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

►**B**

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1576/89 DES RATES

vom 29. Mai 1989

zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen

(ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EWG) Nr. 3280/92 des Rates vom 9. November 1992	L 327	3	13.11.1992

Geändert durch:

►**A1**	Beitrittsakte Österreichs, Finnlands und Schwedens	C 241	21	29.8.1994
	(angepaßt durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates)	L 1	1	1.1.1995

▼B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1576/89 DES RATES

vom 29. Mai 1989

zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission ([1]),

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament ([2]),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ([3]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Besondere Gemeinschaftsvorschriften für Spirituosen gibt es zur Zeit nicht; dies gilt insbesondere für die Begriffsbestimmung dieser Erzeugnisse und die Bestimmungen bezüglich ihrer Bezeichnung und ihrer Aufmachung. Angesichts der wirtschaftlichen Bedeutung dieser Erzeugnisse ist es angezeigt, gemeinsame Bestimmungen in diesem Bereich zu erlassen, um zum reibungslosen Funktionieren des Gemeinsamen Marktes beizutragen.

Spirituosen sind ein wichtiger Markt für die gemeinschaftliche Landwirtschaft. Dieser Markt beruht zum großen Teil auf dem hohen Ansehen, das diese Erzeugnisse in der Gemeinschaft und auf dem Weltmarkt genießen und das auf der Qualität der traditionellen Erzeugnisse beruht. Um diesen Markt zu erhalten, muß ein bestimmtes Qualitätsniveau dieser Erzeugnisse gewahrt bleiben. Zu diesem Zweck sollten die Erzeugnisse unter Berücksichtigung der überlieferten Herstellungsverfahren definiert werden, die die Grundlage für ihren guten Ruf sind. Außerdem sollten die so definierten Bezeichnungen Erzeugnissen vorbehalten bleiben, deren Qualitätsniveau dem der traditionellen Erzeugnisse entspricht, um eine Abwertung dieser Bezeichnungen zu verhindern.

Das Gemeinschaftsrecht muß bestimmten Gebieten, zu denen ausnahmsweise auch einige Länder gehören können, die Verwendung auf sie bezüglicher geographischer Bezeichnungen vorbehalten, sofern diejenigen Phasen des Produktionsprozesses, in denen das Enderzeugnis entsteht und die diesem seinen Charakter und seine endgültigen Eigenschaften verleihen, in dem betreffenden geographischen Gebiet stattgefunden haben. Indem die Gemeinschaftsvorschriften den Erzeugern auf diese Weise ausschließliche Rechte zuerkennen, wahren die betreffenden Bezeichnungen ihren Charakter von Herkunftsbezeichnungen und verhindern damit, daß sie öffentliches Eigentum und somit zu allgemeinen Bezeichnungen werden. Die betreffenden Angaben sollen zudem den Verbraucher über die Herkunft eines durch die verwendeten Ausgangsstoffe oder die besonderen Herstellungsverfahren gekennzeichneten Erzeugnisse unterrichten.

Zur Information des Verbrauchers wird gewöhnlich das Etikett mit einer Reihe von Angaben versehen. Spirituosen unterliegen hinsichtlich ihrer Etikettierung den allgemeinen Bestimmungen der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ([4]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG ([5]). Angesichts der Beson-

([1]) ABl. Nr. C 189 vom 23. 7. 1982, S. 7, und ABl. Nr. C 269 vom 25. 10. 1986, S. 4.
([2]) ABl. Nr. C 127 vom 14. 5. 1984, S. 175, und Beschluß vom 24. 5. 1989 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).
([3]) ABl. Nr. C 124 vom 9. 5. 1983, S. 16.
([4]) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
([5]) ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.

▼B

derheit dieser Erzeugnisse empfiehlt es sich zur besseren Unterrichtung des Verbrauchers, diese allgemeinen Regeln durch besondere Vorschriften zu ergänzen und insbesondere in die Begriffsbestimmung der Erzeugnisse Angaben bezüglich der Reifung und des Mindestalkoholgehalts für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr aufzunehmen.

Auch wenn die Richtlinie 79/112/EWG gewisse Angaben in der Etikettierung vorschreibt, ist sie verhältnismäßig ungenau bezüglich des Herstellungsorts. Diesem Begriff kommt jedoch wegen der gedanklichen Verbindung, die der Verbraucher oftmals zwischen dem jeweiligen Getränk und seinem Herstellungsort vornimmt, eine ganz besondere Bedeutung zu. Ohne eine derartige Angabe könnte bei dem Verbraucher der Eindruck entstehen, daß der Ursprung ein anderer ist. Diese Gefahr sollte dadurch vermieden werden, daß in bestimmten Fällen die Angabe des Herstellungsorts in der Etikettierung vorgeschrieben wird.

Darüber hinaus sind in einigen Fällen zusätzliche Bestimmungen erforderlich. Wird beispielsweise Äthylalkohol verwendet, so sollte die ausschließliche Verwendung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs vorgeschrieben werden, wie es in der Gemeinschaft bereits üblich ist, um den landwirtschaftlichen Grunderzeugnissen auch weiterhin einen wichtigen Absatzmarkt zu sichern.

Die Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch [1] und die Richtlinie 80/777/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern [2], beide zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals, legen die Eigenschaften des Wassers fest, das für die menschliche Ernährung verwendet werden kann. Es empfiehlt sich, auf diese Richtlinien Bezug zu nehmen.

Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung [3] enthält Definitionen der verschiedenen Begriffe, die im Zusammenhang mit der Aromatisierung verwendet werden können. Es erscheint zweckmäßig, sich hier derselben Terminologie zu bedienen.

Es ist angebracht, besondere Vorschriften für die Bezeichnung und Anpassung von importierten Spirituosen zu erlassen, wobei den Verpflichtungen der Gemeinschaft bei ihren Beziehungen mit den Drittländern Rechnung zu tragen ist.

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

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

Im Interesse der Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens sollte die Kommission beauftragt werden, die technischen Durchführungsbestimmungen zu erlassen. Zu diesem Zweck erscheint es angebracht, Verfahren vorzusehen, mit denen eine Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen eines Ausschusses für die Durchführung der Bestimmungen herbeigeführt wird.

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

---

[1] ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.
[2] ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 1.
[3] ABl. Nr. L 184 vom 15. 7. 1988, S. 61.

▼B

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) In dieser Verordnung werden allgemeine Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen festgelegt.

(2) Für die Zwecke dieser Verordnung gilt als Spirituose die alkoholische Flüssigkeit, die

— zum menschlichen Verbrauch bestimmt ist,

— besondere organoleptische Eigenschaften und, abgesehen von den Erzeugnissen in Anhang III Nummer 1, einen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol aufweist und

— wie folgt gewonnen wird:

  — entweder unmittelbar durch Destillieren — mit oder ohne Zusatz von Aromastoffen — aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen und/oder durch Einmaischen von pflanzlichen Stoffen und/oder durch Zusatz von Aromastoffen, Zucker oder sonstigen Süßstoffen gemäß Absatz 3 Buchstabe a) und/oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen in Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Brand im Sinne dieser Verordnung

  — oder durch Mischung einer Spirituose mit

    — einer oder mehreren anderen Spirituosen,

    — Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand,

    — einem oder mehreren alkoholischen Getränken,

    — einem oder mehreren Getränken.

