

Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

► **B** VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 17. April 2019

über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

(ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2021/1096 der Kommission vom 21. April 2021	L 238	1	6.7.2021
► <u>M2</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2021/1334 der Kommission vom 27. Mai 2021	L 289	1	12.8.2021
► <u>M3</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2021/1335 der Kommission vom 27. Mai 2021	L 289	4	12.8.2021
► <u>M4</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2021/1465 der Kommission vom 6. Juli 2021	L 321	12	13.9.2021
► <u>M5</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2022/1303 der Kommission vom 25. April 2022	L 197	71	26.7.2022
► <u>M6</u>	Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024	L 1143	1	23.4.2024

Berichtigt durch:

- **C1** Berichtigung, ABl. L 316I vom 6.12.2019, S. 3 (2019/787)
- **C2** Berichtigung, ABl. L 178 vom 20.5.2021, S. 4 (2019/787)



**VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS
UND DES RATES**

vom 17. April 2019

über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

KAPITEL I

**ANWENDUNGSBEREICH, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND KATEGORIEN
VON SPIRITUOSEN**

Artikel 1

Gegenstand und Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung enthält Vorschriften für:
- die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen sowie für den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen;
 - Ethylalkohol und Destillate, die bei der Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden; und
 - die Verwendung rechtlich vorgeschriebener Bezeichnungen von Spirituosen in der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln als Spirituosen.
- (2) Diese Verordnung gilt für Erzeugnisse gemäß Absatz 1, die in der Union vermarktet werden, unabhängig davon, ob sie in der Union oder in Drittländern hergestellt wurden, sowie für die in der Union für den Export hergestellten Erzeugnisse.
- (3) Für den Schutz geografischer Angaben gilt Kapitel III dieser Verordnung auch für Waren, die in das Zollgebiet der Union verbracht, dort jedoch nicht in den zollrechtlich freien Verkehr überführt werden.

Artikel 2

Begriffsbestimmung und Anforderungen an Spirituosen

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Begriff „Spirituose“ ein alkoholisches Getränk, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a) es ist für den menschlichen Verzehr bestimmt;
- b) es weist besondere sensorische Eigenschaften auf;
- c) es verfügt über einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol, mit Ausnahme von Spirituosen, die den Anforderungen des Anhangs I Kategorie 39 entsprechen;
- d) es wurde wie folgt hergestellt:
 - i) entweder unmittelbar nach einer der folgenden Methoden oder einer Kombination aus diesen:

▼B

- Destillation vergorener Erzeugnisse — auch unter Zusatz von Aromen oder geschmackgebenden Lebensmitteln —;
 - Mazeration oder eine ähnliche Verarbeitung pflanzlicher Stoffe in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, oder in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs, oder in Spirituosen oder in einer Kombination daraus;
 - durch Zusatz eines der folgenden Stoffe oder einer Kombination daraus zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, zu Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder zu Spirituosen:
 - Aromen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden,
 - Farbstoffe, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 verwendet werden,
 - sonstige zugelassene Zutaten, die gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden,
 - süßende Erzeugnisse,
 - sonstige landwirtschaftliche Erzeugnisse,
 - Lebensmittel; oder
 - ii) durch Zusatz von einem oder mehreren der folgenden Produkte zu ihm:
 - andere Spirituosen,
 - Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,
 - Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs,
 - andere Lebensmittel;
- e) es fällt nicht unter die KN-Codes 2203, 2204, 2205, 2206 und 2207;
- f) wenn bei der Herstellung destilliertes, entmineralisiertes, durch Permeation gereinigtes oder entkalktes Wasser zugesetzt wird:
- i) entspricht die Qualität des Wassers den Richtlinien 98/83/EG des Rates ⁽¹⁾ und 2009/54/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾; und
 - ii) entspricht der Alkoholgehalt der Spirituose nach dem Zusatz des Wassers weiterhin dem Mindestalkoholgehalt, der gemäß Buchstabe c dieses Artikels oder gemäß Anhang I für die entsprechende Spirituosenkategorie vorgesehen ist.

⁽¹⁾ Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32).

⁽²⁾ Richtlinie 2009/54/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern (ABl. L 164 vom 26.6.2009, S. 45).

▼ B*Artikel 3***Begriffsbestimmungen**

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck:

- (1) „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ die Bezeichnung im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe n der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, unter der eine Spirituose in Verkehr gebracht wird;
- (2) „zusammengesetzter Begriff“ im Zusammenhang mit der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung eines alkoholischen Getränks die Kombination entweder einer rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung, die in den Spirituosenkategorien gemäß Anhang I vorgesehen ist, oder einer geografischen Angabe für eine Spirituose, aus der jeweils der gesamte Alkohol des Endprodukts stammt, mit einem oder mehreren der nachfolgend genannten Begriffe:
 - a) dem Namen eines oder mehrerer Lebensmittel, ausgenommen den eines alkoholischen Getränks und ausgenommen den Namen von Lebensmitteln, die zur Herstellung der Spirituose gemäß Anhang I verwendet wurden, oder mit von diesen Namen abgeleiteten Adjektiven,
 - b) dem Begriff „Likör“ oder „Cream“;

▼ M4

- (3) „Anspielung“ die direkte oder indirekte Bezugnahme auf eine oder mehrere rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen, die für die in Anhang I aufgelisteten Spirituosenkategorien vorgesehen sind, oder auf eine oder mehrere geografische Angaben für Spirituosen, bei denen es sich nicht um die Bezugnahme in einem zusammengesetzten Begriff oder in einem Zutatenverzeichnis gemäß Artikel 13 Absätze 2 bis 4 handelt, in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von:
 - a) einem anderen Lebensmittel als einer Spirituose,
 - b) einer Spirituose, die den Anforderungen der Kategorien 33 bis 40 des Anhangs I entspricht, oder
 - c) einer Spirituose, die den Bedingungen des Artikels 12 Absatz 3a entspricht;

▼ B

- (4) „geografische Angabe“ eine Angabe, die eine Spirituose als aus dem Hoheitsgebiet eines Landes, einer Region oder eines Ortes in diesem Hoheitsgebiet stammend kennzeichnet, wobei eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder ein sonstiges Merkmal im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist;
- (5) „Produktspezifikation“ ein dem Antrag auf Schutz einer geografischen Angabe beigefügtes Dossier, das die Spezifikationen enthält, die die Spirituose erfüllen muss, und das einer „technischen Unterlage“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 entspricht;

▼ M6

▼ B

- (8) „Sichtfeld“ ein Sichtfeld im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe k der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011;
- (9) „Mischen“ das Kombinieren einer Spirituose, die entweder in eine der in Anhang I aufgelisteten Kategorien fällt oder zu einer geografischen Angabe gehört, mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse:
- a) anderen Spirituosen, die nicht unter dieselbe Spirituosenkategorie in Anhang I fallen;
 - b) Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - c) Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- (10) „Mischung“ eine Spirituose, die dem Verfahren des Mischens unterzogen wurde;

▼ C2

- (11) „Zusammenstellen“ (blending) ein Verfahren, bei dem zwei oder mehrere Spirituosen derselben Kategorie miteinander kombiniert werden, die in ihrer Zusammensetzung nur geringfügige Abweichungen aufweisen, welche durch einen oder mehrere der folgenden Faktoren unterscheidbar sind:

▼ B

- a) Herstellungsverfahren;
- b) verwendete Destillationsgeräte;
- c) Reifungs- oder Alterungsdauer;
- d) geografisches Erzeugungsgebiet.

Die so gewonnene Spirituose gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor dem Zusammenstellen;

- (12) „Zusammenstellung“ (blend, blended) eine Spirituose, die dem Verfahren des Zusammenstellens unterzogen wurde.

*Artikel 4***Technische Begriffsbestimmungen und Anforderungen**

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende technische Begriffsbestimmungen und Anforderungen:

- (1) „Bezeichnung“ bezeichnet die Begriffe, die bei der Kennzeichnung, der Aufmachung und auf der Verpackung einer Spirituose, in den Begleitpapieren beim Transport einer Spirituose, in den Geschäftspapieren, insbesondere den Rechnungen und Lieferscheinen, und in der Werbung für eine Spirituose verwendet werden;
- (2) „Aufmachung“ bezeichnet die Begriffe, die in der Kennzeichnung und auf der Verpackung sowie in der Werbung und bei sonstigen Verkaufsförderungsmaßnahmen eines Produkts, in Abbildungen oder Ähnlichem, sowie auf dem Behältnis, einschließlich auf der Flasche oder dem Verschluss, verwendet werden;

▼B

- (3) „Kennzeichnung“ bezeichnet alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Produkt beziehen und auf Verpackungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Flaschenkragen jeder Art angebracht sind und dieses Produkt begleiten oder sich darauf beziehen;
- (4) „Etikett“ bezeichnet alle Anhänger, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf die Verpackung oder das Behältnis eines Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind;
- (5) „Verpackung“ bezeichnet die schützenden Umhüllungen, Kartons, Kisten, Behältnisse und Flaschen, die für den Transport oder Verkauf von Spirituosen verwendet werden;
- (6) „Destillation“ bezeichnet ein Verfahren zur thermischen Trennung, das eine oder mehrere Trennschritte vorsieht, um bestimmte sensorische Eigenschaften oder einen höheren Alkoholgehalt oder beides zu erreichen, unabhängig davon, ob diese Schritte — je nach verwendetem Brenngerät — bei Normaldruck oder unter Vakuum erfolgen; dabei kann es sich um eine einfache, mehrfache oder erneute Destillation handeln;
- (7) „Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs“ bezeichnet eine alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation — nach alkoholischer Gärung — von in Anhang I des Vertrags genannten landwirtschaftlichen Erzeugnissen gewonnen wird, nicht die Merkmale von Ethylalkohol aufweist und das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt;
- (8) „Süßung“ bezeichnet Verfahren, bei dem eines oder mehrere süßende Erzeugnisse bei der Herstellung von Spirituosen verwendet werden;
- (9) „süßende Erzeugnisse“ bezeichnet
- a) Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierten Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Sirup von Invertzucker im Sinne von Teil A des Anhangs der Richtlinie 2001/111/EG des Rates⁽³⁾;
 - b) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierten Traubenmost und frischen Traubenmost;
 - c) karamellisierten Zucker, der ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;
 - d) Honig im Sinne von Anhang I Nummer 1 der Richtlinie 2001/110/EG des Rates⁽⁴⁾;
 - e) Johannisbrotsirup;
 - f) andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die unter den Buchstaben a bis e genannten Erzeugnisse haben;

⁽³⁾ Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53).

⁽⁴⁾ Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47).

▼B

- (10) „Zusatz von Alkohol“ bezeichnet ein Verfahren, bei dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder beides zugesetzt werden; dieses Verfahren umfasst nicht den Zusatz von Alkohol zur Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, von Aromastoffen oder anderen zugelassenen Zutaten, die im Rahmen der Herstellung von Spirituosen verwendet werden;
- (11) „Reifung“ oder „Alterung“ bezeichnet die Lagerung einer Spirituose in einem geeigneten Behälter für einen bestimmten Zeitraum, die darauf abzielt, die Spirituose natürlichen Vorgängen zu unterziehen, die dieser Spirituose besondere Merkmale verleihen;
- (12) „Aromatisieren“ bezeichnet ein Verfahren, bei dem Aromen oder geschmackgebende Lebensmittel bei der Herstellung von Spirituosen mittels eines oder mehrerer der folgenden Verfahren hinzugefügt werden: Zusatz, Aufgießen, Mazeration, alkoholische Gärung oder Destillation von Alkohol unter Beigabe der Aromen oder geschmackgebenden Lebensmittel;
- (13) „Aroma“ bezeichnet Aroma im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;
- (14) „Aromastoff“ bezeichnet Aromastoff im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;
- (15) „Natürlicher Aromastoff“ bezeichnet natürlichen Aromastoff im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;
- (16) „Aromaextrakt“ bezeichnet Aromaextrakt im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;
- (17) „sonstiges Aroma“ bezeichnet sonstiges Aroma im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;
- (18) „geschmackgebende Lebensmittel“ bezeichnet Lebensmittel im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁵⁾, die bei der Herstellung von Spirituosen hauptsächlich dazu verwendet werden, die Spirituosen zu aromatisieren;
- (19) „Färben“ bezeichnet ein Verfahren, bei dem zur Herstellung einer Spirituose ein oder mehrere Farbstoffe verwendet werden;
- (20) „Farbstoffe“ bezeichnet Farbstoffe im Sinne von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008;
- (21) „Zuckerulör“ bezeichnet einen Lebensmittelzusatzstoff, dem die E-Nummern E 150a, E 150b, E 150c oder E 150d zugeordnet sind und sich auf Erzeugnisse mit mehr oder weniger starker brauner Farbe bezieht, die zur Färbung gemäß Anhang II Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 bestimmt sind; es handelt sich dabei nicht um das süße, aromatisierende Erzeugnis, das durch Erhitzen von Zucker gewonnen und zu aromatisierenden Zwecken verwendet wird;
- (22) „andere zugelassene Zutaten“ bezeichnet Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 zugelassen sind, und Lebensmittelzusatzstoffe, ausgenommen Farbstoffe, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassen sind;

⁽⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

▼ B

- (23) „Alkoholgehalt“ bezeichnet das Verhältnis des in einem Erzeugnis enthaltenen Volumens an reinem Alkohol bei einer Temperatur von 20 °C zum Gesamtvolumen dieses Erzeugnisses bei derselben Temperatur;
- (24) „Gehalt an flüchtigen Bestandteilen“ bezeichnet den Gehalt an flüchtigen Bestandteilen (außer Ethylalkohol und Methanol) in einer ausschließlich durch Destillation gewonnenen Spirituose.

▼ M5*Artikel 5***Begriffsbestimmung für und Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs**

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Begriff „Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“ eine Flüssigkeit, die folgende Anforderungen erfüllt:

- a) sie wurde durch alkoholische Gärung und anschließende Destillation ausschließlich der in Anhang I AEUV aufgeführten landwirtschaftlichen Erzeugnisse gewonnen;
- b) sie weist keinen feststellbaren Fremdgeschmack auf;
- c) ihr Mindestalkoholgehalt beträgt 96,0 % vol;
- d) die Höchstwerte an Nebenbestandteilen betragen:
- i) Ethylacetat: 1,3 g/hl r. A.;
 - ii) Acetaldehyd (Summe aus Ethanal und 1,1-Diethoxyethan): 0,5 g/hl r. A.;
 - iii) höhere Alkohole (Summe aus Propan-1-ol, Butan-1-ol, Butan-2-ol, 2-Methylpropan-1-ol, 2-Methylbutan-1-ol und 3-Methylbutan-1-ol): 0,5 g/hl r. A.;
 - iv) Methanol: 30 g/hl r. A.;
 - v) Furfural: 0,5 g/hl r. A.

