SCHLUSSANTRÄGE DES GENERALANWALTS SIMONE ROZÈS VOM 20. OKTOBER 1981 [1]

Herr Präsident,
meine Herren Richter!

I — Bei den Vorabentscheidungsfragen, die hier zu beantworten sind, geht es darum, ob der in einer nationalen Regelung für die Bezeichnung „Aperitif auf Weinbasis" vorgeschriebene Mindestanteil und Mindestalkoholgehalt des in dem Erzeugnis enthaltenen Weins mit der Gemeinsamen Marktorganisation für Wein vereinbar ist.

„Wermutwein und andere Weine aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert" mit einem Alkoholgehalt von etwa 22° sind in der Tarifnummer 22.06 des Gemeinsamen Zolltarifs aufgeführt und fallen als solche nicht unter die Gemeinsame Marktorganisation für Wein.

Ohne auf die technischen Einzelheiten einzugehen, läßt sich sagen, daß Wermutwein und Aperitifs auf Weinbasis hergestellt werden, indem man Mistellen, Tafelweinen (weiß oder rot) oder Likörweinen pflanzliche Stoffe — Chinarinde oder andere — oder verschiedene Aromastoffe beifügt und den Alkoholgehalt durch Alkoholzusatz erhöht. Die im Handel befindlichen Wermutweine und Aperitifs haben einen Alkoholgehalt zwischen 15 und 23°.

Der für die Herstellung dieser Erzeugnisse benutzte Wein kann entweder so, wie er vom Winzer kommt, oder nach Verschnitt, Aufspriten oder Stummachen (die Verwendung von konzentriertem Traubenmost zum Süßen ist erlaubt) verwendet werden; das gestattet es den Herstellern, Weine auf Lager zu nehmen, die einen relativ geringen Alkoholgehalt haben, unter der Voraussetzung allerdings, daß dieser vor der Zubereitung unter Zuhilfenahme anderer Weine mit ausreichendem Gehalt oder durch Alkoholzusatz erhöht wird.

Für die Herstellung von Erzeugnissen, die unter die Tarifnummer 22.06 des Gemeinsamen Zolltarifs fallen, ist also der Zusatz von Alkohol erforderlich.

Die Gemeinsame Marktorganisation für Wein hat diesem technischen Erfordernis Rechnung getragen. Nach Artikel 25 Absatz 1 der Verordnung Nr. 816/70 des Rates vom 28. April 1970 zur Festlegung ergänzender Vorschriften in diesem Bereich ist der Zusatz von Alkohol zu Wein aus frischen Weintrauben, ausgenommen Brennwein und Likörwein, *untersagt.* Nach Absatz 2 beschließt der Rat auf Vorschlag der Kommission Ausnahmen von diesem Verbot, insbesondere bei besonderen Verwendungszwecken oder bei zur Ausfuhr bestimmten Erzeugnissen.

Ohne Vorgriff auf die Ergebnisse einer Harmonisierung der Begriffsbestimmungen für die Erzeugnisse der Tarifnummer 22.06 hinsichtlich der Art des Alkohols, der für deren Herstellung zugesetzt werden kann, wurde durch die Verordnung Nr. 1598/71 des Rates vom 19. Juli 1971 unter Einbeziehung vor allem des Tafelweins zur Herstellung von unter die Tarifnummer 22.06 fallenden Getränken die Liste der Erzeugnisse des Weinsektors, denen Alkohol zugesetzt werden darf, vervollständigt; dabei wurde allerdings bestimmt, daß es sich um Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs handeln muß. Diese Ausnahme ist bis heute im-

1 — Aus dem Französischen übersetzt.

mer wieder verlängert worden, zuletzt durch die Verordnung Nr. 3196/80 des Rates vom 8. Dezember 1980 „bis zu dem bevorstehenden Erlaß von Vorschriften zur Ergänzung oder Harmonisierung der Definition ... der Erzeugnisse der Tarifnummer 22.06 des Gemeinsamen Zolltarifs".

Somit läßt sich feststellen: Wermutwein oder Aperitifs auf Weinbasis gehören insoweit zum Weinsektor, als zu ihrer Herstellung immer Tafelwein eingesetzt werden muß.

