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 (EG) Nr. 110/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 15. Januar 2008

zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008	L 354	34	31.12.2008
►M2	Verordnung (EU) Nr. 164/2012 der Kommission vom 24. Februar 2012	L 53	1	25.2.2012
►M3	Verordnung (EU) Nr. 1065/2013 der Kommission vom 30. Oktober 2013	L 289	48	31.10.2013
►M4	Verordnung (EU) Nr. 97/2014 der Kommission vom 3. Februar 2014	L 33	1	4.2.2014
►M5	Verordnung (EU) Nr. 98/2014 der Kommission vom 3. Februar 2014	L 33	3	4.2.2014
►M6	Verordnung (EU) Nr. 426/2014 der Kommission vom 25. April 2014	L 125	55	26.4.2014
►M7	Verordnung (EU) 2015/210 der Kommission vom 10. Februar 2015	L 35	16	11.2.2015
►M8	Verordnung (EU) 2016/235 der Kommission vom 18. Februar 2016	L 44	7	19.2.2016
►M9	Verordnung (EU) 2016/1067 der Kommission vom 1. Juli 2016	L 178	1	2.7.2016
►M10	Verordnung (EU) 2018/175 der Kommission vom 2. Februar 2018	L 32	48	6.2.2018
►M11	Verordnung (EU) 2018/1098 der Kommission vom 2. August 2018	L 197	7	3.8.2018
►M12	Verordnung (EU) 2018/1670 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018	L 284	1	12.11.2018
►M13	Verordnung (EU) 2018/1850 der Kommission vom 21. November 2018	L 302	1	28.11.2018
►M14	Verordnung (EU) 2018/1871 der Kommission vom 23. November 2018	L 306	7	30.11.2018

Geändert durch:

►A1	Vertrag über den Beitritt Kroatiens (2012)	L 112	21	24.4.2012

Berichtigt durch:

►C1 Berichtigung, ABl. L 228 vom 1.9.2009, S. 47 (110/2008)

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 110/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 15. Januar 2008

zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

KAPITEL I

►C1 ANWENDUNGSBEREICH, BEGRIFFSBESTIMMUNG UND KATEGORIEN VON SPIRITUOSEN ◄

Artikel 1

Gegenstand und Anwendungsbereich

(1) Mit dieser Verordnung werden Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen festgelegt.

(2) ergestellt wurden, sowie für alle in der Gemeinschaft hergestellten Spirituosen, die für die Ausfuhr bestimmt sind. Diese Verordnung gilt ferner für die Verwendung von Ethylalkohol und/oder Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs bei der Herstellung von alkoholischen Getränken sowie für die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Etikettierung von Lebensmitteln.

(3) In Ausnahmefällen, wenn die Rechtsvorschriften des Einfuhrdrittlandes dies erforderlich machen, kann nach dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle eine Abweichung von den Bestimmungen der Anhänge I und II gestattet werden.

Artikel 2

Definition des Begriffs Spirituose

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck „Spirituose“ ein alkoholisches

Getränk, das

a) für den menschlichen Verzehr bestimmt ist,

b) besondere sensorische Eigenschaften aufweist,

c) über einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol verfügt und

d) wie folgt gewonnen wird:

i) entweder unmittelbar:

— durch Destillieren — mit oder ohne Zusatz von Aromastoffen — aus natürlich vergorenen Erzeugnissen und/oder

— durch Mazeration oder eine ähnliche Verarbeitung pflanzlicher Stoffe in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Spirituosen im Sinne dieser Verordnung und/oder

— durch Zusatz von Aromastoffen, Zucker oder sonstigen süßenden Erzeugnissen im Sinne des Anhangs I Nummer 3

▼B

und/oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und/oder Lebensmitteln zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder zu Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder zu Spirituosen im Sinne dieser Verordnung,

ii) oder durch Mischung einer Spirituose mit einem oder mehreren der folgenden Produkte:

— anderen Spirituosen und/oder

— Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs, und/oder

— anderen alkoholischen Getränken, und/oder

— Getränken.

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

(3) Der Mindestalkoholgehalt gemäß Absatz 1 Buchstabe c gilt unbeschadet der Begriffsbestimmung der Spirituose in Kategorie 41 des Anhangs II.

(4) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die technischen Begriffsbestimmungen und Anforderungen des Anhangs I.

Artikel 3

Ursprung des Ethylalkohols

(1) Der bei der Herstellung von Spirituosen und allen ihren Bestandteilen verwendete Ethylalkohol muss landwirtschaftlichen Ursprungs im Sinne des Anhangs I des Vertrags sein.

(2) Der bei der Herstellung von Spirituosen verwendete Ethylalkohol muss der Begriffsbestimmung des Anhangs I Nummer 1 dieser Verordnung entsprechen.

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

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

Artikel 4

Kategorien von Spirituosen

Spirituosen werden gemäß den in Anhang II enthaltenen Begriffsbestimmungen in Kategorien eingeteilt.

Artikel 5

Allgemeine Regeln für die Kategorien von Spirituosen

(1) Unbeschadet der spezifischen Bestimmungen für die einzelnen Kategorien mit den Nummern 1 bis 14 in Anhang II gilt für die darin definierten Spirituosen Folgendes:

a) sie wurden ausschließlich aus den Ausgangsstoffen, die in der einschlägigen Begriffsbestimmung für die betreffende Spirituose vorgesehen sind, durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt;

▼B

b) ihnen wurde kein Alkohol im Sinne des Anhangs I Nummer 5, ob verdünnt oder unverdünnt, zugesetzt;

c) sie enthalten keine zugesetzten Aromastoffe;

d) sie enthalten nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe;

e) sie werden nur gesüßt, um entsprechend Anhang I Nummer 3 den endgültigen Geschmack des Erzeugnisses abzurunden. Über die zulässigen Höchstwerte der in Anhang I Nummer 3 Buchstaben a bis f aufgeführten zur Geschmacksabrundung verwendeten Produkte wird nach dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle entschieden. Den einschlägigen Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten ist Rechnung zu tragen.

(2) Unbeschadet der besonderen Bestimmungen für die einzelnen Kategorien mit den Nummern 15 bis 46 des Anhangs II können die darin definierten Spirituosen:

a) aus jedem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff gemäß Anhang I des Vertrags gewonnen werden;

b) einen Zusatz von Alkohol im Sinne des Anhangs I Nummer 5 der vorliegenden Verordnung enthalten;

▼M1

c) enthält Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln [1] und Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung;

▼B

d) Farbstoffe im Sinne des Anhangs I Nummer 10 der vorliegenden Verordnung enthalten;

e) entsprechend Anhang I und unter Berücksichtigung der einschlägigen Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten gesüßt werden, um besonderen Merkmalen des Erzeugnisses zu entsprechen.

(3) Unbeschadet der besonderen Bestimmungen des Anhangs II können sonstige Spirituosen, die den Anforderungen der Kategorien 1 bis 46 nicht entsprechen:

a) aus jedem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff im Sinne des Anhangs I des Vertrags und/oder aus für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmitteln gewonnen werden;

b) einen Zusatz von Alkohol im Sinne des Anhangs I Nummer 5 der vorliegenden Verordnung enthalten;

▼M1

c) enthält ein oder mehrere Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;

▼B

d) Farbstoffe im Sinne des Anhangs I Nummer 10 der vorliegenden Verordnung enthalten;

e) gemäß Anhang I Nummer 3 gesüßt werden, um besonderen Merkmalen des Erzeugnisses zu entsprechen.

[1] ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34.

▼B

Artikel 6

Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

(1) Die Mitgliedstaaten können im Rahmen der Qualitätspolitik für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Spirituosen und insbesondere für die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben oder für die Einführung neuer geografischer Angaben strengere Vorschriften als die Vorschriften des Anhangs II für die Erzeugung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung erlassen, soweit sie sich mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbaren lassen.

(2) Die Mitgliedstaaten dürfen die Einfuhr, den Verkauf oder den Verbrauch von Spirituosen, die dieser Verordnung entsprechen, nicht untersagen oder einschränken.

KAPITEL II

BEZEICHNUNG, AUFMACHUNG UND ETIKETTIERUNG VON SPIRITUOSEN

Artikel 7

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Bestimmungen der Begriffe „Bezeichnung“, „Aufmachung“ und „Etikettierung“ des Anhangs I Nummern 14, 15 und 16.

Artikel 8

Verkehrsbezeichnung

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

Artikel 9

Besondere Vorschriften für Verkehrsbezeichnungen

(1) Spirituosen, die den Spezifikationen für die Erzeugnisse der Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II entsprechen, führen in der Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung die darin vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen.

(2) Spirituosen, die der Begriffsbestimmung des Artikels 2 entsprechen, sich aber nicht in die Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II einordnen lassen, führen in der Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“. Unbeschadet des Absatzes 5 des vorliegenden Artikels darf diese Verkehrsbezeichnung weder ersetzt noch geändert werden.

(3) Entspricht eine Spirituose der Definition von mehr als einer Kategorie von Spirituosen in Anhang II, so kann sie unter einer oder mehreren der für diese Kategorien in Anhang II aufgeführten Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden.

(4) Unbeschadet des Absatzes 9 dieses Artikels und des Artikels 10 Absatz 1 dürfen die in Absatz 1 des vorliegenden Artikels genannten Bezeichnungen nicht verwendet werden, um ein anderes Getränk als die

▼B

Spirituosen, für die diese Bezeichnungen in Anhang II aufgeführt und in Anhang III eingetragen werden, zu bezeichnen oder zu etikettieren.

(5) Verkehrsbezeichnungen können durch eine in Anhang III eingetragene geografische Angabe gemäß Kapitel III ergänzt oder ersetzt werden oder nach Maßgabe einzelstaatlicher Bestimmungen durch eine andere geografische Angabe ergänzt werden, sofern dies den Verbraucher nicht in die Irre führt.

