

Anlage 1: Spirituosenrecht

Attachment 1: Law of Spirit Drinks

Begründete Vorschläge zur Verordnung (EU) 2019/787

Reasoned Proposals on Regulation (EU) 2019/787

Wie andere Hoheitsträger verfolgt auch die EU das Ziel einer einheitlichen und kohärenten Rechtsetzung, die so einfach wie möglich und so differenziert wie nötig ist (siehe beispielsweise seitens der Kommission https://commission.europa.eu/law/law-making-process/better-regulation_de).

Mehr noch als in anderen Rechtsgebieten besteht im Spirituosenrecht aufgrund der Herkunft der unterschiedlichen Spirituosen und deren Regelungen aus den verschiedenen Mitgliedstaaten und Drittstaaten das Problem, dass dieselben oder vergleichbare Regelungsziele oftmals mit unterschiedlichen Formulierungen und Regelungstechniken verfolgt werden. Dies aber ist einer eindeutigen Auslegung durch die Rechtsanwender wie auch durch die Rechtsunterworfenen abträglich, denn wenn auf den Wortlaut der Normen und deren systematische Auslegbarkeit nur wenig Verlass ist, ist vor allem die teleologische Auslegung maßgeblich, zumal der historisch-genetischen Auslegung im Spirituosenrecht ebenso wie im übrigen Unionsrecht eher geringe Aussagekraft zukommt. Das Telos vieler Regelungen jedoch ist seinerseits häufig nicht zweifelsfrei zu bestimmen. Es sollte daher gerade im Spirituosenrecht, das die Spirituosenkategorien unterschiedlichster Herkunft vereint, das Ziel sein, sowohl den Wortlaut der Regelungen als auch die Regelungstechniken durch Differenzierung auf der einen und Vereinheitlichung auf der anderen Seite weiter zu systematisieren, um das Potenzial der Auslegung am Wortlaut sowie der systematischen Auslegung nutzbar zu machen.

In diesem Zusammenhang ist auch die Rechtsprechung des Gerichtshofes zur Auslegung der Spirituosenkategorien zu nennen (EuGH, Urteil vom 25.10.2018, Rs. C-462/17). Streitig waren die zulässigen Zutaten für Eierlikör unter der alten Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008. Der Gerichtshof urteilte, dass die Bestimmungen der Spirituosenkategorien abschließend und eng auszulegen seien, um die mit der Spirituosenverordnung verfolgten Schutzzwecke zu erreichen. Zutaten/Bestandteile seien daher nur zulässig, wenn sie ausdrücklich zugelassen würden. Auf entgegenstehende Herstellungstraditionen könne man sich nur berufen, soweit die Kategorien dies durch ausdrückliche Erwähnung traditioneller Herstellungsverfahren ermöglichten. Die Argumentation des Gerichtshofes lässt sich ohne weiteres auf die aktuelle Spirituosenverordnung (EU) 2019/787 übertragen. Zudem müssten die angeführten Gründe konsequenterweise genauso wie für Zutaten auch für Verfahren zur Herstellung gelten.

Sowohl nach dieser Rechtsprechung als auch nach systematischer Auslegung (Umkehrschlüsse) müssen viele Zutaten und Verfahren derzeit als bei der Herstellung von Spirituosen ausgeschlossen gelten, was aber zu falschen und teils absurden Ergebnissen führen würde.

1. Klarstellung der Regelungen zum Zusatz von Wasser

Eines der augenfälligsten Beispiele betrifft den **Zusatz von Wasser**. Wie in vielen anderen Spirituosenkategorien erlaubt die Spirituosenverordnung in ihrem Anhang I, Kategorie 1 für die Spirituosenkategorie Rum nicht ausdrücklich den Zusatz von Wasser. Stellt man die Rechtsprechung des Gerichtshofes nicht in Frage, so ist der Zusatz von Wasser für die Herstellung von Rum verboten. Dass in Kategorie 1, lit. a ein Maximalalkoholgehalt erwähnt wird und in lit. b ein Mindestalkoholgehalt, lässt weder Wasser als Zutat noch die Verdünnung von Destillaten mit Wasser als Verfahren ausdrücklich zu. Auch lassen die genannten Regelungen nicht den eindeutigen Rückschluss zu, dass das Verfahren der Verdünnung mit Wasser zulässig ist. Selbst die Berücksichtigung der Regelungen der Spirituosenverordnung außerhalb der Spirituosenkategorie aus Anhang I führen zu keinem anderen Ergebnis. Keine Regelung zur Zugabe von Wasser findet sich in Art. 7 Spirituosenverordnung. Die Regelung in Art. 2 lit. f Spirituosenverordnung konkretisiert die Anforderungen an Wasser, das als Zutat verwendet wird, erlaubt dessen Zusatz jedoch nicht, sondern setzt die Zulässigkeit voraus (ähnlich Art. 11 Abs. 1 lit. b und Art. 12 Abs. 3a, lit. a, Ziff. iii Spirituosenverordnung). Aus einer solchen allgemeinen Regelung der Spirituosenverordnung auf die grundsätzliche Zulässigkeit des Zusatzes von Wasser zu schließen ist auch deshalb nicht möglich, da es drei Spirituosenkategorien gibt, für die der Zusatz von Wasser mehr oder weniger ausdrücklich zugelassen wird: Nach Kat. 2 lit. a Satz 2 darf bei der Herstellung von Whisky/Whiskey dem endgültigen Destillat Wasser zugesetzt werden. In Kat. 6 lit. a Ziff. i wird der Zusatz von Wasser zumindest vor der

Destillation als eine der beiden Herstellungsvarianten von Tresterbrand/Trester genannt. Und aus der Aufzählung in Kat. 22 lit. a Ziff. vi lässt sich auf die Zulässigkeit von Wasser als Zutat bei der Herstellung von London Gin schließen. Ließe man diese Regelungen genügen, um die Zulässigkeit des Zusatzes von Wasser zu bejahen, könnten allgemeine Regelungen wie Art. 2 lit. f Spirituosenverordnung bei diesen drei Spirituosenkategorien zur Anwendung kommen. Vor allem aber wäre der Zusatz von Wasser nur bei diesen drei Spirituosenkategorien zulässig; im Umkehrschluss (systematische Auslegung) wäre der Zusatz bei allen übrigen Kategorien unzulässig.

Es liegt auf der Hand, dass dieses Ergebnis der Sache nach nicht richtig ist. Zum einen wird daher vorgeschlagen, den Zusatz von Wasser in Art. 2 lit. f oder anderswo im allgemeinen Teil der Spirituosenverordnung (wieder) ausdrücklich zuzulassen. Die ursprüngliche Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 regelte in Art. 4 Abs. 6 ausdrücklich: „Für die Herstellung von Spirituosen ist der Zusatz von Wasser zulässig...“. Und auch Anhang I Nr. 6 der Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 regelte ausdrücklich: „Bei der Herstellung von Spirituosen ist der Zusatz von Wasser zulässig...“. Dies könnte auch in Art. 2 lit. f oder Art. 7 der derzeitigen Spirituosenverordnung wieder aufgenommen werden. Zum anderen besteht vor dem Hintergrund der Rechtsprechung des Gerichtshofes kein Bedürfnis, in einzelnen Spirituosenkategorien wie Kat. 2 lit. a Satz 2 oder Kat. 22 lit. a Ziff. vi besonders strenge abschließende Aufzählungen von zulässigen Zutaten zu formulieren, da Zutaten, die dort oder im allgemeinen Teil nicht ausdrücklich zugelassen werden, ohne weiteres unzulässig sind. Vielmehr sollte zur Vermeidung falscher systematischer Umkehrschlüsse und zur Vereinheitlichung auf die überflüssigen Regelungen in der Spirituosenkategorien verzichtet werden.

2. Klarstellung der Zulässigkeit von Reifung

Zu dem in Art. 4 Abs. 11 Spirituosenverordnung legaldefinierten **Verfahren der Reifung** macht Art. 7 Spirituosenverordnung für keine der Spirituosengruppen Grundsatzvorgaben. Erst in einigen Spirituosenkategorien gibt es Vorgaben: So ist eine Reifung obligatorisch für die Herstellung von Whisky/Whiskey (Kat. 2 lit. a, Ziff. iii) und Brandy (Kat. 5 lit. a, Ziff. ii). Nicht vorgeschrieben, aber ausdrücklich zulässig ist die Reifung bei aromatisiertem Wodka (Kat. 31 lit. c). Auch aus den Regelungen für Branntwein (Kat. 4 lit. g), Obstbrand (Kat. 9 lit. e) und Bränden nach Kategorie 16 (Kat. 16 lit. e) lässt sich indirekt auf die Zulässigkeit der Reifung dieser Spirituosen schließen. Vor dem Hintergrund der Rechtsprechung des Gerichtshofes, die auch auf Herstellungsverfahren zutrifft, und im Umkehrschluss zu den ausdrücklichen Regelungen zu diesem Verfahren in einigen Spirituosenkategorien müsste das Verfahren jedenfalls bei den übrigen Kategorien, in denen es nicht genannt wird, unzulässig sein.

