

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B** ► **C1** VERORDNUNG (EWG) Nr. 1601/91 DES RATES

vom 10. Juni 1991

zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierten Weines, aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails ◀

(ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Verordnung (EWG) Nr. 3279/92 des Rates vom 9. November 1992	L 327	1	13.11.1992
► <u>M2</u>	Verordnung (EG) Nr. 3378/94 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 1994	L 366	1	31.12.1994
► <u>M3</u>	Verordnung (EG) Nr. 2061/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Oktober 1996	L 277	1	30.10.1996
► <u>M4</u>	Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. September 2003	L 284	1	31.10.2003
► <u>M5</u>	Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008	L 354	34	31.12.2008

Geändert durch:

► <u>A1</u>	Beitrittsakte Österreichs, Finnlands und Schwedens (angepaßt durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates)	C 241 L 1	21 1	29.8.1994 1.1.1995
► <u>A2</u>	Beitrittsakte Bulgariens und Rumäniens	L 157	203	21.6.2005

Berichtigt durch:

- **C1** Berichtigung, ABl. L 349 vom 18.12.1991, S. 47 (91/1601)

▼B▼C1**VERORDNUNG (EWG) Nr. 1601/91 DES RATES****vom 10. Juni 1991**

zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierten Weines, aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails

▼B

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100a,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament ⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Besondere Gemeinschaftsvorschriften für aromatisierten Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails, nachstehend „aromatisierte Getränke“ genannt, gibt es zur Zeit nicht. Dies gilt insbesondere für die Begriffsbestimmung dieser Getränke und die Bestimmungen bezüglich ihrer Bezeichnung und ihrer Aufmachung. Angesichts der wirtschaftlichen Bedeutung dieser Getränke erscheint es angezeigt, gemeinsame Bestimmungen in diesem Bereich zu erlassen, um zum reibungslosen Funktionieren des Gemeinsamen Marktes beizutragen.

Solche aromatisierten Getränke sind ein wichtiger Markt für die gemeinschaftliche Landwirtschaft. Dieser Markt beruht zum großen Teil auf dem hohen Ansehen, das bestimmte dieser Getränke in der Gemeinschaft und auf dem Weltmarkt genießen und das auf der Qualität dieser Getränke beruht. Um es zu erhalten, muß ein bestimmtes Qualitätsniveau dieser Getränke gewahrt bleiben. Zu diesem Zweck sollten die Getränke unter Berücksichtigung der überlieferten Herstellungsverfahren definiert werden, die die Grundlage für dieses Ansehen sind. Außerdem sollten die so definierten Bezeichnungen Getränken vorbehalten bleiben, deren Qualitätsniveau dem der traditionellen Getränke entspricht, um eine Abwertung dieser Bezeichnung zu verhindern.

Es empfiehlt sich, für aromatisierte Getränke, die überwiegend aus Wein oder Most bestehen, einen geeigneten Rahmen zu schaffen, wobei aber die Möglichkeit der Entwicklung und Innovation bei diesen Getränken gewahrt sein muß. Dieses Ziel kann leichter erreicht werden, wenn drei Getränkearten je nach Weinanteil, Alkoholgehalt und Zusatz oder nicht von Alkohol festgelegt werden.

Das Gemeinschaftsrecht muß bestimmten Gebieten die Verwendung auf sie bezüglicher geographischer Angaben vorbehalten, sofern diejenigen Phasen des Produktionsprozesses, in denen das Enderzeugnis entsteht und seinen Charakter und seine endgültigen Eigenschaften erhält, in dem betreffenden geographischen Gebiet stattgefunden haben.

Zur Information des Verbrauchers wird gewöhnlich das Etikett mit einer Reihe von Angaben versehen. Aromatisierte Getränke unterliegen hin-

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 269 vom 25. 10. 1986, S. 15.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 127 vom 14. 5. 1984, S. 185, und ABl. Nr. C 129 vom 20. 5. 1991.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 124 vom 9. 5. 1983, S. 16.

▼B

sichtlich ihrer Etikettierung den allgemeinen Bestimmungen der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG⁽²⁾. Angesichts der Besonderheit dieser Getränke empfiehlt es sich zur besseren Unterrichtung des Verbrauchers, diese allgemeinen Regeln zu ergänzen.

Für den Verbraucher ist das Ansehen bestimmter aromatisierter Getränke eng mit einer traditionellen Herkunft verbunden. Zu einer angemessenen Unterrichtung des Verbrauchers und zur Berücksichtigung dieser Sonderfälle sollte vorgeschrieben werden, daß die Herkunft angegeben werden muß, wenn das Getränk nicht aus dem traditionellen Herstellungsgebiet stammt.

Damit eine angemessene Unterrichtung über die Zusammensetzung des Getränks möglich ist, sollten gewisse Etikettierungsvorschriften in bezug auf die verwendete Alkoholsorte erlassen werden.