(6) Die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben dürfen nur wie folgt ergänzt werden:

a) entweder durch Begriffe, die zum 20. Februar 2008 bereits für etablierte geografische Angaben im Sinne des Artikels 20 gebräuchlich waren, oder

b) gemäß der einschlägigen technischen Unterlage nach Artikel 17 Absatz 1.

(7) Alkoholische Getränke, die keiner der Begriffsbestimmungen in den Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II entsprechen, dürfen in ihrer Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung keine der in dieser Verordnung festgelegten Verkehrsbezeichnungen und/oder in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben in Verbindung mit Wörtern wie „Art“, „Typ“, „Fasson“, „Stil“, „Marke“, „Geschmack“ oder anderen ähnlichen Begriffen führen.

(8) Die Verkehrsbezeichnungen von Spirituosen dürfen nicht durch Herstellermarken, Handelsmarken oder Fantasienamen ersetzt werden.

(9) Die Bezeichnungen gemäß den Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II können in die Zutatenliste für Lebensmittel aufgenommen werden, wenn die Liste der Richtlinie 2000/13/EG entspricht.

Artikel 10

Spezielle Vorschriften für die Verwendung von Verkehrsbezeichnungen und geografischen Angaben

(1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG ist die Verwendung eines Begriffs der Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II oder einer in Anhang III eingetragenen geografischen Angabe in einem zusammengesetzten Begriff oder die Anspielung auf einen dieser Begriffe in der Aufmachung eines Lebensmittels verboten, sofern nicht der betreffende Alkohol ausschließlich von der Spirituose oder von den Spirituosen stammt, auf die Bezug genommen wird.

(2) Die Verwendung eines zusammengesetzten Begriffs nach Absatz 1 ist ebenfalls verboten, wenn eine Spirituose so stark verdünnt wurde, dass der Alkoholgehalt unter dem in der Begriffsbestimmung für die betreffende Spirituose festgelegten Mindestalkoholgehalt liegt.

(3) Abweichend von Absatz 1 berühren die Bestimmungen dieser Verordnung nicht die Verwendung der Begriffe „Amer“ oder *„Bitter“* bei Erzeugnissen, die nicht unter diese Verordnung fallen.

(4) Abweichend von Absatz 1 und zur Berücksichtigung etablierter Herstellungsverfahren können bei der Aufmachung von in der Gemeinschaft hergestellten Likören zusammengesetzte Begriffe gemäß Anhang

▼B

II Kategorie 32 Buchstabe d unter den darin festgelegten Bedingungen verwendet werden.

Artikel 11

Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Mischungen

(1) Wurde einer Spirituose der Kategorien 1 bis 14 des Anhangs II Alkohol im Sinne des Anhangs I Nummer 5, ob verdünnt oder unverdünnt, zugesetzt, so führt sie die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“. Sie darf keine der in den Kategorien 1 bis 14 vorbehaltenen Bezeichnungen führen.

(2) Wurde eine Spirituose der Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II

a) mit einer oder mehreren Spirituosen und/oder

b) mit einem oder mehreren Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs

gemischt, so führt sie die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“. Diese Verkehrsbezeichnung muss auf dem Etikett an einer sichtbaren Stelle deutlich erkennbar und lesbar angebracht sein und darf weder ersetzt noch geändert werden.

(3) Absatz 2 gilt nicht für die Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung der dort genannten Mischungen, wenn sie den Begriffsbestimmungen der Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II entsprechen.

(4) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG darf die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung der Spirituosen aus Mischungen nach Absatz 2 des vorliegenden Artikels nur dann einen oder mehrere der Begriffe des Anhangs II aufweisen, wenn dieser Begriff nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist, sondern im Verzeichnis aller alkoholischen Bestandteile der Mischung unter Voranstellung des Begriffs „Spirituosenmischung“ ausschließlich im selben Sichtfeld erscheint.

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

(5) Bei der Etikettierung und Aufmachung der Mischungen nach Absatz 2, für die die Anforderung des Absatzes 4 über die Auflistung der alkoholischen Bestandteile gilt, ist der Anteil jedes der alkoholischen Bestandteile als Prozentsatz in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen auszudrücken. Dieser Anteil muss dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol der Mischung entsprechen.

▼B

Artikel 12

Besondere Vorschriften für die Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen

(1) Enthält die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung einer Spirituose eine Angabe zum Ausgangsstoff, der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurde, so ist jeder verwendete Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen aufzuführen.

(2) Die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung einer Spirituose darf nur dann durch die Angabe „Zusammenstellung“ (Blend, Blending, Blended) erweitert werden, wenn die Spirituose diesem Verfahren im Sinne des Anhangs I Nummer 7 unterzogen wurde.

(3) Unbeschadet der Abweichungen, die nach dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle beschlossen werden, darf in der Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung einer Spirituose nur dann eine Reifezeit oder Alterungsdauer angegeben werden, wenn sich diese auf den jüngsten alkoholischen Bestandteil bezieht und die Spirituose unter Steuerkontrolle oder unter einer gleichwertige Garantien bietenden Kontrolle gereift ist.

Artikel 13

Verbot von Kapseln oder Folien aus Blei

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

Artikel 14

Verwendete Sprachen bei der Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen

(1) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Angaben erfolgen in einer oder mehreren Amtssprachen der Europäischen Union, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann, es sei denn, die Unterrichtung des Käufers wird durch andere Maßnahmen sichergestellt.

(2) Die in Anhang II kursiv gedruckten Begriffe und die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben werden weder auf dem Etikett noch in der Aufmachung der Spirituose übersetzt.

(3) Bei Spirituosen mit Ursprung in Drittländern ist die Verwendung einer Amtssprache des Drittlandes, in dem die Spirituose hergestellt wurde, zulässig, sofern die Angaben im Sinne dieser Verordnung außerdem in einer Amtssprache der Europäischen Union erfolgen, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann.

(4) Unbeschadet des Absatzes 2 können bei in der Gemeinschaft hergestellten Spirituosen, die für die Ausfuhr bestimmt sind, die Angaben im Sinne dieser Verordnung in einer anderen Sprache als einer der Amtssprachen der Europäischen Union wiederholt werden.

▼B

KAPITEL III

GEOGRAFISCHE ANGABEN

Artikel 15

Geografische Angaben

(1) Eine geografische Angabe im Sinne dieser Verordnung ist eine Angabe, die eine Spirituose als aus dem Hoheitsgebiet eines Landes, einer Region oder eines Ortes in diesem Hoheitsgebiet stammend kennzeichnet, wobei eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder ein sonstiges Merkmal im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist.

(2) Die geografischen Angaben nach Absatz 1 sind in Anhang III eingetragen.

(3) Die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben dürfen nicht zu Gattungsbezeichnungen werden.

Bezeichnungen, die zu Gattungsbezeichnungen geworden sind, dürfen nicht in Anhang III eingetragen werden.

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

(4) Spirituosen, die eine in Anhang III eingetragene geografische Angabe tragen, müssen allen Spezifikationen der technischen Unterlage im Sinne des Artikels 17 Absatz 1 entsprechen.

Artikel 16

Schutz geografischer Angaben

Unbeschadet des Artikels 10 werden die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben geschützt gegen

a) jede direkte oder indirekte gewerbliche Verwendung einer eingetragenen geografischen Angabe für Spirituosen, die nicht unter die Eintragung fallen, sofern diese Erzeugnisse mit den unter dieser Bezeichnung eingetragenen Erzeugnissen vergleichbar sind oder durch diese Verwendung das Ansehen der geschützten Bezeichnung ausgenutzt wird;

b) jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der wahre Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder die geschützte Bezeichnung in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Marke“, „Geschmack“ oder dergleichen verwendet wird;

c) alle sonstigen falschen oder irreführenden Angaben zur Herkunft, zum Ursprung, zur Beschaffenheit oder zu wesentlichen Merkmalen in der Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung des Erzeugnisses, die geeignet sind, einen falschen Eindruck über den Ursprung zu erwecken;

d) alle sonstigen Praktiken, die geeignet sind, den Verbraucher über den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses in die Irre zu führen.

▼B

Artikel 17

Eintragung geografischer Angaben

(1) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe in Anhang III müssen der Kommission in einer der Amtssprachen der Europäischen Union vorgelegt werden oder von einer Übersetzung in eine dieser Sprachen begleitet sein. Die Anträge sind ordnungsgemäß zu begründen und müssen eine technische Unterlage mit den Spezifikationen enthalten, denen die betreffende Spirituose entsprechen muss.

(2) Bei geografischen Angaben, die ein geografisches Gebiet in der Gemeinschaft betreffen, werden die Anträge nach Absatz 1 von dem Ursprungsmitgliedstaat der Spirituose eingereicht.

(3) Bei geografischen Angaben, die ein geografisches Gebiet in einem Drittland betreffen, werden die Anträge nach Absatz 1 der Kommission entweder direkt oder über die Behörden des betreffenden Drittlandes vorgelegt und müssen Belege dafür enthalten, dass die betreffende Bezeichnung in ihrem Ursprungsland geschützt ist.

(4) Die technische Unterlage nach Absatz 1 umfasst mindestens die folgenden wichtigsten Spezifikationen:

a) den Namen und die Kategorie der Spirituose einschließlich der geografischen Angabe;

b) eine Beschreibung der Spirituose anhand der wichtigsten physikalischen, chemischen und/oder sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses sowie die besonderen Merkmale der Spirituose im Vergleich zu den anderen Erzeugnissen der einschlägigen Kategorie;

c) die Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets;

d) die Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung der Spirituose und gegebenenfalls der verbürgten und unveränderlichen örtlichen Verfahren;

e) Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung ergibt;

f) gegebenenfalls zu erfüllende Anforderungen aufgrund gemeinschaftlicher und/oder einzelstaatlicher und/oder regionaler Rechtsvorschriften;

g) Name und Kontaktadresse des Antragstellers;

h) alle Ergänzungen der geografischen Angabe und/oder alle besonderen Etikettierungsregeln gemäß der einschlägigen technischen Unterlage.