Als Spirituosen gelten jedoch nicht die Getränke der KN-Code 2203 00, 2204, 2205, 2206 00 und 2207.

(3) Allgemeine Begriffsbestimmungen.

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten als

a) Süßung:

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

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

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

b) Mischung:

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

c) Zusatz von Alkohol, Verschnitt:

Verfahren, bei dem eine Spirituose Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wird.

d) Zusammenstellung, Blend, Blending:

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

— Herstellungsverfahren,

▼B

— verwendete Destillationsgeräte,

— Reifungsdauer,

— Erzeugungsgebiet.

Das gewonnene Getränk gehört derselben Kategorie an wie die ursprünglichen Getränke vor dem Zusammenstellen.

e) Reifung:

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

f) Aromatisierung:

Verfahren, bei dem zur Herstellung von Spirituosen ein oder mehrere aromatisierende Stoffe im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a) der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

g) Färbung:

Verfahren, bei dem zur Herstellung von Spirituosen ein oder mehrere Farbstoffe verwendet werden.

g) Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs:

Äthylalkohol, der die in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten Merkmale aufweist und durch Destillation nach alkoholischer Gärung aus in Anhang II des Vertrages genannten landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellt wird; ausgenommen sind die in Absatz 2 genannten Spirituosen. Wenn auf die verwendeten Ausgangsstoffe Bezug genommen wird, muß der Alkohol ausschließlich aus dem betreffenden Ausgangsstoff gewonnen werden.

i) Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs:

Die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation nach alkoholischer Gärung aus in Anhang II des Vertrages genannten landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellt wird und weder die Merkmale des unter Buchstabe h) genannten Äthylalkohols noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen. Wenn auf den verwendeten Ausgangsstoff Bezug genommen wird, muß das Destillat ausschließlich aus dem betreffenden Ausgangsstoff gewonnen werden.

j) Alkoholgehalt:

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

k) Gehalt an flüchtigen Bestandteilen:

Gehalt einer ausschließlich durch Destillieren hergestellten Spirituose an flüchtigen Bestandteilen außer Äthylalkohol und Methanol, und zwar ausschließlich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe.

l) Herstellungsort:

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

m) Kategorie von Spirituosen:

Sämtliche Spirituosen, die ein und derselben Begriffsbestimmung entsprechen.

(4) Begriffsbestimmungen einzelner Arten von Spirituosen.

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten als

a) Rum:

1. Die Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder aber von dem Saft des

▼B

Zuckerrohrs selbst gewonnen und auf weniger als 96 % vol destilliert wird, so daß das Destillationserzeugnis in wahrnehmbarem Maße die besonderen organoleptischen Merkmale von Rum aufweist.

2. Die ausschließlich aus der alkoholischen Gärung und der Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnene Spirituose, die die besonderen Aromamerkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Stoffen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist. Diese Spirituose darf mit der Bezeichnung „landwirtschaftlich“ als Ergänzung der Bezeichnung „Rum“ zusammen mit einer der geographischen Bezeichnungen der französischen überseeischen Departements gemäß Anhang II vermarktet werden.

b) *Whisky* oder *Whiskey:*

Die Spirituose, die durch Destillieren von Getreidemaisch gewonnen wird,

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

— mit Hefe vergoren,

— zu weniger als 94,8 % vol so destilliert worden ist, daß das Destillationserzeugnis das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist,

und die mindestens drei Jahre lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von 700 Litern oder weniger gereift ist.

c) Getreidespirituose:

1. Die Spirituose, die durch Destillieren aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

Die Bezeichnung „Getreidespirituose“ kann für das in Deutschland sowie in den Gebieten der Gemeinschaft mit Deutsch als eine der Amtssprachen hergestellte Getränk durch die Bezeichnung „*Korn*“ oder „*Kornbrand*“ ersetzt werden, sofern dieses Getränk in diesen Regionen herkömmlicherweise hergestellt wird und wenn die Getreidespirituose ohne Zugabe von Zusatzstoffen dort wie folgt gewonnen wird:

— entweder ausschließlich durch Destillieren von vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen

— oder durch erneutes Destillieren eines gemäß dem ersten Gedankenstrich gewonnenen Destillats.

2. Um die Bezeichnung „Getreidebrand“ führen zu können, muß die Getreidespirituose durch Destillieren zu weniger als 95 % vol aus vergorener Getreidemaische gewonnen werden und die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweisen.

d) Branntwein:

Die Spirituose,

— die ausschließlich durch Destillieren zu weniger als 86 % vol von Wein oder Brennwein oder durch erneutes Destillieren zu weniger als 86 % vol eines Weindestillats gewonnen wird;

— die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von 125 g/hl r. A. oder mehr und

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

Gereifter Branntwein kann weiterhin unter der Bezeichnung „Branntwein“ vermarktet werden, wenn seine Reifezeit mindestens der Reifezeit für das in Buchstabe e) genannte Erzeugnis entspricht.

e) *Brandy* oder *Weinbrand:*

Die Spirituose,

— die aus Branntwein mit oder ohne Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol destilliert ist, gewonnen wird, sofern dieses Destillat höchstens 50 % des Alkoholgehalts des Fertigerzeugnisses nicht übersteigt und

▼B

— die in Eichenholzbehältern mindestens ein Jahr oder aber mindestens sechs Monate, wenn das Fassungsvermögen der Eichenfässer unter 1 000 Litern liegt, gereift ist;

— die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von 125 g/hl r. A. oder mehr ausschließlich aus der Destillation bzw. der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist;

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

f) Tresterbrand oder Trester:

1. a) Die Spirituose,

— die aus vergorenem und destilliertem Traubentrester — entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser — gewonnen wird, dem in einem nach dem Verfahren des Artikels 15 zu bestimmenden Umfang Trub zugesetzt worden sein kann, wobei die Destillation unter Beigabe des Tresters zu weniger als 86 % vol vorgenommen wird; eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig;

— die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von 140 g/hl r. A. oder mehr und einen Höchstgehalt an Methanol von 1 000 g/hl r. A. aufweist.

b) Während der Übergangszeit, die für Portugal in der Beitrittsakte von 1985 vorgesehen ist, kann in Portugal jedoch Tresterbrand vermarktet werden, der dort erzeugt wurde und einen Höchstgehalt an Methanol von 1 500 g/hl r. A. aufweist.