Nach der Definition in Nr. 10 des Anhangs II der Verordnung Nr. 816/70, die zur Zeit der dem gegenwärtigen Verfahren zugrunde liegenden Ereignisse galt, muß Tafelwein der Tarifnummer 22.05 des Gemeinsamen Zolltarifs — d. h. „Wein aus frischen Weintrauben ... — unter anderem nach der etwaigen Anwendung der in Artikel 19 der Verordnung genannten Verfahren zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts einen vorhandenen Alkoholgehalt von *mindestens* 8,5° und einen Gesamtalkoholgehalt von *höchstens* 15° aufweisen (wobei diese Höchstgrenze in bestimmten Fällen auf 17° erhöht werden darf).

Mit dieser Regelung wollte die Gemeinschaft erreichen, daß bei dem „Basis"-Wein ein den Erwartungen des Verbrauchers entsprechendes Gleichgewicht zwischen Alkohol- und Säuregehalt eingehalten wird sowie bei der Erzeugung und Verarbeitung ein bestimmtes Qualitätsniveau gewährleistet ist.

II — In der Ihnen vorgelegten Sache geht es um einen Aperitif, den „St Raphaël", weiß oder rot, mit einem Alkoholgehalt von 16° pro Liter, der in Frankreich zwischen dem 1. Juli 1976 und dem 31. Mai 1978 hergestellt wurde.

Die Herstellung dieses Erzeugnisses ging in den drei folgenden Phasen vor sich:

1. Wahl eines französischen Tafelweins (rot oder weiß) mit einem Alkoholgehalt zwischen 8,5 und 10° sowie Aufspriten dieses Weins durch Alkoholzusatz, um einen Wein mit 15,1° zu erhalten;
2. erneuter Alkoholzusatz, Süßung und Zusatz von Wasser zu diesem mit Alkohol versetzten Wein, um eine gezuckerten Grundstoff von 15° zu erhalten;
3. letzter Zusatz von Alkohol sowie von Farbstoffen, aromatischen Extrakten und Destillaten zu diesem Grundstoff, um das endgültige alkoholische Getränk mit einem Alkoholgehalt von 16 bis 18° zu erhalten.

Artikel 5 der französischen Verordnung vom 31. Januar 1930 zur Durchführung des Gesetzes vom 1. August 1905 und zur Regelung des Handels mit Likörwein, Wermut und Aperitifs auf Weinbasis ist zwar älter als die Gemeinsame Marktorganisation, er war jedoch zur Zeit des Tatgeschehens noch in Kraft. Nach dieser Vorschrift darf man Getränke unter der Bezeichnung „Wermut" oder „Aperitif auf Weinbasis" nur dann besitzen, befördern oder verkaufen, wenn sie zu mindestens 80 % aus Tafelwein handelsüblicher Qualität (oder Likörwein oder Traubenmost) bestehen und dieser Wein einen Alkoholgehalt von mindestens 10° hat.

Die französische Regelung beschränkt also die Möglichkeit, zur Herstellung der unter der Bezeichnung „Aperitif" verkauften Getränke andere Bestandteile als Wein einzusetzen, auf 20 %, d. h. ein Fünftel des Volumens dieser Getränke; außerdem muß die Anzahl von Volumeneinheiten des Alkohols, der aus der natürlichen Gärung des Traubensaftes vor jeder Anreicherung herrührt und in den vier übrigen Fünfteln enthalten ist, *mindestens* 10 % betragen.

Guy und Jacques Vedel sowie Henri Lejeune geben zu, daß sie sich nicht an die französischen Bestimmungen gehalten haben, berufen sich jedoch zu ihrer Verteidigung darauf, diese Bestimmungen könnten ihnen nicht mehr entgegengehalten werden, seitdem der von ihnen verwendete Wein dem in der Gemeinschaftsdefinition aufgestellten Mindesterfordernis (vorhandener Alkoholgehalt von 8,5°) entspreche. Die in der französischen Regelung enthaltenen Anforderungen sowohl hinsichtlich des Alkoholgehalts (10°) als auch des Anteils (80 %) seien mit Inkrafttreten der Verordnung Nr. 816/70 hinfällig geworden.