(5) Die Kommission überprüft innerhalb von zwölf Monaten ab dem Zeitpunkt der Einreichung des Antrags nach Absatz 1, ob der Antrag dieser Verordnung genügt.

(6) Kommt die Kommission zu dem Schluss, dass der Antrag nach Absatz 1 dieser Verordnung genügt, werden die in Absatz 4 genannten wichtigsten Spezifikationen der technischen Unterlage in der Reihe C des *Amtsblatts der Europäischen Union* veröffentlicht.

(7) Innerhalb von sechs Monaten nach der Veröffentlichung der technischen Unterlage kann jede natürliche oder juristische Person, die ein berechtigtes Interesse hat, wegen Nichterfüllung der in dieser Verordnung vorgesehenen Bedingungen Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung der geografischen Angabe in Anhang III erheben. Der Einspruch, der ordnungsgemäß begründet sein muss, ist der Kommission in einer der Amtssprachen der Europäischen Union vorzulegen, oder es ist eine Übersetzung in eine dieser Sprachen beizufügen.

▼B

(8) Die Kommission beschließt gemäß dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle unter Berücksichtigung etwaiger gemäß Absatz 7 des vorliegenden Artikels erhobener Einsprüche, ob die geografische Angabe in Anhang III eingetragen wird. Dieser Beschluss wird in der Reihe C des *Amtsblatts der Europäischen Union* veröffentlicht.

Artikel 18

Löschung einer geografischen Angabe

Sind die Spezifikationen in der technischen Unterlage nicht mehr erfüllt, so beschließt die Kommission gemäß dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle, die Eintragung zu löschen. Dieser Beschluss wird in der Reihe C des *Amtsblatts der Europäischen Union* veröffentlicht.

Artikel 19

Gleich lautende geografische Angaben

Eine gleich lautende geografische Angabe, die die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt, wird unter angemessener Berücksichtigung der örtlichen und traditionellen Gebräuche und der tatsächlichen Verwechslungsgefahr eingetragen; dabei gilt insbesondere:

— eine gleich lautende Bezeichnung, die den Verbraucher zu der irrigen Annahme veranlasst, dass die Erzeugnisse aus einem anderen Gebiet stammen, wird nicht eingetragen, auch wenn sie für das Gebiet, die Region oder den Ort, aus dem/der die betreffende Spirituose stammt, tatsächlich zutreffend ist;

— die Verwendung einer eingetragenen gleich lautenden geografischen Angabe ist nur dann zulässig, wenn die später eingetragene gleich lautende Bezeichnung in der Praxis deutlich von der bereits eingetragenen Bezeichnung zu unterscheiden ist, wobei sichergestellt sein muss, dass die betroffenen Erzeuger angemessen behandelt und die Verbraucher nicht irregeführt werden.

Artikel 20

Etablierte geografische Angaben

(1) Für jede am 20. Februar 2008 in Anhang III eingetragene geografische Angabe legen die Mitgliedstaaten der Kommission spätestens am 20. Februar 2015 eine technische Unterlage im Sinne des Artikels 17 Absatz 1 vor.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass diese technische Unterlage der Öffentlichkeit zugänglich ist.

(3) Wird der Kommission bis zum 20. Februar 2015 keine technische Unterlage vorgelegt, so streicht die Kommission die Eintragung der geografischen Angabe in Anhang III gemäß dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle.

▼A1

(4) Die in Absatz 1 genannte Frist für die Vorlage der technischen Unterlagen gilt auch für die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben für Kroatien.

▼B

Artikel 21

Änderung der technischen Unterlage

Das Verfahren des Artikels 17 gilt entsprechend im Falle einer gegebenenfalls erforderlichen Änderung der technischen Unterlage im Sinne des Artikels 17Absatz 1 und des Artikels 20 Absatz 1.

Artikel 22

Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen in der technischen Unterlage

(1) Bei geografischen Angaben, die ein geografisches Gebiet in der Gemeinschaft betreffen, erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen in der technischen Unterlage vor der Vermarktung

— durch eine oder mehrere zuständige Behörde/n im Sinne des Artikels 24 Absatz 1 und/oder

— durch eine oder mehrere Kontrollstelle/n im Sinne von Artikel 2 der 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 [1], die als Produktzertifizierungsstelle tätig wird/werden.

Ungeachtet der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften werden die Kosten der Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen in der technischen Unterlage von den von diesen Kontrollen erfassten Marktteilnehmern getragen.

(2) Bei geografischen Angaben, die ein geografisches Gebiet in einem Drittland betreffen, erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen in der technischen Unterlage vor der Vermarktung durch

— eine oder mehrere vom Drittland benannte staatliche Behörde/n oder

— eine oder mehrere Produktzertifizierungsstelle/n.

(3) Die in den Absätzen 1 und 2 genannten Produktzertifizierungsstellen müssen die Voraussetzungen der Europäischen Norm EN 45011 oder des ISO-/IEC-Leitfadens 65 (Allgemeine Kriterien für Produktzertifizierungsstellen) erfüllen und werden ab dem 1. Mai 2010 nach diesen Normen akkreditiert.

(4) Übernehmen die in den Absätzen 1 und 2 genannten Behörden oder Stellen die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen in der technischen Unterlage, so müssen sie angemessene Garantien für Objektivität und Unparteilichkeit bieten und über qualifiziertes Personal und die erforderlichen Ressourcen zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben verfügen.

Artikel 23

Beziehung zwischen Marken und geografischen Angaben

(1) Die Eintragung einer Marke, die eine in Anhang III eingetragene geografische Angabe enthält oder daraus besteht, wird abgelehnt oder gelöscht, wenn ihre Verwendung zu einem der in Artikel 16 beschriebenen Tatbestände führen würde.

[1] ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 des Rates.

▼B

(2) Unter Wahrung des Gemeinschaftsrechts darf eine Marke, auf die einer der in Artikel 16 beschriebenen Tatbestände zutrifft und die vor dem Zeitpunkt des Schutzes der geografischen Angabe im Ursprungsland oder vor dem 1. Januar 1996 in gutem Glauben im Gebiet der Gemeinschaft angemeldet, eingetragen oder, sofern dies nach den einschlägigen Rechtsvorschriften vorgesehen ist, durch Verwendung erworben wurde, ungeachtet der Eintragung einer geografischen Angabe weiter verwendet werden, sofern keine Gründe für die Ungültigerklärung oder den Verfall der Marke gemäß der Ersten Richtlinie 89/104/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Marken ([1]) oder der Verordnung (EG) Nr. 40/94 des Rates vom 20. September 1993 über die Gemeinschaftsmarke ([2]) vorliegen.

(3) Eine geografische Angabe wird nicht eingetragen, wenn die Eintragung aufgrund des Ansehens, das eine Marke genießt, ihres Bekanntheitsgrads und der Dauer ihrer Verwendung in der Gemeinschaft geeignet ist, den Verbraucher über die tatsächliche Identität des Erzeugnisses irrezuführen.

KAPITEL IV

ALLGEMEINE, ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 24

Kontrolle und Schutz von Spirituosen

(1) Für die Kontrolle der Spirituosen sind die Mitgliedstaaten zuständig. Sie treffen die notwendigen Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden; insbesondere benennen sie nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die Behörde(n), die für die Kontrolle der Einhaltung der Verpflichtungen gemäß der vorliegenden Verordnung zuständig ist (sind).

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

(3) Die Kommission sorgt in Absprache mit den Mitgliedstaaten für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung und erlässt gegebenenfalls Maßnahmen nach dem in Artikel 25 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren.

▼M12

Artikel 24a

Ausnahme von den Vorschriften für Nennfüllmengen in der Richtlinie 2007/45/EG

Abweichend von Artikel 3 der Richtlinie 2007/45/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ([3]), und von Abschnitt 1 Zeile 6 des Anhangs dieser Richtlinie darf einfach destillierter *Shochu* ([4]), der in einer Destillationsblase hergestellt und in Japan abgefüllt worden ist, in Nennfüllmengen von 720 ml und 1 800 ml auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht werden.

([1]) ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 1. Geändert durch die Entscheidung 92/10/EWG des Rates (ABl. L 6 vom 11.1.1992, S. 35).

([2]) ABl. L 11 vom 14.1.1994, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1891/2006 (ABl. L 386 vom 29.12.2006, S. 14).

([3]) Richtlinie 2007/45/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. September 2007 zur Festlegung von Nennfüllmengen für Erzeugnisse in Fertigpackungen, zur Aufhebung der Richtlinien 75/106/EWG und 80/232/EWG des Rates und zur Änderung der Richtlinie 76/211/EWG des Rates (ABl. L 247 vom 21.9.2007, S. 17).

([4]) Gemäß Anhang 2-D des Abkommens zwischen der Europäischen Union und Japan über eine Wirtschaftspartnerschaft.

▼B

Artikel 25

Ausschuss

(1) Die Kommission wird von dem Ausschuss für Spirituosen unterstützt.

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

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

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

Artikel 26

Änderung der Anhänge

Die Anhänge werden nach dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle geändert.

Artikel 27

Durchführungsmaßnahmen

Die für die Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen werden nach dem in Artikel 25 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren getroffen.

Artikel 28

Übergangs- und andere besondere Maßnahmen

(1) Nach dem in Artikel 25 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle werden gegebenenfalls Maßnahmen zur Änderung dieser Verordnung getroffen, um

a) bis zum 20. Februar 2011 den Übergang von der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 auf die vorliegende Verordnung zu erleichtern;

b) in ordnungsgemäß begründeten Fällen von den Artikeln 17 und 22 abzuweichen;

c) ein Gemeinschaftszeichen für geografische Angaben für den Spirituosensektor einzuführen.

▼B

(2) Gegebenenfalls werden nach dem in Artikel 25 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren Maßnahmen zur Lösung bestimmter praktischer Probleme angenommen, indem beispielsweise in bestimmten Fällen die Nennung des Herstellungsorts in der Etikettierung verbindlich vorgeschrieben wird, um eine Irreführung der Verbraucher zu verhindern und um die Anwendung und Weiterentwicklung gemeinschaftlicher Referenzmethoden für die Analyse von Spirituosen sicherzustellen.