Die Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 81/858/EWG⁽⁴⁾, und die Richtlinie 80/777/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/7/EWG⁽⁶⁾, legen die Eigenschaften des Wassers fest, das für die menschliche Ernährung verwendet werden kann. Es empfiehlt sich, auf diese Richtlinien Bezug zu nehmen.

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 Herstellung⁽⁷⁾ enthält Definitionen der verschiedenen Begriffe, die im Zusammenhang mit der Aromatisierung verwendet werden können. Es erscheint zweckmäßig, sich in dieser Verordnung derselben Terminologie zu bedienen.

Es ist angebracht, besondere Vorschriften für die Bezeichnung und Aufmachung importierter aromatisierter Getränke zu erlassen, wobei den Verpflichtungen der Gemeinschaft bei ihren Beziehungen mit den Drittländern Rechnung zu tragen ist.

Zur Aufrechterhaltung des guten Rufs der aromatisierten Getränke aus der Gemeinschaft auf dem Weltmarkt sollten die gleichen Regeln für die exportierten Getränke gelten, es sei denn, daß wegen der herkömmlichen Gewohnheiten und Gebräuche eine abweichende Regelung erforderlich ist.

Die einheitliche und gleichzeitige Anwendung der vorgeschlagenen Maßnahmen kann am besten durch Erlaß einer Verordnung erreicht werden.

Im Interesse der Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens sollte die Kommission beauftragt werden, technische Durchführungsbestimmungen zu erlassen. Zu diesem Zweck erscheint es angebracht, ein Verfahren vorzusehen, mit dem eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen eines Durchführungsausschusses herbeigeführt wird.

Schließlich sind Übergangsmaßnahmen erforderlich, um den Übergang zu der mit dieser Verordnung eingeführten Regelung zu erleichtern —

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 319 vom 7. 11. 1981, S. 19.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 1.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 2 vom 3. 1. 1985, S. 22.

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 184 vom 15. 7. 1988, S. 61.

▼B

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In dieser Verordnung werden die allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails festgelegt.

Artikel 2

(1) Im Sinne dieser Verordnung gilt als

a) aromatisierter Wein:

das Getränk, das

▼M3

— aus einem oder mehreren der Weinbauerzeugnisse gemäß Anhang I Nummern 5 und 12 bis 18 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 ⁽¹⁾, einschließlich Qualitätswein b.A. gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 823/87 ⁽²⁾ und ausgenommen „Retsina“-Tafelwein, gewonnen und gegebenenfalls mit Traubenmost und/oder teilweise gegorenem Traubenmost versetzt wurde,

▼B

— gemäß Artikel 3 Buchstabe d) mit Alkohol versetzt wurde,
— einer Aromatisierung mit Hilfe

▼M5

— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln ⁽³⁾, und/oder

▼B

— von Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder ►**C1** geschmackgebenden ◀ Nahrungsmitteln unterzogen wurde,
— im allgemeinen einer Süßung und, mit den in Absatz 2 vorgesehenen Ausnahmen, gegebenenfalls einer Färbung mit Zuckercouleur unterzogen wurde,
— einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 14,5 % vol und weniger als 22 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist. Bei den Erzeugnissen, die gemäß Absatz 5 die Angabe „trocken“ oder „extra trocken“ tragen, wird der Gesamtalkoholgehalt jedoch auf mindestens 16 % vol bzw. 15 % vol festgesetzt.

▼M3

Der Anteil des bei der Herstellung eines aromatisierten Weins verwendeten Weins und/oder mit Alkohol stummgemachten Mosts aus frischen Weintrauben muß im Fertigerzeugnis mindestens 75 % betragen. Unbeschadet des Artikels 5 gilt für den Mindestgehalt der verwendeten Erzeugnisse an natürlichem Alkohol Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1544/95 (ABl. Nr. L 148 vom 30. 6. 1995, S. 31).

⁽²⁾ ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 59. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3011/95 (ABl. Nr. L 314 vom 28. 12. 1995, S. 14).

⁽³⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34.