2. Die Bezeichnung „Trester“ oder „Tresterbrand“ kann nur für die in Italien hergestellte Spirituose durch die Bezeichnung „*Grappa*“ ersetzt werden.

g) Brand aus Obsttrester:

Die Spirituose, die durch Gärung und Destillieren von Obsttrester gewonnen wird. Die Destillationsbedingungen, die Merkmale des Erzeugnisses und weitere Einzelheiten werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

h) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy:*

Die Spirituose, die durch Destillieren des durch alkoholische Gärung des Extraktes von getrockneten Beeren der Reben „Schwarze Korinth“ oder „Malaga Muskat“ gewonnenen Erzeugnisses hergestellt wird, das zu weniger als 94,5 % vol so destilliert wird, daß das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe behält.

i) Obstbrand:

1. a) Die Spirituose,

— die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillieren einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht — mit oder ohne Steine — gewonnen wird,

— die zu weniger als 86 % vol so destilliert wird, daß das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält,

— die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von 200 g/hl r. A. oder mehr aufweist,

— die einen Höchstgehalt an Methanol von 1 000 g/hl r. A. aufweist und

— deren Blausäuregehalt bei Steinobstbrand 10 g/hl r. A. nicht überschreiten darf.

b) Ausnahmen von den Bestimmungen des Buchstabens a) dritter, vierter und fünfter Gedankenstrich können nach dem Verfahren des Artikels 15 beschlossen werden, insbesondere für die herkömmlichen Erzeugnisse, deren Herstellung und Verkauf einen wesentlichen Bestandteil des Einkommens bestimmter Obsterzeuger der Gemeinschaft ausmachen.

▼B

c) Die so definierte Spirituose wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als „-brand“ bezeichnet: Kirschbrand oder *Kirsch*, Pflaumenbrand oder Slibowitz, Mirabellenbrand, Pfirsichbrand, Apfelbrand, Birnenbrand, Aprikosenbrand, Feigenbrand, Brand aus Zitrusfrüchten, Brand aus Weintrauben oder Brand aus sonstigen Früchten. Sie kann auch unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als *-wasser* bezeichnet werden.

Der Ausdruck *Williams* ist Birnenbrand vorbehalten, der ausschließlich aus Birnen der Sorte „Williams“ gewonnen wird.

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert, so wird das Erzeugnis als „Obstbrand“ bezeichnet. Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

d) Die Fälle, in denen die Bezeichnung der Frucht an die Stelle der Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellung des Namens der betreffenden Frucht treten kann, und die Voraussetzungen, unter denen dies geschehen kann, werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

2. Als „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht können ferner Spirituosen bezeichnet werden, die durch Einmaischen bestimmter Beeren und sonstiger Früchte wie z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und anderen, die teilweise vergoren oder nichtvergoren sind, in Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand oder in einem Destillat entsprechend den Definitionen in dieser Verordnung und anschließendes Destillieren bei einer Mindestmenge von 100 kg Früchten auf 20 l r. A. gewonnen werden.

Um eine Verwechslung mit den Obstbränden nach Nummer 1 zu vermeiden, werden die Bedingungen für die Verwendung der Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht sowie die betreffenden Früchte nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

3. Die durch Einmaischen ganzer, nicht vergorener Früchte im Sinne der Nummer 2 in Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und durch anschließendes Destillieren gewonnenen Getränke können als *-geist* unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet werden.

j) Brand aus Apfel- oder Birnenwein:

Die Spirituose,

— die durch ausschließliches Destillieren von Apfel- oder Birnenwein hergestellt wird und

— die den unter Buchstabe i) Nummer 1 Buchstabe a) zweiter, dritter und vierter Gedankenstrich genannten Anforderungen für Obstbrand entspricht.

k) Enzian:

Die aus einem Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

l) Obstspirituose:

1. Die Spirituose, die durch Einmaischen einer Frucht in Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Brand entsprechend den Definitionen in dieser Verordnung in einem gemäß dem Verfahren nach Artikel 15 zu bestimmenden Mindestverhältnis gewonnen wird.

Zur Aromatisierung können dieser Spirituose Aromastoffe und/oder Aromaextrakte zugesetzt werden, die nicht von der verarbeiteten Frucht herrühren. Diese Aromastoffe und Aromaextrakte sind in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) bzw. Buchstabe c) der Richtlinie 88/388/EWG definiert. Jedoch

▼B

muß der charakteristische Geschmack des Getränks sowie dessen Färbung ausschließlich von der verarbeiteten Frucht stammen.

2. Das so definierte Getränk wird als „Spirituose“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet. Gemäß dem Verfahren des Artikels 15 wird bestimmt, in welchen Fällen und unter welchen Bedingungen diese Bezeichnung durch den Namen der Frucht ersetzt werden kann.

   Als *Pacharán* kann jedoch nur die Obstspirituose bezeichnet werden, die in Spanien durch Einmaischen von Schlehen (Prunus espinosa) mit einer Fruchtmindestmenge von 250 g je Liter reinen Alkohols gewonnen wird.

m) Spirituose mit Wacholder:

1. a) Die Spirituose, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidebrand und/oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (Juniperus communis) gewonnen wird.

      Andere natürliche Aromastoffe und/oder naturidentische Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffern i) und ii) der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) derselben Richtlinie 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) Das Getränk trägt eine der folgenden Bezeichnungen: *Wacholder, Ginebra* oder *Genebra*. Über die Verwendung dieser Bezeichnungen ist nach dem Verfahren des Artikels 15 zu entscheiden.

   c) Der für die als *Genièvre, Jenever, Genever* und *Peket* bezeichneten Spirituosen verwendete Alkohol muß die entsprechenden organoleptischen Eigenschaften für die Herstellung der genannten Erzeugnisse aufweisen und darf einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. und einen Gehalt an Aldehyden, ausgedrückt in Azetaldehyd, von höchstens 0,2 g/hl r. A. haben. Der Wacholderbeerengeschmack muß bei diesen Erzeugnissen nicht wahrnehmbar sein.

2. a) Das Getränk kann als *Gin* bezeichnet werden, wenn es durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen Aromastoffen und/oder naturidentischen Aromastoffen nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffern i) und ii) der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakten nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) derselben Richtlinie gewonnen wird, wobei der Wacholderbeergeschmack vorherrschend bleiben muß.

   b) Das Getränk kann auch als „destillierter *Gin*“ bezeichnet werden, wenn es ausschließlich durch die erneute Destillation von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für *Gin* verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muß. Die Bezeichnung „destillierter *Gin*“ darf auch für eine Mischung der Erzeugnisse dieser Destillation mit Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von gleicher Zusammensetzung und Reinheit und gleichem Alkoholgehalt verwendet werden. Zur Aromatisierung von destilliertem *Gin* können zusätzlich auch natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Buchstabe a) verwendet werden. *London Gin* gehört zur Getränkeart destillierter *Gin*.

▼B

Gin, der durch einen einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromastoffen zu Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird, darf nicht die Bezeichnung destillierter *Gin* tragen.

n) „Kümmel“ oder „Spirituosen mit Kümmel“:

1. Die Spirituose, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (Carum carvi L.) gewonnen wird.

   Andere natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffern i) und ii) der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) derselben Richtlinie können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muß aber vorherrschend bleiben.