Verschiedene Gründe sprechen jedoch gegen dieses Ergebnis. Allgemein steht dem Ergebnis entgegen, dass Spirituosen, die unzulässiger Weise dem Verfahren der Reifung unterzogen wurden, nicht einmal in die Auffangkategorie bzw. Auffanggruppe der „Spirituose“ (siehe Art. 10 Abs. 3 Spirituosenverordnung) fallen würden, da das Verfahren auch in Art. 7 Abs. 4 Spirituosenverordnung nicht als zulässig erwähnt wird. In der Konsequenz läge eine Spirituose im Sinne von Art. 2 Spirituosenverordnung vor, die aber weder von einer der Spirituosenkategorien noch von der Auffangkategorie erfasst würde und somit nicht verkehrsfähig wäre. Ein weiteres Gegenargument besteht bei den Spirituosen der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14), die nicht gefärbt werden dürfen, sondern denen lediglich zur Farbanpassung Zuckerkulör zugesetzt werden darf (Art. 7 Abs. 2 lit. d Spirituosenverordnung). Denn die durch Destillation gewonnenen Destillate sind farblos und dürfen – siehe oben – nicht gefärbt werden. Eine grundsätzlich zulässige Anpassung der Farbe kommt bei farblosen Destillaten weder zur Förderung einer gleichbleibenden Farbgebung verschiedener Chargen noch zur Wiederherstellung einer ursprünglichen Farbgebung – etwa nach einer Verdünnung mit Wasser, um den Alkoholgehalt auf Trinkstärke herabzusetzen – in Betracht. Der Zusatz von Zuckerkulör, um eine farblose Spirituose äußerlich ansprechender zu machen, verbietet sich zumindest bei denjenigen der fraglichen Spirituosen der ersten Gruppe, bei denen dadurch die Fehlvorstellung hervorgerufen würde, dass die Spirituose dem Verfahren der (Fass-) Reifung unterzogen wurde (Irreführungsverbot des Art. 3 Abs. 2 lit. h Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008). Nach alledem dürfte die Fassreifung bei diesen Spirituosen der einzige Herstellungsschritt sein, der zu einer Einfärbung führen kann, welche dann überhaupt erst den Anwendungsbereich des ausdrücklich erlaubten Zusatzes von Zuckerkulör zur Farbanpassung eröffnet. Geht man davon aus, dass die Farbanpassungserlaubnis einen Zweck erfüllt, impliziert sie somit die Zulässigkeit der (Fass-) Reifung unabhängig von deren ausdrücklicher Regelung.

Vorgeschlagen wird daher, ausdrückliche Regelungen zur Reifung in die allgemeinen Vorschriften der verschiedenen Gruppen von Spirituosen (Art. 7 Spirituosenverordnung) aufzunehmen oder/und sie in den Kategorien derjenigen Spirituosen ausdrücklich zuzulassen, die traditionell gereift werden, in denen sie aber bislang nicht erwähnt werden, wie beispielsweise Rum (Kat. 1). Siehe auch Vorschlag Nr. 10.

3. Klarstellung der Zulässigkeit des Zusammenstellens (Blending) und des Mischens

Die einzige Spirituosenkategorie, in der das **Zusammenstellen** erwähnt wird, ist aromatisierter Wodka (Kat. 31 lit. c). Es ist aber auch bei anderen Spirituosenkategorien wie Rum (Kat. 1) und Whisky/Whiskey (Kat. 2) üblich, woher der Begriff „Blend“ stammt.

Das **Mischen** wird nur im Zusammenhang mit der sonstigen Spirituose Guignolet Kirsch (Anhang II Nr. 3 der Spirituosenverordnung) erwähnt, ist aber auch bei anderen Spirituosen üblich.

Da die Rechtsprechung des Gerichtshofes und der Umkehrschluss zu den ausdrücklichen Regelungen derzeit dafür sprechen, dass die beiden Verfahren bei allen anderen Spirituosen nicht zulässig sind, wird vorgeschlagen, zu beiden Verfahren ausdrückliche Regelungen in die allgemeinen Vorschriften (Art. 7 Spirituosenverordnung) oder/und die einzelnen Spirituosenkategorien aufzunehmen.

4. Klarstellung der Zulässigkeit der Filtration und der Behandlung mit Aktivkohle

Ausdrücklich zulässig ist die (**Filtration** und sonstige) Behandlung eines Destillats mit **Aktivkohle** nur bei Wodka (Kat. 15 lit. a Satz 2). Filtration ist jedoch ein herkömmliches Lebensmittelzubereitungsverfahren (Anhang II, Spalte 2, Zeile 6 der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008), das auch bei Spirituosen angewandt wird. Speziell Aktivkohle wird z.B. als Schönungsmittel eingesetzt.

Auch insoweit sollten ausdrückliche allgemeine Regelungen in Art. 7 Spirituosenverordnung oder/und in einzelnen Spirituosenkategorien geschaffen werden. Keine Regelung dürfte mehr in Kat. 2 (Whisky/Whiskey) erforderlich sein. Denn die dortige Regelung, dass das endgültige Destillat die Farbe, das Aroma und den Geschmack bewahrt, die beim festgelegten Herstellungsprozess – der eine Aktivkohlebehandlung nicht umfasst – entstanden sind (Kat. 2 lit. a Satz 2), schließt auch Filtrationen aus, welche die Farbe, das Aroma oder den Geschmack verändern würden.

5. Klarstellung der Zulässigkeit des Zusatzes von Lebensmittelzusatzstoffen

Die grundsätzliche Zulässigkeit **anderer Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe** als Zutaten bei der Spirituosenherstellung ergibt sich aus Art. 2 lit. d Ziff. i, Spiegelstrich 3, Unterspiegelstrich 3 gegenüber Unterspiegelstrich 2 Spirituosenverordnung sowie aus Art. 4 Abs. 22 Spirituosenverordnung. In Art. 7, den Spirituosenkategorien und sonst in der Spirituosenverordnung werden aber nur das Färben und Farbstoffe, namentlich Zuckerulör, genannt. Das in Art. 7 und den Spirituosenkategorien genannte Süßen bezieht sich nach den Legaldefinitionen in Art. 4 Abs. 8 und 9 Spirituosenverordnung nicht auf Lebensmittelzusatzstoffe. Das Fehlen ausdrücklicher Regelungen zur Zulässigkeit anderer Zusatzstoffe als Farbstoffe bedeutet nach der Rechtsprechung des Gerichtshofes sowie auch in systematischer Auslegung (Umkehrschluss), dass solche anderen Zusatzstoffe bei der Herstellung von keiner der Spirituosen zulässig sind.

Dass dieses Ergebnis nicht zutreffen kann, ergibt sich außer aus den Bedürfnissen der Praxis auch aus der Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008, die im Rahmen der Zusatzstoffgruppe I (Anhang II, Teil D, Ziffer 14.2.6) die Zusatzstoffe E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 953 (Isomalt), E 965 (Maltit), E 966 (Lactit), E 967 (Xylit) und E 968 (Erythrit) in Likören – also in einer bestimmten Kategorie Spirituose – für andere Zwecke als zum Süßen zulässt. Es sollte eine ausdrückliche Regelung zur Zulässigkeit des Zusatzes von Lebensmittelzusatzstoffen in der Spirituosenverordnung geschaffen werden ähnlich der Regelung, die bereits in Art. 4 Abs. 2 der ursprünglichen Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 enthalten war. Zudem ist in Erwägung zu ziehen, auch in Art. 7 Spirituosenverordnung ausdrückliche Regelungen aufzunehmen.

Außerdem sollte klargestellt werden, ob die Bezugnahme der Zusatzstoffverordnung in Anhang II, Teil D, Ziffer 14.2.6 auf Likör sich nur auf die Spirituosenkategorie 33 bezieht, oder auf alle Liköre (Kategorien 33 bis 40).

6. Klärung des Verhältnisses zwischen Spirituosenverordnung und anderen Verordnungen

Die Spirituosenverordnung enthält auch Regelungen zu Farbstoffen und Aromen. Diesbezüglich werden die Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008 und die Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 für anwendbar erklärt (Art. 2 lit. d Ziff. i, Spiegelstrich 3, Unterspiegelstriche 1 und 2 Spirituo-

senverordnung; siehe auch Erwägungsgrund 9 der Spirituosenverordnung). Beide Verordnungen enthalten ihrerseits spirituosenspezifische Regelungen (Regelungen betreffend besondere Lebensmittelkategorien wie Spirituosen und betreffend bestimmte Spirituosenkategorien). Unklar ist insoweit das **Spezialitätsverhältnis zwischen Spirituosenverordnung einerseits und Zusatzstoffverordnung sowie Aromenverordnung andererseits**. Das wurde und wird relevant bei Abweichungen: So wurde die Zusatzstoffverordnung erst durch die Verordnung (EU) 2024/374 der Kommission vom 24.01.2024 (siehe deren Erwägungsgründe 7 und 8) an die Spirituosenverordnung von 2019 angepasst. Die Zusatzstoffverordnung enthält daneben auch Regelungen zum Schutz von Spirituosen, die nicht gefärbt werden dürfen. So ist der zusatzstoffrechtliche Migrationsgrundsatz des Art. 18 Zusatzstoffverordnung dahingehend eingeschränkt, dass Farbstoffe in Spirituosen der Kategorien 1 bis 14, 16, 22, 36, 37 und 41 auch dann nicht zulässig sind, falls die Farbstoffe in einer der Zutaten der Spirituosen zugelassen sind (Art. 18 Abs. 1 lit. a i.V.m. Anhang II, Teil A, Tabelle 2, Zeile 27 Zusatzstoffverordnung in der Fassung der Verordnung (EU) 2024/374). Offenbar vergessen wurde in der Verordnung (EU) 2024/374, in diesem Zusammenhang **auch die Spirituosen der Kategorien 15 und 17 aufzuführen**, die ebenfalls nicht gefärbt werden dürfen. (Wenngleich in Erwägungsgrund 7 der Verordnung (EU) 2024/374 erwähnt wird, dass Wodka unter der Spirituosenverordnung von 2019 nicht [mehr] gefärbt werden darf.) Um keine unnötigen und zudem fehleranfälligen Doppelstrukturen innerhalb des Lebensmittelrechts zu schaffen bzw. aufrechtzuerhalten, sollte zugunsten einer kohärenten (systematischen) Rechtsetzung und Rechtsanwendung das Verhältnis der Verordnungen aus dem Zuständigkeitsbereich der DG AGRI einerseits und der DG SANTE andererseits geklärt und ausdrücklich geregelt/abgegrenzt werden.