▼B

Die Bezeichnung „aromatisierter Wein“ kann durch die Bezeichnung „Wein-Aperitif“ ersetzt werden. Mit der Verwendung des Ausdrucks „Aperitif“ in diesem Zusammenhang wird der Verwendung dieses Ausdrucks zum Zweck der Begriffsbestimmung für nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallende Erzeugnisse nicht vorgegriffen;

b) aromatisiertes weinhaltiges Getränk:

das Getränk, das

▼M3

— aus einem oder mehreren der Weine gemäß Anhang I Nummern 11 bis 13 und 15 bis 18 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87, einschließlich Qualitätswein b.A. gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 823/87 und ausgenommen mit Alkohol versetzte Weine und „Retsina“-Tafelwein, gewonnen und gegebenenfalls mit Traubenmost und/oder teilweise gegorenem Traubenmost versetzt wurde,

▼B

— einer Aromatisierung mit Hilfe

▼M5

— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder

▼B

— von Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder ►**C1** geschmackgebenden ◀ Nahrungsmitteln unterzogen wurde,

— gegebenenfalls einer Süßung unterzogen wurde,

— abgesehen von den Ausnahmen, die in der entsprechenden Definition in dieser Verordnung aufgeführt sind oder nach dem Verfahren des Artikels 14 beschlossen werden, nicht mit Alkohol versetzt wurde,

— einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und weniger als 14,5 % vol aufweist.

Der Anteil des bei der Herstellung eines weinhaltigen aromatisierten Getränks verwendeten Weins muß im Fertigerzeugnis mindestens 50 % betragen. Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 5 gilt für den Mindestgehalt an natürlichem Alkohol der verwendeten Erzeugnisse Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87;

c) aromatisierter weinhaltiger Cocktail:

das Getränk, das

— aus Wein und/oder Traubenmost gewonnen wurde,

— einer Aromatisierung mit Hilfe

▼M5

— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder

▼B

— von Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder ►**C1** geschmackgebenden ◀ Nahrungsmitteln unterzogen wurde,

— gegebenenfalls einer Süßung und gegebenenfalls einer Färbung unterzogen wurde,

— nicht mit Alkohol versetzt wurde,

— einen vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 7 % vol aufweist.

▼B

Der Anteil des Weins und/oder des Traubenmosts, der bei der Herstellung eines aromatisierten weinhaltigen Cocktails verwendet worden ist, muß im Fertigerzeugnis mindestens 50 % betragen. Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 5 gilt für den Mindestgehalt an natürlichem Alkohol der verwendeten Erzeugnisse Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87.

Besondere Bezeichnungen können nach dem Verfahren des Artikels 13 beschlossen werden.

Mit der Verwendung des Ausdrucks „Cocktail“ in diesem Zusammenhang wird der Verwendung dieses Ausdrucks zum Zweck der Begriffsbestimmung für nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallende Erzeugnisse nicht vorgegriffen.

(2) Begriffsbestimmungen der einzelnen Kategorien von aromatisierten Weinen, deren Bezeichnung die Bezeichnung „aromatisierter Wein“ ersetzen darf:

a) *Wermut oder Wermutwein:*

aus in Absatz 1 Buchstabe a) genanntem Wein hergestellter aromatisierter Wein, dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter, insbesondere aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe, die stets verwendet werden müssen, erzielt wird; zur Süßung dieses Getränks dürfen nur karamelisierter Zucker, Saccharose, Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und konzentrierter Traubenmost verwendet werden;

b) *bitterer aromatisierter Wein:*

aromatisierter Wein mit einem charakteristischen bitteren Aroma. Unbeschadet des Artikels 8 Absatz 3 werden der Bezeichnung „aromatisierter bitterer Wein“ das Wort „mit“ und die Bezeichnung des hauptsächlich verwendeten bitteren Aromastoffs vorangestellt.

Diese Bezeichnung darf durch folgende Angaben oder entsprechende Angaben in einer anderen Amtssprache der Gemeinschaften ergänzt oder ersetzt werden:

- „Wein mit Chinarinde“, wenn für die Aromatisierung im wesentlichen natürliches Chinarindearoma verwendet wird,
- „Bitter vino“, wenn für die Aromatisierung im wesentlichen natürliches Enzianaroma verwendet wird und die Gelb- und/oder Rotfärbung mit Hilfe der zulässigen Stoffe erfolgte; mit der Verwendung des Ausdrucks „Bitter“ in diesem Zusammenhang wird der Verwendung dieses Ausdrucks zum Zwecke der Begriffsbestimmung für nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallende Erzeugnisse nicht vorgegriffen.
- „Americano“, wenn die Aromatisierung von aus Beifuß und Enzian gewonnenen natürlichen Aromastoffen herrührt und die Gelb- und/oder Rotfärbung mit Hilfe von zulässigen Stoffen erfolgte;

c) *aromatisierter Wein mit Ei:*

aromatisierter Wein mit Zusatz von Reineigelb oder daraus gewonnenen Stoffen, mit einem in Invertzucker ausgedrückten Zuckergehalt von mehr als 200 g und einem Mindesteigelbgehalt von 10 g je Liter Fertigerzeugnis.

Der Begriff „Cremovo“ kann dem Begriff „aromatisierter Wein mit Ei“ beigefügt werden, wenn der aromatisierte Wein mit Ei mindestens 80 % Marsala-Wein enthält.