Unter diesen Umständen fragt Sie das Tribunal de grande instance Montpellier im wesentlichen, ob Artikel 5 der französischen Verordnung vom 31. Januar 1930 gegenüber den inländischen Herstellern des Aperitifs St Raphaël insgesamt unanwendbar geworden ist.

III — Wenn einer der Ausgangsstoffe eines Flüssigkeitsgemisches einen Alkoholgehalt von mindestens 10° haben und in einem bestimmten Umfang vorhanden sein muß (80 %), so dürfte das eindeutig eine strengere Anforderung als diejenige sein, nach der dieser Ausgangsstoff insgesamt einen Alkoholgehalt von mindestens 8,5° aufweisen muß.

Hinzu kommt, daß der Zusatz von Alkohol zur Erreichung eines Alkoholgehalts von 16° (oder 23°, der nach der französischen Regelung für Aperitifs zulässigen Höchstgrenze des Alkoholgehalts) mehr oder weniger wichtig wäre, je nachdem ob der Ausgangsstoff „Wein" selbst einen höheren oder geringeren Alkoholgehalt hätte; umgekehrt könnte dieser Ausgangsstoff einen entsprechend dem zugesetzten Alkohol relativ geringeren Alkoholgehalt haben — auch wenn dieser mindestens 8,5° betrüge —: Wäre lediglich die gemeinschaftsrechtliche Definition von Tafelwein (8,5°) einzuhalten, so könnte man zur Erreichung des nach der französischen Regelung für den Wein erforderlichen Alkoholgehalts (10°) auf den Zusatz von Alkohol, wie er zur Anreicherung des verarbeiteten Weins verwendet worden ist, zurückgreifen, denn in dem vorhandenen Alkoholgehalt eines Flüssigkeitsgemischs läßt sich der Anteil, der aus der Gärung herrührt, von demjenigen aus der Anreicherung nicht mehr unterscheiden.

Das önologische Verfahren der Anreicherung von Wein kann bedeutende wirtschaftliche und gesundheitliche Folgen haben. Alle Mitgliedstaaten, in denen Weinbau betrieben wird, waren bestrebt, insoweit Rechtsvorschriften zu erlassen, die auf die jeweiligen klimatischen und regionalen Gegebenheiten abgestellt sind.

Der Gemeinschaftsregelung, die den Zusatz von Alkohol zu Tafelwein, aus dem die Aperitifs hergestellt werden sollen, gestattet, ohne nähere Angaben über den Ursprung dieses Alkohols (aus Wein oder Äthylverdünnung landwirtschaftlichen Ursprungs) zu machen, entspricht als notwendiges Gegenstück die Befugnis der Mitgliedstaaten, die Einzelheiten dieser Alkoholzugabe zu regeln. Anderenfalls könnte diese Zugabe Ausmaße annehmen, die mit der auf Qualität gerichteten Politik, wie sie Gegenstand der Gemeinschaftsregelung ist, unvereinbar wären.

Mit der Zulassung von Alkoholzusatz darf im Ergebnis nicht die Erzeugung mittelmäßiger, erkrankter oder aus verbotenen Rebsorten stammender „Tafel"-weine dadurch gefördert werden, daß ihnen als zusätzliche Absatzmöglichkeiten die Wermut- und Aperitifherstellung offensteht. Auch darf der Alkoholgehalt des zur Aperitifherstellung verwendeten Weins nicht so festgesetzt werden, daß er einen zusätzlichen Anreiz zur Verwendung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs darstellt; der na-

tionale Gesetzgeber konnte also zu Recht annehmen, durch einen zu starken Alkoholzusatz werde dem aus der Gärung frischer Trauben gewonnenen Erzeugnis der eigentliche Weincharakter genommen.

In demselben Zusammenhang ist auch zu sehen, daß seit dem uns interessierenden Tatgeschehen ein weiterer Schritt bei dem Streben nach Qualität unternommen worden ist, denn seit Inkrafttreten der Verordnung Nr. 337/79 des Rates vom 5. Februar 1979 (am 2. April 1979) ist die Bezeichnung Tafelwein dem Wein vorbehalten, der unter anderem einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9 % Vol. (anstatt wie zuvor 8,5°) hat, vorausgesetzt, daß dieser Wein ausschließlich aus in anderen Weinbauzonen als den Zonen A und B geernteten Trauben gewonnen wurde, was bei dem im vorliegenden Fall verarbeiteten Wein der Fall ist (Nr. 11 des Anhangs II in der Fassung der Verordnung Nr. 337/79).