7. Konkretisierung der Abgrenzungen verschiedener Verfahren

Konkretisiert werden sollte die **Abgrenzung zwischen Süßung zur Geschmacksabrundung und sonstiger Süßung** (Art. 7 Abs. 2 lit. e Spirituosenverordnung und Kategorien der ersten Gruppe mit Ausnahme von Kat. 2 sowie Kategorien 15, 16 und 17). Die mit der aktuellen Spirituosenkategorie festgelegten Höchstgehalte an süßenden Erzeugnissen können teilweise kaum als bloße Abrundung gelten und stellen jedenfalls Maximalwerte dar, die dann nicht ausgenutzt werden dürfen, wenn die Abrundung bereits mit geringeren Mengen erreicht wird.

Ebenfalls genauer geregelt werden sollte die **Abgrenzung zwischen zulässiger Süßung und Aromatisierungsverboten**. Konkrete Anwendungsfälle wären beispielsweise die Fragen, ob zur Süßung von Rum außer den in Art. 4 Abs. 9 lit. a Spirituosenverordnung genannten Zuckerarten etwa auch Karamell (karamellisierte Zucker, lit. c), Bienenhonig (lit. d) oder Melasse (lit. f) verwendet werden dürfte. Denn diese süßenden Erzeugnisse sind zugleich geschmackgebende Lebensmittel (Art. 4 Abs. 12 i.V.m. Abs. 18 Spirituosenverordnung). Letztlich kommt es darauf an, wann diese geschmackgebenden Lebensmittel im Sinne von Art. 4 Abs. 18 Spirituosenverordnung „hauptsächlich dazu verwendet“ werden, die Spirituose zu aromatisieren. Dies sollte klargestellt werden oder die Aromatisierungsverbote dahingehend erweitert werden, dass sie auch einer Süßung mit geschmackgebenden Lebensmitteln entgegenstehen.

Näher geregelt werden sollte schließlich die **Abgrenzung zwischen Farbanpassung und sonstiger Färbung** (Art. 7 Abs. 2 lit. d Spirituosenverordnung und Kategorien der ersten Gruppe). Als einziger zulässiger Zweck festgelegt werden könnte die Farbanpassung zur Wiederherstellung der ursprünglichen Farbgebung einer Spirituose, deren Farbe z.B. durch Verdünnung mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist (vergleiche Art. 8 lit. a Zusatzstoffverordnung). Das betrifft insbesondere diejenigen Spirituosen, die der Reifung in Holzfässern unterzogen werden und deren Alkoholgehalt danach auf Trinkstärke herabgesetzt wird – in diesem Sinne ist bislang nur die Farbanpassung bei Whisky/Whiskey konkretisiert (Kat. 2 lit. a Satz 2), obwohl auch andere Spirituosen der ersten Gruppe fassgereift werden und z.B. Rum nicht selten in einem Maße gefärbt wird, dass über eine bloße Anpassung der Farbe hinausgeht. Nur bei nicht im Holzfass gereiften Spirituosen sollte darüber hinaus die Zulässigkeit einer Farbanpassung zur Förderung der gleichbleibenden Farbgebung verschiedener Chargen einer Spirituose (vgl. Art. 8 i.V.m. Art. 6 Abs. 2 lit. c Zusatzstoffverordnung) in Betracht gezogen werden. Für Liköre und andere Spirituosen der zweiten Gruppe (Kategorien 15 bis 44) sowie sonstige Spirituosen ist ohnehin grundsätzlich jegliche Färbung erlaubt (Art. 7 Abs. 3 lit. d und Abs. 4 lit. d Spirituosenverordnung).

8. Süßungshöchstgrenze und Süßungskennzeichnung bei Rum

Die mit der Spirituosenverordnung (EU) 2019/787 eingeführten Höchstgehalte an süßenden Erzeugnissen sind im Einzelnen nach wie vor umstritten. Speziell bei Rum (Kategorie 1) gibt es be-

reits seit langer Zeit Traditionen zu gesüßtem wie auch ungesüßtem Rum (siehe Stellungnahme der WIRSPA zur Rumregulation und zur Entwicklung des CARICOM-Rumstandards vom Juli 2019, online abrufbar unter <https://www.wirspa.com/wp-content/uploads/2019/09/final-Statement-on-Rum-Regulations.pdf>, S. 3). Mit dem 2019 festgelegten Gehalt von maximal 20 g süßenden Erzeugnissen je Liter Fertigerzeugnis, ausgedrückt als Invertzucker (Kat. 1 lit. f) besteht nunmehr ein weiter Abstand zu den für Likör und damit auch für Rum-Likör/Punch au rhum geltenden Mindestgehalten an süßenden Erzeugnissen (Kat. 33 lit. a Ziff. i). Dies führt zu dem unbefriedigendem Ergebnis, dass ein Rum bis zu einem Zuckergehalt von 20 g Invertzuckeräquivalent als „Rum“ vermarktet werden darf, bei einem Zuckergehalt ab 100 g als „Rum-Likör“ (Art. 3 Abs. 2 lit. b i.V.m. Art. 10 Abs. 5 lit. b Spirituosenverordnung i.V.m. Anhang I, Kat. 33 lit. a Ziff. iii, Spiegelstrich 3), aber mit einem Zuckergehalt zwischen 20 und 100 g je Liter nur als „Spirituose“ (Art. 10 Abs. 3 Spirituosenverordnung). Um sowohl den traditionellen Herstellungsweisen gerecht zu werden als auch dem Verbraucherschutz bzw. der Verbraucherinformation Genüge zu tun, wäre anstelle einer Höchstgrenze eine **Kennzeichnung als „ungesüßt“, „gesüßt“ oder „stark gesüßt“ samt entsprechenden Grenzwerten** nicht nur ausreichend, sondern sogar informativer gewesen. Diese Kennzeichnung hätte als Sonderform der Angabe „trocken“ oder „dry“ nach Art. 10 Abs. 6 lit. f Spirituosenverordnung implementiert werden können, die bei Rum absolut unüblich ist bzw. war – die bisherigen Regelungen des Spirituosenrechts haben dazu geführt, dass die Begriffe mittlerweile auch bei Rum Verwendung finden.

Da angesichts der Vorgeschichte (siehe dazu C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Januar 2026, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2026.pdf, Randnummer 27) allerdings kaum mit einer Änderung in diesem Bereich zu rechnen ist, erscheint es umso wichtiger, die Angabe eines Zutatenverzeichnisses auch für Spirituosen verpflichtend werden zu lassen (siehe Vorschlag Nr. 32).

9. Zulassung des „Lincoln County Process“ für Tennessee Whisk(e)y

Derzeit darf Tennessee Whisky/Whiskey, bei dem das Destillat vor der Reifung grundsätzlich durch Ahorn-Holzkohle gefiltert werden muss, in der EU nicht als Whisky/Whiskey vermarktet werden. Denn der vorgenannte Prozessschritt, der seit dem 19. Jahrhundert praktiziert wird und den eigentlichen Unterschied zu Bourbon-Whisk(e)y ausmacht und der erst im Jahr 2013 im Recht des US-Bundesstaates Tennessee kodifiziert wurde (Titel 57, Kapitel 2, § 57-2-106, lit. a, Abs. 5 des Tennessee Code), konfligiert mit den Anforderungen der Spirituosenkategorie Whisky/Whiskey nach EU-Recht, denen zufolge Whisky/Whiskey „ausschließlich durch Ausführung aller folgende[n] Prozessschritte“ – zu denen die Filtration durch Holzkohle nicht gehört – „hergestellt wird“ (Kat. 2 lit. a Satz 1) und bei der das endgültige Produkt „die Farbe, das Aroma und den Geschmack [bewahrt], die beim Herstellungsprozess gemäß den Ziffern i, ii und iii entstanden sind“ (Kat. 2 lit. a Satz 2). (Siehe hierzu die Übersicht bei C. Löser vom Mai 2025, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Whiskytasting_2025-05.pdf, S. 3, rot hinterlegte Textpassagen.) Auch der Wortlaut im englischsprachigen (Original-) Text – die Definition für Whisk(e)y entstammt dem Recht des Vereinigten Königreichs – ist insoweit eindeutig: „...produced exclusively by carrying out [...] the following production operations“, „The final distillate, [...], shall retain the colour, aroma and taste it derived from the production process referred to in points (i), (ii) and (iii).“ Unabhängig von einer allgemeinen Zulässigkeit von (Aktivkohle-) Filtration (siehe Vorschlag Nr. 4) ist die Holzkohlefiltration bei dieser Spirituosenkategorie daher ausgeschlossen. Unerheblich ist der Umstand, dass die für den Lincoln-County-Process („charcoal mellowing“) zu verwendende Holzkohle nicht eigens aktiviert worden sein muss, sie also eine geringere innere Oberfläche aufweist und damit ein geringeres Adsorptionspotenzial hat als Aktivkohle. Und unerheblich ist auch, dass die neuen Eichenholzfässer, in denen die Spirituose reifen muss, nach US-Recht von innen ausgekohlt sein müssen („Aged in new, charred oak barrels“) und sie dies nach EU-Recht auch sein dürfen (die Reifung schließt nach der Legaldefinition in Art. 4 Abs. 11 Spirituosenverordnung die vorherige Auskohlung von Holzfässern nicht aus und auch der Prozessschritt der Reifung in Holzfässern ist für Whisky/Whiskey in Kat. 2 lit. a Ziff. iii ohne Einschränkung vorgesehen) und dies eine gewisse Ähnlichkeit zu einer Filtration durch Holzkohle aufweist. Die Kommissionsverordnung (EG) Nr. 936/2009 schließlich gewährt lediglich Bezeichnungsschutz, modifiziert aber nicht die spirituellenrechtlichen Voraussetzungen für Whisky/Whiskey.

