



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den 1.12.2016  
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

## **ANHÄNGE**

**zum**

**Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates  
über die Begriffsbestimmung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die  
Verwendung der Namen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von  
anderen Lebensmitteln sowie den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen**

**ANHANG I**  
**TECHNISCHE BEGRIFFSBESTIMMUNGEN**

Technische Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 Absatz 2:

1. „Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“: eine alkoholische Flüssigkeit mit folgenden Merkmalen:
  - 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 – von in Anhang I des Vertrags genannten landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt hat.

Wird auf die verwendeten Ausgangsstoffe Bezug genommen, so muss das Destillat ausschließlich aus den betreffenden Ausgangsstoffen gewonnen werden.
  
3. „Süßung“: Verfahren, bei dem eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse zur 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<sup>1</sup>;
  - b) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost;
  - 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<sup>2</sup>;
  - e) Johannisbrotsirup;
  - f) andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die unter den Buchstaben a bis e genannten Erzeugnisse haben.

---

<sup>1</sup> Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53).

<sup>2</sup> Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47).

4. „Zusatz von Alkohol“: Verfahren, bei dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt werden.
5. „Zusatz von Wasser“: Verfahren, bei dem bei der Herstellung von Spirituosen destilliertes, entmineralisiertes, durch Permeation gereinigtes oder entkalktes Wasser zugesetzt wird. Dieser Zusatz ist zulässig, sofern die Qualität des Wassers den Richtlinien 98/83/EG des Rates<sup>3</sup> und 2009/54/EG des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>4</sup> entspricht und der Alkoholgehalt der Spirituose nach Zusatz des Wassers weiterhin dem Mindestalkoholgehalt entspricht, der für die entsprechende Kategorie von Spirituosen vorgesehen ist.
6. „Verschneiden (Blending)“: Verfahren, bei dem zwei oder mehr Spirituosen derselben Kategorie miteinander kombiniert werden, die in ihrer Zusammensetzung nur geringfügige Abweichungen aufweisen, wobei diese durch eines oder mehrere der folgenden Faktoren bedingt sind:
  - a) Herstellungsmethode;
  - b) verwendete Destillationsgeräte;
  - c) Reifungsdauer;
  - d) Erzeugungsgebiet.Das gewonnene Getränk gehört derselben Kategorie an wie die ursprünglichen Getränke vor dem Verschneiden.
7. „Reifung oder Alterung“: Verfahren, bei dem in geeigneten Behältern natürliche Vorgänge ablaufen, durch welche die betreffende Spirituose bisher nicht vorhandene sensorische Eigenschaften erhalten soll.
8. „Aroma“: Aroma im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.
9. „Aromastoff“: Aromastoff im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.
10. „Natürlicher Aromastoff“: natürlicher Aromastoff im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.
11. „Aromaextrakt“: Aromaextrakt im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.
12. „Sonstiges Aroma“: sonstiges Aroma im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.
13. „Farbstoffe“: Farbstoffe im Sinne von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>5</sup>.
14. „Färbung“: Verfahren, bei dem zur Herstellung einer Spirituose ein oder mehrere Farbstoffe im Sinne von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 verwendet werden.

---

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

<sup>4</sup> Richtlinie 2009/54/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern (ABl. L 164 vom 26.6.2009, S. 45).

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

15. „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.
16. „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.
17. „Verpackung“: die schützenden Umhüllungen, Kartons, Kisten, Gefäße und Flaschen für den Transport oder Verkauf von Spirituosen.