▼ B*Artikel 6***Ethylalkohol und Destillate, die bei der Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden**

- (1) Der Ethylalkohol und die Destillate, die bei der Herstellung von Spirituosen verwendet werden, müssen ausschließlich landwirtschaftlichen Ursprungs im Sinne des Anhangs I des Vertrags sein.

▼B

(2) Kein anderer Alkohol darf zur Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromen oder anderen für die Herstellung von alkoholischen Getränken zugelassenen Zutaten verwendet werden als Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen der Kategorien 1 bis 14 des Anhangs I. Solcher Alkohol, der zur Verdünnung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromastoffen oder anderen zulässigen Zutaten verwendet wird, darf nur in der dafür unbedingt erforderlichen Menge verwendet werden.

(3) Alkoholische Getränke dürfen weder Alkohol synthetischen Ursprungs noch anderen Alkohol nicht landwirtschaftlichen Ursprungs im Sinne des Anhangs I des Vertrags enthalten.

*Artikel 7***Spirituosenkategorien**

(1) Spirituosen werden entsprechend den allgemeinen Bestimmungen dieses Artikels und entsprechend den besonderen Bestimmungen des Anhangs I in Kategorien eingeteilt.

(2) Unbeschadet der besonderen Bestimmungen für die Spirituosenkategorien 1 bis 14, die in Anhang I aufgelistet sind, erfüllen die Spirituosen in diesen Kategorien folgende Anforderungen:

- a) Sie werden ausschließlich aus den für die entsprechende Kategorie von Spirituosen gemäß Anhang I vorgesehenen Ausgangsstoffen durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt;
- b) ihnen wurde kein Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, zugesetzt;
- c) sie sind nicht aromatisiert;

▼C2

d) sie werden nicht gefärbt, abgesehen von Zuckerkulör, das ausschließlich zur Anpassung der Farbe der genannten Spirituosen verwendet wird;

▼B

e) sie werden nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt; der Höchstgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, überschreitet nicht die für die einzelnen Kategorien in Anhang I festgelegten Höchstwerte;

f) sie enthalten keine anderen Zusätze als ganze unverarbeitete Bestandteile des Ausgangsstoffs, aus dem der Alkohol gewonnen wird, die in erster Linie zu Dekorationszwecken verwendet werden;

(3) Unbeschadet der besonderen Bestimmungen für die Spirituosenkategorien 15 bis 44, die in Anhang I aufgelistet sind, dürfen die Spirituosen in diesen Kategorien:

- a) aus einem der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe gemäß Anhang I des Vertrags hergestellt werden;
- b) einen Zusatz von Alkohol enthalten;
- c) Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte und geschmackgebende Lebensmittel enthalten;
- d) gefärbt werden;

▼ B

- e) gesüßt werden.
- (4) Unbeschadet der besonderen Bestimmungen gemäß Anhang II dürfen andere Spirituosen, die nicht den besonderen Bestimmungen für die einzelnen Kategorien gemäß Anhang I entsprechen,
 - a) aus einem der landwirtschaftlichen Ausgangsstoff gemäß Anhang I des Vertrags oder aus allen sonstigen Lebensmitteln oder beidem hergestellt werden;
 - b) einen Zusatz von Alkohol enthalten;
 - c) aromatisiert werden;
 - d) gefärbt werden;
 - e) gesüßt werden.

*Artikel 8***Delegierte Befugnisse und Durchführungsbefugnisse**

(1) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte gemäß Artikel 46 zur Änderung dieser Verordnung durch die Änderung der technischen Definitionen und Anforderungen gemäß Artikel 2 Buchstabe f und den Artikeln 4 und 5 zu erlassen.

Die delegierten Rechtsakte gemäß Unterabsatz 1 sind strikt auf Fälle zu beschränken, in denen aufgrund sich ändernder Verbrauchererwartungen, des technischen Fortschritts oder des Bedarfs an Produktinnovation nachweislich Bedarf besteht.

Die Kommission erlässt für jede technische Definition oder Anforderung gemäß Unterabsatz 1 einen gesonderten delegierten Rechtsakt.

(2) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte gemäß Artikel 46 zur Ergänzung dieser Verordnung zu erlassen, um in Ausnahmefällen, wenn die Rechtsvorschriften des Einfuhrdrittlandes das erforderlich machen, Ausnahmen von den Bestimmungen gemäß Artikel 2 Buchstabe f und den Artikeln 4 und 5, den Anforderungen der Spirituosenkategorien gemäß Anhang I und den spezifischen Vorschriften für bestimmte Spirituosen gemäß Anhang II vorzusehen.

(3) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 46 delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Verordnung zu erlassen, in denen festgelegt wird, welche anderen natürlichen Stoffe oder landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die in Artikel 4 Nummer 9 Buchstaben a bis e genannten Erzeugnisse haben, in der gesamten Union als süßende Erzeugnisse bei der Herstellung von Spirituosen zugelassen sind.

(4) Die Kommission kann im Wege von Durchführungsrechtsakten einheitliche Vorschriften über die Verwendung anderer natürlicher Stoffe oder landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe erlassen, die im Wege von delegierten Rechtsakten als süßende Erzeugnisse im Sinne von Absatz 3 bei der Herstellung von Spirituosen zugelassen werden, wobei insbesondere die entsprechenden Umrechnungsfaktoren für die Berechnung des Süßungsgrads festzulegen sind. Diese Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in Artikel 47 Absatz 2 genannten Prüfverfahren erlassen.



KAPITEL II

BEZEICHNUNG, AUFMACHUNG UND KENNZEICHNUNG VON SPIRITUOSEN UND VERWENDUNG DER BEZEICHNUNGEN VON SPIRITUOSEN IN DER AUFMACHUNG UND KENNZEICHNUNG ANDERER LEBENSMITTEL*Artikel 9***Aufmachung und Kennzeichnung**

Soweit in dieser Verordnung nicht anders geregelt, müssen Spirituosen, die in der Union in Verkehr gebracht werden, die Vorschriften über die Aufmachung und Kennzeichnung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erfüllen.

*Artikel 10***Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen von Spirituosen**

(1) Die Bezeichnung einer Spirituose ist ihre rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung.

Spirituosen sind mit ihren rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen zu bezeichnen, aufzumachen und zu kennzeichnen.

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung muss auf dem Etikett der Spirituose deutlich erkennbar und gut sichtbar angebracht sein und darf weder ersetzt noch geändert werden.

(2) Spirituosen, die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie gemäß Anhang I genügen, verwenden die Bezeichnung dieser Kategorie als ihre rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, es sei denn, diese Kategorie gestattet die Verwendung einer anderen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung.

(3) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose, die den Anforderungen keiner Spirituosenkategorie gemäß Anhang I genügt, lautet „Spirituose“.

(4) Genügt eine Spirituose den Anforderungen von mehr als einer Spirituosenkategorie des Anhangs I, so kann sie unter einer oder mehreren der für diese Kategorien in Anhang I aufgeführten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden.

(5) Ungeachtet der Absätze 1 und 2 dieses Artikels darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose

a) durch eine geografische Angabe gemäß Kapitel III ergänzt oder ersetzt werden. In diesem Fall darf die geografische Angabe zusätzlich durch alle Begriffe ergänzt werden, die im Rahmen der entsprechenden Produktspezifikation zulässig sind, sofern der Verbraucher dadurch nicht irreführt wird; und

b) auch durch einen zusammengesetzten Begriff ersetzt werden, der den Begriff „Likör“ oder „Cream“ enthält, vorausgesetzt, das Endprodukt erfüllt die Anforderungen des Anhangs I Kategorie 33.

(6) Unbeschadet der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und der besonderen Vorschriften für die Spirituosenkategorien in Anhang I dieser Verordnung darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose durch Folgendes ergänzt werden:

▼ B

- a) eine Bezeichnung oder eine geografische Bezugnahme, die in den Rechts- und Verwaltungsvorschriften des Mitgliedstaats vorgesehen ist, in dem die Spirituose in Verkehr gebracht wird, sofern die Verbraucher dadurch nicht irreführt werden;
- b) eine verkehrübliche Bezeichnung im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 Buchstabe o der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, sofern die Verbraucher dadurch nicht irreführt werden;
- c) einen zusammengesetzten Begriff oder eine Anspielung gemäß den Artikeln 11 und 12;
- d) die Angabe „Zusammenstellung“ (Blend, Blending, Blended), vorausgesetzt, die Spirituose wurde diesem Verfahren unterzogen;
- e) die Angabe „Mischung“, „gemischt“ oder „Spirituosenmischung“, vorausgesetzt, die Spirituose wurde diesem Verfahren unterzogen; oder

▼ C2

- f) den Begriff „trocken“ oder „dry“ außer im Falle von Spirituosen, die die Anforderungen des Anhangs I Kategorie 2 erfüllen, unbeschadet der besonderen Anforderungen der Kategorien 20 bis 22 des Anhangs I, und unter der Voraussetzung, dass die Spirituose nicht — auch nicht zur Abrundung des Geschmacks — gesüßt wurde. Abweichend vom ersten Teil dieses Buchstabens darf der Begriff „trocken“ oder „dry“ die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung von Spirituosen, die den Anforderungen der Kategorie 33 entsprechen und daher gesüßt wurden, ergänzen.

▼ M1

(7) Unbeschadet der Artikel 11, 12 und Artikel 13 Absätze 2 bis 4 dürfen die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen gemäß Absatz 2 dieses Artikels oder die geografischen Angaben nicht bei der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Getränken verwendet werden, die die Anforderungen für die betreffenden Kategorien gemäß Anhang I oder der relevanten geografischen Angaben nicht erfüllen. Das Verbot gilt auch dann, wenn solche rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder geografischen Angaben in Verbindung mit Wörtern wie „Art“, „Typ“, „à la“, „Fasson“, „Stil“, „Marke“ „-geschmack“ oder anderen ähnlichen Begriffen verwendet werden.

▼ C2

Unbeschadet des Artikels 12 Absatz 1 dürfen Aromen, die eine Spirituose oder deren Verwendung bei der Herstellung anderer Lebensmittel als Getränke imitieren, in ihrer Aufmachung und Kennzeichnung Verweise auf die in Absatz 2 dieses Artikels genannten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen enthalten, sofern diese rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen durch den Begriff „-geschmack“ oder ähnliche Begriffe ergänzt werden.

▼ B*Artikel 11***Zusammengesetzte Begriffe**

(1) In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von alkoholischen Getränken ist die Verwendung einer rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der in Anhang I aufgeführten Spirituosenkategorien oder einer geografischen Angabe für Spirituosen in zusammengesetzten Begriffen zulässig, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- a) der bei der Herstellung des alkoholischen Getränks verwendete Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose, auf die in dem zusammengesetzten Begriff Bezug genommen wird, mit Ausnahme des Alkohols, der in Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten vorkommen kann, die zur Herstellung dieses alkoholischen Getränks verwendet werden; und

▼B

b) die Spirituose wurde nicht durch die ausschließliche Zugabe von Wasser so stark verdünnt, dass ihr Alkoholgehalt unter dem Mindestalkoholgehalt liegt, der für die betreffende Spirituosenkategorie gemäß Anhang I vorgesehen ist.

(2) Unbeschadet der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen im Sinne von Artikel 10 dürfen die Begriffe „Alkohol“, „Brand“, „Getränk“, „Spirituose“ und „Wasser“ nicht als Teil eines zusammengesetzten Begriffs zur Beschreibung eines alkoholischen Getränks verwendet werden.

▼M3

(3) Ein zusammengesetzter Begriff zur Bezeichnung eines alkoholischen Getränks

- a) ist in einheitlichen Schriftzeichen derselben Art, Größe und Farbe anzubringen;
- b) darf nicht durch einen Text oder eine Abbildung unterbrochen werden, der bzw. die nicht Teil des Begriffs ist;
- c) darf nicht in einer Schriftgröße erscheinen, die größer ist, als die Schriftgröße, die für die Bezeichnung des alkoholischen Getränks verwendet wird; und
- d) — falls es sich bei dem alkoholischen Getränk um eine Spirituose handelt — ist immer zusammen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der Spirituose anzugeben, die im selben Sichtfeld wie der zusammengesetzte Begriff erscheinen muss, es sei denn, die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung wird durch einen zusammengesetzten Begriff gemäß Artikel 10 Absatz 5 Buchstabe b ersetzt.

▼B*Artikel 12***Anspielungen**

(1) In der Aufmachung und Kennzeichnung eines anderen Lebensmittels als eines alkoholischen Getränks ist eine Anspielung auf die in Anhang I unter einer oder mehreren Spirituosenkategorien vorgesehenen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder auf eine oder mehrere geografische Angaben für Spirituosen unter der Bedingung zulässig, dass der bei der Herstellung des Lebensmittels verwendete Alkohol ausschließlich aus der/den in der Anspielung genannten Spirituose/n stammt, mit Ausnahme des Alkohols, der in Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten vorkommen kann, die für die Herstellung dieses Lebensmittels verwendet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels und unbeschadet der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 ⁽⁶⁾ und (EU) Nr. 251/2014 ⁽⁷⁾ des Europäischen Parlaments und des Rates ist eine Anspielung in der Aufmachung und Kennzeichnung eines anderen alkoholischen Getränks als einer Spirituose auf die in Anhang I dieser Verordnung unter einer oder mehreren Spirituosenkategorien aufgeführten vorgeschriebenen Bezeichnungen oder auf eine oder mehrere geografische Angaben für Spirituosen unter folgenden Bedingungen zulässig:

- a) der zugefügte Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose oder den Spirituosen, auf die in der Anspielung Bezug genommen wird; und

⁽⁶⁾ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

⁽⁷⁾ Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie zum Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 (ABl. L 84 vom 20.3.2014, S. 14).

▼B

b) der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile wird mindestens einmal im selben Sichtfeld wie die Anspielung in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben; dieser Anteil entspricht dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol des Fertigerzeugnisses.

(3) Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels und von Artikel 13 Absatz 4 ist bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die die Anforderungen der Kategorien 33 bis 40 des Anhangs I erfüllen, die Anspielung auf in Anhang I unter einer oder mehreren Spirituosenkategorien aufgeführte rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen oder auf eine oder mehrere geografische Angaben für Spirituosen unter folgenden Bedingungen zulässig:

a) der zugefügte Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose oder den Spirituosen, auf die in der Anspielung Bezug genommen wird;

b) der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile wird mindestens einmal im selben Sichtfeld wie die Anspielung in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben; dieser Anteil entspricht dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol des Fertigerzeugnisses; und

c) der Begriff „*Cream*“ erscheint weder in der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung von Spirituosen, die die Anforderungen der Kategorien 33 bis 40 des Anhangs I erfüllen, noch in der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der in der Anspielung genannten Spirituose oder Spirituosen.