Dieses Ergebnis ist weder nötig (die Filtration durch Ahorn-Holzkohle ist mit dem Verbraucherschutz vereinbar) noch wird es durchgesetzt (alle Tennessee Whisk(e)y's mit Ausnahme von Pritchard's Tennessee Whiskeys, für die der Lincoln County Process nicht vorgeschrieben ist – siehe

Titel 57, Kapitel 2, § 57-2-106, lit. c des Tennessee Code –, dürften in der EU nicht mehr als Whisk(e)y(s) vermarktet werden, darunter mit den Tennessee Whiskeys von Jack Daniel einer der meistverbreiteten Whisk(e)y(s) aus den Vereinigten Staaten, und müssten aus dem Verkehr genommen werden bzw. dürften gar nicht erst in die EU importiert werden). Die Praxis sollte daher legalisiert werden durch Aufnahme einer Ausnahme in Kat. 2 lit. a, wonach Tennessee Whisky/Whiskey vor der Reifung zusätzlich durch Ahorn-Holzkohle gefiltert werden darf (einschließlich der Zulässigkeit einer dadurch bewirkten Veränderung des Geschmacks). Dass in die Spirituosenverordnung bewusst keine Ausnahme für Bourbon Whisk(e)y aufgenommen wurde, spricht nicht gegen die vorgeschlagene Ausnahme für Tennessee Whisk(e)y: Für Bourbon gilt nach US-Recht zwar das Erfordernis einer Reifung in ausgekohlten Eichenholzfässern, aber keine dreijährige Mindestreifungsdauer wie nach EU-Recht. In den Vorschlägen für eine Spirituosenverordnung von 1982 (ABl. EG C 189 vom 23.07.1982, S. 7) und 1986 (ABl. EG C 269 vom 25.10.1986, S. 4) war eine Definition von Bourbon-Whisky enthalten, die abweichend eine nur zweijährige Mindestreifungszeit in ausgekohlten neuen Eichenholzfässern vorsah (Art. 1 Abs. 3 lit. a bzw. Art. 1 Abs. 4 lit. a des jeweiligen Verordnungsvorschlags), wie sie nach US-Recht für Straight Bourbon Whisky gilt (siehe Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.143, lit. c, Tabelle 1, Zeile 5 des Code of Federal Regulations). Diese Ausnahme wurde jedoch nicht in die Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 übernommen. Sie war nicht nötig, da die meisten Bourbon Whisk(e)y(s) auch ohne rechtliche Vorgabe länger gereift werden und der Vorgabe nach EU-Recht entsprechen und der Ausschluss kürzer gereifter Bourbons nicht ins Gewicht fällt. Anders stellt sich demgegenüber die Situation bei Tennessee Whisk(e)y dar: Während das Erfordernis einer mindestens dreijährigen Fassreifung nach EU-Recht auch hier nur einen kleinen Teil betrifft, würde das Fehlen einer Ausnahme für den Lincoln-County-Process ultimativ alle Tennessee Whisk(e)y(s) betreffen mit der sehr geringen Ausnahme von Prichard's Tennessee Whiskeys, bei denen der zusätzliche Prozessschritt tatsächlich nicht zur Anwendung kommt.

10. Ausdifferenzierung der Regelungen zum Verfahren der Reifung

Das Verfahren der Reifung oder Alterung ist gemäß der Legaldefinition in Art. 4 Abs. 11 Spirituosenverordnung die Lagerung einer Spirituose in einem geeigneten Behälter für einen bestimmten Zeitraum, die darauf abzielt, die Spirituose natürlichen Vorgängen zu unterziehen, die dieser Spirituose besondere Merkmale verleihen. Dieser Definition kann sowohl eine Lagerung in Stahltanks entsprechen, die auf chemische Veränderungen innerhalb der Spirituose abzielt, bei der aber keine Wechselwirkungen mit dem Edelstahl oder der Umgebung außerhalb der Tanks stattfinden, als auch die Lagerung in Holzfässern (oder anderen hölzernen Behältern) zur Erzielung in erster Linie geschmacklicher, aber auch optischer Veränderungen, bei der sowohl chemische Veränderungen innerhalb der Spirituose als auch Wechselwirkungen mit dem Holz und der sonstigen Umgebung stattfinden.

Es ist nicht klar, ob intendiert war, dass die Reifung außer der Reifung in hölzernen Behältern („Fassreifung“) auch die Reifung in anderen Behältern umfasst. Jedenfalls wird vom Verbraucher unter Reifung in erster Linie – wenn nicht gar ausschließlich – die Fassreifung verstanden. Diese ist auch der weitaus höherwertige Verarbeitungsschritt. Denn die Reifung in Holzfässern führt zu einem fortschreitenden Verlust der Spirituose durch Verdunstung; Wechselwirkungen mit dem Holz und der Umgebung finden auch noch nach 20 Jahren statt. Demgegenüber kommt es bei der Reifung in Stahltanks oder anderen abgeschlossenen Behältern, die nicht aus Holz sind, nicht zu einer quantitativen Abnahme der Spirituose und die chemischen Veränderungen enden nach einiger Zeit (es wird ein chemisches Gleichgewicht erreicht), so dass es keinen Unterschied mehr macht, ob diese Art der Reifung für die Dauer von 10, 100 oder 1000 Jahren stattfindet. Auch die Spirituosenverordnung setzt aber implizit voraus, dass eine längere Reifung potenziell einen höheren Wert bedeutet: Nach Art. 13 Abs. 6 Spirituosenverordnung darf eine Reifezeit oder Alterungsdauer nur unter strengen Bedingungen angegeben werden. Damit stimmt überein, dass die Spirituosenverordnung außer bei aromatisiertem Wodka (Kat. 31 lit. c) bei allen Spirituosen, bei denen die Reifung erwähnt wird, die Reifung in Holzfässern vorschreibt (bei Whisky/Whiskey gemäß Kat. 2 lit. a Ziff. iii; bei Brandy gemäß Kat. 5 lit. a Ziff. ii) oder allein die Reifung „mit Holz“ erwähnt (bei Obstbrand in Kat. 9 lit. e; bei Bränden nach Kategorie 16 in Kat. 16 lit. e) – der Verweis in Kat. 4 lit. g nur auf die Reifezeit und nicht auch die Art der Reifung als Fassreifung dürfte ein Versehen sein. Auch bei Spirituosen wie Rum, die traditionell fassgereift werden, bei denen aber bislang keine Reifung erwähnt wird (siehe dazu Vorschlag Nr. 2), ist Reifung als Fassreifung zu verstehen. So bestimmt beispielsweise die Karibische Gemeinschaft (Caribbean Community, CARICOM) in ihrem

Rumstandard, dass Rum farblos ist, außer wenn die Färbung von Holz während einer Reifung oder von karamellisiertem Zucker/Zuckerkulör herrührt (Punkt 3.5 des CARICOM Regional Standard for Rum von 2008: „Rum shall be colourless except where the colour is derived from wood during maturation or from caramel produced from sugars“). Wenn auf dem Etikett einer Spirituose eine Reifungsdauer von 15 Jahren angegeben wird, erwartet der Verbraucher somit eine mindestens 15jährige Fassreifung und keine 15jährige Lagerung in Stahltanks. Das Spirituosenrecht sollte daher **begrifflich zwischen Fassreifung / Reifung in hölzernen Behältern einerseits und Reifung in anderen Behältern andererseits differenzieren**.

Außerdem sollte über den derzeitigen Regelungsgehalt von Art. 4 Abs. 11 Spirituosenverordnung hinausgehend geregelt werden, dass die Lagerung in geeigneten Behältern nicht nur „darauf abzielt[e]“ bzw. ermöglichte (engl. „for the purpose of allowing“), dass natürliche Vorgänge stattfinden, die der gelagerten Spirituose besondere Merkmale verleihen, sondern dass solche **Vorgänge auch tatsächlich in wahrnehmbarem Maße stattgefunden** haben. Dies ist auch von der Art und Größe der Behälter (Verhältnis von Spirituosenvolumen zu innerer Kontaktfläche), ihrer vorangegangenen Nutzungsdauer und gegebenenfalls Aufbereitung, von der Art des Holzes sowie von dem am Reifungsort bestehenden Klima abhängig. (Siehe dazu auch C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Januar 2026, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2026.pdf, Randnummern 38 und 73.)

