mirabelle d'Alsace	...
Kirsch de Fougerolles	...
Südtiroler Williams / Williams dell'Alto Adige	...
Südtiroler Aprikot / Aprikot dell'Alto Adige	...
Südtiroler Marille / Marille dell'Alto Adige	...
Südtiroler Kirsch / Kirsch dell'Alto Adige	...
Südtiroler Zwetschgeler / Zwetschgeler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Obstler / Obstler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Gravensteiner / Gravensteiner dell'Alto Adige	...
Südtiroler Golden Delicious / Golden Delicious dell'Alto Adige	...
Williams friulano / Williams del Friuli	...
Sliwovitz del Veneto	...
Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	...
Sliwovitz del Trentino-Alto Adige	...
Distillato di mele trentino / Distillato di mele del Trentino	...
Williams trentino / Williams del Trentino	...
Sliwovitz trentino / Sliwovitz del Trentino	...
Aprikot trentino / Aprikot del Trentino	...
Medronheira do Algarve	...
Medronheira do Buçaco	...
Kirsch Friulano / Kirschwasser Friulano	...
Kirsch Trentino / Kirschwasser Trentino	...
Kirsch Veneto / Kirschwasser Veneto	...
Aguardente de pèra da Lousa	...
Eau-de-vie de pommes de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
Wachauer Marillenbrand	...
Szatmári Szilvapálinka	...
Kecskeméti Barackpálinka	...
Békési Szilvapálinka	...
Szabolcsi Almapálinka	...
Bošacka Slivovica	...
Pálinka	Österreich (nur in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien), Ungarn

10. Brand aus Apfel- oder Birnenwein		
	Calvados Calvados Pays d'Auge Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poiré de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandie Eau-de-vie de poiré de Normandie Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poiré du Maine
B. Spezifische Spirituosen		
15. Obstspirituosen		
	Pacharán navarro Pacharán	... Spanien
16. Enzian		
	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian / Genzians dell'Alto Adige Genziana trentina / Genziana del Trentino
17. Spirituosen mit Wacholder		
	Genièvre / Jenever / Genever ¹⁷ Jonge jenever, jonge genever Oude jenever, oude genever	Belgien, Niederlande sowie die französischen Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62) Belgien, Niederlande sowie die französischen Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62) Belgien, Niederlande sowie die französischen Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62)

¹⁷ Die Etikettierung und Aufmachung von sowie die Werbung für in Spanien vermarkteten „Ginebra“, „Genebra“ und in Belgien, Frankreich und den Niederlanden vermarkteten „Genièvre“, „Jenever“ oder „Genever“ mit einem Alkoholgehalt von weniger 37,5% vol. enthält einen entsprechenden Hinweis in geringem Abstand zu der Verkehrsbezeichnung und gut sichtbar, gut lesbar und unverwischbar in Buchstaben einer Mindesthöhe von 3 mm:
– für in Spanien vermarkteten „Genièvre“, „Jenever“, „Genever“ wird die Bezeichnung „espiritoso al enebro“ verwendet;
– für in Belgien vermarkteten „Ginebra“ oder „Genebra“ wird die Bezeichnung „Spiritueux au genièvre“/„met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank“, in den Niederlanden die Bezeichnung „met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank“ und in Frankreich die Bezeichnung „spiritueux au genièvre“ verwendet.

	Graanjenever, graangenever, genièvre de grains Ostfriesischer Korngenever Genièvre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever Peket-Pékêt / Peket-Pékêt de Wallonie Steinhäger Plymouth Gin Gin de Mahón Vilniaus Džinas Spišská Borovička Slovenská Borovička Juniperus Slovenská Borovička Inovecká Borovička Liptovská Borovička	Belgien, Niederlande sowie die französischen Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62)
21. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel		
	Dansk Akvavit / Dansk Aquavit Svensk Aquavit / Svensk Akvavit / Swedish Aquavit	Dänemark Schweden
23. Spirituosen mit Anis		
	Anis español Évoca anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute Ouzo / Oúço	Spanien Zypern, Griechenland
28. Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter		
	Demänovka bylinná horká	...
29. Wodka		
	Svensk Vodka / Swedish Vodka Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland Polska Wódka / Polish vodka Laugarício Vodka Originali Lietuviška degtinė Mit Büffelgrashalm aromatisierter Kräuterwodka aus dem nordpodlachischen Tiefland / Wódka ziolowa z Niziny Pólnocnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem	Schweden Finnland Polen ... Litauen ...