▼M4

(3a) Abweichend von Absatz 1 ist bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Spirituosen als Spirituosen, die den Anforderungen der Kategorien 33 bis 40 des Anhangs I entsprechen, die Anspielung auf eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung in einer Spirituosenkategorie gemäß dem genannten Anhang oder auf eine geografische Angabe für Spirituosen unter folgenden Bedingungen zulässig:

a) Die in der Anspielung genannte Spirituose

i) wurde als einzige alkoholische Grundlage für die Herstellung der endgültigen Spirituose verwendet, die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie gemäß Anhang I entsprechen muss,

ii) wurde nicht mit anderen Lebensmitteln als den für ihre Herstellung oder die Herstellung der endgültigen Spirituose gemäß Anhang I oder der einschlägigen Produktspezifikation verwendeten Lebensmitteln kombiniert, und

iii) wurde nicht durch Zusatz von Wasser so verdünnt, dass ihr Alkoholgehalt unter dem Mindestalkoholgehalt für die Spirituosenkategorie gemäß Anhang I oder gemäß der Produktspezifikation für die geografische Angabe, zu der die in der Anspielung genannte Spirituose gehört, liegt; oder

▼ M4

- b) die Spirituose wurde für die gesamte Reifezeit oder einen Teil davon in einem Holzfass gelagert, in dem zuvor die in der Anspielung genannte Spirituose gereift wurde, sofern
- i) der vorherige Inhalt bei jenen Spirituosenkategorien oder geographischen Angaben für Spirituosen, bei denen der Zusatz von verdünntem oder unverdünntem Alkohol verboten ist, aus dem Holzfass ausgeleert wurde,
 - ii) die Anspielung innerhalb der Beschreibung des Fasses, in dem die so gewonnene Spirituose gereift wird, erfolgt,
 - iii) die Anspielung weniger deutlich sichtbar als die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituose oder ein möglicherweise verwendeter zusammengesetzter Begriff ist, und
 - iv) die Anspielung abweichend von Absatz 4 Buchstabe b in einer Schriftgröße erscheint, die höchstens so groß ist wie die Schriftgröße der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der Spirituose oder eines verwendeten zusammengesetzten Begriffs.
- (4) Die in den Absätzen 2, 3 und 3a genannten Anspielungen erscheinen

▼ M2

- a) nicht mit der Bezeichnung des alkoholischen Getränks auf derselben Zeile;
- b) in einer Schriftgröße, die höchstens halb so groß ist wie die für die Bezeichnung des alkoholischen Getränks verwendete Schriftgröße und — bei der Verwendung von zusammengesetzten Begriffen — in einer Schriftgröße, die höchstens halb so groß ist wie die Schriftgröße, die entsprechend Artikel 11 Absatz 3 Buchstabe c für zusammengesetzte Begriffe verwendet wird; und
- c) — im Fall von Anspielungen in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen — immer zusammen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der Spirituose, die im selben Sichtfeld anzubringen ist wie die Anspielung.

▼ B*Artikel 13***Zusätzliche Vorschriften für die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung**

- (1) ► **C2** Die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose kann sich auf die Ausgangsstoffe beziehen, die verwendet wurden, um den Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder die Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs herzustellen, der bzw. die zur Herstellung der Spirituose verwendet wurden, vorausgesetzt, der Ethylalkohol bzw. diese Destillate wurden ausschließlich aus diesen Ausgangsstoffen gewonnen. ◀ In diesem Fall ist jeder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs bzw. jedes Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen als Volumenanteil reinen Alkohols aufzuführen.
- (2) Die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen gemäß Artikel 10 können in ein Zutatenverzeichnis für Lebensmittel aufgenommen werden, sofern dieses Verzeichnis den Artikeln 18 bis 22 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entspricht.

▼ M1

(3) Im Fall einer Mischung dürfen die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen, die für in Anhang I aufgeführten Spirituosenkategorien vorgesehen sind, oder die geografischen Angaben für Spirituosen nur in einer Liste der alkoholischen Bestandteile im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituose genannt werden.

In einem der Fälle des Unterabsatzes 1 muss die Liste der alkoholischen Bestandteile in Verbindung mit mindestens einer der Angaben gemäß Artikel 10 Absatz 6 Buchstabe e erscheinen. Sowohl die Liste der alkoholischen Bestandteile als auch der begleitende Begriff erscheinen im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Mischung in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe, und die Schriftzeichen sind höchstens halb so groß wie die für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verwendete Schrift.

Außerdem wird der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile in der Liste der alkoholischen Bestandteile mindestens einmal — in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen — in Prozent angegeben. Dieser Anteil muss dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol der Mischung entsprechen.

(3a) Im Falle einer Zusammenstellung trägt die Spirituose die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, die in Anhang I für die entsprechende Spirituosenkategorie vorgesehen ist.

Im Falle von Zusammenstellungen, die sich aus der Kombination von Spirituosen, die zu verschiedenen geografischen Angaben gehören, oder aus der Kombination von Spirituosen, die zu geografischen Angaben gehören, mit Spirituosen, die zu keiner geografischen Angabe gehören, ergeben, gelten folgende Bestimmungen:

- a) die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung der Zusammenstellung darf die in Anhang I festgelegten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder geografischen Angaben der für die Zusammenstellung verwendeten Spirituosen angeben, sofern diese Bezeichnungen oder Angaben
 - i) ausschließlich in einer Liste aller alkoholischen Bestandteile, die in der Zusammenstellung enthalten sind, in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe erscheinen und die Schriftzeichen höchstens halb so groß sind wie die für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verwendete Schrift; und
 - ii) mindestens einmal im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Zusammenstellung erscheinen;
- b) die Liste der alkoholischen Bestandteile muss in Verbindung mit mindestens einer der Angaben gemäß Artikel 10 Absatz 6 Buchstabe d erscheinen;
- c) der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile wird in der Liste der alkoholischen Bestandteile mindestens einmal — in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen — in Prozent angegeben. Dieser Anteil muss dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol der Zusammenstellung entsprechen.

▼ B

(4) Wenn eine Mischung die Anforderungen einer der Spirituosenkategorien gemäß Anhang I erfüllt, trägt diese Mischung abweichend von Absatz 3 dieses Artikels die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, die in der entsprechenden Kategorie vorgesehen ist.

▼ B

In dem Fall des Unterabsatzes 1 dürfen in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung der Mischung die in Anhang I festgelegten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder geografischen Angaben angegeben werden, die den in der Mischung verwendeten Spirituosen entsprechen, sofern diese Bezeichnungen oder Angaben

- a) ausschließlich in einer Liste aller alkoholischen Bestandteile, die in der Mischung enthalten sind, in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe erscheinen und die Schriftzeichen höchstens halb so groß sind wie die für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verwendete Schrift; und
- b) mindestens einmal im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Mischung erscheinen.

Außerdem wird der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile in der Liste der alkoholischen Bestandteile — in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen — mindestens einmal in Prozent angegeben. Dieser Anteil entspricht dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol der Mischung.

(5) Die Verwendung der Bezeichnungen von pflanzlichen Ausgangsstoffen, die als die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen bestimmter Spirituosen verwendet werden, berührt nicht die Verwendung der Bezeichnungen dieser pflanzlichen Ausgangsstoffe in der Aufmachung und Kennzeichnung anderer Lebensmittel. Die Bezeichnungen dieser Ausgangsstoffe dürfen in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung anderer Spirituosen verwendet werden, vorausgesetzt, die Verbraucher werden durch eine solche Verwendung nicht irreführt.

(6) ► **C2** In der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose darf eine Reifezeit oder Alterungsdauer nur angegeben werden, wenn sich diese auf den jüngsten alkoholischen Bestandteil der Spirituose bezieht und sämtliche mit der Reifung im Zusammenhang stehende Verfahren der Spirituose unter Steuerkontrolle eines Mitgliedstaats oder unter einer gleichwertige Garantien bietenden Kontrolle stattgefunden haben. ◀ Die Kommission richtet ein öffentliches Register ein, das eine Liste der in jedem einzelnen Mitgliedstaat für die Kontrolle der Reifezeit zuständigen Behörden umfasst.

(7) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose wird in dem in der Verordnung (EG) Nr. 684/2009 der Kommission ⁽⁸⁾ genannten elektronischen Verwaltungsdokument angegeben. Wenn in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose eine Reifezeit oder Alterungsdauer angegeben wird, muss diese auch in dem Verwaltungsdokument angegeben werden.

*Artikel 14***Angabe des Herkunftsorts****▼ C2**

(1) Wird der Herkunftsort einer Spirituose, bei dem es sich nicht um die geografische Angabe oder eine Marke handelt, bei ihrer Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung angegeben, so bezieht er sich auf den Ort oder die Region, wo die Phase der Herstellung der Spirituose stattgefunden hat, in der die fertige Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten hat.

⁽⁸⁾ Verordnung (EG) Nr. 684/2009 der Kommission vom 24. Juli 2009 zur Durchführung der Richtlinie 2008/118/EG des Rates über die EDV-gestützten Verfahren für die Beförderung verbrauchsteuerpflichtiger Waren unter Steueraussetzung (ABl. L 197 vom 29.7.2009, S. 24).

▼ C2

(2) Für Spirituosen ist die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts der primären Zutat gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

▼ B*Artikel 15***Für die Bezeichnungen von Spirituosen verwendete Sprachen**

(1) Die in den Anhängen I und II kursiv gedruckten Begriffe und geografische Angaben werden weder auf dem Etikett noch in der Bezeichnung und Aufmachung der Spirituosen übersetzt.

(2) Abweichend von Absatz 1 dürfen bei in der Union hergestellten Spirituosen, die für die Ausfuhr bestimmt sind, die in Absatz 1 genannten Begriffe und geografischen Angaben durch Übersetzungen, Transkriptionen oder Transliterationen ergänzt werden, wenn diese Begriffe und geografischen Angaben in der Originalsprache nicht versteckt sind.

▼ M6**▼ B***Artikel 17***Verbot von Kapseln und Folien aus Blei**

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

*Artikel 18***Referenzanalysemethoden der Union**

(1) Werden Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen untersucht, um zu prüfen, ob sie dieser Verordnung entsprechen, so müssen diese Analysen mit den Referenzanalysemethoden der Union für die Bestimmung ihrer chemischen und physikalischen Zusammensetzung und ihrer sensorischen Eigenschaften in Einklang stehen.

Andere Analysemethoden sind unter der Verantwortung des Laborleiters unter der Bedingung zulässig, dass die Genauigkeit, Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit der Methoden mit denen der einschlägigen Referenzanalysemethoden der Union zumindest gleichwertig sind.

(2) Sind für den Nachweis und die Quantifizierung der in einer bestimmten Spirituose enthaltenen Stoffe keine unionsweiten Analysemethoden festgelegt, so sind eine oder mehrere der folgenden Analysemethoden zu verwenden:

- a) Analysemethoden, die durch international anerkannte Verfahren validiert wurden und insbesondere die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁹⁾ festgelegten Kriterien erfüllen;

⁽⁹⁾ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1).

▼ B

- b) Analysemethoden, die die von der Internationalen Normungsorganisation (ISO) empfohlenen Normen erfüllen;
- c) von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) anerkannte und veröffentlichte Analysemethoden; oder
- d) in Ermangelung von Methoden gemäß den Buchstaben a), b) oder c) aus Gründen der Genauigkeit, Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit
 - eine von dem betreffenden Mitgliedstaat zugelassene Analyse­methode;
 - erforderlichenfalls jede andere geeignete Analyse­methode.

*Artikel 19***Delegierte Befugnisse**

- (1) Um dem traditionellen dynamischen Alterungsverfahren, bekannt als „*criaderas y solera*-Verfahren“ oder „*solera e criaderas*-Verfahren“, bei *Brandy* im Sinne von Anhang III Rechnung zu tragen, das in den Mitgliedstaaten angewandt wird, wird die Kommission ermächtigt, gemäß Artikel 46 delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Verordnung zu erlassen, indem sie
- a) Ausnahmen von Artikel 13 Absatz 6 hinsichtlich der Angabe der Reifezeit oder Alterungsdauer in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung derartigen *Brandys* festlegt; und
 - b) geeignete Kontrollmechanismen für derartigen *Brandy* einrichtet.

(2) Die Kommission wird ermächtigt, gemäß Artikel 46 delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Verordnung zur Einrichtung eines öffentlichen Registers im Sinne von Artikel 13 Absatz 6 zu erlassen, in dem die von den einzelnen Mitgliedstaaten zur Überwachung der Alterungsprozesse benannten Stellen aufgeführt werden.

*Artikel 20***Durchführungsbefugnisse**

Die Kommission kann im Wege von Durchführungsrechtsakten Folgendes festlegen:

- a) die Vorschriften, die für die von den Mitgliedstaaten abzugebenden Mitteilungen hinsichtlich der zur Überwachung der Alterungsprozesse gemäß Artikel 13 Absatz 6 benannten Stellen erforderlich sind;
- b) einheitliche Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsorts in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen gemäß Artikel 14;

▼ B

- c) Vorschriften über die Verwendung des Logos der Union gemäß Artikel 16 in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen;
- d) genaue technische Vorschriften über die Referenzanalysemethoden der Union im Sinne von Artikel 18.

Diese Durchführungsrechtsakte werden nach dem Prüfverfahren gemäß Artikel 47 Absatz 2 erlassen.

KAPITEL III
GEOGRAFISCHE ANGABEN

▼ M6**▼ B**

Artikel 22

Produktspezifikation

- (1) Geografische Angaben, die gemäß dieser Verordnung geschützt sind, müssen einer Produktspezifikation entsprechen, die mindestens folgende Angaben enthält:
- a) den als geografische Angabe zu schützenden Bezeichnungen, wie er im Handel oder im allgemeinen Sprachgebrauch verwendet wird, ausschließlich in den Sprachen, die historisch zur Beschreibung des betreffenden Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet werden oder wurden, und zwar in der ursprünglichen Schreibweise und — wenn diese davon abweicht — transkribiert in die lateinische Schrift;
 - b) die Spirituosenkategorie oder den Begriff „Spirituose“, wenn die Spirituose nicht den Anforderungen der Spirituosenkategorien gemäß Anhang I genügt;
 - c) eine Beschreibung der Merkmale der Spirituose, gegebenenfalls einschließlich der Ausgangsstoffe, aus denen sie hergestellt wurde, sowie der wichtigsten physikalischen, chemischen oder sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses und der besonderen Merkmale des Erzeugnisses im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie;
 - d) die Abgrenzung des geografischen Gebiets unter Berücksichtigung des Zusammenhangs gemäß Buchstabe f;
 - e) die Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung der Spirituose und gegebenenfalls der verbürgten und unveränderlichen örtlichen Herstellungsverfahren;
 - f) einen Nachweis für den Zusammenhang zwischen einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder einem anderen Merkmal der Spirituose und ihrem geografischen Ursprung;
 - g) den Namen und die Anschrift der zuständigen Behörden oder — falls verfügbar — die Namen und Anschriften der Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation gemäß Artikel 38 kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben;

▼ B

- h) alle besonderen Vorschriften für die Kennzeichnung der betreffenden geografischen Angabe.