Der Begriff „Cremovo zabaione“ kann dem Begriff „aromatisierter Wein mit Ei“ beigefügt werden, wenn der aromatisierte Wein mit Ei mindestens 80 % Marsala-Wein enthält und einen Mindesteigelbgehalt von 60 g je Liter aufweist;

▼ A1d) *Väkevä viiniglögiStarkvinsglögg* :

aus Wein im Sinne des Absatzes 1 Buchstabe a hergestellter aromatisierter Wein, dessen charakteristischer Geschmack durch die Verwendung von Gewürznelken und/oder Zimt erzielt wird, die immer zusammen mit anderen Gewürzen verwendet werden müssen; dieses Getränk kann gemäß Artikel 3 Absatz a gesüßt werden.

▼ B

(3) Begriffsbestimmungen der einzelnen Kategorien von ► **C1** aromatisierten weinhaltigen ◀ Getränken, durch deren Bezeichnung die Bezeichnung „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“

- im Herstellungsmitgliedstaat ersetzt werden darf,
- in den übrigen Mitgliedstaaten ergänzt werden darf:

▼ M1a) *Sangria*:

weinhaltiges Getränk,

- aromatisiert durch Zusatz von natürlichen Zitrusfruchtextrakten oder -essenzen,
- mit oder ohne Saft dieser Früchte,
- gegebenenfalls:
 - mit Zusatz von Gewürzen,
 - gesüßt,
 - mit Kohlensäure versetzt,

und mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 12 % vol;

▼ B

Das Getränk darf feste Bestandteile des Fruchtfleischs oder der Schale von Zitrusfrüchten enthalten, und seine Färbung muß ausschließlich durch die verwendeten Grundstoffe zustande kommen.

Der Bezeichnung „Sangria“ muß stets die Angabe „hergestellt in ...“, gefolgt von dem Namen des Herstellungsmitgliedstaats oder eines kleineren Gebiets, beigefügt werden, außer wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde.

Die Bezeichnung „Sangria“ kann die Bezeichnung „aromatisiertes einhaltiges Getränk“ nur ersetzen, wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde;

b) *Clarea*:

Getränk aus Weißwein, das unter denselben Bedingungen wie das unter Buchstabe a) genannte Getränk hergestellt wird.

Der Bezeichnung „Clarea“ muß stets die Angabe „hergestellt in ...“, gefolgt von dem Namen des Herstellungsmitgliedstaats oder eines kleineren Gebiets, beigefügt werden, außer wenn das Getränk in Spanien hergestellt wurde.

Die Bezeichnung „Clarea“ kann die Bezeichnung „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ nur ersetzen, wenn das Getränk in Spanien hergestellt wurde;

▼Bc) *Zurra*:

Getränk, das durch Zusatz von Brandy/Weinbrand oder Branntwein, wie in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ⁽¹⁾ definiert, zu den unter den Buchstaben a) und b) definierten Getränken hergestellt wird sowie unter etwaigem Zusatz von Fruchtstücken. Der vorhandene Alkoholgehalt muß mindestens 9 % vol und weniger als 14 % vol betragen;

d) *Bitter soda*:

aromatisiertes Getränk das aus Bitter vino, dessen Anteil im Fertigerzeugnis mindestens 50 % betragen muß, hergestellt wird und dem Kohlensäure oder kohlenensäurehaltiges Wasser und gegebenenfalls die gleichen Farbstoffe wie bei Bitter vino zugesetzt werden. Der vorhandene Alkoholgehalt muß mindestens 8 % vol und weniger als 10,5 % vol betragen. Mit der Verwendung des Ausdrucks „Bitter“ in diesem Zusammenhang wird der Verwendung dieses Ausdrucks zum Zweck der Begriffsbestimmung für nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallende Erzeugnisse nicht vorgegriffen;

▼M1e) *Kalte Ente*:

aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das hergestellt wird durch Mischung von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure unter Zusatz von natürlicher Zitrone oder Extrakten davon ► **M3** ————— ◀. Der Anteil an Schaumwein oder an Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure im Fertigerzeugnis muß mindestens 25 % betragen;

▼Bf) *Glühwein*:

► **M3** aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird; abgesehen von der Wassermenge, die aufgrund der Anwendung von Artikel 3 Buchstabe a) zugesetzt wird, ist der Zusatz von Wasser untersagt. ◀ Im Fall der Zubereitung von Glühwein aus Weißwein muß die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden;

▼A1f a) *Viiniglögi/Vinglögg*:

► **M3** aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. ◀ Im Fall der Zubereitung aus Weißwein muß die Verkehrsbezeichnung „Viiniglögi/Vinglögg“ durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden;

▼Bg) *Maiwein*:

aromatisiertes Getränk, das aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wird, wobei der Geschmack von Waldmeister vorherrschen muß;

h) *Maitrank*:

aromatisiertes Getränk, das aus trockenem Weißwein, in den Waldmeister (*asperula odorata*) eingemischt wurde oder dem Extrakte davon beigegeben wurden, unter Zusatz von Orangen und/oder anderen Früchten, gegebenenfalls in Form von Saft,

(¹) ABl. Nr. L 160 vom 12. 6. 1989, S. 1.