## ANHANG II

### TEIL I

#### Kategorien von Spirituosen

##### 1. Rum

- a) Rum ist eine der folgenden Spirituosen:
  - i) eine Spirituose, die ausschließlich durch die alkoholische Gärung und Destillation von Melasse aus der Rohrzuckerproduktion oder von Zuckerrohrsaft selbst hergestellt und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist;
  - ii) eine Spirituose, die ausschließlich durch die alkoholische Gärung und Destillation von Zuckerrohrsaft hergestellt wird und die für Rum typischen aromatischen Merkmale sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist. Diese Spirituose kann in Verkehr gebracht werden mit dem Zusatz „landwirtschaftlicher“ zur Verkehrsbezeichnung „Rum“ in Verbindung mit einer eingetragenen geografische Angabe der französischen überseeischen Departements und der Autonomen Region Madeira.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Rum darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Rum nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Die Angabe „*traditionnel*“ kann jede der für diese Kategorie eingetragenen geografischen Angaben ergänzen, wenn der Rum nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich von 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 Zuckerproduktion“ oder „landwirtschaftlicher“, mit denen die Verkehrsbezeichnung „Rum“ in Verbindung mit einer geografischen Angabe gemäß Buchstabe a Ziffer ii ebenfalls ergänzt werden kann, nicht aus.

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

##### 2. Whisky oder Whiskey

- a) *Whisky* oder *Whiskey* ist eine Spirituose, die ausschließlich in den drei folgenden Prozessschritten hergestellt wird:
  - i) Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide (auch mit ganzen Körnern anderer Getreidearten), die

- durch die in ihr enthaltenen Malzamy-lasen, auch mit anderen natürlichen Enzymen, verzuckert wird,
- mit Hefe vergoren wird;
- ii) eine oder mehrere Destillationen zu weniger als 94,8 % vol, so dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist;
- iii) mindestens dreijährige Reifung des endgültigen Destillats in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern.

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

- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Whisky* oder *Whiskey* beträgt 40 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Whisky* oder *Whiskey* darf weder gesüßt noch aromatisiert werden noch andere Zusätze als zur Färbung verwendete einfache Zuckerkulör enthalten.

### 3. Getreidespirituose

- a) Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Vollkorn-Maische gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.
- b) Mit Ausnahme von „Korn“ beträgt der Mindestalkoholgehalt von Getreidespirituosen 37 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Getreidespirituose darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Getreidespirituose nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Um die Verkehrsbezeichnung „Getreidebrand“ führen zu können, muss die Getreidespirituose durch Destillation zu weniger als 95 % vol aus vergorener Vollkorn-Maische gewonnen werden und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweisen.

### 4. Branntwein

- a) Branntwein ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird ausschließlich durch Destillation zu weniger als 86 % vol von Wein oder Brennwein oder durch erneute Destillation eines Weindestillats zu weniger als 86 % vol hergestellt;
  - ii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. auf;
  - iii) sie weist einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Branntwein beträgt 37,5 % vol.

- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Branntwein darf nicht aromatisiert werden. Dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.
- e) Zuckerkulör darf Branntwein nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Wurde Branntwein einer Reifung unterzogen, so darf er weiterhin als „Branntwein“ vermarktet werden, sofern die Reifezeit mindestens der für Spirituosen der Kategorie 5 festgelegten Reifezeit entspricht.

## 5. Brandy oder Weinbrand

- a) *Brandy* oder *Weinbrand* ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol destilliert ist, hergestellt, sofern dieses Weindestillat höchstens 50 % des Alkoholgehalts des Fertigerzeugnisses ausmacht;
  - ii) sie ist in Eichenholzbehältern mindestens ein Jahr oder – bei Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von jeweils weniger als 1000 Litern – mindestens sechs Monate lang gereift;
  - iii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. auf, die ausschließlich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen;
  - iv) sie weist einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Brandy* oder *Weinbrand* beträgt 36 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Brandy* oder *Weinbrand* darf nicht aromatisiert werden. Dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.
- e) Zuckerkulör darf *Brandy* oder *Weinbrand* nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