Gegebenenfalls sind Anforderungen an die Verpackung in der Produktspezifikation anzugeben, der eine Begründung dafür beigelegt ist, warum der Verpackungsvorgang in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen muss, um die Qualität zu wahren und den Ursprung oder die Kontrolle zu gewährleisten; dabei ist dem Unionsrecht, insbesondere den Vorschriften über den freien Waren- und Dienstleistungsverkehr, Rechnung zu tragen.

▼ M6

- (1a) Die Produktspezifikation kann auch nachhaltige Praktiken enthalten.

▼ B

- (2) Technische Unterlagen, die vor dem 8. Juni 2019 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 als Teil eines Antrags eingereicht werden, gelten als Produktspezifikationen im Sinne dieses Artikels.

▼ M6*Artikel 23***Einziges Dokument**

Das einzige Dokument enthält folgende Angaben:

- a) die wichtigsten Anforderungen der Produktspezifikation, einschließlich der zu schützenden Bezeichnung, der Kategorie, in welche die Spirituose fällt, oder des Begriffs „Spirituose“, des Herstellungsverfahrens, einer Beschreibung der Merkmale der Spirituose, einer kurzen Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets und gegebenenfalls besondere Vorschriften für deren Verpackung und Kennzeichnung;
- b) eine Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem in Artikel 3 Nummer 4 genannten geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Einbeziehung besonderer Angaben zur Beschreibung des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen.

▼ B*Artikel 34***Gleichlautende geografische Angaben****▼ M6**

Der Schutz geografischer Angaben gemäß der vorliegenden Verordnung gilt unbeschadet der geschützten geografischen Angaben und geschützten Ursprungsbezeichnungen von Weinbauerzeugnissen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

▼ B*Artikel 37***Bestehende eingetragene geografische Angaben**

Die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragenen und damit gemäß jener Verordnung geschützten geografischen Angaben für Spirituosen sind im Rahmen der vorliegenden Verordnung automatisch als geografische Angaben geschützt. Die Kommission führt sie in dem in Artikel 33 dieser Verordnung genannten Register auf.

▼ M6**▼ B***Artikel 41***Delegierte Befugnisse**

(1) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 46 delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Verordnung durch Festlegung weiterer Bedingungen¹⁰ einschließlich in den Fällen, in denen ein geografisches Gebiet mehr als ein Land umfasst, zu erlassen, und zwar über Folgendes:

- a) Anträge auf Eintragung geografischer Angaben gemäß den Artikeln 23 und 24; und
- b) die in Artikel 24 genannten nationalen Vorverfahren, die Prüfung durch die Kommission, das Einspruchsverfahren und die Löschung von geografischen Angaben.

(2) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 46 delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Verordnung durch Festlegung der Bedingungen und Anforderungen für das Verfahren bei Änderungen der Union und Standardänderungen, einschließlich vorübergehender Änderungen, an Produktspezifikationen im Sinne von Artikel 31 zu erlassen.

▼ M6*Artikel 42***Durchführungsbefugnisse**

(1) Die Kommission kann Durchführungsrechtsakte erlassen in Bezug auf

- a) die Form der Produktspezifikation;
- b) die Festlegung des Formats und der Online-Präsentation des in Artikel 23 genannten einzigen Dokuments;
- c) den Ausschluss oder die Anonymisierung personenbezogener Daten.

(2) Diese Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in Artikel 88 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁰⁾ genannten Prüfverfahren erlassen.

⁽¹⁰⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben der Union für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

▼B

KAPITEL IV

**KONTROLLEN, INFORMATIONSAUSTAUSCH, RECHTSVORSCHRIFTEN
DER MITGLIEDSTAATEN***Artikel 43***Kontrolle von Spirituosen**

(1) Für die Kontrolle von Spirituosen sind die Mitgliedstaaten zuständig. Sie treffen die erforderlichen Maßnahmen, um die Einhaltung dieser Verordnung sicherzustellen, und benennen die Behörden, die für die Sicherstellung der Einhaltung dieser Verordnung zuständig sind.

(2) Die Kommission sorgt für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung und regelt gegebenenfalls im Wege von Durchführungsrechtsakten die von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Verwaltungs- und Warenkontrollen auf Einhaltung der Verpflichtungen, die sich aus der Anwendung dieser Verordnung ergeben. Diese Durchführungsrechtsakte werden nach dem Prüfverfahren gemäß Artikel 47 Absatz 2 erlassen.

*Artikel 44***Informationsaustausch**

(1) Die Mitgliedstaaten und die Kommission teilen sich gegenseitig die Informationen mit, die zur Anwendung dieser Verordnung erforderlich sind.

(2) Die Kommission kann Durchführungsrechtsakte über Inhalt und Art der auszutauschenden Informationen sowie über die Methoden für den Informationsaustausch erlassen.

Diese Durchführungsrechtsakte werden nach dem Prüfverfahren gemäß Artikel 47 Absatz 2 erlassen.

*Artikel 45***Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten**

(1) Die Mitgliedstaaten können im Rahmen der Qualitätspolitik für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Spirituosen und insbesondere für die im Register eingetragenen geografischen Angaben oder für den Schutz neuer geografischer Angaben strengere Vorschriften als die Vorschriften der Anhänge I und II für die Herstellung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung erlassen, soweit sie mit dem EU-Recht vereinbar sind.

(2) Ungeachtet des Absatzes 1 dürfen die Mitgliedstaaten die Einfuhr, den Verkauf oder den Verbrauch von in anderen Mitgliedstaaten oder in Drittländern hergestellten Spirituosen, die dieser Verordnung entsprechen, nicht untersagen oder einschränken.



KAPITEL V

BEFUGNISÜBERTRAGUNG, DURCHFÜHRUNGS-, ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN*ABSCHNITT 1****Befugnisübertragung und Durchführungsbestimmungen****Artikel 46***Ausübung der Befugnisübertragung**

(1) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte wird der Kommission unter den in diesem Artikel festgelegten Bedingungen übertragen.

(2) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte gemäß den Artikeln 8 und 19 wird der Kommission für einen Zeitraum von sieben Jahren ab dem 24. Mai 2019 übertragen. Die Kommission erstellt spätestens neun Monate vor Ablauf des Zeitraums von sieben Jahren einen Bericht über die Befugnisübertragung. Die Befugnisübertragung verlängert sich stillschweigend um Zeiträume gleicher Länge, es sei denn, das Europäische Parlament oder der Rat widersprechen einer solchen Verlängerung spätestens drei Monate vor Ablauf des jeweiligen Zeitraums.

(3) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte gemäß den Artikeln 33 und 41 wird der Kommission für einen Zeitraum von 5 Jahren ab dem 24. Mai 2019 übertragen. Die Kommission erstellt spätestens neun Monate vor Ablauf des Zeitraums von fünf Jahren einen Bericht über die Befugnisübertragung. Die Befugnisübertragung verlängert sich stillschweigend um Zeiträume gleicher Länge, es sei denn, das Europäische Parlament oder der Rat widersprechen einer solchen Verlängerung spätestens drei Monate vor Ablauf des jeweiligen Zeitraums.

(4) Die Befugnis zum Erlass der in Artikel 50 genannten delegierten Rechtsakte wird der Kommission für einen Zeitraum von sechs Jahren ab dem 24. Mai 2019 übertragen.

(5) Die Befugnisübertragung gemäß den Artikeln 8, 19, 33, 41 und 50 kann vom Europäischen Parlament oder vom Rat jederzeit widerrufen werden. Der Beschluss über den Widerruf beendet die Übertragung der in diesem Beschluss angegebenen Befugnis. Er wird am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* oder zu einem im Beschluss über den Widerruf angegebenen späteren Zeitpunkt wirksam. Die Gültigkeit von delegierten Rechtsakten, die bereits in Kraft sind, wird von dem Beschluss über den Widerruf nicht berührt.

▼B

(6) Vor dem Erlass eines delegierten Rechtsakts konsultiert die Kommission die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten Sachverständigen im Einklang mit den in der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 13. April 2016 über bessere Rechtsetzung enthaltenen Grundsätzen.

(7) Sobald die Kommission einen delegierten Rechtsakt erlässt, übermittelt sie ihn gleichzeitig dem Europäischen Parlament und dem Rat.

(8) Ein delegierter Rechtsakt, der gemäß den Artikeln 8, 19, 33, 41 und 50 erlassen wurde, tritt nur in Kraft, wenn weder das Europäische Parlament noch der Rat innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach Übermittlung dieses Rechtsakts an das Europäische Parlament und den Rat Einwände erhoben haben oder wenn vor Ablauf dieser Frist das Europäische Parlament und der Rat beide der Kommission mitgeteilt haben, dass sie keine Einwände erheben werden. Auf Initiative des Europäischen Parlaments oder des Rates wird diese Frist um zwei Monate verlängert.

*Artikel 47***Ausschussverfahren**

(1) Die Kommission wird von dem mit der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 eingesetzten Ausschuss für Spirituosen unterstützt. Dieser Ausschuss ist ein Ausschuss im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 182/2011.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt Artikel 5 der Verordnung (EU) Nr. 182/2011.

*ABSCHNITT 2**Ausnahme-, Übergangs- und Schlussbestimmungen**Artikel 48***Ausnahme von den Vorschriften für Nennfüllmengen in der Richtlinie 2007/45/EG****▼C2**

Abweichend von Artikel 3 der Richtlinie 2007/45/EG und von Abschnitt 1 Zeile 6 des Anhangs dieser Richtlinie darf einfach destillierter Shochu (26), der in einer Brennblase hergestellt und in Japan abgefüllt worden ist, in Nennfüllmengen von 720 ml und 1 800 ml auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht werden.

▼B*Artikel 49***Aufhebung**

(1) Unbeschadet des Artikels 50 wird die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 mit Wirkung vom 25. Mai 2021 aufgehoben. Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wird jedoch mit Wirkung vom 8. Juni 2019 aufgehoben.

(2) Abweichend von Absatz 1 gilt Folgendes:

a) Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 gilt weiterhin bis zum 25. Mai 2021.

▼B

- b) Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 und, unbeschadet der Anwendbarkeit anderer Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission⁽¹⁾, Artikel 9 der Durchführungsverordnung gelten bis zum Abschluss der in Artikel 9 jener Durchführungsverordnung vorgesehenen Verfahren, jedoch in jedem Fall höchstens bis zum 25. Mai 2021; und
- c) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 gilt weiterhin, bis das in Artikel 33 der vorliegenden Verordnung genannte Register eingerichtet ist.
- (3) Bezugnahmen auf die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang IV dieser Verordnung zu lesen.

*Artikel 50***Übergangsmaßnahmen****▼C2**

- (1) Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung, die die Anforderungen der vorliegenden Verordnung nicht erfüllen, die jedoch die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 erfüllen und vor dem 25. Mai 2021 hergestellt wurden, dürfen weiter in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände erschöpft sind.
- (2) Ungeachtet des Absatzes 1 dieses Artikels dürfen Spirituosen, deren Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung nicht im Einklang mit den Artikeln 21 und 36 der vorliegenden Verordnung stehen, die jedoch mit den Artikeln 16 und 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 vereinbar sind und vor dem 8. Juni 2019 etikettiert wurden, weiter in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände erschöpft sind.

▼B

- (3) Bis zum 25. Mai 2025 wird der Kommission die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte gemäß Artikel 46 zur Änderung von Artikel 3 Absätze 2, 3, 9, 10, 11 und 12, Artikel 10 Absätze 6 und 7 sowie Artikel 11, Artikel 12 und 13 oder zur Ergänzung der vorliegenden Verordnung durch Abweichung von diesen Bestimmungen zu erlassen.

Die delegierten Rechtsakte gemäß Unterabsatz 1 sind strikt auf Fälle zu beschränken, in denen das aufgrund der Marktlage nachweislich erforderlich ist.

Die Kommission erlässt für jede Begriffsbestimmung, technische Begriffsbestimmung oder Anforderung gemäß Unterabsatz 1 einen gesonderten delegierten Rechtsakt.

- (4) Die Artikel 22 bis 26, 31 und 32 dieser Verordnung gelten nicht für Eintragungs-, Änderungs- und Löschanträge, die am 8. Juni 2019 noch anhängig sind. Artikel 17 Absätze 4, 5 und 6, Artikel 18 und Artikel 21 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 gelten auch weiterhin für derartige Anträge.

Die Bestimmungen über das Einspruchsverfahren gemäß den Artikeln 27, 28 und 29 dieser Verordnung gelten nicht für die Eintragungs- oder Änderungsanträge, für die die wichtigsten Spezifikationen der technischen Unterlage bzw. die Änderungsanträge zu Widerspruchszwecken am 8. Juni 2019 bereits im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht worden sind. Artikel 17 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 gilt auch weiterhin für derartige Anträge.

⁽¹⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission vom 25. Juli 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen (ABl. L 201 vom 26.7.2013, S. 21).

▼B

Die Bestimmungen über das Einspruchsverfahren gemäß den Artikeln 27, 28 und 29 dieser Verordnung gelten auch nicht für Löschanträge, die am 8. Juni 2019 noch anhängig sind. Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 gilt auch weiterhin für derartige Löschanträge.

(5) Für die nach Kapitel III dieser Verordnung eingetragenen geographischen Angaben, deren Antrag auf Eintragung bei Geltungsbeginn der Durchführungsrechtsakte, in denen detaillierte Vorschriften über Antragsverfahren sowie Form und Vorlage der in Artikel 23 genannten Anträge gemäß Artikel 42 Absatz 2 dieser Verordnung festgelegt sind, anhängig war, können die wichtigsten Spezifikationen der technischen Unterlage im Sinne von Artikel 17 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 über das Register direkt zugänglich gemacht werden.

(6) Für gemäß der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragene geographische Angaben veröffentlicht die Kommission auf Antrag eines Mitgliedstaats ein von diesem Mitgliedstaat eingereichtes Einziges Dokument im *Amtsblatt der Europäischen Union*. An diese Veröffentlichung, die einen Hinweis auf die Fundstelle der Produktspezifikation enthält, schließt kein Einspruchsverfahren an.