Und schließlich sollte in Erwägung gezogen werden, **Regelungen und Kennzeichnungsregelungen für eine abrundende Reifung (Veredelung) in Holzfässern** zu schaffen, in denen zuvor andere Spirituosen, alkoholische Getränke oder Lebensmittel gelagert wurden („veredelt im Bourbonfass“, „port cask finished“, „sherry finish“). Siehe auch Vorschlag Nr. 24.

11. Schaffung und Ausweitung von Regelungen des Solera-Verfahrens

Das „criaderas y solera“-Verfahren ist ein dynamisches Reifungsverfahren und zugleich ein Verfahren zum Zusammenstellen (blending). Es stammt aus Spanien, wo es traditionell zur Reifung einiger Weine (z.B. Sherry bzw. Jerez) und Weinbrände (Brandy de Jerez) angewandt wird. Von dort fand das Solera-Verfahren seinen Weg in die spanischsprachigen Länder Amerikas, in denen es bei der Herstellung mancher Rums verwendet wird (während es in den englisch- und französischsprachigen Ländern nur selten zur Anwendung kommt). Im Bereich der Spirituosen gibt es (entsprechend Erwägungsgrund 15 der Spirituosenverordnung) mit Art. 19 Abs. 1 und Anhang III der Spirituosenverordnung bislang leider nur Regelungsansätze für eine Anwendung dieses Verfahrens bei Brandy (Kat. 5), wodurch Solera-gereifter Rum werblich benachteiligt ist. **Die bisherigen Regelungen zum Solera-Verfahren sollten verallgemeinert werden und zumindest auch für Rum gelten**. Dabei sollten auch die Begriffe aus Anhang III in Parallele zu denen in Art. 4 Abs. 11 und Art. 13 Abs. 6 Spirituosenverordnung jeweils zwei Varianten vorsehen, z.B. nicht nur „Durchschnittliche Alterungsdauer“ (span. „envejecimiento promedio“), sondern auch „durchschnittliche Reifungsdauer“ (span. „maduración promedio“) usw.

Zudem sollte ein Weg gefunden werden, trotz der Verhinderungshaltung einiger weniger Mitgliedstaaten endlich die in Art. 19 Abs. 1 lit. a Spirituosenverordnung vorgesehene **Ausnahmen von der Kennzeichnungsvorschrift des Art. 13 Abs. 6 zur Angabe einer Reifungsdauer zu schaffen**. Die strenge Vorgabe des Art. 13 Abs. 6 S. 1 Spirituosenverordnung könnte ausdrücklich allein auf statische Reifungsverfahren bezogen werden, wodurch Spirituosen, die mithilfe des dynamischen Solera-Verfahrens gereift wurden, mit Informationen wie „durchschnittlich ... Jahre gereift“ oder „bis zu ... Jahre gereift“ versehen werden könnten, die nur noch an Art. 7 LMIV zu messen wären.

12. Klarstellungen zu den Likören „solbærrom“/„blackcurrant rum“ usw.

Die Regelungen in Kat. 33 lit. e zu „prune brandy“, „orange brandy“, „apricot brandy“, „cherry brandy“ und „solbærrom“/„blackcurrant rum“ bedürfen der Klarstellung. Zum einen ist **nicht klar, was die „etablierte[n] Herstellungsverfahren“** (engl. „established production methods“) sein sollen, die in Satz 1 erwähnt werden. Diesbezügliche Klarheit wäre aber nötig, um zu wissen, ob / unter welchen Bedingungen ein Likör unter Kat. 33 lit. e fällt. Auch ist unklar, welcher **Regelungsgehalt der umständlichen Formulierung „als Hinweis auf“** (engl. „to mirror“) zu entnehmen sein soll. Zum anderen sollte Satz 3 statt „Stammt der Alkohol nicht von der angegebenen Spirituose, so ist...“ wohl lauten „Stammt der Alkohol nicht **ausschließlich** von der angegebenen Spirituose, so ist...“ in Parallele zur Regelung bei Punch au rum in Kat. 33 lit. d, Spiegelstrich 3.

Nach dem Austritt des Vereinigten Königreichs aus der EU sollte ohnehin geprüft werden, inwieweit die Sonderregelungen in Kat. 33 lit. e überhaupt noch aufrechtzuerhalten sind, oder ob sie

nicht **gestrichen werden** können. Als mit den Bezeichnungen der Kategorien 1 und 5 (Rum und Brandy) konfligierende oder zumindest potenziell irreführende Bezeichnungen bedürften die Sonderregelungen einer guten Rechtfertigung, um fortzubestehen.

13. Sinnvoller Einsatz von Übersetzungsverboten

Zu den kursivgesetzten Begriffen, die als solche gemäß Art. 15 Abs. 1 Spirituosenverordnung nicht übersetzt werden dürfen, gehört auch die dänischsprachige **Bezeichnung „solbærrom“** in Kat. 33 lit. e, Spiegelstrich 5 mit der Bedeutung „Schwarzer-Johannisbeer-Rum“. Allerdings sehen die dänisch-, englisch- und deutschsprachige Fassung zugleich die alternative englischsprachige Bezeichnung **„blackcurrant rum“** vor, die mangels Kursivsetzung in weitere Sprachen übersetzt werden darf (die anderen Sprachfassungen sehen ebenfalls eine nicht kursiv gesetzte Alternativbezeichnung vor, wenn auch in anderer als englischsprachiger Übersetzung), so dass das Übersetzungsverbot hier im Ergebnis keine Wirkung entfaltet. Möglicherweise löst sich dieses Problem auf andere Weise, siehe Vorschlag Nr. 12.

Ebenso sollte das Übersetzungsverbot bei **„punch au rhum“** (Kat. 33 lit. d, Spiegelstrich 3) überdacht werden. Rum-Punsch ist weder eine französische Erfindung, noch eine französische Besonderheit. Das belegt nicht zuletzt die geografische Angabe „Poncha da Madeira“.

14. Zulässigkeit ganzer unverarbeiteter Bestandteile zu Dekorationszwecken

Für die Spirituosen der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) wird in Art. 7 Abs. 2 lit. f Spirituosenverordnung der Zusatz ganzer unverarbeiteter Bestandteile des Ausgangsstoffs, aus dem der Alkohol gewonnen wird, die in erster Linie zu Dekorationszwecken verwendet werden, zugelassen. Da die erste Gruppe im Hinblick auf die zulässigen Zutaten und Verfahren im Allgemeinen restriktiver ist als die zweite Gruppe (Kat. 15 bis 44) und die Auffangkategorie der sonstigen Spirituosen, wäre bei diesen erst recht von der **Zulässigkeit des Zusatzes ganzer unverarbeiteter Bestandteile zu Dekorationszwecken** auszugehen (Schluss a maiore ad minus). Jedoch findet sich weder in Art. 7 Abs. 3 noch in Art. 7 Abs. 4 Spirituosenverordnung eine entsprechende Regelung. Dies sollte durch der Erlass ausdrücklicher Regelungen nachgeholt werden.

Zudem sollte die Regelung in den Absätzen 3 und 4 auch den Zusatz ganzer unverarbeiteter Bestandteile zu Dekorationszwecken von solchen landwirtschaftlichen (Ausgangs-) Stoffen erlauben, aus denen nicht der Alkohol der betreffenden Spirituose gewonnen wird. Ein praktischer Anwendungsfall hierfür ist ein bekannter polnischer aromatisierter Wodka (Kat. 31), dessen Flaschen einen ganzen unverarbeiteten Halm Duftenden Mariengrases („Bisongras“) enthalten. Der Zusatz des Grashalmes ist zunächst als Aromatisierung mit einem geschmackgebenden Lebensmittel zulässig (Kat. 31 lit. c i.V.m. Art. 4 Abs. 12 i.V.m. Abs. 18 Spirituosenverordnung). Der Verbleib eines solchen Grashalms in der zur Abgabe an den Endverbraucher abgefüllten Spirituose ist allerdings nicht mehr durch die Aromatisierungsvorschriften gedeckt, da der von ihnen vorausgesetzte Hauptzweck der Aromatisierung (Art. 4 Abs. 18 Spirituosenverordnung; Art. 3 Abs. 2 lit. i Aromenverordnung) zu diesem Zeitpunkt bereits erfüllt ist oder erfüllt sein könnte und jedenfalls hinter den Dekorationszweck zurücktritt. Insofern käme es auf die Zulässigkeit an, deren ausdrückliche Regelung hier vorgeschlagen wird.