## 6. Tresterbrand oder Trester

- a) Tresterbrand oder Trester ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird ausschließlich aus Traubentrester hergestellt, der entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser vergoren und destilliert wurde;
  - ii) es dürfen höchstens 25 kg Trub je 100 kg verwendetem Trester zugesetzt werden;
  - iii) die Menge des aus Trub gewonnenen Alkohols darf 35 % der Gesamtmenge des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen;
  - iv) die Destillation erfolgt im Beisein des Tresters zu weniger als 86 % vol;
  - 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 1000 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Tresterbrand oder Trester beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Tresterbrand oder Trester darf nicht aromatisiert werden. Dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus.
- e) Zuckerkulör darf Trester oder Tresterbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

### **7. Brand aus Obsttrester**

- a) Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, zu weniger als 86 % vol hergestellt;
  - ii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;
  - iii) sie weist einen Methanolgehalt von höchstens 1500 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 von Ziffer i ist zulässig.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Obsttresterbrand beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Obsttresterbrand darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Obsttresterbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Die Verkehrsbezeichnung lautet „-tresterbrand“ unter Voranstellung des Namens 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“ hergestellt und zu weniger als 94,5 % vol so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* beträgt 37,5 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.

- d) Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Korinthenbrand oder *Raisin Brandy* nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

## 9. Obstbrand

- a) Obstbrand ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer fleischigen Frucht oder des Mosts dieser Frucht – auch mit Steinen – oder von Beeren oder Gemüse hergestellt;
  - ii) sie wird zu weniger als 86 % vol so destilliert, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe bewahrt;
  - iii) sie weist einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hl r. A. auf;
  - iv) bei Steinobstbrand wird ein Blausäuregehalt von 7 g/hl r. A. nicht überschritten.
- b) Der Höchstgehalt an Methanol von Obstbrand ist 1000 g/hl r. A.
  - i) Bei Obstbrand, der aus folgenden Früchten oder Beeren hergestellt wurde, beträgt der Höchstgehalt an Methanol jedoch 1200 g/hl r. A.:
    - 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) bei Obstbrand, der aus folgenden Früchten oder Beeren hergestellt wurde, beträgt der Höchstgehalt an Methanol 1350 g/hl r. A.:
    - 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 im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- e) Obstbrand darf nicht aromatisiert werden.
- f) Die Verkehrsbezeichnung lautet „-brand“ unter Voranstellung des Namens 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.

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

Bei der Herstellung aus folgenden Früchten kann der Name der Frucht an die Stelle der Bezeichnung „-brand“ mit 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.

- g) Der Name „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.

## 10. Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein

- a) Brand aus Apfelwein und Brand aus 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 1000 g/hl r. A. auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein beträgt 37,5 % vol.

- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein dürfen nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

### **11. Honigbrand**

- a) Honigbrand ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Honigmaische hergestellt;
  - ii) sie wird zu weniger als 86 % vol so destilliert, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Honigbrand beträgt 35 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Honigbrand darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Honigbrand nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) Honigbrand darf nur mit Honig gesüßt sein.

### **12. Hefebrand**

- a) Hefebrand oder Brand aus Trub ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation von Weintrub oder Fruchttrub zu weniger als 86 % vol hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Hefebrand oder Brand aus Trub beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Hefebrand oder Brand aus Trub darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf Hefebrand oder Brand aus Trub nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.
- f) 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 unter Normaldruck durch direkte Destillation von frischem Bier hergestellt wird und zu weniger als 86 % vol so destilliert werden muss, 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 im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) Bierbrand oder *Eau-de-vie de bière* darf nicht aromatisiert werden.

- e) Zuckerkulör darf Bierbrand oder *Eau-de-vie de bière* nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

#### 14. Topinambur

- 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 hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke beträgt 38 % vol.
- c) Der Zusatz von Alkohol im Sinne von Anhang I Nummer 4, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.
- d) *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke darf nicht aromatisiert werden.
- e) Zuckerkulör darf *Topinambur* oder Brand aus Jerusalem-Artischocke nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

#### 15. Wodka

- a) Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die durch Gärung mit Hefe hergestellt wird aus
  - Kartoffeln und/oder Getreide oder
  - sonstigen landwirtschaftlichen Rohstoffenund so destilliert und/oder rektifiziert wird, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung anfallenden Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.  
  