*Artikel 51***Inkrafttreten und Anwendung**

(1) Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab 25. Mai 2021.

▼C1

(2) Ungeachtet des Absatzes 1 gelten Artikel 14 Absatz 2, Artikel 16, Artikel 20 Buchstabe c, Artikel 21, 22 und 23, Artikel 24 Absätze 1, 2 und 3, Artikel 24 Absatz 4 Unterabsätze 1 und 2, Artikel 24 Absätze 8 und 9, Artikel 25 bis 42, Artikel 46 und 47, Artikel 50 Absätze 1, 4 und 6, Anhang I Nummer 39 Buchstabe d und Nummer 40 Buchstabe d sowie die in Artikel 3 festgelegten Begriffsbestimmungen über diese Bestimmungen ab dem 8. Juni 2019.

▼B

(3) Die in den Artikeln 8, 19 und 50 vorgesehenen delegierten Rechtsakte, die gemäß Artikel 46 erlassen wurden, und die in Artikel 8 Absatz 4 und den Artikeln 20, 43 und 44 vorgesehenen Durchführungsrechtsakte, die gemäß Artikel 47 erlassen wurden, gelten ab dem 25. Mai 2021.

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



ANHANG I

KATEGORIEN VON SPIRITUOSEN

1. **Rum**

- a) Rum ist eine Spirituose, die ausschließlich durch die Destillation des Produkts der alkoholischen Gärung von Melasse oder Sirup, die aus der Rohrzuckerproduktion stammen, oder von Zuckerrohrsaft selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Rum darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Rum nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Rum darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- g) Bei gemäß dieser Verordnung eingetragenen geografischen Angaben darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung von Rum ergänzt werden durch
- i) den Begriff „*traditionnel*“ oder „*tradicional*“ sofern der betreffende Rum
- nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wurde, und
 - einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist und
 - nicht gesüßt ist;
- ii) den Begriff „landwirtschaftlicher“, sofern der betreffende Rum den Anforderungen gemäß Ziffer i) entspricht und ausschließlich durch Destillation nach der alkoholischen Gärung von Zuckerrohrsaft hergestellt worden ist. Der Begriff „landwirtschaftlicher“ darf nur bei einer geografischen Angabe eines französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira verwendet werden.

Diese Ziffer lässt die Verwendung der Begriffe „landwirtschaftlicher“, „*traditionnel*“ oder „*tradicional*“ in Verbindung mit allen Erzeugnissen, die nicht unter diese Kategorie fallen, nach den für diese Erzeugnisse geltenden spezifischen Kriterien unberührt.

2. **Whisky oder Whiskey**

- a) *Whisky* oder *Whiskey* ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Ausführung aller folgender Prozessschritte hergestellt wird:
- i) Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide (auch mit ganzen Körnern nicht gemälzter Getreidearten), die
- durch die in ihr enthaltenen Malzamy lasen, auch mit anderen natürlichen Enzymen, verzuckert wird,
 - mit Hefe vergoren wird;

▼ B

ii) jede Destillation erfolgt zu weniger als 94,8 % vol, sodass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist;

iii) mindestens dreijährige Reifung des endgültigen Destillats in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern.

Das endgültige Destillat, dem nur Wasser und einfaches Zuckerkulör (zur Färbung) zugesetzt werden dürfen, bewahrt die Farbe, das Aroma und den Geschmack, die beim Herstellungsprozess gemäß den Ziffern i, ii und iii entstanden sind.

- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Whisky* oder *Whiskey* beträgt 40 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Whisky* oder *Whiskey* darf selbst zur Abrundung des Geschmacks weder gesüßt noch aromatisiert werden noch andere Zusätze als zur Anpassung der Farbe verwendetes Zuckerkulör (E 150a) enthalten.
- e) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „*Whisky*“ oder „*Whiskey*“ darf nur dann durch den Begriff „Single Malt“ ergänzt werden, wenn die Spirituose ausschließlich aus gemälzter Gerste in einer einzigen Brennerei destilliert wurde.

3. Getreidespirituose

- a) Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.
- b) Mit Ausnahme von „*Korn*“ beträgt der Mindestalkoholgehalt von Getreidespirituosen 35 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Getreidespirituose darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Getreidespirituose nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Getreidespirituose darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 10 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

▼ C2

- g) Um die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Getreidebrand“ führen zu dürfen, muss die Getreidespirituose durch Destillation zu weniger als 95 % vol aus vergorener Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen werden und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweisen.

▼ B

- h) In der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Getreidespirituose“ oder „Getreidebrand“ darf das Wort „Getreide“ durch den Namen der Getreideart ersetzt werden, die ausschließlich für die Gewinnung der Spirituose verwendet wird.

4. Branntwein

- a) Branntwein ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:

▼ C1

- i) Sie wird ausschließlich durch Destillation zu weniger als 86 % vol von Wein, Brennwein oder Weindestillat gewonnen;

▼ B

- ii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. auf;

▼ B

- iii) sie weist einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Branntwein beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Branntwein darf nicht aromatisiert werden. Das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.
- e) Zuckerkulör darf Branntwein nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Branntwein darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- g) Wurde Branntwein einer Reifung unterzogen, so darf er weiterhin als „Branntwein“ vermarktet werden, sofern die Reifezeit mindestens der für Spirituosen der Kategorie 5 festgelegten Reifezeit entspricht.
- h) Diese Verordnung lässt die Verwendung des Begriffs „*Branntwein*“ in Verbindung mit dem Begriff „*Essig*“ in der Aufmachung und Kennzeichnung von Essig unberührt.

5. Brandy oder Weinbrand

- a) *Brandy* oder *Weinbrand* ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
 - i) Sie wird aus Branntwein, dem Weindestillat zugesetzt werden kann, hergestellt, sofern dieses Weindestillat zu weniger als 94,8 % vol destilliert worden ist und höchstens 50 % des Alkoholgehalts des Fertigerzeugnisses ausmacht;
 - ii) sie ist mindestens
 - ein Jahr lang in Eichenholzbehältern mit einem Fassungsvermögen von jeweils mindestens 1 000 Litern oder
 - sechs Monate lang in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von jeweils weniger als 1 000 Litern gereift;
 - iii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. auf, die ausschließlich aus der Destillation der Ausgangsstoffe stammen;
 - iv) sie weist einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Brandy* oder *Weinbrand* beträgt 36 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Brandy* oder *Weinbrand* darf nicht aromatisiert werden. Das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.
- e) Zuckerkulör darf *Brandy* oder *Weinbrand* nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

▼B

- f) *Brandy* oder *Weinbrand* darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 35 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

6. Tresterbrand oder Trester

- a) Tresterbrand oder Trester ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
- i) Sie wird ausschließlich aus vergorenem Traubentrester gewonnen, der entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser destilliert wurde, und die beiden folgenden Bedingungen sind erfüllt:
 - jede Destillation erfolgt zu weniger als 86 % vol;
 - die erste Destillation erfolgt im Beisein des Tresters;
 - ii) es dürfen höchstens 25 kg Trub je 100 kg verwendetem Trester zugesetzt werden;
 - iii) die Menge des vom Trub gewonnenen Alkohols darf 35 % der Gesamtmenge des Alkohols im Fertigerzeugnis nicht übersteigen;
 - iv) 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) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Tresterbrand oder Trester darf nicht aromatisiert werden. Das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.
- e) Zuckerkulör darf Trester oder Tresterbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Tresterbrand oder Trester darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

7. Brand aus Obsttrester

- a) Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
- i) Sie wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, hergestellt und erfüllt die beiden folgenden Bedingungen:
 - jede Destillation erfolgt zu weniger als 86 % vol;
 - die erste Destillation erfolgt im Beisein des Tresters;
 - ii) sie weist einen Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;

▼B

- iii) sie weist einen Methanolgehalt von höchstens 1 500 g/hl r. A. auf;
- iv) der Blausäuregehalt bei Brand aus Steinobsttrester beträgt höchstens 7 g/hl r. A.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Brand aus Obsttrester beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Brand aus Obsttrester darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Brand aus Obsttrester nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Brand aus Obsttrester darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- g) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung lautet „-tresterbrand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht. Wird bei der Herstellung Trester unterschiedlicher Obstarten verarbeitet, so wird die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Obsttresterbrand“ verwendet, die durch den Namen jeder Obstart in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen ergänzt werden kann.

8. Korinthenbrand oder Raisin Brandy

- a) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* ist eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation des Extrakts von getrockneten Beeren der Sorten „Schwarze Korinth“ oder „Muscat of Alexandria“ gewonnen und 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 oder *Raisin Brandy* beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

9. Obstbrand

- a) Obstbrand ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
 - i) Sie wird ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation — mit oder ohne Steinen — einer frischen und fleischigen Frucht, einschließlich Bananen, oder des Mosts dieser Frucht oder von Beeren oder Gemüse gewonnen;
 - ii) jede Destillation muss zu weniger als 86 % vol so erfolgen, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe bewahrt;
 - iii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;

▼B

- iv) bei Steinobstbrand wird ein Blausäuregehalt von 7 g/hl r. A. nicht überschritten.
- b) Der Höchstgehalt an Methanol in Obstbrand beträgt 1 000 g/hl r. A., außer:
- i) Bei Obstbrand, der aus folgenden Früchten oder Beeren gewonnen wurde und bei dem der Höchstgehalt an Methanol 1 200 g/hl r. A. beträgt:
- Äpfel (*Malus domestica* Borkh.),
 - Aprikosen/Marillen (*Prunus armeniaca* L.),
 - Pflaumen (*Prunus domestica* L.),
 - Zwetschgen (*Prunus domestica* L.),
 - Mirabellen (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - Pfirsiche (*Prunus persica* (L.) Batsch),
 - Birnen (*Pyrus communis* L.) ausgenommen Birnen der Sorte „Williams“ (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),
 - Brombeeren (*Rubus* sect. *Rubus*),
 - Himbeeren (*Rubus idaeus* L.).
- ii) bei Obstbrand, der aus folgenden Früchten oder Beeren gewonnen wurde und bei dem der Höchstgehalt an Methanol 1 350 g/hl r. A. beträgt:
- Quitten (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L. oder *Juniperus oxicedrus* L.),
 - Birnen der Sorte „Williams“ (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),
 - Schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),
 - Rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.),
 - Hagebutten (*Rosa canina* L.),
 - Holunder (*Sambucus nigra* L.),
 - Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.),
 - Speierling (*Sorbus domestica* L.),
 - Elsbeeren (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

▼ B

- c) Der Mindestalkoholgehalt von Obstbrand beträgt 37,5 % vol.
- d) Obstbrand darf nicht gefärbt werden.
- e) Ungeachtet des Buchstabens d dieser Kategorie und abweichend von Anhang II Teil E Lebensmittelkategorie 14.2.6 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 darf jedoch Zuckerkulör verwendet werden, um die Farbe von Obstbrand anzupassen, der mindestens ein Jahr lang in Kontakt mit Holz gereift ist.
- f) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- g) Obstbrand darf nicht aromatisiert werden.
- h) Obstbrand darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 18 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- i) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung lautet „-brand“ ergänzt durch den Namen der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart. In bulgarischer, tschechischer, griechischer, kroatischer, polnischer, rumänischer, slowakischer und slowenischer Sprache darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung durch den Namen der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart, ergänzt um eine Nachsilbe, ausgedrückt werden.

Alternativ:

- i) darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht auch „-wasser“ lauten; oder
- ii) dürfen in den nachstehenden Fällen auch die folgenden rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen verwendet werden:
 - „Kirsch“ für Kirschbrand (*Prunus avium* (L.) L.),
 - „Pflaume“, „Zwetschge“ oder „Slibowitz“ für Pflaumen- oder Zwetschgenbrand (*Prunus domestica* L.),

▼ C2

- „Mirabelle“ für Mirabellenbrand (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

▼ B

- „Erdbeerbaumfrucht“ für Erdbeerbaumfrüchtebrand (*Arbutus unedo* L.),
- „Golden Delicious“ für Apfelbrand (*Malus domestica* var. „Golden Delicious“),

▼ C2

- „Obstler“ für einen Obstbrand, der aus Früchten — auch mit Beeren — hergestellt wird, vorausgesetzt, dass mindestens 85 % der Maische aus verschiedenen Apfel- oder Birnensorten oder beidem hergestellt wird.

▼ B

Der Name „Williams“ oder „williams“ darf nur verwendet werden, um einen Birnenbrand in Verkehr zu bringen, der ausschließlich aus Birnen der Sorte „Williams“ gewonnen wird.

Besteht die Gefahr, dass der Endverbraucher eine der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen ohne das Wort „Brand“ gemäß diesem Buchstaben nicht leicht versteht, so muss in der Beschreibung, Aufmachung und Kennzeichnung das Wort „Brand“, gegebenenfalls mit einer Erläuterung, erscheinen.

- j) Werden zwei oder mehrere Frucht-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so wird das Erzeugnis unter der folgenden rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung in Verkehr gebracht:

▼ B

- „Obstbrand“ für Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Früchten oder Beeren oder beidem hergestellt werden, oder
- „Gemüsebrand“ für Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Gemüse hergestellt werden, oder
- „Obst- und Gemüsebrand“ für Spirituosen, die durch Destillation einer Kombination aus Früchten, Beeren und Gemüse hergestellt werden.

Ergänzend zur rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung dürfen die einzelnen Frucht-, Beeren- oder Gemüsearten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

▼ M6**9a. Kartoffelbrand**

- a) Kartoffelbrand ist eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von Kartoffelknollen zu weniger als 94,8 % vol so erzeugt wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt.
- b) Der Höchstgehalt an Methanol von Kartoffelbrand beträgt 1 000 g/hl r. A.
- c) Der Mindestalkoholgehalt von Kartoffelbrand beträgt 38 % vol.
- d) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- e) Kartoffelbrand darf nicht aromatisiert werden.
- f) Zuckerkulör darf Kartoffelbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- g) Kartoffelbrand darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 10 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

▼ B**10. Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein**

- a) Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein sind Spirituosen, die folgende Anforderungen erfüllen:
 - i) Sie werden ausschließlich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein gewonnen, der zu weniger als 86 % vol so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht bewahrt;
 - ii) sie weisen einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;
 - iii) sie weisen einen Höchstgehalt an Methanol von 1 000 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein dürfen nicht aromatisiert werden. Das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.