15. Einheitliche und treffende Verwendung der Begriffe „Aroma“, „Geruch“, „Geschmack“

In einigen Sprachfassungen werden die **Begriffe „Aroma“, „Geruch“ und „Geschmack“** uneinheitlich und unzutreffend verwendet. Die Vereinheitlichung und Korrektur sollte von der Legaldefinition von „Aroma“ in Art. 4 Abs. 13 Spirituosenverordnung ausgehen, die auf die Legaldefinition von „Aroma“ in der Aromenverordnung (Art. 3 Abs. 2 lit. a Verordnung (EG) Nr. 1334/2008) verweist. Demnach kann sich Aroma sowohl auf den Geruch als auch den Geschmack beziehen. Damit nicht im Einklang steht die Formulierung „das Aroma und den Geschmack“, die sich an verschiedenen Stellen der Spirituosenverordnung findet (Art. 4 Abs. 7 sowie Anhang I, Kategorien 2, 8, 9, 9a, 10 und 13a). Sie sollte jeweils durch die Formulierung „den Geruch und den Geschmack“ ersetzt werden oder dabei sogar zusätzlich – wie z.B. in der englisch- und der französischsprachigen Fassung – zwischen Begriffsnennungen mit bestimmten und unbestimmten Artikeln unterscheiden.

Ähnlich wie in der deutschsprachigen Fassung sollte etwa in der französisch- sowie der spanischsprachigen Fassung die Legaldefinition von frz. „arômes“ / span. „aromas“ zugrundegelegt werden und statt der Formulierungen frz. „l'arôme et le goût“ und „un arôme et un goût“ / span. „el aroma y el sabor“ die Formulierungen frz. „l'odeur et le goût“ und „une odeur et le goût“ / span. „el olor y el

sabor“ verwendet werden. Auch in der spanischsprachigen Fassung könnte zusätzlich zwischen Begriffsnennungen mit bestimmten und unbestimmten Artikeln unterschieden werden.

Etwas anders stellt sich die Situation in der englischsprachigen Fassung dar. Dort kommt es zu keiner begrifflichen Überschneidung, da die Legaldefinition auf den Begriff „flavourings“ aufbaut, während die Formulierungen „the aroma and taste“ und „an aroma and taste“ lauten. Allerdings bezieht sich die Legaldefinition der Aromenverordnung auf die Begriffe „odour“ und „taste“. Auch hier sollte auf das zutreffendere Begriffspaar vereinheitlicht werden – entweder die Spirituosenverordnung auf „odour and taste“ oder die Aromenverordnung auf „aroma“ und „taste“.

16. Nicht selbstreferenzielle Definitionen des charakteristischen Geruchs und Geschmacks

Für die Definitionen der Spirituosen insbesondere der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) ist auch die Definition des charakteristischen Geruchs und Geschmacks der Destillate wichtig. Dabei sind eigenständige Definitionen selbstreferenziellen Definitionen vorzuziehen, da erstere eine größere Aussagekraft haben. Während von den Spirituosendefinitionen im US-Bundesrecht diejenigen von Whisk(e)y, Brandy und Rum selbstreferenziell sind („having the taste, aroma, and characteristics generally attributed to [whisky/brandy/rum]“, siehe die Standards of Identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.143, lit. a, § 5.145, lit. a und § 5.147, lit. a des Code of Federal Regulations), ist im EU-Recht nur die Definition von Rum selbstreferenziell: „Rum ist eine Spirituose, die [...] durch die Destillation [...] zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist.“ (Kat. 1 lit. a). In Anlehnung an die Definition bei Whisky/Whiskey (Kat. 2 lit. a Ziff. ii) und unter Berücksichtigung des Vorschlags Nr. 15 könnte die **Definition bei Rum** dahingehend lauten, dass die Destillation „zu weniger als 96 % vol so erfolgt, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße den von den Ausgangsstoffen abgeleiteten Geruch und Geschmack aufweist“. Durch diese Vereinheitlichung würde auch vermieden, dass innerhalb der Spirituosenverordnung dieselben Regelungsziele mit unterschiedlichen Regelungstechniken oder Formulierungen verfolgt werden.

Auf andere sensorische Eigenschaften als den Geruch und den Geschmack dürfte es nicht ankommen. Auch bei anderen Spirituosen (etwa Kat. 3, 11, 13 und 13b) sollte geprüft werden, ob die Definitionen insoweit genauer gefasst werden können.

Die Übernahme der noch genaueren Definition aus dem Rumstandard der Karibischen Gemeinschaft (Caribbean Community, CARICOM), die hinsichtlich der Ableitung von den Ausgangsstoffen ausdrücklich auf die in den Ausgangsstoffen enthaltenen natürlichen flüchtigen Inhaltsstoffe einerseits und die während der Prozesse der Gärung und der Destillation gebildeten Stoffe andererseits verweist („produced in such a way that the product has the organoleptic characteristics derived from the natural volatile elements contained in the above raw materials or formed during the fermentation or distillation process of the named raw materials“, siehe Punkt 3.1, lit. c des CARICOM Regional Standard for Rum von 2008) erscheint hingegen nicht erforderlich.

17. Festlegung der für die Vergärung zulässigen Mikroorganismen

Die Herstellung von Spirituosen beinhaltet die alkoholische Gärung (siehe unter anderem Art. 2 lit. d Ziff. i, Spiegelstrich 1, Art. 4 Abs. 7, Art. 5 lit. a Spirituosenverordnung). Die Gärung kann durch Zuckerhefen, aber auch durch andere Hefen, andere Pilze, Bakterien oder sonstige Mikroorganismen bewirkt werden. Außerhalb des Bereichs der Spirituosen wird beispielsweise das Bakterium *Zymomonas mobilis* für die Herstellung von Pulque (Mexiko) und sogenannten Palmwein (verbreitet in Afrika und wohl auch in Asien) genutzt. In der Spirituosenverordnung wird in diesem Zusammenhang derzeit nur speziell bei Whisky/Whiskey (Kat. 2 lit. a Ziff. i, Spiegelstrich 2) und Wodka (Kat. 15 lit. a) Hefe genannt, so dass die Vergärung dort mithilfe von Hefe stattfinden muss, während sie in allen anderen Kategorien aber auch durch andere Mikroorganismen bewirkt werden dürfte.

Das mögliche Aromenspektrum einer Spirituose hängt – vor allem bei den Spirituosen der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 15), aber auch bei anderen Spirituosen – in erheblichem Maße davon ab, welche Mikroorganismen die Gärung bewirken. Durch die Variationsmöglichkeiten bei der Vergärung ergibt sich somit eine erhebliche aromatische Variationsbreite, die bislang vornehmlich in der erwarteten oder tatsächlichen Marktakzeptanz ihre faktischen Grenzen findet. Da die Spirituosenverordnung mit ihren Spirituosenkategorien in erster Linie auf traditionellen Kategorien und Herstellungsverfahren aufbaut, um den traditionellen Charakter der betreffenden Spirituosen zu wahren und den Verbrauchererwartungen gerecht zu werden (siehe insbesondere die Erwägungsgründe 2, 4, 6, 8 und 13 der Spirituosenverordnung) und der Charakter einer Spirituose und damit die Ver-

brauchererwartung vor allem vom Geruch und Geschmack (Aroma) abhängt, sollten in der Spirituosenverordnung auch rechtliche Grenzen gezogen und geregelt werden, welche Mikroorganismen bei den verschiedenen Spirituosen zur Vergärung zum Einsatz kommen dürfen. Bei einer Reingärung werden in aller Regel Hefen der Gattung *Saccharomyces* (Zuckerhefen) verwendet, weshalb in Art. 7 Abs. 2 und 3 Spirituosenverordnung der Grundsatz normiert werden sollte, dass die Vergärung mithilfe von Hefen der Gattung *Saccharomyces* erfolgt. Die Erwähnung der Vergärung mithilfe von Hefe bei Whisky/Whiskey und bei Wodka (siehe oben) könnte entfallen und es bräuchten nur abweichende Regelungen in denjenigen Kategorien von Spirituosen geschaffen werden, bei denen ausnahmsweise (auch) andere Mikroorganismen als Zuckerhefen zur Anwendung kommen müssen oder dürfen. Das traditionelle Verfahren der Ausnutzung natürlich vorhandener Mikroorganismen (Spontangärung) könnte durch allgemeine Regelungen in Art. 7 Spirituosenverordnung und/oder spezielle Regelungen in den Spirituosenkategorien berücksichtigt werden, die etwa auch die Ausnutzung anderer Hefen und anderer Mikroorganismen zulassen.

18. Überarbeitung der Unterkategorien von Rum

Für die Spirituosenkategorie Rum (Kat. 1) definiert das Spirituosenrecht zwei Unterkategorien: Zum einen den **traditionellen Rum** (Kat. 1 lit. g Ziff. i), der allerdings nur – worauf zurückzukommen sein wird – auf Französisch und Portugiesisch als solcher bezeichnet werden darf. Und zum anderen **landwirtschaftlichen Rum** (Kat. 1 lit. g Ziff. ii), der seinerseits eine Unterkategorie von traditionellem Rum ist. Beide Unterkategorien setzen zudem die Berechtigung zur Nutzung einer eingetragenen geografischen Angabe voraus (Kat. 1 lit. g). Schon diese Regelungstechnik ist systemwidrig, zumindest aber ungewöhnlich, denn eigentlich sind es die geografischen Angaben für Spirituosen, deren Anforderungen auf den Anforderungen der Spirituosenkategorien aufbauen und nicht umgekehrt spirituosensrechtliche Regelungen, die auf geografischen Angaben aufbauen. Dieser **Bruch der Regelungssystematik** ist um so deutlicher, seit das Recht der geografischen Angaben in die neue Qualitätsverordnung (EU) 2024/1143 verschoben wurde und in der Spirituosenverordnung nur noch Sonderregelungen zu den Qualitätsregelungen verblieben sind: Die geografischen Angaben und anderen Qualitätsangaben basieren als Regelungen des geistigen Eigentums auf dem primärrechtlichen Kompetenztitel Art. 118 Abs. 1 AEUV, haben also eine andere Grundlage und Zielsetzung als das in der Spirituosenverordnung verbliebene Lebensmittelrecht.

