

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1180/91 DER KOMMISSION

vom 6. Mai 1991

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1014/90 mit Durchführungsbestimmungen für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft,gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates
vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln
für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufma-
chung von Spirituosen⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 6
Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Durchführungsbestimmungen für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen wurden mit der Verordnung (EWG) Nr. 1014/90 der Kommission⁽²⁾ festgelegt. Um bestimmte Ausdrücke, die bei einigen, nach althergebrachten Verfahren gewonnenen Spirituosen zusätzlich zur Verkaufsbezeichnung verwendet werden, vor unlauterem Wettbewerb zu schützen, muß ihre Verwendung auf die im Anhang der vorliegenden Verordnung bezeichneten Spirituosen beschränkt werden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Spirituosen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

*Artikel 1*In die Verordnung (EWG) Nr. 1014/90 wird folgender
Artikel 7a eingefügt :*„Artikel 7a*

Die im Anhang aufgeführten Bezeichnungen dürfen nur dann als Zusatz zur Verkehrsbezeichnung geführt werden, wenn die betreffenden Erzeugnisse der Spezifikation des Anhangs entsprechen.

Spirituosen, die nicht der Erzeugnisspezifikation des Anhangs entsprechen, dürfen die betreffenden Bezeichnungen nicht führen.“

Artikel 2

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

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

Brüssel, den 6. Mai 1991

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

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

⁽²⁾ ABl. Nr. L 105 vom 25. 4. 1990, S. 9.

ANHANG

1. „Vruchtenjenever“ oder „Jenever met vruchten“: Likör oder andere Spirituose,
 - die durch Aromatisieren von „Wachholder“ mit Früchten oder Pflanzen und/oder Teilen von Früchten oder Pflanzen oder durch Zusatz von Fruchtsaft und/oder -destillat oder von Destillat konzentrierter Aromastoffe von Früchten oder Pflanzen gewonnen wurden;
 - deren Aroma durch Zusatz natürlicher und/oder naturidentischer Aromastoffe abgerundet wurde;
 - die eventuell gesüßt wurden;
 - die die organoleptischen Eigenschaften der betreffenden Frucht aufweisen;
 - die einen Alkoholgehalt von mindestens 20 Vol-% aufweisen.Anstelle der Bezeichnung „vruchten“ kann der Name der verarbeiteten Frucht verwendet werden.
2. „Berenburg oder Beerenburg“: Spirituose,
 - die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wurde;
 - die in Gegenwart von Früchten oder Pflanzen und/oder Teilen von Früchten oder Pflanzen eingemaischt wurde;
 - deren typisches Aroma durch Destillat aus der Wurzel des Enzians (*Gentiana lutea* L.), den Beeren des Wacholders (*Juniperus communis* L.) und den Blättern des Lorbeers (*Laurus nobilis* L.) zustandekommt;
 - von hellbrauner bis dunkelbrauner Farbe;
 - die eventuell gesüßt wurde und einen Zuckergehalt von höchstens 20 g/l, ausgedrückt als Invertzucker, aufweist;
 - deren Alkoholgehalt mindestens 30 Vol-% beträgt.
3. „Guignolet“:

Durch Einmischen von Kirschen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnener Likör.
4. „Punch au rhum“:

Likör, dessen Alkoholgehalt ausschließlich auf den zugesetzten Rum zurückgeht.
5. „Pastis de Marseille“:

Pastis mit einem Anetholgehalt von 2 g/l und einem Alkoholgehalt von 45 Vol-%.
6. „Sloe Gin“:

Durch Einmischen von Schlehen in Gin gewonnener, eventuell mit Schlehensaft versetzter Likör,

 - der ausschließlich mit natürlichen Aromastoffen aromatisiert wurde;
 - der einen Alkoholgehalt von mindestens 25 Vol-% aufweist.
7. „Topinambur“:

Ausschließlich durch Vergären von Topinamburknollen (*Helianthus tuberosus* L.) mit anschließender Destillation gewonnene Spirituose, deren Alkoholgehalt mindestens 38 Vol-% beträgt.
8. „Hefebrand“:

Aus Weintrub oder Fruchttrub gewonnene Spirituose mit einem Alkoholgehalt von mindestens 38 Vol-%. Die Bezeichnung „Hefebrand“ wird durch die Bezeichnung des verwendeten Grundstoffs ergänzt.
9. „Sambuca“:

farbloser, mit Anis aromatisierter Likör,

 - der Destillat von grünem Anis (*Pimpinella anisum* L.) und/oder Sternanis (*Illicium verum* L.) und eventuell anderen Kräutern enthält;
 - dessen Alkoholgehalt mindestens 38 Vol-% beträgt;
 - dessen Zuckergehalt als Invertzucker ausgedrückt mindestens 350 g/l beträgt;
 - der einen Gehalt an natürlichem Anethol von mindestens 1 g/l und höchstens 2 g/l aufweist.

10. „Mistrà“:

- farblose, mit Anis oder mit natürlichem Anethol aromatisierte Spirituose,
- die einen Anetholgehalt von mindestens 1 g/l und höchstens 2 g/l aufweist;
 - die eventuell mit Kräuterdessillat versetzt wurde;
 - mit einem Alkoholgehalt von mindestens 40 Vol-% und höchstens 47 Vol-%;
 - ohne jeglichen Zuckerzusatz.

11. „Maraschino“ oder „Marrasquino“:

- farbloser Likör, dessen Aroma überwiegend durch Verwendung von Destillat der Maraskakirsche und/oder Destillat oder in Alkohol eingemischten Kirschen und/oder eines Teils dieser Frucht zustande kommt,
- der einen Alkoholgehalt von mindestens 24 Vol-% aufweist;
 - oder einen Zuckergehalt von mindestens 250 g/l aufweist, ausgedrückt als Invertzucker.

12. „Nocino“:

- Likör, dessen Aroma überwiegend durch Einmischen und/oder anschließender Destillation ganzer Walnußkerne (*Juglans regia* L.) zustande kommt,
- der einen Alkoholgehalt von mindestens 30 Vol-% aufweist;
 - der einen Zuckergehalt von mindestens 100 g/l aufweist, ausgedrückt als Invertzucker.
-