▼ B

- e) Zuckerkulör darf Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein dürfen zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 15 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- g) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung lautet:

▼ C2

— „Brand aus Birnenwein“ für Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Birnenwein hergestellt werden, oder

▼ B

— „Brand aus Birnenwein“ für Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Birnenwein hergestellt werden, oder

▼ C2

— „Brand aus Apfel- und Birnenwein“ für Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Apfel- und Birnenwein hergestellt werden.

▼ B**11. Honigbrand**

- a) Honigbrand ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
 - i) Sie wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Honigmaische gewonnen;
 - ii) sie wird zu weniger als 86 % vol so destilliert, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Honigbrand beträgt 35 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Honigbrand darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Honigbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Honigbrand darf nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks mit Honig gesüßt sein. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g Honig je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

12. Hefebrand oder Brand aus Trub

- a) *Hefebrand* oder Brand aus Trub ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation von Weintrub, Biertrub oder Fruchttrub zu weniger als 86 % vol gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Hefebrand* oder Brand aus Trub beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Hefebrand* oder Brand aus Trub darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf *Hefebrand* oder Brand aus Trub nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) *Hefebrand* oder Brand aus Trub darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- g) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „*Hefebrand*“ oder „Brand aus Trub“ wird durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt.

▼ B**13. Bierbrand**

- a) Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschließlich unter Normaldruck durch direkte Destillation von frischem Bier gewonnen wird und zu weniger als 86 % vol so destilliert werden muss, dass das hieraus gewonnene Destillat die sensorischen Eigenschaften des Biers aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Bierbrand beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Bierbrand darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Bierbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Bierbrand darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

▼ M6**13a. Brotbrand**

- a) Brotbrand ist eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von frischem Brot zu weniger als 86 % vol so erzeugt wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack des Ausgangsstoffes bewahrt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Brotbrand beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Brotbrand darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Brotbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Brotbrand darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

13b. Birkensaftbrand, Ahornsftbrand und Birken- und Ahornsftbrand

- a) Birkensaftbrand, Ahornsftbrand und Birken- und Ahornsftbrand sind Spirituosen, die ausschließlich durch direkte Destillation von Maische aus der Gärung von frischem Birken- oder Ahornsft oder beiden unter Normaldruck erzeugt wird und zu weniger als 88 % vol so destilliert wird, dass das hieraus gewonnene Destillat die sensorischen Eigenschaften von Birken- oder Ahornsft oder beiden aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Birkensaftbrand, Ahornsftbrand und Birken- und Ahornsftbrand beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Birkensaftbrand, Ahornsftbrand und Birken- und Ahornsftbrand dürfen nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Birkensaftbrand, Ahornsftbrand und Birken- und Ahornsftbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Birkensaftbrand, Ahornsftbrand und Birken- und Ahornsftbrand dürfen zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

▼B**14. Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke**

- a) *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen (*Helianthus tuberosus* L.) zu weniger als 86 % vol gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

15. Wodka

- a) Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die durch Gärung mit Hefe aus

— Kartoffeln oder Getreide oder beidem oder

— sonstigen landwirtschaftlichen Rohstoffen

gewonnen und so destilliert wird, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung anfallenden Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.

Danach darf eine zusätzliche Destillation oder eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen, einschließlich mit Aktivkohle, oder beides vorgenommen werden, um ihr besondere sensorische Eigenschaften zu verleihen.

Die Höchstwerte an Nebenbestandteilen für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zur Herstellung von Wodka entsprechen den Anforderungen gemäß Artikel 5 Buchstabe d, wobei der Methanolgehalt höchstens 10 g/hl r. A. betragen darf.

- b) Der Mindestalkoholgehalt von Wodka beträgt 37,5 % vol.
- c) Zur Aromatisierung dürfen nur natürliche, in dem Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhandene Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden. Außerdem dürfen dem Erzeugnis besondere, vom vorherrschenden Geschmack abweichende sensorische Eigenschaften verliehen werden.
- d) Wodka darf nicht gefärbt werden.
- e) Wodka darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 8 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- f) In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Wodka, der nicht ausschließlich aus Kartoffeln oder Getreide oder einer Kombination von beidem hergestellt wurde, ist an gut sichtbarer Stelle die Angabe „hergestellt aus ...“ zu verwenden, ergänzt durch die Bezeichnungen der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendeten Ausgangsstoffe. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung erscheinen.

▼ B

g) Als Alternative darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Vodka“ in allen Mitgliedstaaten verwendet werden.

16. **-brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ► C2 Frucht, Beeren oder Nüsse ◄), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird**

a) -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ► C2 Frucht, Beeren oder Nüsse ◄), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:

i) Sie wird hergestellt durch:

— Mazeration von in Ziffer ii genannten Früchten, Beeren oder Nüssen, die teilweise vergoren oder unvergoren sind, wobei höchstens 20 Liter Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand und/oder Destillat aus ► C2 derselben Frucht, denselben Beeren oder denselben Nüssen ◄ je 100 kg vergorener Früchte, Beeren oder Nüsse zugesetzt werden dürfen, und

— anschließende Destillation; jede Destillation erfolgt zu weniger als 86 % vol;

ii) sie wird aus folgenden Früchten, Beeren oder Nüssen hergestellt:

— Apfelbeeren oder Aronia (*Aronia* Medik. nom. cons.),

— Schwarze Apfelbeeren (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott),

— Kastanien (*Castanea sativa* Mill.),

— Zitrusfrüchte (*Citrus* spp.),

— Haselnüsse (*Corylus avellana* L.),

— Schwarze Krähenbeeren (*Empetrum nigrum* L.),

— Erdbeeren (*Fragaria* spp.),

— Sanddorn (*Hippophae rhamnoides* L.),

— Stechpalme (*Ilex aquifolium* und *Ilex cassine* L.),

▼ C2

— Kornelkirschen (*Cornus mas*),

▼ B

— Walnüsse (*Juglans regia* L.),

— Bananen (*Musa* spp.),

— Myrte (*Myrtus communis* L.),

— Kaktusfeigen (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill),

— Passionsfrüchte (*Passiflora edulis* Sims),

— Traubenkirschen (*Prunus padus* L.),

— Schlehen (*Prunus spinosa* L.),

▼B

- Schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),
- Weiße Johannisbeeren (*Ribes niveum* Lindl.),
- Rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.),
- Stachelbeeren (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- Hagebutten (*Rosa canina* L.),
- Allackerbeeren (*Rubus arcticus* L.),
- Moltebeeren (*Rubus chamaemorus* L.),
- Brombeeren (*Rubus* sect. *Rubus*),
- Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),
- Holunder (*Sambucus nigra* L.),
- Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.),
- Speierling (*Sorbus domestica* L.),
- Elsbeeren (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis* Parkinson),
- Mombinpflaumen (*Spondias mombin* L.),

▼C2

- Amerikanische Heidelbeeren (*Vaccinium corymbosum* L.),
- Gewöhnliche Moosbeeren (*Vaccinium oxycoccos* L.),

▼B

- Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),
- Preiselbeeren (*Vaccinium vitis-idaea* L.).

- b) Der Mindestalkoholgehalt von -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ►C2 Frucht, Beeren oder Nüsse ◄), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, beträgt 37,5 % vol.
- c) -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ►C2 Frucht, Beeren oder Nüsse ◄), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, darf nicht aromatisiert werden.
- d) -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ►C2 Frucht, Beeren oder Nüsse ◄), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, darf nicht gefärbt werden.
- e) Ungeachtet des Buchstabens d und abweichend von Anhang II Teil E Lebensmittelkategorie 14.2.6 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 darf jedoch Zuckerulör verwendet werden, um die Farbe von -brand (ergänzt durch den Namen der ►C2 Frucht, Beeren oder Nüsse ◄), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird und der mindestens ein Jahr lang in Kontakt mit Holz gereift ist, anzupassen.

▼ B

- f) -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ► **C2** Frucht, Beeren oder Nüsse ◀), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 18 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- g) In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten ► **C2** Frucht, Beeren oder Nüsse ◀), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, muss der Hinweis „durch Mazeration und Destillation gewonnen“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe und im selben Sichtfeld wie der Hinweis „-brand (ergänzt durch den Namen der ► **C2** Frucht, Beeren oder Nüsse ◀)“ erscheinen; er ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.
- 17. -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe)**
- a) -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) ist eine Spirituose, die durch Mazeration von in Kategorie 16 Buchstabe a Ziffer ii aufgeführten unvergorenen Früchten und Beeren oder von Gemüse, Nüssen, anderen pflanzlichen Stoffen, wie Kräutern oder Rosenblättern, oder Pilzen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 % vol hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) beträgt 37,5 % vol.
- c) -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) darf nicht aromatisiert werden.
- d) -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) darf nicht gefärbt werden.
- e) -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 10 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- f) Der Begriff -geist darf — wenn ihm ein anderer Begriff als der Name einer verwendeten Frucht oder Pflanze oder eines sonstigen verwendeten Ausgangsstoffs vorangestellt wird —, die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung für andere Spirituosen und alkoholische Getränke ergänzen, sofern durch eine solche Verwendung die Verbraucher nicht irreführt werden.
- 18. Enzian**
- a) Enzian ist eine Spirituose, die aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Enzian beträgt 37,5 % vol.
- c) Enzian darf nicht aromatisiert werden.
- 19. Spirituose mit Wacholder**
- a) Eine Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder von Getreidespirituosen oder Getreidedestillaten oder einer Kombination davon mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L. oder *Juniperus oxicedrus* L.) hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose mit Wacholder beträgt 30 % vol.

▼B

- c) Aromastoffe und/oder Aromaextrakte und/oder Pflanzen mit Aromaeigenschaften oder Teile von Pflanzen mit Aromaeigenschaften dürfen zusätzlich verwendet werden, die sensorischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar sein, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.
- d) Eine Spirituose mit Wacholder darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „*Wacholder*“ oder „*Genebra*“ führen.

20. *Gin*

- a) *Gin* ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Gin* beträgt 37,5 % vol.
- c) Bei der Herstellung von *Gin* dürfen nur Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beides verwendet werden, wobei der Geschmack nach Wacholder vorherrschend bleiben muss.
- d) Die Bezeichnung „*Gin*“ darf durch den Begriff „*dry*“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.

21. Destillierter *Gin*

- a) Destillierter *Gin* ist eine der folgenden Spirituosen:
 - i) eine Spirituose mit Wacholder, die ausschließlich durch Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol unter Zusetzen von Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss;
 - ii) eine Kombination aus dem so gewonnenen Destillat und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung und Reinheit und mit gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem *Gin* dürfen auch Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beide gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem *Gin* beträgt 37,5 % vol.
- c) *Gin*, der durch einen einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird, gilt nicht als destillierter *Gin*.
- d) Die Bezeichnung „Destillierter *Gin*“ darf durch den Begriff „*dry*“ ergänzt werden oder diesen enthalten, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.

22. *London Gin*

- a) *London Gin* ist ein destillierter *Gin*, der folgende Anforderungen erfüllt:
 - i) Er wird ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt und weist einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. auf; sein Aroma wird ausschließlich durch die Destillation von Ethylalkohol unter Zusatz aller verwendeten natürlichen pflanzlichen Stoffe erzeugt;
 - ii) der Mindestalkoholgehalt des hieraus gewonnenen Destillats beträgt 70 % vol;
 - iii) jeder weitere zugesetzte Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs muss den in Artikel 5 aufgeführten Anforderungen entsprechen, allerdings einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. aufweisen;

▼B

- iv) er ist nicht gefärbt;
 - v) er darf nicht mit mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, gesüßt werden;
 - vi) er enthält keine anderen Zutaten als die Zutaten gemäß den Ziffern i, iii und v sowie Wasser.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *London Gin* beträgt 37,5 % vol.
- c) Die Bezeichnung „*London Gin*“ darf durch den Begriff „*dry*“ ergänzt werden oder ihn enthalten.

23. Spirituose mit Kümmel oder *Kümmel*

- a) Eine Spirituose mit Kümmel oder *Kümmel* ist eine Spirituose, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi* L.) gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt der Spirituose mit Kümmel oder *Kümmel* beträgt 30 % vol.
- c) Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beide dürfen zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.

24. *Akvavit* oder *Aquavit*

- a) *Akvavit* oder *Aquavit* ist eine Spirituose mit Kümmel oder Dillsamen oder beidem, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit einem Kräuterdessillat oder Gewürzdestillat hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Akvavit* oder *Aquavit* beträgt 37,5 % vol.
- c) Andere natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beide dürfen zusätzlich verwendet werden, jedoch muss ein wesentlicher Teil des Aromas aus der Destillation von Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) oder Dillsamen (*Anethum graveolens* L.) oder beidem stammen; der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d) Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht vorherrschend sein; der Gehalt an Abdampfdruckstand darf nicht mehr als 1,5 g je 100 ml betragen.

25. Spirituose mit Anis

- a) Eine Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Anis (*Pimpinella anisum* L.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, in einem oder mehreren der folgenden Prozessschritte hergestellt wird:
- i) Mazeration oder Destillation oder beides;
 - ii) Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
 - iii) Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen.
- b) Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose mit Anis beträgt 15 % vol.

▼ B

- c) Eine Spirituose mit Anis dürfen nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.
- d) Es dürfen weitere natürliche Pflanzenextrakte und würzende Samen verwendet werden, wobei jedoch der Anisgeschmack vorherrschend bleiben muss.

26. Pastis

- a) *Pastis* ist eine Spirituose mit Anis, die außerdem natürliche Extrakte von Süßholz (*Glycyrrhiza* spp.) und damit auch als „Chalkone“ bekannte 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) *Pastis* darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.
- d) *Pastis* enthält weniger als 100 g süßende Erzeugnisse, ausgedrückt als Invertzucker, je Liter sowie einen Mindest- bzw. Höchstgehalt an Anethol von 1,5 g je Liter bzw. 2 g je Liter.