▼B

Konzentraten oder Extrakten, hergestellt und einer höchstens 5%igen Süßung mit Zucker unterzogen wird;

▼A2

- i) Pelin: ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das aus Weiß- oder Rotwein, Traubenmostkonzentrat, Traubensaft (oder Rübenzucker) und speziellen Kräutertinkturen hergestellt wird, mit einem Mindestalkoholgehalt von 8,5 % vol., einem Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 45-50 g/l und einem Gesamtsäuregehalt von mindestens 3 g/l ausgedrückt in Weinsäure.

▼B**▶A2 j) ◀ weitere Begriffsbestimmungen:**

Weitere Begriffsbestimmungen werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

(4) Begriffsbestimmungen der verschiedenen Kategorien von aromatisierten weinhaltigen Cocktails, durch deren Bezeichnung die Bezeichnung „aromatisierter weinhaltiger Cocktail“

— im Herstellungsmitgliedstaat ersetzt werden darf,

— in den übrigen Mitgliedstaaten ergänzt werden darf:

a) *weinhaltiger Cocktail (Weincocktail):*

aromatisiertes Getränk, bei dem

— der Anteil an konzentriertem Traubensaft 10 % des Gesamtvolumens des Fertigerzeugnisses nicht übersteigt,

— der Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, weniger als 80 g je Liter beträgt;

b) *aromatisierter Traubenperlmust:*

Getränk,

— das ausschließlich aus Traubenmost hergestellt wird,

— bei dem der vorhandene Alkoholgehalt weniger als 4 % vol beträgt,

— bei dem die Kohlensäure ausschließlich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse herrührt;

c) *weitere Begriffsbestimmungen:*

Weitere Begriffsbestimmungen werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

(5) Die in Absatz 1 Buchstaben a) und b) und in den Absätzen 2 und 3 genannten Bezeichnungen können durch folgende Angaben ergänzt werden, wobei der jeweils genannte Zuckergehalt als Invertzucker angegeben ist:

a) extra trocken: für Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von weniger als 30 g je Liter;

b) trocken: für Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von weniger als 50 g je Liter;

c) halbtrocken: für Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt zwischen 50 und 90 g je Liter;

d) lieblich: für Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt zwischen 90 und 130 g je Liter;

e) süß: für Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von über 130 g je Liter.

Die Angaben „lieblich“ und „süß“ können durch eine Angabe des Zuckergehalts in Gramm Invertzucker je Liter ersetzt werden.

▼B

(6) Umfaßt die Verkehrsbezeichnung für aromatisierte weinhaltige Getränke den Ausdruck „Schaum“ - so muß die verwendete Menge Schaumwein mindestens 95 % ausmachen.

(7) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 14 erlassen.

*Artikel 3***Ergänzende Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Verordnung ist

a) Süßung:

das Verfahren, bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost, karamelisierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup sowie andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

Karamelisierter Zucker ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;

b) Aromatisierung:

das Verfahren, bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails einer oder mehrere der Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a) der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Würzkräuter und/oder Gewürze und/oder ►**C1** geschmackgebende ◀ Nahrungsmittel verwendet werden.

Durch den Zusatz solcher Stoffe erhält das Fertigerzeugnis organoleptische Eigenschaften, die sich von denen des Weins unterscheiden;

c) Färbung:

das Verfahren ►**C1** , ◀ bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen oder aromatisierten weinhaltigen Cocktails ein oder mehrere Farbstoffe verwendet werden;

d) Zusatz von Alkohol:

das Verfahren ►**C1** , ◀ bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen und gegebenenfalls aromatisierten weinhaltigen Getränken eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- aus Erzeugnissen der Weinrebe gewonnener Äthylalkohol,
- Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben,
- Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,
- Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben,
- Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs,
- Branntwein, Brandy/Weinbrand oder Tresterbrand,
- Brand aus getrockneten Weintrauben;

▼B

diese Erzeugnisse entsprechen den in den Gemeinschaftsvorschriften vorgesehenen Merkmalen; insbesondere müssen die Merkmale von Äthylalkohol den in Anhang I genannten Eigenschaften entsprechen;

e) vorhandener Alkoholgehalt:

die Anzahl der Volumeneinheiten r. A., die bei einer Temperatur von 20 °C in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthalten sind;

f) potentieller Alkoholgehalt:

die Anzahl der Volumeneinheiten r. A. bei einer Temperatur von 20 °C, die durch vollständiges Vergären des in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthaltenen Zuckers gebildet werden können;

g) Gesamtalkoholgehalt:

die Summe des vorhandenen und des potentiellen Alkoholgehalts;

h) natürlicher Alkoholgehalt:

Gesamtalkoholgehalt des Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung.