(3) Spirituosen, die die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, dürfen bis zum 20. Mai 2009 weiterhin gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 hergestellt werden. Spirituosen, die die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, die jedoch gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 vor dem 20. Februar 2008 oder bis zum 20. Mai 2009 hergestellt wurden, dürfen bis zum Abverkauf der Bestände weiter in den Verkehr gebracht werden.

Artikel 29

Aufhebung

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 wird aufgehoben. Bezugnahmen auf die aufgehobene Verordnung gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung.

(2) Die Verordnungen (EWG) Nr. 2009/92 ([1]), (EG) Nr. 1267/94 ([2]) und (EG) Nr. 2870/2000 ([3]) der Kommission sind weiterhin anwendbar.

Artikel 30

Inkrafttreten

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

Sie gilt ab 20. Mai 2008.

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

([1]) Verordnung (EWG) Nr. 2009/92 der Kommission vom 20. Juli 1992 zur Festlegung der gemeinschaftlichen Analysemethoden zum Nachweis des zur Bereitung von Spirituosen und aromatisierter weinhaltiger Getränke und Cocktails verwendeten landwirtschaftlichen Äthylalkohols (ABl. L 203 vom 21.7.1992, S. 10).

([2]) Verordnung (EG) Nr. 1267/94 der Kommission vom 1. Juni 1994 zur Anwendung der zwischen der Europäischen Union und Drittländern vereinbarten gegenseitigen Anerkennung bestimmter Spirituosen (ABl. L 138 vom 2.6.1994, S. 7). Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1434/97 (ABl. L 196 vom 24.7.1997, S. 56).

([3]) Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen (ABl. L 333 vom 29.12.2000, S. 20). Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2091/2002 (ABl. L 322 vom 27.11.2002, S. 11).

▼B

ANHANG I

TECHNISCHE BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND VORSCHRIFTEN

Die technischen Begriffsbestimmungen und Anforderungen im Sinne des Artikels 2 Absatz 4 und des Artikels 7 sind die folgenden:

1. *Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs*

   Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs weist folgende Merkmale auf:

   a) sensorische Eigenschaften: kein feststellbarer Fremdgeschmack;

   b) Mindestalkoholgehalt: 96,0 % vol;

   c) Höchstwerte an Nebenbestandteilen:

      i) Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure in g/hl r. A.: 1,5,

      ii) Ester, ausgedrückt als Ethylacetat in g/hl r. A.: 1,3,

      iii) Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd in g/hl r. A.: 0,5,

      iv) höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2-Propanol-1 in g/hl r. A.: 0,5,

      v) Methanol, ausgedrückt in g/hl r. A.: 30,

      vi) Abdampfrückstand in g/hl r. A.: 1,5,

      vii) flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff in g/hl r. A.: 0,1,

      viii) Furfural: nicht nachweisbar.

2. *Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs*

   Eine alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation nach alkoholischer Gärung eines oder mehrerer in Anhang I des Vertrags genannter landwirtschaftlicher Erzeugnisse hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch das Aroma und den Geschmack des (der) verwendeten Ausgangsstoffes (Ausgangsstoffe) bewahrt hat.

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

3. *Süßung*

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

   a) Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker oder Sirup von Invertzucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung [1];

   b) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost;

[1] ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53.

▼B

c) karamellisierter Zucker, der ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;

d) Honig im Sinne der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig ([1]);

e) Johannisbrotsirup;

f) andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

4. *Mischung*

Verfahren, bei dem zwei oder mehr verschiedene Getränke zur Gewinnung eines neuen Getränks miteinander vermischt werden.

5. *Zusatz von Alkohol*

Verfahren, bei dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt werden.

6. *Zusatz von Wasser*

Bei der Herstellung von Spirituosen ist der Zusatz von Wasser zulässig, sofern die Qualität des Wassers den Richtlinien 80/777/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern ([2]) und 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ([3]) entspricht und durch diesen Zusatz die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht verändert werden.

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

7. *Zusammenstellung, Blend, Blending*

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

a) Herstellungsmethode;

b) verwendete Destillationsgeräte;

c) Reifungsdauer;

d) Erzeugungsgebiet.

Das gewonnene Getränk gehört derselben Kategorie an wie die ursprünglichen Getränke vor der Zusammenstellung.

8. *Reifung oder Alterung*

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

▼M1

9. *Aromatisierung*

Verfahren, bei dem zur Herstellung einer Spirituose ein oder mehrere Aromen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden.

([1]) ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47.
([2]) ABl. L 229 vom 30.8.1980, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.
([3]) ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

▼B

10. *Färbung*

Verfahren, bei dem zur Herstellung einer Spirituose ein oder mehrere Farbstoffe im Sinne der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([1]) verwendet werden.

11. *Alkoholgehalt*

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

12. *Gehalt an flüchtigen Bestandteilen*

Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen — außer Ethylalkohol und Methanol —, die ausschließlich auf die Destillation bzw. erneute Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe zurückgehen, bei einer ausschließlich durch Destillation gewonnenen Spirituose.

13. *Herstellungsort*

Der Ort oder die Region, wo die Phase der Herstellung des Fertigerzeugnisses stattgefunden hat, in der die Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten hat.

14. *Bezeichnung*

Die Begriffe, die für ein Getränk in der Etikettierung, Aufmachung und auf der Verpackung, in den Begleitpapieren beim Transport eines Getränks, in den Geschäftspapieren, insbesondere den Rechnungen und Lieferscheinen, sowie in der Werbung dafür verwendet werden.

15. *Aufmachung*

Die Begriffe, die in der Etikettierung und auf der Verpackung sowie in der Werbung und bei sonstigen Verkaufsförderungsmaßnahmen, in Abbildungen oder Ähnlichem, sowie auf dem Behältnis, einschließlich der Flasche und des Verschlusses, verwendet werden.

16. *Etikettierung*

Alle Bezeichnungen und anderen Hinweise, Zeichen, grafische Darstellungen oder Handelsmarken, die der Unterscheidung eines Getränks dienen und die auf dem Behältnis einschließlich seiner Siegelkappe, des Anhängers am Behältnis oder des Überzugs am Flaschenhals erscheinen.

17. *Verpackung*

Die schützenden Verpackungen, wie Einschlagpapier, Hülsen aller Art, Kartons und Kisten, die beim Transport und/oder Verkauf eines oder mehrerer Behältnisse verwendet werden.

([1]) ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

▼B

ANHANG II

SPIRITUOSEN

Kategorien von Spirituosen

1. **Rum**

a) Rum ist

i) eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist, oder

ii) eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnen wird und die aromatischen Merkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist. Diese Spirituose kann mit dem Zusatz „landwirtschaftlicher“ zu der Verkehrsbezeichnung „Rum“ in Verbindung mit den in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben der französischen überseeischen Departements und der Autonomen Region Madeira in Verkehr gebracht werden.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol.

c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Rum darf nicht aromatisiert werden.

e) Rum darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

f) Die Angabe „*traditionnel*“ kann jede der geografischen Angaben gemäß Anhang III Kategorie 1 ergänzen, wenn der Rum nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wird. Der Rum muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweisen und darf nicht gesüßt sein. Die Verwendung der Angabe „*traditionnel*“ schließt die Verwendung der Begriffe „aus der Zuckerherstellung“ oder „landwirtschaftlich“, mit denen die Verkehrsbezeichnung „Rum“ und die geografischen Angaben ebenfalls ergänzt werden können, nicht aus.

Diese Bestimmung lässt die Verwendung der Angabe „*traditionnel*“ für alle Erzeugnisse, die nicht unter diese Bestimmung fallen, nach den für diese Erzeugnisse geltenden Kriterien unberührt.

2. ***Whisky* oder *Whiskey***

a) *Whisky* oder *Whiskey* ist eine Spirituose, die ausschließlich wie folgt gewonnen wird:

i) durch Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten,

— die durch die in ihr enthaltenen Malzamylasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert wird,

— die mit Hefe vergoren wird,

ii) durch eine oder mehrere Destillationen zu weniger als 94,8 % vol, so dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist,

▼B

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

Das endgültige Destillat, dem nur Wasser und einfache Zuckerkulör (zur Färbung) zugesetzt werden dürfen, bewahrt die Farbe, das Aroma und den Geschmack, die beim Herstellungsverfahren 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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) *Whisky* oder *Whiskey* darf weder gesüßt noch aromatisiert werden oder andere Zusätze als zur Färbung verwendete einfache Zuckerkulör enthalten.

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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Getreidespirituose darf nicht aromatisiert werden.

e) Getreidespirituose darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

f) Um die Verkehrsbezeichnung „Getreidebrand“ führen zu können, 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.

4. **Branntwein**

a) Branntwein ist eine Spirituose,

i) die ausschließlich durch Destillation zu weniger als 86 % vol von Wein oder Brennwein oder durch erneute Destillation eines Weindestillats zu weniger als 86 % vol gewonnen wird,

ii) die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. aufweist,

iii) die einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Branntwein beträgt 37,5 % vol.

c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Branntwein darf nicht aromatisiert werden. Dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.

e) Branntwein darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

f) Wurde Branntwein einer Reifung unterzogen, so darf er weiterhin als „Branntwein“ vermarktet werden, sofern die Reifezeit mindestens der in diesem Anhang für Spirituosen der Kategorie 5 festgelegten Reifezeit entspricht.