Aber auch aus Sicht des primärrechtlich gebotenen Verbraucherschutzes (Art. 114 Abs. 3 und Art. 169 AEUV; ferner Art. 38 EU-Grundrechtecharta) werden die beiden Unterkategorien von Rum nicht der Verbraucherinformation und dem damit einhergehenden **Wahrheitsgebot und Irreführungsverbot** gerecht. Sowohl die als traditionell als auch die als landwirtschaftlich bezeichnete Unterkategorie laufen diesen Zielsetzungen zuwider. Rum darf grundsätzlich aus den landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen (Zuckerrohr-) Melasse, (Zuckerrohr-) Sirup und Zuckerrohrsaft hergestellt werden (Kat. 1 lit. a), muss zu einer Alkoholkonzentration von weniger als 96 % vol destilliert werden (Kat. 1 lit. a) und darf gesüßt werden (Kat. 1 lit. f). Die Bezeichnung der Unterkategorie als „traditionell“ bzw. die Befugnis zur Bezeichnung eines Rums als französisch „traditionnel“ oder portugiesisch „tradicional“ wäre gerechtfertigt, wenn ein Rum dieser Unterkategorie gegenüber einem sonstigen Rum durch seine Ausgangsstoffe oder Zutaten oder/und durch seine Herstellungsweise besonders traditionell wäre. Ursprünglich und insofern traditionell (ab dem 16./17. Jahrhundert) wurde Rum aus Melasse hergestellt, die ein Nebenprodukt der Rohrzuckerproduktion war. Erst später, als durch die Zuckerkrisen (im 19. Jahrhundert) die Zuckerpreise einbrachen, wurde es rentabel, statt Rum (aus Melasse) *neben* Zucker (aus Zuckerrohrsaft) herzustellen, Rum (aus Zuckerrohrsaft) *anstelle* von Zucker zu produzieren. In Hinblick auf die Ausgangsstoffe können demnach alle für die Rumherstellung erlaubten Ausgangsstoffe als traditionell gelten; die längere Tradition kommt aber der Herstellung aus Melasse zu. Das für die Rumherstellung verwendete Destillationsverfahren war anfangs das Pot-Still-Verfahren; die erst später erfundene Column-Still-Destillation fand erst später Verbreitung. Auch in Hinblick auf das Herstellungsverfahren können folglich beide Destillationsverfahren als traditionell gelten; die längere Tradition kommt aber der Herstellung mittels Pot-Still-Destillation zu. (Siehe näher zu alledem C. Löser, Rumverkostung II, April 2025, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung_2025-05.pdf, Seite 4.) Kombiniert man beides, kommt der Rumherstellung aus Melasse im Pot-Still-Verfahren die älteste Tradition zu, während die Rumherstellung aus Zuckerrohrsaft im Column-Still-Verfahren die jüngste Art von Rum ist. Die Bezeichnung als traditioneller Rum darf ein Rum nach der in der Spirituosenverordnung definierten Unterkategorie haben, wenn die Destillation zu weniger als 90 % vol erfolgt ist und das Destillat einen Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von 225 g/hl reinen Al-

kohols aufweist. Eine so geringe Alkoholkonzentration und ein so hoher Gehalt an flüchtigen Bestandteilen kommen typischerweise bei Destillationen im älteren Pot-Still-Verfahren vor; insofern kann tatsächlich von einem traditionellen Rum gesprochen werden. Wenn man außer Betracht lässt, dass man nicht nur in Bezug auf das Destillationsverfahren, sondern auch in Bezug auf die Ausgangsstoffe hinsichtlich der Länge der Tradition differenzieren kann, wäre die Unterkategorie vertretbar. Hinzu kommt allerdings, dass traditioneller Rum nach der Spirituosenverordnung auch nicht gesüßt sein darf. Es lässt sich jedoch historisch keine Tradition nachweisen, Rum nicht zu süßen. Auch in der heutigen Karibik, aus der Rum ursprünglich stammt, gibt es teilweise eine Tradition der Süßung und teilweise eine Tradition fehlender Süßung (siehe den Nachweis in Vorschlag Nr. 8). Zudem weist die WISRPA darauf hin, dass es auch heute noch Rumproduzenten gibt, die ihren Rum mit Zuckerkulör (Karamell) färben, den sie selbst durch Karamellisierung von Zucker herstellen und der noch nichtkaramellisierten Zucker enthält, so dass eine Süßung als Nebeneffekt der Färbung eintritt (siehe die in Vorschlag Nr. 8 verlinkte Stellungnahme der WIRSPA, S. 2 f.). Dies wird früher sogar noch häufiger der Fall gewesen sein. Gemessen an ihren derzeitigen Voraussetzungen ist die Unterkategorie des traditionellen Rums somit irreführend. Zusätzlich ohne historische Rechtfertigung ist die Beschränkung der zulässigen Bezeichnungen der dieser Unterkategorie entsprechenden Rums auf französisch als „traditionnel“ oder portugiesisch als „tradicional“. Vielmehr ist der älteste und insofern traditionellste Rumstil der englische (siehe C. Löser, Rumverkostung II, Seite 4 mit weiteren Nachweisen), während sich ein portugiesischer Rumstil – die der Karibik am nächsten gelegene portugiesische Kolonie war in der Folge des Vertrags von Tordesillas das heutige Brasilien, wo sich statt Rum Cachaça entwickelte – nie herausgebildet hat. Von den drei großen historischen Rumstilen ist der französische Stil der jüngste. Die sprachlichen Beschränkungen sind nicht nur vor dem Hintergrund der Verbraucherinformation rechtfertigungsbedürftig, sondern auch vor dem Hintergrund des (seit dem Vertrag von Lissabon ausdrücklich in Art. 4 Abs. 2 S. 1 EUV normierten) Grundsatzes der Gleichheit der Mitgliedstaaten. Und auch nach dem Austritt des Vereinigten Königreichs aus der Union bleibt es diesem gegenüber eine rechtfertigungsbedürftige Schlechterstellung, zumal die Eintragung geografischer Angaben für Spirituosen seit 2008 auch Drittstaaten von außerhalb der EU offensteht (Art. 17 Abs. 3 der EG-Spirituosenverordnung, dann Art. 24 Abs. 8 der EU-Spirituosenverordnung ursprünglicher Fassung, heute Art. 14 Abs. 2 der neuen Qualitätsverordnung (EU) 2024/1143) und als geistiges Eigentum nach dem TRIPS-Übereinkommen auch offenstehen muss.

Ähnliches spricht in noch stärkerem Maße gegen die Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums, die zusätzlich zu den Voraussetzungen der Unterkategorie des traditionellen Rums voraussetzt, dass der Rum aus Zuckerrohrsaft hergestellt ist (Kat. 1 lit. g Ziff. ii Satz 1) und die die Verwendung des Begriffs „landwirtschaftlicher“ Rum nur bei einer geografischen Angabe eines französischen überseeischen Departements oder der portugiesischen autonomen Region Madeira zulässt (Satz 2). Es mag dahinstehen, ob die Verwendung von Zuckerrohrsaft landwirtschaftlicher ist als die Verwendung von Melasse – beides sind landwirtschaftliche Ausgangsstoffe (siehe Art. 4 Abs. 7 und Art. 6 der Spirituosenverordnung) und Melasse wurde schon lange vor den historischen Entwicklungen verwendet, die dann als Beginn der Industrialisierung definiert wurden. Denn die sprachliche Beschränkung der Unterkategorie des traditionellen Rums auf den französisch- oder portugiesischsprachigen Begriff und die Beschränkung der Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums auf geografische Angaben eines französischen oder portugiesischen Unionsgebietes in äußerster Randlage lassen den eigentlichen Zweck der Unterkategorien erkennen, der ursprünglich nur auf Frankreich als den damals einzigen Mitgliedstaat mit signifikanter Rumproduktion beschränkt war (zu den historischen Wurzeln und der Entwicklungsgeschichte siehe C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Januar 2026, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2026.pdf, Randnummern 66 und 67): Die wirtschaftliche **Besserstellung bestimmter rumproduzierenden Unionsgebiete in äußerster Randlage durch auf sie beschränkte Absatzförderungsmöglichkeiten**, wobei die Unterkategorien losgelöst von historischen Zusammenhängen einen bloßen Werbezweck erfüllen (näher dazu C. Löser, Rumverkostung II, April 2025, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung_2025-05.pdf, Seite 5 f.). Eine solche Maßnahme ist grundsätzlich möglich, wäre jedoch mittlerweile auf Art. 349 AEUV zu stützen, was bei der Spirituosenverordnung nicht geschehen ist (siehe die Übersicht bei C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Anhang II und Fußnote 93). In der derzeitigen Ausgestaltung verstoßen die Unterkategorien jedoch gegen Primärrecht; zudem wäre die Spirituosenverordnung auch insoweit nicht der richtige Regelungsort. Die Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums erfüllt keinen Verbraucherschutzzweck und sollte ganz aus der Spi-