Artikel 4

(1) Für die Getränke im Sinne dieser Verordnung werden die Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe, die Bestimmungen über ihre Verwendung sowie die betreffenden Erzeugnisse nach dem Verfahren der Richtlinie 89/107/EWG ⁽¹⁾ festgelegt.

(2) Für die Herstellung dieser Getränke ist der Zusatz von Wasser, gegebenenfalls destilliert oder entmineralisiert zulässig, sofern es den in Anwendung der Richtlinien 80/777/EWG und 80/778/EWG erlassenen einzelstaatlichen Bestimmungen entspricht und durch diesen Zusatz die Eigenschaften des Getränks nicht verändert werden.

(3) Wird zur Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromastoffen oder anderen zulässigen Zusatzstoffen bei der Herstellung der genannten aromatisierten Erzeugnisse Äthylalkohol verwendet, so darf es sich nur um Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs handeln, der in einer Dosierung verwendet wird, die zur Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromastoffen oder sonstigen zulässigen Zusatzstoffen unbedingt erforderlich ist.

(4) Die Durchführungsvorschriften, insbesondere die Methoden zur Analyse der unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse, werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

▼M3*Artikel 5*

(1) Auf Wein und Most in der Zusammensetzung der in Artikel 1 genannten Erzeugnisse sind die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegten önologischen Behandlungen und Verfahren anwendbar.

(2) Die Behandlung von Zwischenerzeugnissen bei der Herstellung der in dieser Verordnung genannten Enderzeugnisse wird nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

▼B*Artikel 6*

(1) Die in Artikel 2 und in dem vorliegenden Artikel aufgeführten Bezeichnungen ►**C1** sind den ◀ darin definierten Getränken unter Berücksichtigung der in den Artikeln 2 und 4 vorgesehenen Erforder-

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

▼B

nissen vorbehalten. Diese Bezeichnungen müssen in der Gemeinschaft als Namen für diese Getränke verwendet werden.

Getränke, die nicht den Bestimmungen für die in Artikel 2 definierten Getränke entsprechen, dürfen die darin genannten Bezeichnungen nicht tragen.

- (2) a) Die in dem Verzeichnis des Anhangs II aufgeführten geographischen Angaben können die in Absatz 1 genannten Bezeichnungen ersetzen bzw. ergänzen, wobei zusammengesetzte Bezeichnungen geschaffen werden.
- b) Diese geographischen Angaben sind den Getränken vorbehalten, bei denen die Produktionsphase, in der sie ihren Charakter und ihre endgültigen Eigenschaften erhalten, in dem genannten geographischen Gebiet stattgefunden hat, vorausgesetzt, daß der Verbraucher hinsichtlich des verwendeten Ausgangsstoffs nicht irregeführt wird.
- (3) Die in Absatz 1 genannten Verkehrsbezeichnungen dürfen nicht durch die geographischen Angaben ergänzt werden, auf die die verwendeten Weinbauerzeugnisse Anspruch haben.
- (4) Für die unter Anhang II fallenden Getränke können die Mitgliedstaaten spezifische einzelstaatliche Vorschriften betreffend die Erzeugung, den inländischen Warenverkehr, die Bezeichnung und die Aufmachung dieser in ihrem Gebiet hergestellten Getränke anwenden, soweit diese Vorschriften mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind.

Artikel 7

- (1) Die Verkehrsbezeichnung der dieser Verordnung nicht entsprechenden aromatisierten Getränke, die Erzeugnisse des Weinsektors und Aromastoffe enthalten und einen Mindestalkoholgehalt von 1,2 % vol aufweisen, darf keine Bezugnahme auf die Erzeugnisse des Weinsektors enthalten.
- (2) Die dieser Verordnung nicht entsprechenden aromatisierten Getränke dürfen nicht zwecks Abgabe an den Endverbraucher in den Verkehr gebracht werden, wenn einer in dieser Verordnung vorgesehenen Verkehrsbezeichnung Worte wie „Art“, „Typ“, „façon“, „Stil“, „Marke“, „Geschmack“ oder andere ähnliche Angaben beigegeben werden.
- (3) Für die nicht unter diese Verordnung fallenden aromatisierten Getränke, die unter Zusatz von Alkohol hergestellte Weinbauerzeugnisse enthalten, legt die Kommission dem Rat spätestens sechs Monate nach Inkrafttreten dieser Verordnung einen geeigneten ►**C1** Vorschlag ◀ vor.

Bis zu einem Beschluß des Rates über diesen Vorschlag ist die Verwendung der beschreibenden Bezeichnung „wine cooler“ für solche Getränke zulässig.