▼B

5. ***Brandy* oder *Weinbrand***

a) *Brandy* oder *Weinbrand* ist eine Spirituose, die

i) aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol destilliert ist, gewonnen wird, sofern dieses Destillat höchstens 50 % des Alkoholgehalts des Fertigerzeugnisses ausmacht,

ii) in Eichenholzbehältern mindestens ein Jahr oder — bei Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von weniger als 1 000 Litern — mindestens sechs Monate gereift ist,

iii) einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. aufweist, die ausschließlich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen,

iv) einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Brandy* oder *Weinbrand* beträgt 36 % vol.

c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) *Brandy* oder *Weinbrand* darf nicht aromatisiert werden. Dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.

e) *Brandy* oder *Weinbrand* darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

6. **Tresterbrand oder Trester**

a) Tresterbrand oder Trester ist eine Spirituose, für die folgende Bedingungen gelten:

i) sie wird ausschließlich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester — entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser — gewonnen;

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 Fertigerzeugnisses nicht übersteigen;

iv) die Destillation wird unter Beigabe des Tresters zu weniger als 86 % vol vorgenommen;

v) eine erneute Destillation zu demselben Alkoholgehalt ist zulässig;

vi) 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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Tresterbrand oder Trester darf nicht aromatisiert werden. Das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.

e) Trester oder Tresterbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

▼B

7. **Brand aus Obsttrester**

a) Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, für die folgende Bedingungen gelten:

i) sie wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, zu weniger als 86 % vol gewonnen;

ii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;

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.;

v) die erneute Destillation zu demselben Alkoholgehalt im Sinne der Ziffer i ist zulässig.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Obsttresterbrand beträgt 37,5 % vol.

c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Obsttresterbrand darf nicht aromatisiert werden.

e) Obsttresterbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

f) Die Verkehrsbezeichnung lautet „-tresterbrand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht. Werden bei der Herstellung Trester unterschiedlicher Obstsorten verarbeitet, so wird die Verkehrsbezeichnung „Obsttresterbrand“ verwendet.

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“ 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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* darf nicht aromatisiert werden.

e) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

9. **Obstbrand**

a) Obstbrand ist eine Spirituose,

i) die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht — mit oder ohne Steine — oder von Beeren oder Gemüse gewonnen wird,

ii) die zu weniger als 86 % vol so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe bewahrt,

▼B

iii) die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. aufweist,

iv) deren Blausäuregehalt bei Steinobstbrand 7 g/hl r. A. nicht überschreitet.

b) Der Höchstgehalt an Methanol von Obstbrand ist 1 000 g/hl r. A.

Bei folgenden Obstbränden beträgt der Höchstgehalt an Methanol jedoch

i) 1 200 g/hl r. A., wenn er von folgenden Früchten gewonnen wurde:

— Pflaumen (*Prunus domestica* L.),

— Mirabellen (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

— Zwetschgen (*Prunus domestica* L.),

— Äpfel (*Malus domestica* Borkh.),

— Birnen (*Pyrus communis* L.) ausgenommen Birnen der Sorte Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),

— Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),

— Brombeeren (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— Aprikosen/Marillen (*Prunus armeniaca* L.),

— Pfirsiche (*Prunus persica* (L.) Batsch);

ii) 1 350 g/hl r. A., wenn er von folgenden Früchten oder Beeren gewonnen wurde:

— Birnen der Sorte Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),

— Rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.),

— Schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),

— Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.),

— Holunder (*Sambucus nigra* L.)

— Quitten (*Cydonia oblonga* Mill.),

— Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L. *und/oder Juniperus oxicedrus* L.)

c) Der Mindestalkoholgehalt von Obstbrand beträgt 37,5 % vol.

d) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

e) Obstbrand darf nicht aromatisiert werden.

▼M10

f) Die Verkehrsbezeichnung lautet „-brand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart, also Kirschbrand (oder *Kirsch*), Pflaumenbrand (oder Slibowitz), Mirabellenbrand, Pfirsichbrand, Apfelbrand, Birnenbrand, Aprikosenbrand, Feigenbrand, Brand aus Zitrusfrüchten, Brand aus Weintrauben oder Brand aus sonstigen Früchten. In griechischer, kroatischer, polnischer, slowakischer, slowenischer, tschechischer und rumänischer Sprache kann die Verkehrsbezeichnung durch die Bezeichnung der Obstart, ergänzt um eine Nachsilbe, ausgedrückt werden.

▼M10

Obstbrand kann auch unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als „-*wasser*“ bezeichnet werden.

Nur bei der Herstellung aus folgenden Früchten kann der Name der Frucht an die Stelle der Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht treten:

— Mirabellen (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

— Pflaumen (*Prunus domestica* L.),

— Zwetschgen (*Prunus domestica* L.),

— Erdbeerbaumfrüchte (*Arbutus unedo* L.),

— Äpfel der Sorte „Golden Delicious“.

Besteht die Gefahr, dass der Endverbraucher eine dieser Verkehrsbezeichnungen ohne das Wort „Brand“ nicht leicht versteht, so muss auf dem Etikett das Wort „Brand“, gegebenenfalls mit einer Erläuterung, erscheinen.

▼B

g) Die Bezeichnung „*Williams*“ ist Birnenbrand vorbehalten, der ausschließlich aus Birnen der Sorte „Williams“ gewonnen wird.

h) Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so erhält das Erzeugnis die Verkehrsbezeichnung „Obstbrand“ bzw. „Gemüsebrand“. Ergänzend können die einzelnen Obst-, Beeren- oder Gemüsearten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

▼M10

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 Bedingungen erfüllen:

i) Sie werden ausschließlich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein hergestellt, 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.

Die Anforderung gemäß Ziffer i führt nicht zum Ausschluss von Spirituosen, die nach traditionellen Herstellungsverfahren hergestellt werden, welche das gemeinsame Destillieren von Apfelwein und Birnenwein zulassen. In diesen Fällen lautet die Verkehrsbezeichnung „Brand aus Apfel- und Birnenwein“.

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 im Sinne von Anhang I Nummer 5, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.

d) Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein dürfen nicht aromatisiert werden.

e) Zuckerkulör darf Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

▼B

11. **Honigbrand**

a) Honigbrand ist eine Spirituose, die

i) ausschließlich durch Gärung und Destillation von Honigmaische gewonnen wird;

ii) zu weniger als 86 % vol so destilliert wird, 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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) Honigbrand darf nicht aromatisiert werden.

e) Honigbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

f) Honigbrand darf nur mit Honig gesüßt sein.

12. ***Hefebrand*** **oder Brand aus Trub**

a) *Hefebrand* oder Brand aus Trub ist eine Spirituose, die ausschließlich aus Destillation von Weintrub 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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) *Hefebrand* oder Brand aus Trub darf nicht aromatisiert werden.

e) *Hefebrand* oder Brand aus Trub darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

f) Die Verkehrsbezeichnung *Hefebrand* oder Brand aus Trub wird durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt.

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

a) *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* ist eine Spirituose, die ausschließlich durch direkte Destillation von frischem Bier bei Normaldruck gewonnen wird, das zu weniger als 86 % so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften des Biers aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* beträgt 38 % vol.

c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

d) *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* darf nicht aromatisiert werden.

e) *Bierbrand* oder *Eau de vie de bière* darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

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, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.

▼B

d) *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke darf nicht aromatisiert werden.

e) *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

15. **Wodka**

a) Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der durch Gärung mit Hefe gewonnen wird aus

i) Kartoffeln und/oder Getreide oder

ii) anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen und

so destilliert und/oder rektifiziert wird, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung entstandenen Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.

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

die Höchstwerte an Nebenbestandteilen für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entsprechen denen des Anhangs I, 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 verwendet werden. Außerdem können dem Erzeugnis besondere, vom vorherrschenden Geschmack abweichende sensorische Eigenschaften verliehen werden.

d) Die Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Wodka, der nicht ausschließlich aus den in Buchstabe a Ziffer i genannten Ausgangsstoffen hergestellt wurde, ist zu kennzeichnen mit der Angabe „hergestellt aus …“, die durch die Bezeichnung(en) des/der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendeten Ausgangsstoffs/Ausgangsstoffe ergänzt wird. Die Etikettierung erfolgt gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Richtlinie 2000/13/EG.

16. **-brand (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird**

a) -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, ist eine Spirituose, die

i) durch Mazeration von in Ziffer ii genannten Früchten oder Beeren, die teilweise vergoren oder nichtvergoren sind, wobei höchstens 20 Liter Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand und/oder Destillat aus derselben Frucht je 100 kg vergorener Früchte oder Beeren zugesetzt werden dürfen, und anschließende Destillation zu weniger als 86 % vol gewonnen wird,

▼M6

ii) aus folgenden Früchten oder Beeren gewonnen wird:

— Brombeeren (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— Erdbeeren (*Fragaria* spp.),

— Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),

— Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),

— Rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.),

— Weiße Johannisbeeren (*Ribes niveum* Lindl.),

▼**M6**

— Schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),

— Schlehen (*Prunus spinosa* L.),

— Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.),

— Eberesche (*Sorbus domestica* L.),

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

— Elsbeeren (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

— Holunder (*Sambucus nigra* L.),

— Stachelbeere (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

— Moosbeere (*Vaccinium* L. Untergattung *Oxycoccus*),

— Preiselbeere (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

— Amerikanische Heidelbeere (*Vaccinium corymbosum* L.),

— Sanddorn (*Hippophae rhamnoides* L.),

— Hagebutten (*Rosa canina* L.),

— Moltebeere (*Rubus chamaemorus* L.),

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

— Allackerbeere (*Rubus arcticus* L.),

— Myrte (*Myrtus communis* L.),

— Bananen (*Musa* spp.),

— Passionsfrüchte (*Passiflora edulis* Sims),

— Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),

— Mombinpflaumen (*Spondias mombin* L.),

— Walnuss (*Juglans regia* L.),

— Haselnuss (*Corylus avellana* L.),

— Kastanie (*Castanea sativa* L.),

— Zitrusfrüchte (*Citrus* spp. L.),

— Kaktusfeige (*Opuntia ficus-indica*).