2. a) Für die Spirituose im Sinne von Nummer 1 ist auch die Bezeichnung *Akvavit* oder *Aquavit* zulässig, wenn die Aromatisierung mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat vorgenommen wurde.

      Andere Aromastoffe gemäß Nummer 1 Unterabsatz 2 können zusätzlich verwendet werden, aber ein wesentlicher Teil des Aromas muß aus der Destillation von Kümmelsamen und/oder Dillsamen (Anethum graveolens L.) stammen, wobei der Zusatz ätherischer Öle unzulässig ist.

   b) Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g/100 ml betragen.

o) Spirituose mit Anis:

1. Die Spirituose, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (Illicium verum), Anis (Pimpinella anisum), Fenchel (Foeniculum vulgare) oder anderen Pflanzen, die im wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem der folgenden Verfahren hergestellt wird:

   — Einmaischen und/oder Destillation,

   — erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der vorgenannten Pflanzen,

   — Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen,

   — Kombination der drei vorgenannten Methoden.

   Andere natürliche Pflanzenextrakte oder würzende Samen können ergänzend verwendet werden, jedoch muß der Anisgeschmack vorherrschend bleiben.

2. Eine Spirituose mit Anis darf *Pastis* genannt werden, wenn sie außerdem natürliche Extrakte aus Süßholz (Glycyrrhiza glabra) und damit auch sogenannte „Chalkone“ (Farbstoffe) sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Glycyrrhizinsäuregehalt muß mindestens 0,05 Gramm pro Liter betragen und darf 0,5 Gramm pro Liter nicht übersteigen.

   Pastis hat einen Zuckergehalt von weniger als 100 Gramm pro Liter und einen Anetholgehalt von mindestens 1,5 Gramm und höchstens 2 Gramm pro Liter.

3. Eine Spirituose mit Anis darf als *Ouzo* bezeichnet werden, wenn sie

   — ausschließlich in Griechenland hergestellt wird;

   — durch Zusammenstellung von Alkoholen gewonnen wird, die durch Destillation oder Einmaischen unter Zusatz von Anis- und/gegebenenfalls Fenchelsamen, des Mastix eines auf der Insel Chios beheimateten Mastixbaums (Pistacia lentiscus Chia oder latifolia) und von anderen würzenden Samen, Pflanzen und Früchten aromatisiert werden, wobei der durch Destillation aromatisierte Alkohol mindestens 20 % des Alkoholgehalts des *Ouzo* ausmachen muß.

▼B

Dieses Destillat muß

— durch Destillation in herkömmlichen, nichtkontinuierlich arbeitenden Destillationsgeräten aus Kupfer mit einem Fassungsvermögen von 1 000 Litern oder weniger gewonnen werden;

— einen Alkoholgehalt von mindestens 55 % vol und höchstens 80 % vol aufweisen.

Ouzo muß farblos sein und darf einen Zuckergehalt von bis zu 50 Gramm pro Liter haben.

4. Eine Spirituose mit Anis darf als *Anis* bezeichnet werden, wenn ihr charakteristisches Aroma ausschließlich von Anis (Pimpinella anisum) und/oder Sternanis (Illicium verum) und/oder Fenchel (Foeniculum vulgare) herrührt. Das Getränk darf die Bezeichnung „destillierter *Anis*“ tragen, wenn sein Alkoholgehalt zu mindestens 20 % aus Alkohol besteht, der unter Beigabe der genannten Samen destilliert wurde.

p) Spirituose mit bitterem Geschmack oder *Bitter:*

Die Spirituose mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffern i) und ii) der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakten nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) derselben Richtlinie gewonnen wurde.

Diese Spirituose darf auch unter der Bezeichnung *Bitter* allein oder in Verbindung mit einem anderen Begriff vermarktet werden.

Die Möglichkeit, den Begriff *Bitter* auch für nicht in vorliegendem Artikel genannte Erzeugnisse zu verwenden, bleibt unberührt.

q) Wodka:

Die Spirituose, die aus Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entweder durch Rektifikation oder durch Filtrieren über Aktivkohle — gegebenenfalls mit anschließender einfacher Destillation — oder eine gleichwertige Behandlung gewonnen wird, welche die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe selektiv abschwächt. Durch Zusatz von Aromastoffen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften, insbesondere ein weicher Geschmack, verliehen werden.

r) Likör:

1. Die Spirituose,

— die einen Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g/l aufweist, sofern nach dem Verfahren des Artikels 15 nichts anderes beschlossen wird,

— die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen im Sinne dieser Verordnung oder einer Mischung der genannten gesüßten Erzeugnisse, denen gegebenenfalls Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rahm, Milch oder andere Milcherzeugnisse, Obst, Wein sowie aromatisierter Wein beigegeben werden, gewonnen wird.

2. Die Bezeichnung „-creme“ mit vorangestellter Bezeichnung der betreffenden Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes mit Ausnahme von Milcherzeugnissen ist Likören mit einem Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 250 g/l vorbehalten.

Jedoch ist die Bezeichnung „Cassiscreme“ den Likören aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g/l vorbehalten.

▼A1

3. Die Bezeichnungen „Jägertee“, „Jagertee“ und „Jagatee“ sind Likören mit Ursprung in Österreich vorbehalten, die unter Verwendung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, von Essenzen aus bestimmten Spirituosen oder von Tee

▼A1

gewonnen und denen mehrere natürliche Aromastoffe im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i der Richtlinie 88/388/EWG hinzugefügt werden. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 22,5 % vol. Der Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 100 g/l.

▼B

s) Eierlikör oder *Advokat/Advocaat/Avocat:*

Die Spirituose, aromatisiert oder nicht, die aus Äthyalalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiß und Zucker oder Honig enthält. Sie enthält mindestens 150 g Zucker oder Honig pro Liter. Das Enderzeugnis enthält mindestens 140 g Eigelb pro Liter.

t) Likör mit Eizusatz:

Die Spirituose, aromatisiert oder nicht, die aus Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als charakteristische Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiß und Zucker oder Honig enthält. Sie enthält mindestens 150 Zucker oder Honig pro Liter. Das Enderzeugnis enthält mindestens 70 g Eigelb pro Liter.

▼A1

u) Väkevä glögi — Spritglögg:

Die Spirituosen, die durch Aromatisierung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichem oder naturidentischem Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Verwendung eines der nachstehenden Herstellungsverfahren gewonnen wird: Einweichen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von natürlichem oder naturidentischem Aroma von Gewürznelken oder Zimt oder eine Kombination dieser Methoden.

Andere natürliche oder naturidentische pflanzliche Aromaextrakte im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG können zusätzlich veredelt werden, der Geschmack der genannten Gewürze muß aber vorherrschend bleiben. Der Gehalt an Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen darf nicht 50 v. H. übersteigen.