Artikel 8

- (1) Über die der Richtlinie 79/112/EWG entsprechenden einzelstaatlichen Vorschriften hinaus müssen Etikettierung und Aufmachung der Getränke nach Artikel 2 sowie die Werbung für diese Getränke den Bestimmungen des vorliegenden Artikels entsprechen.
- (2) Als Verkehrsbezeichnung der in Artikel 2 genannten Erzeugnisse ist eine der ihnen gemäß Artikel 6 vorbehaltenen Bezeichnungen zu verwenden.
- (3) Die Bezeichnungen gemäß Artikel 2 können durch einen Hinweis auf das wichtigste verwendete Aroma ergänzt werden.

▼B

(4) Falls der bei der Herstellung der unter diese Verordnung fallenden Getränke verwendete Alkohol von einem einzigen Ausgangsstoff stammt (z. B. ausschließlich Weinalkohol, Melassealkohol, Getreidealkohol), kann die Alkoholsorte auf dem Etikett angegeben werden.

Falls der Alkohol von verschiedenen Ausgangsstoffen stammt, darf auf dem Etikett kein besonderer Hinweis auf die Art des Alkohols erfolgen.

Äthylalkohol, der zur Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromastoffen oder sonstigen zulässigen Zusatzstoffen verwendet wird, gilt nicht als Zutat.

▼M1

(4a) Die in dieser Verordnung genannten und in Flaschen abgefüllten Erzeugnisse dürfen ab 1. Januar 1993 nur in Behältnissen zum Verkauf bereitgestellt oder in den Verkehr gebracht werden, die nicht mit aus Blei hergestellten Kapseln oder Folien versehen sind. Erzeugnisse, die vor dem genannten Zeitpunkt auf Flaschen gefüllt und mit solchen Kapseln oder Folien versehen worden sind, können jedoch bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden.

▼B

(5) Die geographischen Bezeichnungen nach Anhang II dürfen nicht übersetzt werden.

(6) Die Angaben nach dieser Verordnung erfolgen in einer oder mehreren Amtssprachen der Gemeinschaft ► **C1** ————— ◀ so ► **C1** , ◀ daß der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann, es sei denn, die Unterrichtung des Käufers wird durch andere Maßnahmen sichergestellt.

(7) Bei Getränken mit Ursprung in Drittländern ist die Verwendung einer Amtssprache des Drittlands, in dem das Erzeugnis hergestellt wurde, zulässig, sofern die Angaben im Sinne dieser Verordnung außerdem in einer ► **C1** Amtssprache der Gemeinschaft so zu erfolgen, daß der ◀ Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann.

(8) Unbeschadet des Artikels 11 können die Angaben im Sinne dieser Verordnung mit Ausnahme der in Absatz 5 genannten Bezeichnungen bei Getränken mit Ursprung in der Gemeinschaft, die für die Ausfuhr bestimmt sind, in einer anderen Sprache wiederholt werden.

(9) Für die in Artikel 2 genannten Getränke können nach dem Verfahren des Artikels 13 festgestellt werden:

- a) besondere Bestimmungen für Angaben über eine bestimmte Beschaffenheit des Erzeugnisses, wie Hinweise auf seine Geschichte oder das Herstellungsverfahren;
- b) Etikettierungsvorschriften für Erzeugnisse in nicht für den Endverbraucher bestimmten Behältnissen.

Artikel 9

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, daß die gemeinschaftlichen Vorschriften für aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails eingehalten werden. Sie bezeichnen eine oder mehrere Stellen, die sie mit der Überwachung der Einhaltung dieser Vorschriften beauftragen.

Bei den Getränken des Anhangs II kann nach dem Verfahren des Artikels 13 beschlossen werden, daß die Überwachung und der Schutz beim innergemeinschaftlichen Verkehr durch von der Verwaltung zu kontrollierende Handelspapiere und durch die Führung von geeigneten Registern gewährleistet werden.

(2) Für die in Anhang II genannten und aus der Gemeinschaft ausgeführten Getränke kann nach dem Verfahren des Artikels 13 ein Sy-

▼B

stem von Echtheitsbescheinigungen eingerichtet werden, um Betrug und Fälschungen vorzubeugen.

Bis zur Einführung des in Unterabsatz 1 genannten Systems wenden die Mitgliedstaaten eigene Systeme zum Nachweis der Echtheit an, sofern diese im Einklang mit den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft stehen.

(3) Der Rat erläßt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission die Maßnahmen, die erforderlich sind, um eine einheitliche Anwendung der Gemeinschaftsvorschriften für aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails, insbesondere hinsichtlich der Kontrolle und der Beziehungen zwischen den zuständigen Stellen der Mitgliedstaaten, zu gewährleisten.