Danach kann eine erneute Destillation und/oder eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen, einschließlich mit Aktivkohle, vorgenommen werden, um ihr besondere sensorische Eigenschaften zu verleihen.  
  
Die Rückstandshöchstwerte für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entsprechen denen gemäß Anhang I Nummer 1, 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) In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Wodka, der nicht ausschließlich aus Kartoffeln oder Getreide hergestellt wurde, ist die Angabe „hergestellt aus ...“ zu verwenden, ergänzt durch die Bezeichnungen der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendeten Ausgangsstoffe.

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

- a) -brand (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird durch Mazeration von in Ziffer ii genannten Früchten oder Beeren hergestellt, die teilweise vergoren oder unvergoren 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, mit anschließender Destillation zu weniger als 86 % vol;

ii) sie wird aus folgenden Früchten oder Beeren hergestellt:

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

- c) -brand (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, darf nicht aromatisiert werden.
- d) Bei der Kennzeichnung und Aufmachung von -brand (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, muss der Hinweis „durch Mazeration und Destillation gewonnen“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe und im selben Sichtfeld wie der Hinweis „-brand (unter Voranstellung des Namens der Frucht)“ erscheinen; er ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

**17. -geist (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe)**

- a) -geist (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) ist eine Spirituose, die durch Mazeration von in Kategorie 16 Buchstabe a Ziffer ii aufgeführten unvergorenen Früchten und Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 % vol hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von -geist (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) beträgt 37,5 % vol.
- c) -geist (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe) 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 hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Enzian beträgt 37,5 % vol.
- c) Enzian darf nicht aromatisiert werden.

**19. Spirituosen mit Wacholder**

- a) Spirituosen mit Wacholder sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Getreidespirituose oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L. oder *Juniperus oxicedrus* L.) hergestellt werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit Wacholder beträgt 30 % vol.
- c) Aromastoffe und/oder Aromaextrakte und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile von Duftstoffpflanzen können zusätzlich verwendet werden, die sensorischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar sein, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.
- d) Spirituosen mit Wacholder dürfen die Verkehrsbezeichnungen Wacholder oder *Genebra* führen.

**20. Gin**

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

- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Gin* beträgt 37,5 % vol.
- c) Bei der Herstellung von *Gin* dürfen Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden, wobei der Geschmack nach Wacholderbeeren vorherrschend bleiben muss.
- 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.

## 21. Destillierter Gin

- a) Destillierter *Gin* ist eine der folgenden Spirituosen:
  - i) eine Spirituose mit Wacholder, 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;
  - ii) eine Mischung des so gewonnenen Destillats mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung und Reinheit und mit gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem *Gin* können auch Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem *Gin* beträgt 37,5 % vol.
- c) *Gin*, der durch einen einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromastoffen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird, gilt nicht als destillierter *Gin*.
- 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.

## 22. London Gin

- a) *London Gin* gehört zur Spirituosenart Destillierter *Gin*:
  - i) Er wird ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt und weist einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. auf; sein Aroma wird ausschließlich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol in herkömmlichen Destilliergeräten unter Zusatz aller verwendeten natürlichen pflanzlichen Stoffe erzeugt;
  - ii) der Mindestalkoholgehalt des hieraus gewonnenen Destillats beträgt 70 % vol;
  - iii) jeder weitere zugesetzte Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs muss den in Anhang I Nummer 1 aufgeführten Anforderungen entsprechen, allerdings einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. aufweisen;

- 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 Zusatzstoffe als 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.) hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Kümmel oder Spirituose mit Kümmel beträgt 30 % vol.
- c) Aromastoffe und/oder Aromaextrakte können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.