Folglich kann der Tafelwein, soweit er der besonderen Verwendung der Wermut- und Aperitifherstellung zugeführt werden soll, eine andere Definition als der zum direkten menschlichen Verbrauch bestimmte Tafelwein haben; im ersten Fall muß ihm nämlich Alkohol zugesetzt werden, während das im zweiten Fall nicht möglich ist.

Halten wir also fest, daß die Anforderung, nach der das endgültige Gemisch zu 80 % aus Wein bestehen muß, dann notwendig ist, wenn man erreichen will, daß der Gesamtalkoholgehalt des Endprodukts in Höhe des vom nationalen Gesetzgeber vorgeschriebenen Anteils tatsächlich aus dem verwendeten Wein und nicht aus irgendeinem verdünnten Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs herrührt.

Stellen wir schließlich folgendes fest. Wenn entschieden würde, daß bei dem zur Herstellung der Aperitifs verwendeten Tafelwein aus anderen als den Weinbauzonen A und B ein vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % (jetzt 9 %) erforderlich aber auch ausreichend ist, so liefe das in diesem besonderen Punkt darauf hinaus, den Aperitifs auf Weinbaubasis durch Vorabentscheidung eine gemeinschaftliche Definition zu geben.

In der Sitzung hat der Vertreter von Guy und Jacques Vedel sowie Henri Lejeune zwar anerkannt, daß es keine Gemeinschaftsvorschriften über die Zusammensetzung und die Produktionsmerkmale der „aromatisierten Weine" gebe, jedoch darauf hingewiesen, die Anwendung der französischen Vorschriften allein auf französische Erzeugnisse könne ungleiche Wettbewerbsbedingungen hervorrufen.

In der Tat wäre aufgrund Ihres Urteils vom 20. Februar 1979 (Rewe-Zentral-AG, Slg. S. 649 ff.) Artikel 5 der französischen Verordnung vom 31. Januar 1930 gegenüber dem Verkauf von als „Wermut" oder „Aperitifs auf Weinbasis" bezeichneten Getränken in Frankreich wirkungslos, wenn diese Getränke aus anderen Mitgliedstaaten stammten und aus Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 8,5° hergestellt wären, d. h. unter die Definition der Nr. 10 des Anhangs II der Verordnung Nr. 816/70 fielen.

Diese Gefahr der Wettbewerbsverfälschung ist vielleicht nicht so wirklichkeitsnah, wie die Hersteller des St Raphaël befürchten, weil die „Grundlage" der fraglichen Getränke in jedem Fall nach wie vor aus Wein bestehen müßte und weil — wie uns in der Sitzung mitgeteilt worden ist — die Rechtsvorschriften der Staaten, aus denen die Getränke überwiegend herkommen, in bezug auf den für diesen Wein verlangten Alkoholgehalt ebenso streng sind wie die französischen.

Gleichwohl ist das Risiko, daß diese Vorschriften umgangen werden, nicht auszuschließen, und die französischen Behörden wären anders als bei den in Frankreich hergestellten Aperitifs nicht in der Lage, diese Umgehungen aufzudekken.

Diese Situation kann dennoch der Anwendung der französischen Vorschriften nicht entgegenstehen, wenn diese, wie ich glaube, im übrigen nicht der Gemeinschaftsregelung widersprechen.

In erster Linie scheint mir die „umgekehrte Diskriminierung", der das von den Angeklagten hergestellte Erzeugnis auf dem nationalen Markt ausgesetzt wäre, von der gleichen Art wie die Ungleichheit zu sein, hinsichtlich deren Sie in Ihrem Urteil vom 13. März 1979 (Peureux, Slg. S. 897, 913, Randnummern 32 bis 34 der Entscheidungsgründe) entschieden haben, daß sie „aus Besonderheiten der nationalen, nicht angeglichenen Rechtsvorschriften auf Gebieten [folgt], für die die Mitgliedstaaten zuständig sind" und die deshalb gerechtfertigt ist.