▼**B**

b) Der Mindestalkoholgehalt von -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, beträgt 37,5 % vol.

c) -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, darf nicht aromatisiert werden.

d) Bei der Etikettierung und Aufmachung von -brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, muss der Hinweis „durch Mazeration und Destillation gewonnen“ in der Bezeichnung, auf der Aufmachung oder auf dem Etikett und in derselben Schriftart, Größe und Farbe und im selben Sichtfeld wie der Hinweis „-brand (unter Voranstellung der Bezeichnung der Frucht)“ erscheinen; er ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

▼B

17. ***Geist* (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs)**

a) *Geist* (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs) ist eine Spirituose, die durch Mazeration von in Kategorie 16 Buchstabe a Ziffer ii aufgeführten unvergorenen Früchten und Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 % vol gewonnen wird.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Geist* (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs) beträgt 37,5 % vol.

c) *Geist* (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs) darf nicht aromatisiert werden.

18. **Enzian**

a) Enzian ist eine Spirituose, die aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Enzian beträgt 37,5 % vol.

c) Enzian darf nicht aromatisiert werden.

19. **Spirituose mit Wacholder**

a) Spirituosen mit Wacholder sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidespirituose und/oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L. und/oder *Juniperus oxicedrus* L.) gewonnen werden.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit Wacholder beträgt 30 % vol.

▼M1

c) Andere Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung, und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.

▼B

d) Spirituosen mit Wacholder dürfen die Verkehrsbezeichnungen *Wacholder* oder *Genebra* führen.

20. **Gin**

a) *Gin* ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) gewonnen wird.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Gin* beträgt 37,5 % vol.

▼M1

c) Bei der Herstellung von Gin dürfen nur Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung verwendet werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss.

▼M5

d) Die Bezeichnung „*Gin*“ kann durch den Begriff „*dry*“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt.

▼B

21. **Destillierter *Gin***

a) Destillierter *Gin* ist

i) eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die ausschließlich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität und mit entsprechenden sensorischen Eigenschaften und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für *Gin* verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren (Juniperus communis L.) und anderen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss, oder

▼M1

ii) eine Mischung eines so gewonnenen Destillats mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung, Reinheit und gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden.

▼B

b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem *Gin* beträgt 37,5 % vol.

c) *Gin*, der durch den einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromastoffen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird, darf nicht die Bezeichnung destillierter *Gin* tragen.

▼M5

d) Die Bezeichnung „Destillierter *Gin*“ kann durch den Begriff „*dry*“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt.

▼B

22. ***London Gin***

a) *London Gin* gehört zur Spirituosenart Destillierter *Gin*:

i) Er wird ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen und weist einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. auf; sein Aroma wird ausschließlich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol in herkömmlichen Destilliergeräten unter Zusetzen aller verwendeten pflanzlichen Stoffe gewonnen;

ii) der Mindestalkoholgehalt des hieraus gewonnenen Destillats beträgt 70 % vol;

iii) jeder weitere zugesetzte Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs muss den in Anhang I Nummer 1 aufgeführten Merkmalen entsprechen, allerdings mit einem Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A.;

iv) sein Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen darf nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses betragen, und er enthält keine zugesetzten Farbstoffe;

v) er enthält keine anderen zugesetzten Zutaten außer Wasser.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *London Gin* beträgt 37,5 % vol.

c) Die Bezeichnung *London Gin* kann durch den Begriff „*dry*“ ergänzt werden.

23. **Kümmel oder Spirituose mit Kümmel**

a) Kümmel oder Spirituose mit Kümmel ist eine Spirituose, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi* L.) gewonnen wird.

▼B

b) Der Mindestalkoholgehalt von Kümmel oder Spirituose mit Kümmel beträgt 30 % vol.

▼M1

c) Andere Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.

▼B

24. ***Akvavit* oder *Aquavit***

▼M6

a) „*Akvavit* oder *Aquavit*“ ist eine Spirituose mit Kümmel und/oder Dillsamen, die unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt und mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat aromatisiert wurde.

▼B

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Akvavit* oder *Aquavit* beträgt 37,5 % vol.

▼M1

c) Andere natürliche Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, jedoch muss ein wesentlicher Teil des Aromas aus der Destillation von Kümmelsamen (Carum carvi L.) und/oder Dillsamen (Anethum graveolens L.) stammen; der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.

▼B

d) Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht vorherrschend sein; der Gehalt an Abdampfrückstand darf nicht mehr als 1,5 g je 100 ml betragen.

25. **Spirituosen mit Anis**

a) Spirituosen mit Anis sind Spirituosen, 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, nach einem oder mehreren der folgenden Verfahren gewonnen werden:

i) Mazeration und/oder Destillation,

ii) erneute 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 von Spirituosen mit Anis beträgt 15 % vol.

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

▼B

d) Es können 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 so genannte „Chalkone“ als Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Mindest- bzw. Höchstgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g je Liter bzw. 0,5 g je Liter.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Pastis* beträgt 40 % vol.

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

d) *Pastis* enthält weniger als 100 g Zucker, 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 einem Anetholgehalt von 2 g je Liter.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Pastis de Marseille* beträgt 45 % vol.

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

28. **Anis**

a) *Anis* 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* beträgt 35 % vol.

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

29. **Destillierter *Anis***

a) Destillierter *Anis* ist *Anis*, dessen Alkoholgehalt zu mindestens 20 % aus Alkohol besteht, der unter Beigabe der in 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) Bei der Herstellung von destilliertem *Anis* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i bzw. Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

▼B

30. **Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter***

▼M1

a) Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakten gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung erzeugt werden.

▼B

b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter* beträgt 15 % vol.

c) Spirituosen mit bitterem Geschmack oder *Bitter* können auch die Verkehrsbezeichnung „*Amer*“ oder „*Bitter*“ — allein oder in Verbindung mit einem anderen Begriff — tragen.

31. **Aromatisierter Wodka**

a) Aromatisierter Wodka ist Wodka, dem ein anderer vorherrschender Geschmack als der seiner Ausgangsstoffe verliehen wurde;

b) der Mindestalkoholgehalt von aromatisiertem Wodka beträgt 37,5 % vol;

c) bei der Herstellung von aromatisiertem Wodka sind folgende Verfahren zulässig: Süßen, Mischen, Aromatisieren, Reifen und Färben;

d) aromatisierter Wodka kann als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung seines vorherrschenden Aromas in Verbindung mit dem Wort „Wodka“ führen.

32. **Likör**

a) Likör ist eine Spirituose,

i) die folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, aufweist:

— 70 g je Liter bei Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirschbrand besteht;

— 80 g je Liter bei Enzianlikör oder ähnlichen Likören, die mit Enzian bzw. ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden;

— 100 g je Liter in allen anderen Fällen;

▼M8

ii) die unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon, unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und einem oder mehreren Aromastoff(en), Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln hergestellt wird.

▼B

b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.

▼M1

c) Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und die Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zur Herstellung von Likör verwendet werden. Jedoch dürfen ausschließlich natürliche Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung zur Herstellung folgender Liköre verwendet werden:

▼B

i) Liköre aus folgenden Früchten:

— Schwarze Johannisbeeren,

— Kirschen,

— Himbeeren,

— Maulbeeren,

— Heidelbeeren,

— Zitrusfrüchte,

— Moltebeeren,

— amerikanische Taubeeren,

— gewöhnliche Moosbeeren,

— Preiselbeeren,

— Sanddorn,

— Ananas.

ii) Liköre aus folgenden Pflanzen:

— Minze,

— Enzian,

— Anis,

— Gletscher-Edelraute,

— Wundklee.

d) Zur Aufmachung von in der Gemeinschaft hergestellten Likören können bei der Verwendung von Ethylalkohol folgende zusammengesetzte Begriffe als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren verwendet werden:

— *prune-brandy*,

— *orange-brandy*,

— *apricot-brandy*,

— *cherry-brandy*,

— *solbaerrom*, auch Blackcurrant Rum genannt.

Bei der Etikettierung und Aufmachung der genannten Liköre ist der zusammengesetzte Begriff in einer 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.

▼B

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

a) Spirituosen mit der Verkehrsbezeichnung „-creme“ (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes), mit Ausnahme von Milcherzeugnissen, sind Liköre mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 250 g je Liter.

b) Der Mindestalkoholgehalt von „-creme“ (unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes) beträgt 15 % vol.

c) Für diese Spirituose gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

34. ***Crème de cassis***

a) *Crème de cassis* ist ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g je Liter.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Crème de cassis* beträgt 15 % vol.

c) Für *Crème de cassis* gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

35. ***Guignolet***

a) *Guignolet* ist ein Likör, der durch Mazeration von Kirschen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Guignolet* beträgt 15 % vol.

c) Für *Guignolet* gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

36. ***Punch au rhum***

a) *Punch au rhum* ist ein Likör, dessen Alkoholgehalt ausschließlich auf den zugesetzten Rum zurückgeht.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Punch au rhum* beträgt 15 % vol.

c) Für *Punch au rhum* gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

37. ***Sloe Gin***

a) *Sloe Gin* ist ein Likör, der durch Mazeration von Schlehen, gegebenenfalls unter Zusatz von Schlehensaft, hergestellt wird.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sloe Gin* beträgt 25 % vol.

▼B

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

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

▼M7

37a. „**Mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder *Pacharán***“

Die mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder *Pacharán* ist eine Spirituose,

a) die einen vorherrschenden Geschmack nach Schlehen aufweist und durch Mazeration von Schlehen (*Prunus spinosa*) in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter Zusatz von natürlichen Anisextrakten und/oder Anisdestillaten hergestellt wird,

b) die einen Mindestalkoholgehalt von 25 % vol aufweist,

c) für deren Herstellung eine Mindestmenge von 125 g Schlehen je Liter des Fertigerzeugnisses verwendet wurde,

d) deren Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, 80 bis 250 g je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt,

e) deren organoleptische Eigenschaften, Farbe und Geschmack ausschließlich von den verwendeten Früchten und dem Anis herrühren.

Die Bezeichnung „*Pacharán*“ darf nur als Verkehrsbezeichnung verwendet werden, wenn das Produkt in Spanien hergestellt wird. Für außerhalb von Spanien hergestellte Produkte darf die Bezeichnung „*Pacharán*“ nur als Ergänzung der Verkehrsbezeichnung „Mit Schlehen aromatisierte Spirituose“ verwendet werden, sofern die Angabe „hergestellt in …“, gefolgt vom Namen des Mitgliedstaats oder Drittlands der Herstellung beigefügt ist.