27. Pastis de Marseille

- a) *Pastis de Marseille* ist ein *Pastis* mit ausgeprägtem Anisgeschmack und einem Anetholgehalt zwischen 1,9 und 2,1 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Pastis de Marseille* beträgt 45 % vol.
- c) *Pastis de Marseille* darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

28. Anis oder Janeževac

- a) *Anis* oder *Janeževac* ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristischer Geschmack ausschließlich von Anis (*Pimpinella anisum* L.) und/oder Sternanis (*Illicium verum* Hook f.) und/oder Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) stammt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Anis* oder *Janeževac* beträgt 35 % vol.
- c) *Anis* oder *Janeževac* darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

29. Destillierter Anis

- a) Destillierter *Anis* ist *Anis*, dessen Alkoholgehalt zu mindestens 20 % aus Alkohol besteht, der unter Beigabe der unter Kategorie 28 Buchstabe a genannten Samen und im Falle geografischer Angaben unter Beigabe von Mastix oder anderer würzender Samen, Pflanzen oder Früchte destilliert wurde.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem *Anis* beträgt 35 % vol.
- c) Destillierter *Anis* darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

▼B**30. Spirituose ►C2 mit bitterem Geschmack ◀ oder *Bitter***

- a) Eine Spirituose ►C2 mit bitterem Geschmack ◀ oder *Bitter* ist eine Spirituose mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder von einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder von beidem mit Aromastoffen oder Aromaextrakten oder beidem hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose ►C2 mit bitterem Geschmack ◀ oder *Bitter* beträgt 15 % vol.
- c) Unbeschadet der Verwendung dieser Begriffe bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln als Spirituosen darf eine Spirituose ►C2 mit bitterem Geschmack ◀ oder *Bitter* auch — allein oder in Verbindung mit einem anderen Begriff — unter der Bezeichnung „Bitter“ oder „*Bitter*“ in Verkehr gebracht werden.
- d) Ungeachtet des Buchstabens c dürfen die Begriffe „Bitter“ oder „*Bitter*“ bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Likören ►C2 mit bitterem Geschmack ◀ verwendet werden.

31. Aromatisierter Wodka

- a) Aromatisierter Wodka ist Wodka, dem ein anderer vorherrschender Geschmack als der zu seiner Herstellung verwendeten 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, Zusammenstellen, Aromatisieren, Reifen und Färben.
- d) Wird aromatisierter Wodka gesüßt, muss er weniger als 100 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- e) Aromatisierter Wodka darf als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung die Bezeichnung seines vorherrschenden Aromas in Verbindung mit dem Wort „Wodka“ führen. Der Begriff „Wodka“ darf in jeder Amtssprache der Europäischen Union durch den Begriff „*Vodka*“ ersetzt werden.

32. Mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder *Pacharán***▼C2**

- a) Eine mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder *Pacharán* ist eine Spirituose, die einen vorherrschenden Schlehengeschmack aufweist und durch Mazeration von Schlehen (*Prunus spinosa*) in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter Zusatz von natürlichen Anisextrakten oder Anisdestillaten oder beidem hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt einer mit Schlehen aromatisierten Spirituose oder *Pacharán* beträgt 25 % vol.
- c) Für die Herstellung einer mit Schlehen aromatisierten Spirituose oder *Pacharán* wird eine Mindestmenge von 125 g Schlehen je Liter Fertigerzeugnis verwendet.
- d) Eine mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder *Pacharán* hat einen Gehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, von 80 bis 250 g je Liter Fertigerzeugnis.

▼B

- e) Die sensorischen Eigenschaften, Farbe und Geschmack einer mit Schlehen aromatisierten Spirituose oder *Pacharán* rühren ausschließlich von den verwendeten Früchten und dem Anis her.

▼ B

- f) Der Begriff „*Pacharán*“ darf als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nur verwendet werden, wenn das Produkt in Spanien hergestellt wird. Für außerhalb von Spanien hergestellte Produkte darf der Begriff „*Pacharán*“ nur als Ergänzung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Mit Schlehen aromatisierte Spirituose“ verwendet werden, sofern die Angabe „hergestellt in ...“, gefolgt vom Namen des Mitgliedstaats oder Drittlands der Herstellung, beigefügt ist.

33. Likör

- a) Likör ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
- i) Sie weist folgenden Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, auf:
- 70 g je Liter bei Kirsch- oder Sauerkirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirsch- oder Sauerkirschbrand besteht;
 - 80 g je Liter bei Likören, die ausschließlich mit Enzian oder einer ähnlichen Pflanze oder mit Wermut aromatisiert werden;
 - 100 g je Liter in allen anderen Fällen;
- ii) sie wird unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Kombination davon, unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und einem oder mehreren Aromen, Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln hergestellt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Likör dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

Jedoch dürfen die folgenden Liköre ausschließlich mit geschmackgebenden Lebensmitteln, Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

- i) Liköre aus Früchten:
- Ananas (*Ananas*),
 - Zitrusfrüchte (*Citrus* L.),
 - Sanddorn (*Hippophae rhamnoides* L.),
 - Maulbeeren (*Morus alba*, *Morus rubra*),
 - Sauerkirschen (*Prunus cerasus*),
 - Kirschen (*Prunus avium*),
 - Schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),
 - Allackerbeeren (*Rubus arcticus* L.),
 - Moltebeeren (*Rubus chamaemorus* L.),

▼B

- Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),

▼C2

- Gewöhnliche Moosbeeren (*Vaccinium oxycoccos* L.),

▼B

- Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),
- Preiselbeeren (*Vaccinium vitis-idaea* L.);

ii) Liköre aus Pflanzen:

- Gletscher-Edelraute (*Artemisia genepi*),
- Enzian (*Gentiana* L.),
- Minze (*Mentha* L.),
- Anis (*Pimpinella anisum* L.),

d) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Liqueur“ darf in allen Mitgliedstaaten verwendet werden und:

- für Liköre, die durch Mazeration von Sauerkirschen oder Kirschen (*Prunus cerasus* oder *Prunus avium*) in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen werden, darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung — allein oder in Verbindung mit dem Begriff „Likör“ — „Guignolet“ oder „češnjevec“ lauten;

▼C2

- für Liköre, die durch Mazeration von Sauerkirschen (*Prunus cerasus*) in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen werden, darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung — allein oder in Verbindung mit dem Begriff „Likör“ — „Ginja“, „Ginjinha“ oder „Višnjevec“ lauten;

▼B

- für Liköre, deren Alkoholgehalt ausschließlich auf den zugesetzten Rum zurückgeht, darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung — allein oder in Verbindung mit dem Begriff „Likör“ — „Punch au rhum“ lauten;
- unbeschadet des Artikels 3 Nummer 2, des Artikels 10 Absatz 5 Buchstabe b und des Artikels 11 darf für Liköre, die Milch oder Milcherzeugnisse enthalten, die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung — allein oder in Verbindung mit dem Begriff „Likör“ — „Cream“ lauten, ergänzt durch den Namen der verwendeten Ausgangsstoffe, die dem Likör seinen vorherrschenden Geschmack verleihen.

e) In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von in der Union hergestellten Likören dürfen bei der Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren folgende zusammengesetzte Begriffe verwendet werden:

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

▼ B

In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung der in diesem Buchstaben genannten Liköre ist der zusammengesetzte Begriff in einer Zeile in einheitlicher Schrift derselben Schriftart und Farbe zu halten, wobei die Bezeichnung „Likör“ unmittelbar daneben erscheinen muss, und zwar in einer Schrift, die nicht kleiner sein darf als die des zusammengesetzten Begriffs. 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 „landwirtschaftlichem Alkohol“ jeweils nach den Worten „hergestellt aus“, „gewonnen aus“ oder „aus“ erscheint.

- f) Unbeschadet der Artikel 11 und 12 und 13 Absatz 4 darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Likör“ durch den Namen des Aromas oder Lebensmittels ergänzt werden, das der Spirituose ihren vorherrschenden Geschmack verleiht, sofern der Spirituose ihr Geschmack durch geschmackgebende Lebensmittel, Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe verliehen wird, die aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurden, auf den im Namen des Aromas oder des Lebensmittels Bezug genommen wird, welches nur dann durch Aromastoffe ergänzt wird, wenn das erforderlich ist, um den Geschmack des Ausgangsstoffs zu verstärken.

34. **▼ C2** „-creme“ (ergänzt durch den Namen eines verwendeten Obstes oder eines sonstigen ◀

▼ C2

- a) „-creme“, ergänzt durch den Namen eines verwendeten Obstes oder eines sonstigen verwendeten Ausgangsstoffes, ist ein Likör mit einem Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, von 250 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von „-creme“ (ergänzt durch den Namen eines verwendeten Obstes oder eines sonstigen verwendeten Ausgangsstoffes) beträgt 15 % vol.

▼ B

- c) Für diese Spirituose gelten die Regeln gemäß Kategorie 33 über die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

▼ C2

- d) Die verwendeten Ausgangsstoffe dürfen keine Milch und Milcherzeugnisse sein.
- e) Das Obst oder jeder sonstige, in der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung verwendete, Ausgangsstoff ist das Obst bzw. der Ausgangsstoff, das bzw. der einem Likör seinen vorherrschenden Geschmack verleiht.

▼ B

- f) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.
- g) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Crème de cassis“ darf nur für Liköre verwendet werden, die mit schwarzen Johannisbeeren hergestellt werden, deren Gehalt an süßenden Erzeugnissen mehr als 400 g je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.

35. **Sloe Gin**

- a) *Sloe Gin* ist ein Likör, der durch Mazeration von Schlehen in *Gin*, eventuell 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 verwendet werden.
- d) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

36. **Sambuca**

- a) *Sambuca* ist ein mit Anis aromatisierter farbloser Likör, der folgende Anforderungen erfüllt:

▼B

- i) Er enthält Destillate von Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* L.) oder anderen Gewürzpflanzen;
 - ii) sein Gehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt mindestens 350 g je Liter;
 - iii) er weist einen Gehalt an natürlichem Anethol von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sambuca* beträgt 38 % vol.
 - c) Für *Sambuca* gelten die Regeln gemäß Kategorie 33 über die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.
 - d) *Sambuca* darf nicht gefärbt werden.
 - e) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

37. *Maraschino, Marrasquino oder Maraskino*

- a) *Maraschino, Marrasquino* oder *Maraskino* ist ein farbloser Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch die Verwendung von Destillat von Maraskakirschen oder von einem Produkt, das durch Mazeration von Kirschen oder Teilen von Kirschen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Destillat von Maraskakirschen gewonnen wurde, und der einen Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, von 250 g je Liter aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Maraschino, Marrasquino* oder *Maraskino* beträgt 24 % vol.
- c) Für *Maraschino, Marrasquino* oder *Maraskino* gelten die Regeln gemäß Kategorie 33 über die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.
- d) *Maraschino, Marrasquino* oder *Maraskino* darf nicht gefärbt werden.
- e) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

38. *Nocino oder Orehovec*

- a) *Nocino* oder *Orehovec* ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch Mazeration oder durch Mazeration und Destillation ganzer grüner Walnüsse (*Juglans regia* L.) zustande kommt und der einen Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g je Liter aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Nocino* oder *Orehovec* beträgt 30 % vol.
- c) Für *Nocino* oder *Orehovec* gelten die Regeln gemäß Kategorie 33 über die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.
- d) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

39. *Eierlikör oder Advocaat oder Avocat oder Advokat*

- a) Eierlikör oder *Advocaat* oder *Avocat* oder *Advokat* ist ein Likör, auch aromatisiert, der aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer Spirituose oder einer Kombination daraus hergestellt wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig oder beides enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 150 g je Liter. Der Mindestgehalt an reinem Eigelb beträgt 140 g je Liter fertigerzeugnis. Falls andere Eier als Eier von Hühnern der Gattung *Gallus Gallus* verwendet werden, ist das auf dem Etikett anzugeben.

▼ B

- b) Der Mindestalkoholgehalt von Eierlikör oder *Advocaat* oder *Avocat* oder *Advokat* beträgt 14 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Eierlikör oder *Advocaat* oder *Avocat* oder *Advokat* dürfen nur geschmackgebende Lebensmittel, Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

▼ C2

- d) Bei der Herstellung von Eierlikör oder *Advocaat* oder *Avocat* oder *Advokat* dürfen Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden.

▼ B**40. Likör mit Eizusatz**

- a) Likör mit Eizusatz ist ein Likör, auch aromatisiert, der aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder einer Spirituose oder einer Kombination daraus hergestellt wird und als charakteristische Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig oder beides enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 150 g je Liter. Der Mindestgehalt an Eigelb beträgt 70 g je Liter Fertigerzeugnis.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör mit Eizusatz beträgt 15 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Likör mit Eizusatz dürfen nur geschmackgebende Lebensmittel, natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

▼ C2

- d) Bei der Herstellung von Likör mit Eizusatz dürfen Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden.

▼ B**41. *Mistrà***

- a) *Mistrà* ist eine mit Anis oder natürlichem Anethol aromatisierte farblose Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
 - i) Sie weist einen Anetholgehalt von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter auf;
 - ii) ihr wurde eventuell ein Kräuterdessillat zugesetzt;
 - iii) sie wurde nicht gesüßt.
- b) Der Alkoholgehalt von *Mistrà* beträgt mindestens 40 % vol und höchstens 47 % vol.
- c) *Mistrà* darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.
- d) *Mistrà* darf nicht gefärbt werden.

42. *Väkevä glögi* oder *Spritzglögg*

- a) *Väkevä glögi* oder *Spritzglögg* ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung von Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit dem Aroma von Gewürznelken und Zimt oder beidem in einem der folgenden Prozessschritte oder einer Kombination daraus hergestellt wird:
 - i) Mazeration oder Destillation,
 - ii) Destillation des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen,
 - iii) Zusatz von natürlichen Aromastoffen von Gewürznelken oder Zimt.

▼ B

- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* beträgt 15 % vol.
- c) *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* darf nur mit Aromastoffen, Aromaextrakten oder sonstigen Aromen aromatisiert werden, wobei jedoch das Aroma der in Buchstabe a genannten Gewürze vorherrschend bleiben muss.
- d) Der Gehalt an Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen darf 50 % des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen.

43. Berenburg oder Beerenburg

- a) *Berenburg* oder *Beerenburg* ist eine Spirituose, die folgende Anforderungen erfüllt:
 - i) Sie wird aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt;

▼ C2

- ii) sie wird durch Mazeration von Obst oder Pflanzen oder Teilen von Obst oder Pflanzen hergestellt;

▼ B

- iii) die als typisches Aroma ein Destillat aus Enzianwurzel (*Gentiana lutea* L.), Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) und Lorbeerblättern (*Laurus nobilis* L.) enthält;
 - iv) sie ist von hellbrauner bis dunkelbrauner Farbe;
 - v) sie darf bis zu einem Gehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, von höchstens 20 g je Liter gesüßt werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Berenburg* oder *Beerenburg* beträgt 30 % vol.
 - c) *Berenburg* oder *Beerenburg* darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

44. Honignektar oder Metnektar

- a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.
- c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.
- d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.