▼B

Artikel 2

Vorbehaltlich der Artikel 3, 4 und 12 muß eine Spirituose, die unter einer der Bezeichnungen nach Artikel 1 Absatz 4 an den Endverbraucher abgegeben werden soll, für ihre Zulassung zum Verkehr der Begriffsbestimmung und den Vorschriften für die Kategorie, der sie angehört, entsprechen.

Artikel 3

(1) Mit Ausnahme der Spirituose mit Wacholder im Sinne des Artikels 1 Absatz 4 Buchstabe m) Nummer 1 müssen für die Zulassung zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft unter einer in Artikel 1 Absatz 4 genannten Bezeichnung die nachstehend aufgeführten alkoholischen Getränke mit Ausnahme bestimmter Erzeugnisse, deren Alkoholgehalt in Anhang III angegeben ist, folgenden Mindestalkoholgehalt aufweisen:

— 40 % *Whisky/Whiskey*
Pastis

▼B

— 37,5 %	Rum *Rum-Verschnitt* Branntwein Tresterbrand Brand aus Obsttrester Korinthenbrand Obstbrand Brand aus Apfel- oder Birnenwein Enzian *Gin*/destillierter *Gin* *Akvavit* *Aquavit* Wodka *Grappa* *Ouzo* *Kornbrand*
— 36 %	*Brandy/Weinbrand*
— 35 %	Getreidespirituose/Getreidebrand *Anis*
— 32 %	*Korn*
— 30 %	Kümmel oder Spirituose mit Kümmel (ausgenommen *Akvavit/Aquavit)*
— 25 %	Obstspirituose
— 15 %	Spirituose mit Anis (ausgenommen *Ouzo, Pastis, Anis*); die übrigen, vorstehend nicht genannten Erzeugnisse des Artikels 1 Absatz 4.

(2) Nach den einzelstaatlichen Bestimmungen kann für die in Anhang II aufgeführten Spirituosen ein höherer Mindestalkoholgehalt als nach Absatz 1 festgelegt werden. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission diese Alkoholgehalte binnen drei Monaten mit, und zwar

— nach Inkrafttreten dieser Verordnung, wenn entsprechende Bestimmungen bereits bestehen;

— nach dem Erlaß entsprechender Bestimmungen, die gegebenenfalls nach Inkrafttreten dieser Verordnung erlassen werden.

Die Kommission sorgt für ihre Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*, Ausgabe C.

(3) Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit Mindestalkoholgehalte für andere als die in Absatz 1 genannten Getränkekategorien festsetzen.

(4) Vor dem 31. Dezember 1992 überprüft der Rat den Mindestalkoholgehalt für *Whisky/Whiskey* anhand einer Marktstudie der Kommission.

Artikel 4

(1) Unbeschadet der gemäß den Absätzen 2 bis 5 getroffenen Maßnahmen verliert die betreffende Spirituose durch die Zugabe anderer als der nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften oder, falls solche nicht bestehen, nach den einzelstaatlichen Bestimmungen zulässigen Stoffe den Anspruch auf die vorbehaltene Bezeichnung.

(2) Die Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe, die Bestimmungen über ihre Verwendung sowie die betreffenden Spirituosen werden nach dem Verfahren der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen [1], festgelegt.

[1] ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

▼B

(3) Die Liste der zugelassenen technischen Hilfsstoffe, die Bestimmungen über ihre Verwendung sowie die betreffenden Spirituosen können nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt werden.

(4) Unbeschadet der strengeren Bestimmungen des Artikels 1 Absatz 4 ist die Färbung von Spirituosen gemäß den einzelstaatlichen Bestimmungen zulässig, die gemäß der Richtlinie des Rates vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen [1], zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals, erlassen wurden.

(5) Bei der Herstellung der in Artikel 1 Absatz 4 definierten Spirituosen dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) und Buchstabe c) der Richtlinie 88/388/EWG zugesetzt werden; ausgenommen sind hiervon die in Artikel 1 Absatz 4 Buchstaben m), n) und p) definierten Spirituosen.

Die Aromastoffe, die mit natürlichen Stoffen im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer ii) der Richtlinie 88/388/EWG identisch sind, sind jedoch für Liköre mit Ausnahme der nachstehend genannten zugelassen.

a) Liköre (oder Cremes) aus folgenden Früchten:

— Ananas
— schwarze Johannisbeeren
— Kirschen
— Himbeeren
— Brombeeren
— Heidelbeeren
— Zitrusfrüchte

▼A1

— Moltebeeren
— Amerikanische Taubeeren
— Moosbeeren
— Preiselbeeren
— Sanddorn

▼B

b) Liköre aus folgenden Pflanzen:

— Minze
— Enzian
— Anis
— Beifuß
— Wundklee.

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

(7) a) Für die Herstellung von Spirituosen darf der verwendete Äthylalkohol nur landwirtschaftlichen Ursprungs sein.

b) Wird zur Vermischung oder Auflösung von Farbstoffen, Aromastoffen oder anderen zulässigen Zusatzstoffen bei der Herstellung von Spirituosen Äthylalkohol verwendet, so darf es sich nur um Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs handeln.

c) Unbeschadet strengerer Bestimmungen von Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe m) Nummer 1 muß die Qualität des Äthylalkohols

[1] ABl. Nr. 115 vom 11. 11. 1962, S. 2645/62.

▼B

landwirtschaftlichen Ursprungs den in Anhang I angegebenen Werten entsprechen.

(8) Die Durchführungsbestimmungen, insbesondere die bei Spirituosen anzuwendenden Analysemethoden, werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Die Verzeichnisse der Liköre in Absatz 5 Unterabsatz 2 können gegebenenfalls vom Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission ergänzt werden.

Artikel 5

(1) Unbeschadet der aufgrund von Artikel 6 erlassenen Bestimmungen sind die in Artikel 1 Absatz 4 aufgeführten Bezeichnungen den darin definierten Spirituosen unter Berücksichtigung der in den Artikeln 2, 3, 4 und 12 genannten Erfordernissen vorbehalten. Diese Bezeichnungen müssen als Namen für diese Getränke verwendet werden.

Spirituosen, die nicht den Spezifikationen für die in Artikel 1 Absatz 4 definierten Erzeugnisse entsprechen, dürfen die dort genannten Bezeichnungen nicht tragen. Sie müssen als „Spirituose“ oder „alkoholisches Getränk“ bezeichnet werden.

(2) Die in Absatz 1 genannten Bezeichnungen können durch andere geographische Angaben als die in Absatz 3 genannten ergänzt werden, vorausgesetzt, der Verbraucher wird nicht irregeführt.

(3) a) Die in dem Verzeichnis des Anhangs II aufgeführten geographischen Angaben können die in Absatz 1 genannten Bezeichnungen ersetzen bzw. ergänzen, wobei zusammengesetzte Bezeichnungen geschaffen werden. Diese zusammengesetzten oder nichtzusammengesetzten Bezeichnungen können gegebenenfalls um weitere Angaben ergänzt werden, sofern diese vom Erzeugermitgliedstaat geregelt werden.