(4) Die Mitgliedstaaten und die Kommission teilen einander die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Angaben mit. Die Einzelheiten der Mitteilung und der Bekanntgabe dieser Angaben werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

Artikel 10

Bei der Vermarktung eingeführter Getränke im Sinne dieser Verordnung, die zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft bestimmt und mit einer geographischen Angabe bezeichnet sind, können die Überwachung und der Schutz nach Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 2 gewährt werden, sofern die Gegenseitigkeit verbürgt ist.

Das Nähere zu Absatz 1 regeln Abkommen mit den betreffenden Drittländern, die nach dem Verfahren des Artikels 113 des Vertrages ausgehandelt und geschlossen werden.

Die Durchführungsvorschriften sowie das Verzeichnis der in Absatz 1 genannten Erzeugnisse werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

▼M2*Artikel 10a*

(1) Die Mitgliedstaaten treffen geeignete Maßnahmen, um betroffenen Personen die Möglichkeit einzuräumen, unter den Bedingungen der Artikel 23 und 24 des Übereinkommens über handelsbezogene Aspekte der Rechte des geistigen Eigentums zu verhindern, daß in der Gemeinschaft geographische Angaben von Erzeugnissen, die unter diese Verordnung fallen, bei Erzeugnissen verwendet werden, deren Ursprung nicht dem in der betreffenden geographischen Angabe bezeichneten Ort entspricht, auch wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder die geographische Angabe in einer Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Stil“, „Imitat“ and andere benutzt wird.

Im Sinne dieses Artikels gilt als „geographische Angabe“ eine Angabe, die den Ursprung eines Erzeugnisses im Gebiet, in einer Region oder in einem Ort eines der Welthandelsorganisation angehörenden Drittlandes bezeichnet, soweit Qualität, Ruf oder sonstige Eigenschaften des Erzeugnisses im wesentlichen diesem geographischen Ursprung zuzuordnen sind.

(2) Absatz 1 gilt unbeschadet des Artikels 10 dieser Verordnung und sonstiger Gemeinschaftsvorschriften mit Regeln zur Bezeichnung und Aufmachung der unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse.

(3) Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 14 erlassen.

▼B*Artikel 11*

Abgesehen von gemäß dem Verfahren des Artikels 13 zu beschließenden Ausnahmen müssen zur Ausfuhr bestimmte aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails dieser Verordnung entsprechen.

▼M4*Artikel 12*

- (1) Es wird ein Durchführungsausschuss für die Getränke im Sinne dieser Verordnung, nachstehend „Ausschuss“ genannt, eingesetzt.
- (2) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 13

Wird auf diesen Artikel Bezug genommen, so gelten die Artikel 4 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG ⁽¹⁾ unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 4 Absatz 3 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf einen Monat festgesetzt.

Artikel 14

Wird auf diesen Artikel Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG ⁽²⁾ unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

▼B*Artikel 15*

Der Ausschuss kann auch Fragen anderer Art prüfen, mit denen der Vorsitzende diesen entweder von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats befaßt.

Artikel 16

- (1) Um den Übergang von der bestehenden zu der mit dieser Verordnung eingeführten Regelung zu erleichtern, werden nach dem Verfahren des Artikels 13 Übergangsmaßnahmen erlassen.
- (2) Diese Übergangsmaßnahmen dürfen höchstens zwei Jahre ab Beginn der Anwendung dieser Verordnung gelten.

Artikel 17

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

Sie gilt ab 17. Dezember 1991, mit Ausnahme der Artikel 12 bis 15, die ab Inkrafttreten dieser Verordnung gelten. Die vor diesem Zeitpunkt hergestellten und etikettierten Getränke dürfen jedoch so lange abgesetzt werden, bis die entsprechenden Lagerbestände aufgebraucht sind.

⁽¹⁾ Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse (ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23).

⁽²⁾ Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse (ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23).

▼B

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

▼B*ANHANG I***Eigenschaften des Äthylalkohols nach Artikel 3 Buchstabe d)**

1. Organoleptische Eigenschaften:	Kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt:	96,0% vol,
3. Höchstwerte an Nebenbestandteilen:	
— Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure in g/hl r.A.:	1,5
— Ester, ausgedrückt als Äthylazetat in g/hl r.A.:	1,3
— Aldehyde, ausgedrückt als Azetaldehyd in g/hl r.A.:	0,5
— Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1 in g/hl r.A.:	0,5
— Methanol in g/hl r.A.:	50
— Abdampfrückstand in g/hl r.A.:	1,5
— Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff in g/hl r.A.:	0,1
— Furfural:	nicht nachweisbar

▼ **B**

ANHANG II

Aromatisierte Getränke aus Weinbauerzeugnissen

Geographische Angaben

nach Artikel 6 Absatz 2

Nürnberger Glühwein

▼ **M3**

Thüringer Glühwein

▼ **B**

Vermouth de Chambéry

Vermouth di Torino