ANHANG II

SONDERVORSCHRIFTEN FÜR BESTIMMTE SPIRITUOSEN

1. *Rum-Verschnitt* wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in der Weise gewonnen, dass mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von *Rum-Verschnitt* beträgt 37,5 % vol. In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung ist das ist das Wort „*Verschnitt*“ in derselben Schriftart, 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. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. ► **C2** Wird *Rum-Verschnitt* außerhalb Deutschlands in Verkehr gebracht, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein. ◀
2. *Slivovice* wird in Tschechien hergestellt und wird gewonnen, indem dem Pflaumendestillat vor der letzten Destillation Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in der Weise zugesetzt wird, dass mindestens 70 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Pflaumendestillat stammen müssen. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. Die Bezeichnung *Slivovice* darf hinzugefügt werden, wenn sie im selben Sichtfeld des Frontetiketts erscheint. Wird *Slivovice* außerhalb Tschechiens in Verkehr gebracht, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein. Diese Bestimmung gilt unbeschadet der Verwendung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen für Obstbrände gemäß Anhang I Kategorie 9.
3. *Guignolet Kirsch* wird in Frankreich hergestellt und durch das Mischen von *Guignolet* mit *Kirsch* in der Weise gewonnen, dass mindestens 3 % des gesamten reinen Alkohols im Fertigerzeugnis vom *Kirschwasser* stammen muss. In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung ist das Wort „*Guignolet*“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie das Wort „*Kirsch*“ zu halten; es muss zusammen mit diesem in derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Likör“. In der Zusammensetzung des Alkohols ist der prozentuale Volumenanteil reinen Alkohols anzugeben, den *Guignolet* und *Kirschwasser* am Gesamtgehalt an reinem Alkohol von *Guignolet Kirsch* ausmachen.



ANHANG III

DYNAMISCHES ODER „CRIADERAS Y SOLERA“ ODER „SOLERA E CRIADERAS“ ALTERUNGSVERFAHREN

Beim dynamischen oder „*criaderas y solera*“ oder „*solera e criaderas*“ Alterungsverfahren wird regelmäßig ein Teil des *Brandys*, der in jedem der Eichenholzfüässer und -behälter enthalten ist, die einer Reifungsstufe entsprechen, entnommen, und diese werden mit dem entsprechenden Teil *Brandy* wiederaufgefüllt, der den Fässern oder Behältern der vorhergehenden Reifungsstufe entnommen wurde.

Begriffsbestimmungen

„Reifungsstufen“: jede Gruppe von Eichenholzfüässern und -behältern mit demselben Reifegrad, die der *Brandy* im Verlauf seines Alterungsprozesses durchläuft. Jede Reifungsstufe wird als „*Criadera*“ bezeichnet; hiervon ausgenommen ist die letzte vor dem Versand des *Brandys*, die als „*Solera*“ bezeichnet wird.

„Entnahme“: die Teilmenge des *Brandys*, die aus jedem der Eichenholzfüässer und -behälter einer Reifungsstufe entnommen wird, um sie in die Eichenholzfüässer und -behälter der nächsten Reifungsstufe, oder im Fall der *Solera*, für seinen Versand, umzufüllen.

„Wiederauffüllung“: Menge des *Brandys* aus den Eichenholzfüässern und -behältern einer bestimmten Reifungsstufe, die in die Eichenholzfüässer und -behälter der darauffolgenden Reifungsstufe umgefüllt und mit ihrem Inhalt vermischt wird.

„Durchschnittliche Alterungsdauer“: Zeitraum, der dem Stufendurchlauf des Gesamtbestandes an *Brandy* entspricht, der den Alterungsprozess durchläuft, berechnet durch Teilung des Gesamtvolumens des *Brandys* in allen Reifungsstufen durch das Volumen der Entnahmen aus der letzten Stufe — der *Solera* — in einem Jahr.

Die durchschnittliche Alterungsdauer des *Brandys*, der aus der *Solera* entnommen wird, ist mittels folgender Formel zu berechnen: $t = V_t/V_e$. Dabei ist

- t die durchschnittliche Alterungsdauer, ausgedrückt in Jahren,
- V_t die Gesamtmenge des Bestandes beim Alterungsverfahren, ausgedrückt in Litern reinen Alkohols,
- V_e die Gesamtmenge des im Verlauf eines Jahres für den Versand entnommenen Produktes, ausgedrückt in Litern reinen Alkohols.

Im Fall von Eichenholzfüässern und -behältern mit einem Fassungsvermögen von weniger als 1 000 Litern darf die Zahl der jährlichen Entnahmen und Wiederauffüllungen höchstens doppelt so groß wie die Zahl der Reifungsstufen des Verfahrens sein, damit sichergestellt ist, dass der jüngste Bestandteil mindestens sechs Monate alt ist.

Im Fall von Eichenholzfüässern und -behältern mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 000 Litern darf die Zahl der jährlichen Entnahmen und Wiederauffüllungen höchstens der Zahl der Reifungsstufen des Verfahrens entsprechen, damit sichergestellt wird, dass der jüngste Bestandteil mindestens ein Jahr alt ist.



ANHANG IV

Entsprechungstabelle

Vorliegende Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 110/2008
Artikel 1 Absätze 1 und 2	Artikel 1 Absätze 1 und 2
Artikel 2, Buchstaben a bis d	Artikel 21 und 3
Artikel 2, Buchstabe e	Artikel 2 Absatz 2
Artikel 2, Buchstabe f	Anhang I, Nummer 6
Artikel 3 Absatz 1	Artikel 8
Artikel 3 Absätze 2 und 3	Artikel 10
Artikel 3 Absatz 4	Artikel 15 Absatz 1
Artikel 3 Absatz 5	—
Artikel 3 Absatz 6	—
Artikel 3 Absatz 7	Artikel 15 Absatz 3, Unterabsatz 3
Artikel 3 Absatz 8	—
Artikel 3 Absätze 9 und 10	Artikel 11 Absatz 2 und Anhang I, Nummer 4
Artikel 3 Absätze 11 und 12	Anhang I, Nummer 7
Artikel 4 Absatz 1	Artikel 7 und Anhang I, Nummer 14
Artikel 4 Absatz 2	Artikel 7 und Anhang I, Nummer 15
Artikel 4 Absatz 3	Artikel 7 und Anhang I, Nummer 16
Artikel 4 Absatz 4	—
Artikel 4 Absatz 5	Anhang I, Nummer 17
Artikel 4 Absatz 6	—
Artikel 4 Absatz 7	Anhang I, Nummer 2
Artikel 4 Absatz 8	Anhang I, Nummer 3
Artikel 4 Absatz 9	Anhang I, Nummer 3
Artikel 4 Absatz 10	Anhang I, Nummer 5
Artikel 4 Absatz 11	Anhang I, Nummer 8
Artikel 4 Absatz 12	Anhang I, Nummer 9
Artikel 4 Absatz 13	—
Artikel 4 Absatz 14	—
Artikel 4 Absatz 15	—
Artikel 4 Absatz 16	—
Artikel 4 Absatz 17	—
Artikel 4 Absatz 18	—
Artikel 4 Absätze 19 und 20	Anhang I, Nummer 10
Artikel 4 Absatz 21	—
Artikel 4 Absatz 22	—
Artikel 4 Absatz 23	Anhang I, Nummer 11
Artikel 4 Absatz 24	Anhang I, Nummer 12
Artikel 5	Anhang I, Nummer 1

▼B

Vorliegende Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 110/2008
Artikel 6 Absatz 1	Artikel 3 Absatz 1
Artikel 6 Absatz 2	Artikel 3 Absatz 3
Artikel 6 Absatz 3	Artikel 3 Absatz 4
Artikel 7 Absatz 1	Artikel 4
Artikel 7 Absatz 2	Artikel 5 Absatz 1
Artikel 7 Absatz 3	Artikel 5 Absatz 2
Artikel 7 Absatz 4	Artikel 5 Absatz 3
Artikel 8 Absatz 1	Artikel 26
Artikel 8 Absatz 2	Artikel 1 Absatz 3
Artikel 8 Absatz 3	—
Artikel 8 Absatz 4	—
Artikel 9	—
Artikel 10 Absatz 1	—
Artikel 10 Absatz 2	Artikel 9 Absatz 1
Artikel 10 Absatz 3	Artikel 9 Absatz 2
Artikel 10 Absatz 4	Artikel 9 Absatz 3
Artikel 10 Absatz 5	Artikel 9 Absätze 5 und 6
Artikel 10 Absatz 6, Buchstaben a bis c, e und f	—
Artikel 10 Absatz 6d	Artikel 12 Absatz 2
Artikel 10 Absatz 7, Unterabsatz 1	Artikel 9 Absätze 4 und 7
Artikel 10 Absatz 7, Unterabsatz 2	—
Artikel 11 Absatz 1	Artikel 10 Absätze 1 und 2
Artikel 11 Absätze 2 und 3	—
Artikel 12 Absatz 1	Artikel 10 Absatz 1
Artikel 12 Absätze 2,3 und 4	—
Artikel 13 Absatz 1	Artikel 12 Absatz 1
Artikel 13 Absatz 2	Artikel 9 Absatz 9
Artikel 13 Absatz 3, Unterabsätze 1 und 2	Artikel 11 Absatz 4
Artikel 13 Absatz 3, Unterabsatz 3	Artikel 11 Absatz 5
Artikel 13 Absatz 3, Unterabsatz 4	—
Artikel 13 Absatz 4, Unterabsatz 1	Artikel 11 Absatz 3
Artikel 13 Absatz 4, Unterabsatz 2	Artikel 11 Absatz 4
Artikel 13 Absatz 4, Unterabsatz 3	Artikel 11 Absatz 5
Artikel 13 Absatz 5	—
Artikel 13 Absatz 6	Artikel 12 Absatz 3
Artikel 13 Absatz 7	—
Artikel 14 Absatz 1	Anhang I, Nummer 13
Artikel 14 Absatz 2	—
Artikel 15 Absatz 1	Artikel 14 Absatz 2

▼B

Vorliegende Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 110/2008
Artikel 15 Absatz 2	—
Artikel 16	—
Artikel 17	Artikel 13
Artikel 18	—
Artikel 19 Absatz 1	Artikel 12 Absatz 3
Artikel 19 Absatz 2	—
Artikel 20, Buchstabe a	—
Artikel 20, Buchstabe b	Artikel 28 Absatz 2
Artikel 20, Buchstabe c	—
Artikel 20, Buchstabe d	—
Artikel 21 Absatz 1	—
Artikel 21 Absatz 2	Artikel 16
Artikel 21 Absatz 3	Artikel 15 Absatz 3, Unterabsatz 1
Artikel 21 Absatz 4	—
Artikel 22 Absatz 1, Unterabsatz 1	Artikel 17 Absatz 4
Artikel 22 Absatz 1, Unterabsatz 2	—
Artikel 22 Absatz 2	—
Artikel 23 Absatz 1, Einleitungssatz und Buchstaben a, b und c	—
Artikel 23 Absatz 1, Unterabsatz 2	Artikel 17 Absatz 3
Artikel 23 Absatz 2	Artikel 17 Absatz 1, Satz 2
Artikel 24 Absatz 1 bis 4	—
Artikel 24 Absätze 5, 6 und 7	Artikel 17 Absatz 2
Artikel 24 Absatz 8	Artikel 17 Absatz 3
Artikel 24 Absatz 9	Artikel 17 Absatz 1, Satz 1
Artikel 25	—
Artikel 26 Absatz 1, Unterabsatz 1	Artikel 17 Absatz 5
Artikel 26 Absatz 1, Unterabsatz 2	—
Artikel 26 Absatz 2	Artikel 17 Absatz 6
Artikel 27 Absatz 1	Artikel 17 Absatz 7, Satz 1
Artikel 27 Absätze 2, 3 und 4	—
Artikel 27 Absatz 5	Artikel 17 Absatz 7, Satz 2
Artikel 28	—
Artikel 29	—
Artikel 30 Absätze 1, 2 und 3	Artikel 17 Absatz 8, Satz 1
Artikel 30 Absatz 4, Unterabsatz 1	Artikel 17 Absatz 8, Satz 2
Artikel 30 Absatz 4, Unterabsatz 2	—
Artikel 31	Artikel 21
Artikel 32	Artikel 18

▼B

Vorliegende Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 110/2008
Artikel 33 Absatz 1	Artikel 15 Absatz 2
Artikel 33 Absätze 2 und 3	—
Artikel 34 Absätze 1, 2 und 3	Artikel 19
Artikel 34 Absatz 4	—
Artikel 35 Absatz 1, Unterabsatz 1	Artikel 15 Absatz 3, Unterabsatz 2
Artikel 35 Absatz 1, Unterabsatz 2	—
Artikel 35 Absatz 2	Artikel 23 Absatz 3
Artikel 35 Absatz 3	—
Artikel 36 Absatz 1	Artikel 23 Absatz 1
Artikel 36 Absatz 2	Artikel 23 Absatz 2
Artikel 37	—
Artikel 38 Absatz 1	—
Artikel 38 Absatz 2	Artikel 22 Absatz 1
Artikel 38 Absatz 3	Artikel 22 Absatz 2
Artikel 38 Absatz 4	—
Artikel 38 Absatz 5	Artikel 22 Absatz 3
Artikel 38 Absatz 6	Artikel 22 Absatz 4
Artikel 39 Absatz 1	—
Artikel 39 Absätze 2 und 3	—
Artikel 40	—
Artikel 41	—
Artikel 42	—
Artikel 43 Absatz 1	Artikel 24 Absatz 1
Artikel 43 Absatz 2	Artikel 24 Absatz 3
Artikel 44 Absatz 1	Artikel 24 Absatz 2
Artikel 44 Absatz 2	—
Artikel 45	Artikel 6
Artikel 46	—
Artikel 47	Artikel 25
Artikel 48	—
Artikel 49	Artikel 29
Artikel 50	Artikel 28
Artikel 51	Artikel 30
Anhang I, Kategorien 1 bis 31	► C2 Anhang II, Kategorien 1 bis 31 ◀
Anhang I, Kategorie 32	Anhang II, Kategorie 37a

▼ B

Vorliegende Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 110/2008
Anhang I, Kategorie 33	Anhang II, Kategorie 32
Anhang I, Kategorie 34	Anhang II, Kategorie 33
Anhang I, Kategorie 35	Anhang II, Kategorie 37
Anhang I, Kategorie 36	Anhang II, Kategorie 38
Anhang I, Kategorie 37	Anhang II, Kategorie 39
Anhang I, Kategorie 38	Anhang II, Kategorie 40
Anhang I, Kategorie 39	Anhang II, Kategorie 41
Anhang I, Kategorie 40	Anhang II, Kategorie 42
Anhang I, Kategorie 41	Anhang II, Kategorie 43
Anhang I, Kategorie 42	Anhang II, Kategorie 44
Anhang I, Kategorie 43	Anhang II, Kategorie 45
Anhang I, Kategorie 44	Anhang II, Kategorie 46
ANHANG II	Anhang II, der Teil nach dem Titel „Sonstige Spirituosen“
Anhang III	—
Anhang IV	—