▼B

38. ***Sambuca***

a) *Sambuca* ist ein mit Anis aromatisierter farbloser Likör,

i) der Destillate von grünem Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* L.) oder anderen Gewürzpflanzen enthält,

ii) dessen Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, mindestens 350 g je Liter beträgt und

iii) der einen Gehalt an natürlichem Anethol von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sambuca* beträgt 38 % vol.

c) Für *Sambuca* gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

39. ***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 Destillat des durch Mazeration von Kirschen oder Teilen von Kirschen in Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnenen Mazerats zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, 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 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

▼B

40. ***Nocino***

a) *Nocino* ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch Mazeration und/oder Destillation ganzer grüner Walnüsse (*Juglans regia* L.) zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g je Liter aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Nocino* beträgt 30 % vol.

c) Für *Nocino* gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

41. **Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat***

a) Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat* ist eine Spirituose, aromatisiert oder nicht, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, einem Destillat und/oder Brand gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig 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 des Fertigerzeugnisses.

b) Abweichend von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c beträgt der Mindestalkoholgehalt von Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat* 14 % vol.

▼M1

c) Ausschließlich Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zur Herstellung von Eierlikör oder Advocaat oder Avocat oder Advokat verwendet werden.

▼B

42. **Likör mit Eizusatz**

a) Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, aromatisiert oder nicht, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, einem Destillat und/oder Brand gewonnen wird und als charakteristische Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 150 g je Liter. Der Mindestgehalt an Eigelb beträgt 70 g je Liter des Fertigerzeugnisses.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör mit Eizusatz beträgt 15 % vol.

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

43. ***Mistrà***

a) *Mistrà* ist eine mit Anis oder natürlichem Anethol aromatisierte farblose Spirituose,

i) die einen Anetholgehalt von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter aufweist,

ii) der gegebenenfalls ein Kräuterdestillat zugesetzt wurde und

iii) die keinen zugesetzten Zucker enthält.

b) Der Alkoholgehalt von *Mistrà* beträgt mindestens 40 % vol und höchstens 47 % vol.

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

▼B

44. ***Väkevä glögi* oder *Spritglögg***

▼M1

a) Väkevä glögi oder spritglögg sind Spirituosen, die durch Aromatisierung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Verwendung eines der nachstehenden Herstellungsverfahren gewonnen werden: Einweichen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von natürlichen Aromastoffen von Gewürznelken oder Zimt gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 oder eine Kombination dieser Methoden.

▼B

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* beträgt 15 % vol.

▼M1

c) Andere Aromen, Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, d und h der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 können zusätzlich verwendet werden, der Geschmack der entsprechenden Gewürze muss aber vorherrschend bleiben.

▼B

d) Der Gehalt an Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen darf 50 % des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen.

45. ***Berenburg* oder *Beerenburg***

a) *Berenburg* oder *Beerenburg* ist eine Spirituose,

i) die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird,

ii) die durch Mazeration von Früchten oder Pflanzen und/oder Teilen von Früchten oder Pflanzen gewonnen wird,

iii) die als typisches Aroma Destillat aus der Wurzel des Enzians (*Gentiana lutea* L.), den Beeren des Wacholders (*Juniperus communis* L.) und den Blättern des Lorbeers (*Laurus nobilis* L.) enthält,

iv) die von hellbrauner bis dunkelbrauner Farbe ist,

v) die gegebenenfalls gesüßt wurde und einen Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von höchstens 20 g je Liter aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von *Berenburg* oder *Beerenburg* beträgt 30 % vol.

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

46. **Honig- oder Metnektar**

a) Honig- oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat und/oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, gewonnen wird;

b) Der Mindestalkoholgehalt von Honig- oder Metnektar beträgt 22 % vol.

c) Bei der Herstellung von Honig- oder Metnektar dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i bzw. Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.

▼B

d) Honig- oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.

Sonstige Spirituosen

1. *Rum-Verschnitt* wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Alkohol gewonnen, wobei mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis aus Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von *Rum-Verschnitt* beträgt 37,5 % vol. Bei der Etikettierung und Aufmachung des als *Rum-Verschnitt* bezeichneten Erzeugnisses ist das Wort Verschnitt in der Bezeichnung, auf der Aufmachung und auf dem Etikett 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. Wird das Erzeugnis außerhalb des deutschen Marktes verkauft, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein.

2. *Slivovice* wird in der Tschechischen Republik hergestellt und wird gewonnen, indem Pflaumendestillat vor der letzten Destillation höchstens 30 % vol Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wird. Das Erzeugnis wird als Spirituose bezeichnet, wobei im selben Sichtfeld des Frontetiketts auch die Bezeichnung *Slivovice* verwendet werden kann. Wird dieser tschechische *Slivovice* in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht, muss die alkoholische Zusammensetzung auf dem Etikett angegeben sein. Diese Bestimmung gilt unbeschadet der Verwendung der Bezeichnung *Slivovice* für Obstbrand gemäß Kategorie 9.

▼**M9**

ANHANG III

GEOGRAFISCHE ANGABEN

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
1. Rum		
	Rhum de la Martinique	Frankreich
	Rhum de la Guadeloupe	Frankreich
	Rhum de la Réunion	Frankreich
	Rhum de la Guyane	Frankreich
	Rhum de sucrerie de la Baie du Galion	Frankreich
	Rhum des Antilles françaises	Frankreich
	Rhum des départements français d'outre-mer	Frankreich
	Rum da Madeira	Portugal
	Ron de Guatemala	Guatemala
2. Whisky/Whiskey		
	Scotch Whisky	Vereinigtes Königreich (Schottland)
	Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky [1]	Irland
	Whisky breton/Whisky de Bretagne	Frankreich
	Whisky alsacien/Whisky d'Alsace	Frankreich
3. Getreidespirituose		
	Korn/Kornbrand	Deutschland, Österreich, Belgien (deutschsprachige Gemeinschaft)
	Münsterländer Korn/Kornbrand	Deutschland
	Sendenhorster Korn/Kornbrand	Deutschland
	Emsländer Korn/Kornbrand	Deutschland
	Haselünner Korn/Kornbrand	Deutschland
	Hasetaler Korn/Kornbrand	Deutschland
	Samanė	Litauen
4. Branntwein		
	►**M11** *Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac* ◄ (Die Bezeichnung *„Cognac“* kann um folgende Begriffe erweitert werden: — *Fine* — *Grande Fine Champagne*	Frankreich

▼**M9**

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	— *Grande Champagne* — *Petite Fine Champagne* — *Petite Champagne* — *Fine Champagne* — *Borderies* — *Fins Bois* — *Bons Bois)*	
	Fine Bordeaux	Frankreich
	Fine de Bourgogne	Frankreich
	Armagnac (Die Bezeichnung *„Armagnac“* kann um folgende Begriffe erweitert werden: — *Bas-Armagnac* — *Haut-Armagnac* — *Armagnac-Ténarèze* — *Blanche Armagnac)*	Frankreich
	Eau-de-vie de vin de la Marne	Frankreich
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	Frankreich
	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône	Frankreich
	►**M11** *Eau-de-vie de Faugères* ◄	Frankreich
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	Frankreich
	Aguardente de Vinho Douro	Portugal
	Aguardente de Vinho Ribatejo	Portugal
	Aguardente de Vinho Alentejo	Portugal
	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes	Portugal
	Aguardente de Vinho Lourinhã	Portugal
	Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya aus Sungurlare	Bulgarien
	Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya aus Sliven)	Bulgarien

▼**M9**

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya aus Straldja	Bulgarien
	Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya aus Pomorie	Bulgarien
	Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya aus Bourgas	Bulgarien
	Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya aus Suhindol	Bulgarien
	Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakya/Grozdova Rakya aus Karlovo	Bulgarien
	►**M13** *„Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“*	Bulgarien ◄
	►**M14** *„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“*	Bulgarien ◄
	Vinars Târnave	Rumänien
	Vinars Vaslui	Rumänien
	Vinars Murfatlar	Rumänien
	Vinars Vrancea	Rumänien
	Vinars Segarcea	Rumänien
5. Brandy/Weinbrand		
	Brandy de Jerez	Spanien
	Brandy del Penedés	Spanien
	Brandy italiano	Italien
	Deutscher Weinbrand	Deutschland
	Wachauer Weinbrand	Österreich
	Pfälzer Weinbrand	Deutschland
6. Tresterbrand		
	Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne	Frankreich
	Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Frankreich
	►**M11** *Marc du Bugey* ◄	Frankreich
	►**M11** *Marc de Savoie* ◄	Frankreich
	Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône	Frankreich
	►**M11** *Marc de Provence* ◄	Frankreich
	►**M11** *Marc du Languedoc* ◄	Frankreich

▼**M9**

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	►**M11** *Marc d'Alsace Gewurztraminer* ◄	Frankreich
	Marc d'Auvergne	Frankreich
	Marc du Jura	Frankreich
	Aguardente Bagaceira Bairrada	Portugal
	Aguardente Bagaceira Alentejo	Portugal
	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes	Portugal
	Orujo de Galicia	Spanien
	Grappa	Italien
	Grappa di Barolo	Italien
	Grappa piemontese/Grappa del Piemonte	Italien
	►**M11** *Grappa lombarda/Grappa della Lombardia* ◄	Italien
	Grappa trentina/Grappa del Trentino	Italien
	Grappa friulana/Grappa del Friuli	Italien
	Grappa veneta/Grappa del Veneto	Italien
	Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige	Italien
	Grappa siciliana/Grappa di Sicilia	Italien
	Grappa di Marsala	Italien
	►**M11** *Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro* ◄	Griechenland
	Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia aus Kreta	Griechenland
	Τσίπουρο Μακεδονίας/*Tsipouro* aus Mazedonien	Griechenland
	Τσίπουρο Θεσσαλίας/*Tsipouro* aus Thessalien	Griechenland
	Τσίπουρο Τυρνάβου/*Tsipouro* aus Tyrnavos	Griechenland
	Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania	Zypern
	Törkölypálinka	Ungarn
9. Obstbrand		
	Schwarzwälder Kirschwasser	Deutschland
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	Deutschland
	Schwarzwälder Williamsbirne	Deutschland
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	Deutschland
	Fränkisches Zwetschgenwasser	Deutschland