Abweichend vom ersten Absatz ersetzt die Bezeichnung *marque nationale luxembourgeoise* die geographische Angabe und kann die in Anhang II enthaltenen Bezeichnungen der im Großherzogtum Luxemburg hergestellten Spirituosen ergänzen.

b) Diese geographischen Angaben sind den Spirituosen vorbehalten, bei denen die Produktionsphase, in der sie ihren Charakter und ihre endgültigen Eigenschaften erhalten, in dem genannten geographischen Gebiet stattgefunden hat.

c) Die Mitgliedstaaten können die spezifischen einzelstaatlichen Vorschriften betreffend die Erzeugung, den inneren Warenverkehr, die Bezeichnung und die Aufmachung der in ihrem Gebiet hergestellten Erzeugnisse anwenden, soweit sie mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind. Wird eine Qualitätspolitik verfolgt, so kann mit diesen Vorschriften die Erzeugung in einem bestimmten geographischen Gebiet auf die Qualitätserzeugnisse, die diesen spezifischen Vorschriften entsprechen, beschränkt werden.

Artikel 6

(1) Besondere Vorschriften können zusätzliche Angaben zur Verkehrsbezeichnung regeln, und zwar:

— die Verwendung von Bezeichnungen, Abkürzungen und Zeichen,

— die Verwendung zusammengesetzter Bezeichnungen in Verbindung mit einer der in Artikel 1 Absätze 2 und 4 aufgeführten Gattungsbezeichnungen.

(2) Besondere Vorschriften können die Bezeichnung von Mischungen von Spirituosen und von mit Spirituosen gemischten Getränken regeln.

(3) Die in den Absätzen 1 und 2 genannten Vorschriften werden nach dem Verfahren des Artikels 15 erlassen. Sie sollen vor allem

▼B

verhindern, daß die in diesen Absätzen genannten Bezeichnungen, insbesondere in Anbetracht der bei Inkrafttreten dieser Verordnung bereits bestehenden Erzeugnisse, zu Verwechslungen führen.

Artikel 7

(1) Über die der Richtlinie 79/112/EWG entsprechenden einzelstaatlichen Vorschriften hinaus müssen Etikettierung und Aufmachung der in Artikel 1 Absatz 4 definierten, für den Endverbraucher bestimmten Spirituosen sowie die Werbung für diese Getränke den Absätzen 2 und 3 des vorliegenden Artikels entsprechen.

(2) a) Als Verkehrsbezeichnung der in Artikel 1 Absätze 2 und 4 genannten Erzeugnisse ist eine der ihnen gemäß Artikel 5 und Artikel 6 Absatz 2 vorbehaltenen Bezeichnungen zu verwenden.

b) Wird auf dem Etikett der für die Herstellung des Äthylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendete Ausgangsstoff erwähnt, so ist jeder verwendete Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge seines Mengenanteils aufzuführen.

c) Die Verkehrsbezeichnung der in Absatz 1 genannten Spirituosen kann durch die Angabe „Zusammenstellung“ (blend) ergänzt werden, wenn das Erzeugnis dieser Behandlung unterzogen worden ist.

d) Von Ausnahmen abgesehen, darf eine Reifezeit nur angegeben werden, wenn sie den jüngsten alkoholischen Bestandteil betrifft und wenn das Erzeugnis unter Steuerkontrolle oder unter einer gleichwertige Garantien bietenden Kontrolle gereift ist.

▼M1

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

▼B

(3) Für die in Artikel 1 Absatz 4 genannten Erzeugnisse kann nach dem Verfahren des Artikels 14 folgendes festgelegt werden:

a) Die Voraussetzungen, unter denen bei der Etikettierung die Reifezeit und die verwendeten Ausgangsstoffe angegeben werden können;

b) die Voraussetzungen für die Verwendung von Verkehrsbezeichnungen, mit denen indirekt eine Angabe über die Reifung gemacht wird, sowie etwaige Ausnahmen und die Einzelheiten einer gleichwertigen Kontrolle;

c) besondere Bestimmungen für Angaben über eine bestimmte Qualität des Erzeugnisses wie Hinweise auf seine Geschichte oder das Herstellungsverfahren;

d) Etikettierungsvorschriften für Erzeugnisse in nicht für den Endverbraucher bestimmten Behältnissen einschließlich etwaiger Ausnahmen von den Etikettierungsvorschriften, um insbesondere der Lagerung und dem Transport Rechnung zu tragen.

(4) Die Angaben nach dieser Verordnung erfolgen in einer oder mehreren Amtssprachen der Gemeinschaften, so daß der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann, es sei denn, die Unterrichtung des Käufers wird durch andere Maßnahmen sichergestellt.

(5) Die geographischen Bezeichnungen nach Anhang II, die kursiv gedruckten Bezeichnungen in Artikel 1 Absatz 4 sowie die Bezeichnung *Rum-Verschnitt* dürfen nicht übersetzt werden.

▼B

Auf Antrag eines Verbrauchermitgliedstaats kann jedoch nach dem Verfahren des Artikels 14 beschlossen werden, daß diese kursiv gedruckten Begriffe und insbesondere *Raisin Brandy* durch gleichbedeutende Begriffe ergänzt werden, damit die Verbraucher dieses Mitgliedstaats nicht irregeführt werden.

(6) Bei Erzeugnissen mit Ursprung in Drittländern ist die Verwendung einer Amtssprache des Drittlandes, in dem das Erzeugnis hergestellt wurde, zulässig, sofern die Angaben im Sinne dieser Verordnung außerdem in einer Amtssprache der Gemeinschaft erfolgen, so daß der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann.

(7) Unbeschadet des Artikels 12 können die Angaben im Sinne dieser Verordnung bei Erzeugnissen mit Ursprung in der Gemeinschaft, die für die Ausfuhr bestimmt sind, in einer anderen Sprache wiederholt werden, mit Ausnahme der in Absatz 5 genannten Begriffe.

(8) Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 15 bestimmen, in welchen Fällen und/oder bei welchen Spirituosen der Herstellungs- und/oder der Ursprungs- und/oder der Herkunftsort angegeben werden muß, und die Einzelheiten einer solchen Angabe festlegen.

Artikel 8

Für Spirituosen, die in der Gemeinschaft zwecks Abgabe an den Endverbraucher in den Verkehr gebracht werden sollen, dürfen keine Bezeichnungen verwendet werden, bei denen einer in dieser Verordnung vorgesehenen Verkehrsbezeichnung Worte wie „Art“, „Typ“, „façon“, „Stil“, „Marke“, „Geschmack“ oder andere ähnliche Angaben beigegeben werden.