In Ihrem Urteil vom 26. Juni 1980 (Gilli, Slg. S. 2071, 2078, Randnummer 5 der Entscheidungsgründe) haben Sie entschieden, daß es „in Ermangelung einer gemeinschaftlichen Regelung der Herstellung und Vermarktung des in Rede stehenden Erzeugnisses" — es handelte sich um Obstessig, der Essigsäure enthielt, die nicht aus der Essigsäuregärung des Weins stammte — „Sache der Mitgliedstaaten [ist], alle die Herstellung, den Vertrieb und den Verbrauch dieses Erzeugnisses betreffenden Vorschriften für ihr Hoheitsgebiet zu erlassen, vorausgesetzt allerdings, daß diese Vorschriften den innergemeinschaftlichen Handel nicht unmittelbar oder mittelbar, tatsächlich oder potentiell behindern", d. h. daß sie nicht gegen Artikel 30 des Vertrages verstoßen.

In zweiter Linie zeigt diese Situation die Grenzen der „Cassis-de-Dijon"-Rechtsprechung und unterstreicht nur die dringende Notwendigkeit, in diesem Bereich Gemeinschaftsregelungen zu erlassen. Die Kommission ist sich dessen sehr wohl bewußt; in der Begründung zu ihrem Entwurf eines Vorschlags für eine Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung alkoholischer Getränke sowie Wermutwein und anderer Weine aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert, heißt es: „Würden jedoch lediglich die sich aus diesem Rechtsspruch ergebenden Prinzipien angewendet, die gegebenenfalls die Ausräumung bestimmter selektiver Kriterien der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften beinhalten, *so könnte* doch *keine Politik der Qualitätserzeugnisse mit ausreichendem Verbraucherschutz und fairem Wettbewerb zwischen den Erzeugern betrieben werden.* Da es sich aber um einen Bereich der öffentlichen Gesundheit und um Waren handelt, die für die menschliche Ernährung nicht unerläßlich sind, sind mehr als in anderen Bereichen Vorschriften zum Schutz der Qualität der Erzeugnisse erforderlich und zumutbar. Insbesondere seit Erlaß des ... Urteils des Gerichtshofes ist es darum unbedingt an der Zeit, Gemeinschaftsregeln zu erlassen, die neben anderen Kriterien die herkömmlichen Verfahren der Erzeuger möglichst weitgehend berücksichtigen."

Im Hinblick auf die besonderen Weine wie Wermut und Aperitifs haben somit Erörterungen zwischen den Mitgliedstaaten zwar vor vielen Jahren begonnen, aber noch zu keinem Ergebnis geführt. In dem vorliegenden Verfahren wurde uns mitgeteilt, daß die Kommission „die dringende Notwendigkeit" anerkannt hatte, „auf Gemeinschaftsebene Vorschriften unter anderem über die Zusam-

mensetzung und die Produktionsmerkmale alkoholischer Getränke und aromatisierter Weine zu erlassen, weil die Unterschiede zwischen den nationalen Vorschriften den freien Verkehr beeinträchtigen sowie ungleiche Wettbewerbsbedingungen bewirken können". Zu diesem Zweck waren die Dienststellen der Kommission (im November 1980) „dabei, zwei Entwürfe eines Vorschlags betreffend die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von alkoholischen Getränken einerseits sowie Wermutwein und anderen Weinen aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen und anderen Stoffen aromatisiert, andererseits auszuarbeiten". Die Existenz dieser Entwürfe ist ein deutlicher Beweis dafür, daß in diesem Bereich nähere Einzelheiten geregelt werden müssen.

Ich schlage deshalb vor, wie folgt zu entscheiden:

Eine nationale Rechtsvorschrift, nach der ein unter der Bezeichnung „Aperitif auf Weinbasis" verkauftes Getränk zu mindestens 80 % aus Tafelwein handelsüblicher Qualität mit einem Alkoholgehalt von mindesten 10° bestehen muß, widerspricht nicht dem Gemeinschaftsrecht.