▼M9

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	Fränkisches Kirschwasser	Deutschland
	Fränkischer Obstler	Deutschland
	Mirabelle de Lorraine	Frankreich
	Kirsch d'Alsace	Frankreich
	Quetsch d'Alsace	Frankreich
	Framboise d'Alsace	Frankreich
	Mirabelle d'Alsace	Frankreich
	Kirsch de Fougerolles	Frankreich
	Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige	Italien
	Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige	Italien
	Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige	Italien
	Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige	Italien
	Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige	Italien
	Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige	Italien
	Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige	Italien
	Williams friulano/Williams del Friuli	Italien
	Sliwovitz del Veneto	Italien
	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	Italien
	Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino	Italien
	Williams trentino/Williams del Trentino	Italien
	Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino	Italien
	Aprikot trentino/Aprikot del Trentino	Italien
	Medronho do Algarve	Portugal
	Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano	Italien
	Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino	Italien
	Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto	Italien
	Wachauer Marillenbrand	Österreich
	Szatmári Szilvapálinka	Ungarn
	Kecskeméti Barackpálinka	Ungarn
	Békési Szilvapálinka	Ungarn

▼M9

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	Szabolcsi Almapálinka	Ungarn
	Gönci Barackpálinka	Ungarn
	Pálinka	Ungarn, Österreich (nur für die in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien hergestellten Spirituosen aus Marillen/Aprikosen)
	Újfehértói meggypálinka	Ungarn
	Brinjevec	Slowenien
	Dolenjski sadjevec	Slowenien
	Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya aus Troyan	Bulgarien
	Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya aus Lovech	Bulgarien
	Pălincă	Rumänien
	Ţuică Zetea de Medieşu Aurit	Rumänien
	Ţuică de Argeş	Rumänien
	Horincă de Cămârzana	Rumänien
	Hrvatska loza	Kroatien
	Hrvatska stara šljivovica	Kroatien
	Slavonska šljivovica	Kroatien
	Pisco ([2])	Peru
10. Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein		
	Calvados	Frankreich
	Calvados Pays d'Auge	Frankreich
	Calvados Domfrontais	Frankreich
	Eau-de-vie de cidre de Bretagne	Frankreich
	Eau-de-vie de cidre de Normandie	Frankreich
	Eau-de-vie de poiré de Normandie	Frankreich
	Eau-de-vie de cidre du Maine	Frankreich
	Aguardiente de sidra de Asturias	Spanien
	Somerset Cider Brandy ([3])	Vereinigtes Königreich
15. Wodka		
	Svensk Vodka/Swedish Vodka	Schweden
	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland	Finnland
	Polska Wódka/Polish Vodka	Polen

▼**M9**

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka	Litauen
	Estonian vodka	Estland
17. Geist		
	Schwarzwälder Himbeergeist	Deutschland
18. Enzian		
	Bayerischer Gebirgsenzian	Deutschland
	Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige	Italien
	Genziana trentina/Genziana del Trentino	Italien
19. Spirituosen mit Wacholder		
	Genièvre/Jenever/Genever	Belgien, Niederlande, Frankreich (Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62)), Deutschland (Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen)
	Genièvre de grains/Graanjenever/Graangenever	Belgien, Niederlande, Frankreich (Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62))
	Jonge jenever/jonge genever	Belgien, Niederlande
	Oude jenever/oude genever	Belgien, Niederlande
	Hasseltse jenever/Hasselt	Belgien (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	Balegemse jenever	Belgien (Balegem)
	O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever	Belgien (Ostflandern)
	Peket-Pekêt/Peket-Pékêt de Wallonie	Belgien (Wallonische Region)
	►**M11** *Genièvre Flandre Artois* ◄	Frankreich (Departements Nord (59) und Pas-de-Calais (62))
	Ostfriesischer Korngenever	Deutschland
	Steinhäger	Deutschland
	Gin de Mahón	Spanien
	Vilniaus Džinas/Vilnius Gin	Litauen
	Spišská borovička	Slowakei
24. Akvavit/Aquavit		
	Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit	Schweden
25. Spirituosen mit Anis		
	Anís Paloma Monforte del Cid	Spanien
	Hierbas de Mallorca	Spanien

▼M9

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	Hierbas Ibicencas	Spanien
	Chinchón	Spanien
	Janeževec	Slowenien
29. Destillierter *Anis*		
	Ouzo/Ούζο	Zypern, Griechenland
	Ούζο Μυτιλήνης/Ouzo aus Mitilene	Griechenland
	Ούζο Πλωμαρίου/Ouzo aus Plomari	Griechenland
	Ούζο Καλαμάτας/Ouzo aus Kalamata	Griechenland
	Ούζο Θράκης/Ouzo aus Thrakien	Griechenland
	Ούζο Μακεδονίας/Ouzo aus Mazedonien	Griechenland
30. Spirituosen mit bitterem Geschmack/*Bitter*		
	Rheinberger Kräuter	Deutschland
	Trejos devynerios	Litauen
	Slovenska travarica	Slowenien
31. Aromatisierter Wodka		
	Mit einem Büffelgrashalmextrakt aromatisierter Kräuterwodka aus dem nordpodlachischen Tiefland/*Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej*	Polen
	Polska Wódka/Polish Vodka (4)	Polen
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka (4)	Litauen
32. Likör		
	Berliner Kümmel	Deutschland
	Hamburger Kümmel	Deutschland
	Münchener Kümmel	Deutschland
	Chiemseer Klosterlikör	Deutschland
	Bayerischer Kräuterlikör	Deutschland
	Irish Cream (5)	Irland
	Palo de Mallorca	Spanien
	Mirto di Sardegna	Italien
	Liquore di limone di Sorrento	Italien
	Liquore di limone della Costa d'Amalfi	Italien
	Genepì del Piemonte	Italien
	Genepì della Valle d'Aosta	Italien
	Benediktbeurer Klosterlikör	Deutschland

▼M9

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
	Ettaler Klosterlikör	Deutschland
	Ratafia de Champagne	Frankreich
	Ratafia catalana	Spanien
	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur	Finnland
	Mariazeller Magenlikör	Österreich
	Steinfelder Magenbitter	Österreich
	Wachauer Marillenlikör	Österreich
	Jägertee/Jagertee/Jagatee	Österreich
	Hüttentee	Deutschland
	Polish Cherry	Polen
	Karlovarská Hořká	Tschechische Republik
	Pelinkovec	Slowenien
	Blutwurz	Deutschland
	Cantueso Alicantino	Spanien
	Licor café de Galicia	Spanien
	Licor de hierbas de Galicia	Spanien
	►M11 *Génépi des Alpes/Genepì delle Alpi* ◄	Frankreich, Italien
	Μαστίχα Χίου/Masticha aus Chios	Griechenland
	Κίτρο Νάξου/Kitro aus Naxos	Griechenland
	Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat aus Korfu	Griechenland
	Τεντούρα/Tentoura	Griechenland
	Poncha da Madeira	Portugal
	Hrvatski pelinkovac	Kroatien
34. Crème de cassis		
	Cassis de Bourgogne	Frankreich
	Cassis de Dijon	Frankreich
	Cassis de Saintonge	Frankreich
37a. Mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder *Pacharán*	*Pacharán navarro*	Spanien
39. Maraschino/Marrasquino/Maraskino	*Zadarski maraschino*	Kroatien

▼**M9**

Produktkategorie	Geografische Angabe	Ursprungsland (genaue Angaben zum geografischen Ursprung finden sich in der technischen Unterlage)
40. Nocino		
	Nocino di Modena	Italien
	Orehovec	Slowenien
Sonstige Spirituosen		
	Pommeau de Bretagne	Frankreich
	Pommeau du Maine	Frankreich
	Pommeau de Normandie	Frankreich
	Svensk Punsch/Swedish Punch	Schweden
	Inländerrum	Österreich
	Bärwurz	Deutschland
	Aguardiente de hierbas de Galicia	Spanien
	Aperitivo Café de Alcoy	Spanien
	Herbero de la Sierra de Mariola	Spanien
	Königsberger Bärenfang	Deutschland
	Ostpreußischer Bärenfang	Deutschland
	Ronmiel de Canarias	Spanien
	Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever	Belgien, Niederlande, Deutschland (Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen)
	Domači rum	Slowenien
	Irish Poteen/Irish Poitín	►**M11** Ireland (6) ◄
	Trauktinė	Litauen
	Trauktinė Palanga	Litauen
	Trauktinė Dainava	Litauen
	Hrvatska travarica	Kroatien

(1) Die geografische Angabe *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* umfasst in Irland und Nordirland hergestellten *Whisky/Whiskey*.
(2) Der Schutz der geografischen Angabe *Pisco* im Rahmen dieser Verordnung gilt unbeschadet der Verwendung der Bezeichnung *Pisco* für Erzeugnisse mit Ursprung in Chile, die im Rahmen des Assoziationsabkommens EU-Chile von 2002 geschützt sind.
(3) Die geografische Angabe *Somerset Cider Brandy* muss von der Verkehrsbezeichnung „Cider Spirit" begleitet sein.
(4) Auf dem Etikett dieses Erzeugnisses ist als Verkehrsbezeichnung „Aromatisierter Wodka" anzugeben. Das Wort „aromatisierter" kann durch die Bezeichnung des vorherrschenden Aromas ersetzt werden.
(5) Die geografische Angabe *Irish Cream* umfasst den entsprechenden in Irland und Nordirland hergestellten Likör.
►**M11** (6) Die geografische Angabe „*Irish Poteen/Irish Poitín*" gilt für die entsprechende in Irland und in Nordirland hergestellte Spirituose. ◄