Artikel 9

(1) Die Spirituosen

— Rum
— *Whisky* und *Whiskey*
— Getreidespirituosen/Getreidebrand
— Branntwein und *Brandy*
— Tresterbrand
— Korinthenbrand
— Obstbrand, mit Ausnahme der in Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe i) Nummer 2 definierten Erzeugnisse
— Brand aus Apfel- oder Birnenwein

dürfen in der Aufmachung in keinerlei Form den den genannten Spirituosen vorbehaltenen Gattungsbegriff führen, wenn ihnen Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wurde.

(2) Absatz 1 steht jedoch der Vermarktung eines in Deutschland durch den Verschnitt von Rum und Alkohol hergestellten Erzeugnisses, das zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft bestimmt ist, nicht entgegen. Der Anteil an Alkohol aus Rum in diesem als *Rum-Verschnitt* bezeichneten Erzeugnis muß mindestens 5 % des Gesamtalkohols des Fertigerzeugnisses betragen. Beim Verkauf außerhalb des deutschen Marktes muß die alkoholische Zusammensetzung in der Etikettierung angegeben sein.

Bei der Etikettierung und Aufmachung des als *Rum-Verschnitt* bezeichneten Erzeugnisses ist das Wort *Verschnitt* in der Ausstattung (auf der Flasche, Verpackung oder Umhüllung) in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie das Wort *Rum* zu halten; es muß sich zusammen mit diesem auf derselben Zeile befinden und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, daß die gemeinschaftlichen Vorschriften für Spirituosen

▼B

eingehalten werden. Sie bezeichnen eine oder mehrere Stellen, die sie mit der Überwachung der Einhaltung dieser Vorschriften beauftragen.

Bei den Erzeugnissen des Anhangs II kann nach dem Verfahren des Artikels 14 beschlossen werden, daß die Überwachung und der Schutz beim innergemeinschaftlichen Verkehr durch von der Verwaltung zu kontrollierende Handelspapiere und durch die Führung von geeigneten Registern gewährleistet werden.

(2) Für die in Anhang II genannten und aus der Gemeinschaft ausgeführten Spirituosen richtet der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission ein System von Echtheitsbescheinigungen ein, um Betrug und Fälschungen vorzubeugen. Dieses System soll an die Stelle der bestehenden einzelstaatlichen Systeme treten. Unter Wahrung der Rechtsvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere der Wettbewerbsregeln, muß es zumindest die gleichen Garantien wie die einzelstaatlichen Systeme bieten.

Bis zur Einführung des in Unterabsatz 1 genannten Systems können die Mitgliedstaaten ihre eigenen Systeme zum Nachweis der Echtheit beibehalten, sofern diese im Einklang mit den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft stehen.

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

(4) Die Mitgliedstaaten und die Kommission teilen sich gegenseitig die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Angaben mit. Die Einzelheiten der Mitteilung und der Bekanntgabe dieser Angaben werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Artikel 11

(1) Vorbehaltlich des Absatzes 2 können bei eingeführten Spirituosen, die zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft bestimmt und mit einer geographischen Angabe oder anders als gemäß Artikel 1 Absatz 4 bezeichnet sind, bei ihrer Vermarktung die Überwachung und der Schutz nach Artikel 10 gewährt werden, sofern die Gegenseitigkeit verbürgt ist.

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

Die Durchführungsbestimmungen sowie das Verzeichnis der in Unterabsatz 1 genannten Erzeugnisse werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

(2) Diese Verordnung berührt nicht die Einfuhr und die Vermarktung von besonderen zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft bestimmten Spirituosen unter ihrer Ursprungsbezeichnung, die ihren Ursprung in Drittländern haben, für die die Gemeinschaft entweder im Rahmen des GATT oder im Wege bilateraler Übereinkünfte Zollzugeständnisse eingeräumt hat und bei denen die Zulassungsbedingungen durch Gemeinschaftsvorschriften geregelt worden sind.

Artikel 12

(1) Zur Ausfuhr bestimmte Spirituosen müssen den Bestimmungen dieser Verordnung entsprechen.

(2) Die Mitgliedstaaten können jedoch Ausnahmeregelungen in bezug auf Artikel 4 Absätze 2, 3, 4 und 6 beschließen, ausgenommen die in den Anhängen II und III enthaltenen Spirituosen und die Spirituosen mit vorbehaltener Bezeichnung.

(3) Ferner können auf Antrag des Erzeugermitgliedstaats nach dem Verfahren des Artikels 14 Ausnahmeregelungen für die Bestimmungen

▼B

des Artikels 3 betreffend den für die Zulassung zur Abgabe an den Endverbraucher erforderlichen Alkoholgehalt beschlossen werden:

— für die Spirituosen im Sinne des Artikels 1 Absätze 2 und 4;

— für die in Anhang II aufgeführten Spirituosen, insbesondere wenn die Rechtsvorschriften des Einfuhrdrittlandes dies erforderlich machen.

(4) Abweichungen von den Vorschriften für die Bezeichnung und Aufmachung, mit Ausnahme der in Artikel 1 Absätze 2 und 4 sowie der in den Anhängen II und III vorgesehenen Bezeichnungen und Angaben, können unbeschadet der Artikel 8 und 9 von den Mitgliedstaaten zugelassen werden,

— wenn die geltenden Rechtsvorschriften des Einfuhrdrittlandes dies erforderlich machen,

— in den Fällen, die nicht von dem ersten Gedankenstrich erfaßt werden, mit Ausnahme einiger Angaben, über die nach dem Verfahren des Artikels 14 zu entscheiden ist.

(5) Die von den Mitgliedstaaten zugelassenen Abweichungen werden den Dienststellen der Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten mitgeteilt.

Artikel 13

(1) Es wird ein Ausschuß für die Durchführung der Bestimmungen über Spirituosen, nachstehend „Ausschuß" genannt, eingesetzt, der aus Vertretern der Mitgliedstaaten besteht und in dem ein Vertreter der Kommission den Vorsitz führt.

(2) Die Stimmen der Mitgliedstaaten im Ausschuß werden nach dem in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages vorgesehenen Verfahren gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Artikel 14

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ausschusses diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

▼A1

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

▼B

(3) Die Kommission erläßt Maßnahmen, die unmittelbar gelten. Stimmen sie jedoch mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein, so werden diese Maßnahmen sofort von der Kommission dem Rat mitgeteilt. In diesem Fall kann die Kommission die Durchführung dieser Maßnahmen um einen Monat verschieben.

Der Rat kann innerhalb eines Monats mit qualifizierter Mehrheit einen anderslautenden Beschluß fassen.

Artikel 15

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ausschusses diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden

▼B

Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten ab der Befassung des Rates keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 16

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

Artikel 17

(1) Um den Übergang von der bestehenden zu der mit dieser Verordnung eingeführten Regelung zu erleichtern, werden nach dem Verfahren des Artikels 14 Übergangsmaßnahmen erlassen.

(2) Diese Übergangsmaßnahmen dürfen höchstens zwei Jahre ab Beginn der Anwendung dieser Verordnung gelten.

Artikel 18

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

Sie gilt ab 15. Dezember 1989, mit Ausnahme der Artikel 13 bis 16, die ab Inkrafttreten dieser Verordnung gelten.