## 24. Akvavit oder Aquavit

- a) *Akvavit* oder *Aquavit* ist eine Spirituose mit Kümmel und/oder Dillsamen, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Akvavit* oder *Aquavit* beträgt 37,5 % vol.
- c) Andere natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte 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.
- d) Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht vorherrschend sein; der Gehalt an Abdampfrückständen 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, in einem oder mehreren der folgenden Prozessschritte hergestellt 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 und Aromaextrakte verwendet werden.
- 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 als „Chalkone“ bekannte Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Mindest- bzw. Höchstgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g je Liter bzw. 0,5 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Pastis* beträgt 40 % vol.
- c) Bei der Herstellung von *Pastis* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte 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 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 37 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Anis dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

### **29. Destillierter Anis**

- a) Destillierter Anis ist Anis, dessen Alkoholgehalt zu mindestens 20 % aus Alkohol besteht, der unter Beigabe der unter Kategorie 28 Buchstabe a genannten Samen und im Falle geografischer Angaben unter Beigabe von Mastix oder anderer würzender Samen, Pflanzen oder Früchte destilliert wurde.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem Anis beträgt 35 % vol.
- c) Bei der Herstellung von destilliertem Anis dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

### **30. Spirituosen mit Bittergeschmack oder Bitter**

- a) Spirituosen mit Bittergeschmack oder *Bitter* sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen hergestellt werden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit Bittergeschmack oder *Bitter* beträgt 15 % vol.
- c) Spirituosen mit Bittergeschmack oder *Bitter* können auch — allein oder in Verbindung mit einem anderen Begriff — die Verkehrsbezeichnung „Amer“ oder „Bitter“ 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, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie weist folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, auf:
    - 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;
- ii) sie wird 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 Aromen, Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln hergestellt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Likör dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden. Jedoch dürfen zur Herstellung folgender Liköre ausschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden:
- i) Liköre aus Früchten:
- Schwarze Johannisbeeren,
  - Kirschen,
  - Himbeeren,
  - Maulbeeren,
  - Heidelbeeren,
  - Zitrusfrüchte,
  - Moltebeeren,
  - amerikanische Taubeeren,
  - gewöhnliche Moosbeeren,
  - Preiselbeeren,
  - Sanddorn,
  - Ananas;
- ii) Liköre aus Pflanzen:
- Minze,
  - Enzian,
  - Anis,
  - Gletscher-Edelraute,
  - Wundklee.
- d) Bei der Aufmachung von in der Union hergestellten Likören können bei der Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren folgende zusammengesetzte Begriffe verwendet werden:
- *prune-brandy*,
  - *orange-brandy*,
  - *apricot-brandy*,
  - *cherry-brandy*,
  - *solbaerrom*, auch Blackcurrant Rum genannt.

Bei der Kennzeichnung 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.

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

- a) Spirituosen mit der Verkehrsbezeichnung „-creme“ (unter Voranstellung des Namens 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 des Namens 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 hergestellt 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, eventuell unter Zusatz von Schlehensaft, hergestellt wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sloe Gin* beträgt 25 % vol.
- c) Bei der Herstellung von *Sloe Gin* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.
- d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

### **38. Mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder Pacharán**

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

- a) die einen vorherrschenden Schlehengeschmack 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 Fertigerzeugnis verwendet wurde,
- d) deren Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, 80 bis 250 g je Liter Fertigerzeugnis beträgt,
- e) deren sensorische Eigenschaften, Farbe und Geschmack ausschließlich von den verwendeten Früchten und dem Anis herrühren.

Der Begriff „*Pacharán*“ darf nur als Verkehrsbezeichnung verwendet werden, wenn das Produkt in Spanien hergestellt wird. Für außerhalb von Spanien hergestellte Produkte darf der Begriff „*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.

### **39. Sambuca**

- a) *Sambuca* ist ein mit Anis aromatisierter farbloser Likör, der folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Er enthält Destillate von grünem Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* L.) oder anderen Gewürzpflanzen;
  - ii) sein Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt mindestens 370 g je Liter;
  - iii) er weist einen Gehalt an natürlichem Anethol von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Sambuca* beträgt 38 % vol.
- c) Für *Sambuca* gelten die Regeln gemäß Kategorie 32 betreffend die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.
- d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.