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

▼B

ANHANG I

Eigenschaften des Äthylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs nach Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe h)

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

▼B

ANHANG II

SPIRITUOSEN

Geographische Angaben nach Artikel 5 Absatz 3

Kategorie	Geographische Angaben
1. Rum	Rhum de la Martinique Rhum de la Guadeloupe Rhum de la Réunion Rhum de la Guyane (Diese Angaben können durch den Zusatz „traditionnel“ ergänzt werden) Ron de Malaga Ron de Granada Rum da Madeira
2. a) *Whisky*	Scotch Whisky Irish Whisky Whisky español (Diese Angaben können durch die Zusätze „Malt“ oder „Grain“ ergänzt werden)
b) *Whiskey*	Irish Whiskey Uisce Beatha Eireannach/Irish Whiskey (Diese Angaben können durch den Zusatz „Pot Still“ ergänzt werden)
3. Getreidespirituose	Eau de vie de seigle, marque nationale luxembourgeoise
4. Branntwein	Eau-de-vie de Cognac Eau-de-vie des Charentes Cognac (Dieser Angabe kann eine der folgenden Angaben beigefügt sein: — Fine — Grande Fine Champagne — Grande Champagne — Petite Fine Champagne — Petite Champagne — Fine Champagne — Borderies — Fins Bois — Bons Bois) Fine Bordeaux Armagnac Bas-Armagnac Haut-Armagnac Ténarèse Eau-de-vie de vin de la Marne Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine Eau-de-vie de vin de Bourgogne Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté Eau-de-vie de vin originaire du Bugey Eau-de-vie de vin de Savoie Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhone Eau-de-vie de vin originaire de Provence Faugères oder Eau-de-vie de Faugères Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc Aguardente do Minho Aguardente do Douro Aguardente da Beira Interior Aguardente da Bairrada Aguardente do Oeste Aguardente do Ribatejo Aguardente do Alentejo Aguardente do Algarve
5. Brandy	Brandy de Jerez

▼B

Kategorie	Geographische Angaben
	Brandy de Penedés Brandy italiano Brandy Αττικής/Brandy aus Attika Brandy Πελοποννήσου/Brandy vom Peloponnes Brandy Κεντρικής Ελλάδας/Brandy aus Mittelgriechenland Deutscher Weinbrand ►A1 Wachauer Weinbrand Weinbrand Dürnstein ◄
6. Tresterbrand	Eau-de-vie de marc de Champagne ou marc de Champagne Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine Eau-de-vie de marc de Bourgogne Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté Eau-de-vie de marc originaire de Bugey Eau-de-vie de marc originaire de Savoie Marc de Bourgogne Marc de Savoie Marc d'Auvergne Eau-de-vie de marc originaire des Coteau de la Loire Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône Eau-de-vie de marc originaire de Provence Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc Marc d'Alsace Gewürztraminer Marc de Lorraine Bagaceira do Minho Bagaceira do Douro Bagaceira da Beira Interior Bagaceira da Bairrada Bagaceira do Oeste Bagaceira do Ribatejo Bagaceira do Alentejo Bagaceira do Algarve Orujo gallego Grappa di Barolo Grappa piemontese oder del Piemonte Grappa lombarda oder di Lombardia Grappa trentina oder del Trentino Grappa friulana oder del Friuli Grappa veneta oder del Veneto Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia aus Kreta Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro aus Mazedonien Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro aus Thessalien Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro aus Tyrnavos Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise
7. Obstbrand	Schwarzwälder Kirschwasser Schwarzwälder Himbeergeist Schwarzwälder Mirabellenwasser Schwarzwälder Williamsbirne Schwarzwälder Zwetschgenwasser Fränkisches Zwetschgenwasser Fränkisches Kirschwasser Fränkischer Obstler Mirabelle de Lorraine Kirsch d'Alsace Quetsch d'Alsace Framboise d'Alsace Mirabelle d'Alsace Kirsch de Fougerolles Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige Südtiroler Aprikot oder Südtiroler Marille/Aprikot dell'Alto Adige oder Marille dell'Alto Adige Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige Williams friulano oder del Friuli Sliwovitz del Veneto

▼B

Kategorie	Geographische Angaben
	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia Sliwovitz del Trentino-Alto Adige Distillato di mele trentino oder del Trentino Williams trentino oder del Trentino Sliwovitz trentino oder del Trentino Aprikot trentino oder del Trentino Medronheira do Algarve Medronheira do Buçaco Kirsch/Kirschwasser friulano Kirsch/Kirschwasser trentino Kirsch/Kirschwasser veneto Aguardente de pêra da Lousa Eau-de-vie de pommes marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de poires marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de kirsch marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de quetsch marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de mirabelle marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de prunelles marque nationale luxembourgeoise ►A1 Wachauer Marillenbrand ◄
8. Brand aus Apfel- oder Birnenwein	Calvados du Pays d'Auge Calvados Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poiré de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandie Eau-de-vie de poiré de Normandie Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poiré du Maine
9. Enzian	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige Genziana trentina oder del Trentino
10. Obstspirituosen	Pacharán navarro
11. Spirituosen mit Wacholder	Ostfriesischer Korngenever Genièvre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever Péket de Wallonie Steinhäger Plymouth Gin Gin de Mahon
12. Spirituosen mit Kümmel	Dansk Akvavit/Dansk Aquavit ►A1 Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Akvavit ◄
13. Spirituosen mit Anis	Anís español Evora anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute
14. Likör	Berliner Kümmel Hamburger Kümmel Münchener Kümmel Chiemseer Klosterlikör Bayerischer Kräuterlikör Cassis de Dijon Cassis de Beaufort Irish Cream Palo de Mallorca Ginjinha portuguêsa Licor de Singeverga Benediktbeurer Klosterlikör Ettaler Klosterlikör Ratafia de Champagne Ratafia catalana Anis português ►A1 Finnischer Beeren/Obstlikör

▼B

Kategorie	Geographische Angaben
	Großglockner Alpenbitter Mariazeller Magenlikör Mariazeller Jagasaftl Puchheimer Bitter Puchheimer Schloßgeist Steinfelder Magenbitter Wachauer Marillenlikör ◄
15. Gemischte Spirituosen	Pommeau de Bretagne Pommeau du Maine Pommeau de Normandie ►A1 Svensk Punsch — Swedish Punsch ◄
▼A1 16. Wodka	Svensk Vodka — Swedish Vodka Suomalainen Vodka — Finsk Vodka — Vodka of Finland

▼B

ANHANG III

Ausnahmen von den allgemeinen Bestimmungen in

1. Artikel 1 Absatz 2:

   Eierlikör oder *Advokat/Advocaat/Avocat:* Mindestalkoholgehalt 14 % vol;

2. Artikel 5 Absatz 3 (nicht konforme geographische Angaben):

   Königsberger Bärenfang,

   Ostpreußischer Bärenfang.