### **40. 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.

#### 41. 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.

#### 42. Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat*

- a) Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat* ist eine Spirituose, auch aromatisiert, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder einem Destillat und/oder Brand hergestellt 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 Fertigerzeugnis.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat* beträgt 14 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Eierlikör oder *Advocaat/Avocat/Advokat* dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

#### 43. Likör mit Eizusatz

- a) Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, auch aromatisiert, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder einem Destillat und/oder Brand hergestellt 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 Fertigerzeugnis.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör mit Eizusatz beträgt 15 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Likör mit Eizusatz dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

#### 44. Mistrà

- a) *Mistrà* ist eine mit Anis oder natürlichem Anethol aromatisierte farblose Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie weist einen Anetholgehalt von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter auf;
  - ii) ihr wurde eventuell ein Kräuterdestillat zugesetzt;
  - iii) sie enthält keinen zugesetzten Zucker.
- 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 verwendet werden.

#### **45. Väkevä glögi oder Spritglögg**

- a) *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt in einem der folgenden Prozessschritte hergestellt wird: Mazeration oder Destillation, erneute Destillation des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von natürlichen Aromastoffen von Gewürznelken oder Zimt oder eine Kombination dieser Methoden.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Väkevä glögi* oder *Spritglögg* beträgt 15 % vol.
- c) Aromastoffe, Aromaextrakte oder sonstige Aromen können zusätzlich verwendet werden, wobei jedoch das Aroma der genannten Gewürze vorherrschend bleiben muss.
- d) Der Gehalt an Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen darf 50 % des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen.

#### **46. Berenburg oder Beerenburg**

- a) *Berenburg* oder *Beerenburg* ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:
  - i) Sie wird aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt;
  - ii) sie wird durch Mazeration von Früchten oder Pflanzen oder Teilen von Früchten oder Pflanzen hergestellt;
  - iii) ihr typisches Aroma kommt durch ein Destillat aus Enzianwurzel (*Gentiana lutea* L.), Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) und Lorbeerblättern (*Laurus nobilis* L.) zustande;
  - iv) sie ist von hellbrauner bis dunkelbrauner Farbe;
  - v) sie wurde gegebenenfalls gesüßt und weist einen Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von höchstens 20 g je Liter auf.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von *Berenburg* oder *Beerenburg* beträgt 30 % vol.
- c) Bei der Herstellung von *Berenburg* oder *Beerenburg* dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

#### **47. 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, hergestellt 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 verwendet werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.
- d) Honig- oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.

## TEIL II

### **Sondervorschriften für bestimmte, nicht in Teil I aufgeführte Spirituosen**

1. Rum-Verschnitt wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Alkohol gewonnen, wobei mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von Rum-Verschnitt beträgt 37,5 % vol. Bei der Kennzeichnung und Aufmachung ist das Wort Verschnitt in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie das Wort „*Rum*“ zu halten; es muss zusammen mit diesem auf derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Die Verkehrsbezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. Wird das Erzeugnis außerhalb Deutschlands verkauft, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein.

2. *Slivovice* wird in der Tschechischen Republik hergestellt und wird gewonnen, indem dem Pflaumendestillat vor der letzten Destillation Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wird, wobei mindestens 70 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Pflaumendestillat stammen müssen. Die Verkehrsbezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. Die Bezeichnung *Slivovice* kann hinzugefügt werden, wenn sie im selben Sichtfeld des Frontetiketts erscheint. Wird *Slivovice* außerhalb der Tschechischen Republik verkauft, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein. Diese Bestimmung gilt unbeschadet der Verwendung der Bezeichnung *Slivovitz* für Obstbrand gemäß Kategorie 9 in Teil I dieses Anhangs.