rituosenverordnung gestrichen werden. Von der Unterkategorie des traditionellen Rums müsste zumindest die irreführende Voraussetzung der fehlenden Süßung gestrichen werden, zu der überdies bereits ein tatsächlich der Verbraucherinformation dienendes Pendant in Gestalt der begrifflichen Kennzeichnung als „trocken“/„dry“ usw. existiert (siehe Art. 10 Abs. 6 lit. f der Spirituosenverordnung) (siehe auch Vorschlag Nr. 8). Verstanden als auf die älteste Tradition der Rumherstellung bezogen könnte die restliche Unterkategorie fortbestehen, sollte dann jedoch außer auf das ältere Herstellungsverfahren der Pot-Still-Destillation auch auf Melasse als den älteren Ausgangsstoff der Rumherstellung beschränkt werden. Da dies aber keinen Mehrwert gegenüber einer Kennzeichnung als z.B. „hergestellt im Pot-Still-Verfahren“ und „hergestellt aus Melasse“ oder als „Melasse-Rum“ bieten würde, kann auch diese Unterkategorie gänzlich entfallen. Die bestehenden geografischen Angaben für Rum aus den französischen Überseegebieten und für Rum aus der portugiesischen Autonomen Region Madeira können um Voraussetzungen für eine zusätzliche optionale Kennzeichnung als „traditionell“ oder „landwirtschaftlich“ erweitert werden, um das Entfallen der derzeit noch spirituosenrechtlich geregelten Unterkategorien aufzufangen; die Bezeichnungen und ihre Voraussetzungen dürften jedoch nicht mehr dem Verbraucherschutz zuwiderlaufen. Sofern zu den bestehenden Wirtschaftshilfen für die Gebiete in äußerster Randlage weitere in Bezug auf Rum geschaffen werden sollen, mag dies geschehen, jedoch auf der richtigen Rechtsgrundlage, an einem eigenen Regelungsort außerhalb des Lebensmittelrechts und auch im Übrigen in Übereinstimmung mit dem Unionsrecht.

19. Quantitative Vorgabe für Kennzeichnungen als aktivkohlegefiltert

Die Spirituosenverordnung erlaubt in ihrem Anhang I, Kategorie 15 lit. a Satz 2 die Filtration von Wodka mit Aktivkohle. Eine lebensmittelrechtliche Bestimmung, wann Wodka oder eine andere Spirituose **als durch Aktivkohle gefiltert gekennzeichnet** werden darf, gibt es im Unionsrecht nicht. Das US-Bundesrecht hingegen schreibt vor, dass ein Mindestverhältnis von Aktivkohle zur Spirituose vorgelegen haben muss, um eine solche Kennzeichnung nutzen zu dürfen:

Vodka treated and filtered with not less than one ounce of activated carbon or activated charcoal per 100 wine gallons of spirits may be labeled as “charcoal filtered.” (Standard of Identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.142, lit. b, Tabelle, Nr. 1, Satz 3 des Code of Federal Regulations)

Um einen Maßstab für Art. 7 LMIV zu haben, sollte eine quantitative Vorgabe in der Spirituosenverordnung in Erwägung gezogen werden.

20. Voraussetzung für die Kennzeichnung von Likören als „trocken“/„dry“

Für Spirituosen, die den Anforderungen von Likör (Kat. 33) entsprechen und daher stark gesüßt sind, bestimmt Art. 10 Abs. 6 lit. f S. 2 Spirituosenverordnung ohne weitere Voraussetzungen, dass die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung um den Begriff „trocken“ oder „dry“ ergänzt werden darf. Eine solche Angabe bei Spirituosen, die sich durch nichts von den Vorgaben der betreffenden Spirituosenkategorie unterscheiden, würde grundsätzlich das Irreführungsverbot verletzen (Art. 36 Abs. 2 lit. a i.V.m. Art. 7 Abs. 1 lit. c LMIV). Hintergrund der Sonderregelung ist jedoch, dass wegen des Mindestzuckergehaltes von Likören bei diesen nicht die Gefahr gesehen wurde, dass die Verbraucher durch die Angabe in die Irre geführt werden (Erwägungsgrund 17 Sätze 4 bis 6 Spirituosenverordnung). Selbst wenn das zutrifft erfüllt die Angabe bei diesen Spirituosen aber keinen verbraucherfreundlichen Zweck. Zudem waren die genannten Erwägungen bezogen auf „Liköre, die sich insbesondere durch einen herben, bitteren, würzigen, herb-säuerlichen, sauren oder zitrusartigen Geschmack auszeichnen“ (Erwägungsgrund 17 Satz 4 Spirituosenverordnung), also auf Liköre, die trotz ihres hohen Gehaltes an süßenden Erzeugnissen ein adstringentes Mundgefühl hervorrufen und somit eher als trocken denn als süß empfunden werden. Dieses Unterscheidungsmerkmal, das der Angabe einen legitimen Zweck geben würde, sollte als **Voraussetzung der Bezeichnung „trocken“ oder „dry“** in Art. 10 Abs. 6 lit. f S. 2 Spirituosenverordnung aufgenommen werden.

21. Korrektur uneinheitlicher Formulierungen und Konkretisierung von Bezugnahmen

Die Ausgangsstoffe der Spirituosenherstellung (aus denen der Alkohol gewonnen wird) müssen landwirtschaftlichen Ursprungs sein, Art. 2, Art. 4 Abs. 7, Art. 5 und Art. 6 Spirituosenverordnung. Folgerichtig ist in Art. 7 Spirituosenverordnung in Abs. 3 betreffend die zweite Gruppe von Spirituosen (Kat. 15 bis 44) von „**landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe[n]** gemäß Anhang I des Vertrags“ die Rede (lit. a), ebenso in Abs. 4 betreffend die Auffangkategorie der (sonstigen) Spirituosen vom

„landwirtschaftlichen Ausgangsstoff gemäß Anhang I des Vertrags“ (lit. a). In Abs. 2 zu den Spirituosen der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) ist jedoch lediglich von den im „Anhang I vorgesehenen Ausgangsstoffen“ die Rede. In systematischer Auslegung ist davon auszugehen, dass gleiche Formulierungen Gleiches bedeuten (vgl. EuGH, Urteil vom 01.08.2025, Rs. C-784/23, Rn 47), unterschiedliche Formulierungen hingegen Unterschiedliches. Da hier aber jeweils dasselbe gemeint ist, sollte auch jeweils dieselbe Formulierung verwendet werden; dass in Abs. 3 lit. a und Abs. 4 lit. a auf Anhang I des Vertrags (über die Arbeitsweise der Europäischen Union) Bezug genommen wird, in Abs. 2 lit. a dagegen auf Anhang I (der Spirituosenverordnung) dürfte keinen Unterschied machen. Art. 7 Abs. 2 lit. a Spirituosenverordnung sollte daher auf die in „Anhang I vorgesehenen landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe“ Bezug nehmen. Dies gilt auch für die anderen Sprachfassungen der Spirituosenverordnung (engl. „agricultural raw material“ statt nur „raw material“; frz. „matières premières agricoles“ statt nur „matières premières“; span. „materias primas agrícolas“ statt nur „materias primas“ usw.).

Konkretisiert werden sollten auch die Bezugnahmen auf „Anhang I des Vertrags“ (Art. 4 Abs. 7, Art. 6 Abs. 1 und 3, Art. 7 Abs. 3 lit. a und Abs. 4 lit. a Spirituosenverordnung), zumal das Primärrecht aus mehreren Verträgen besteht. Die fünf Bezugnahmen sollten daher konkret auf „Anhang I des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union“ lauten. Dies gilt in den meisten Sprachfassungen ferner für die Bezugnahme in Art. 5 lit. a Spirituosenverordnung, die wohl allein in der deutschsprachigen Fassung konkret auf „Anhang I AEUV“ lautet (seit der Neufassung durch die Delegierte Verordnung (EU) 2022/1303) unter Verwendung der in Erwägungsgrund 31 der Spirituosenverordnung genannten Abkürzung, die im deutschsprachigen Raum üblich ist.

22. Konkretisierung und Vereinheitlichung durch Nennung wissenschaftlicher Namen

In vielen Spirituosenkategorien werden die für die Herstellung zulässigen landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe oder sonstige Zutaten auch dadurch konkretisiert, dass der lateinische/latinisierte wissenschaftliche Name der (Herkunfts-) Pflanze oder des Herkunftstieres angegeben wird. Dies geschieht meist durch Angabe von Gattung und Art (z.B. „Prunus armeniaca“ bei Aprikosen und „Prunus persica“ bei Pfirsichen in der Kategorie 9, „Prunus cerasus“ bei Sauerkirschen in Kat. 33), manchmal auch durch zusätzliche Angabe einer Unterart (z.B. „Prunus domestica subsp. syriaca“ bei Mirabellen in Kat. 9) oder einer Varietät oder Sorte (z.B. Malus domestica var. „Golden Delicious“ bei der gleichnamigen Apfelsorte oder Pyrus communis L. cv „Williams“ bei der gleichnamigen Birnensorte in Kat. 9) und manchmal auch nur durch Angabe der Gattung (z.B. Eier von Hühnern der Gattung Gallus Gallus in Kat. 39).

Diese zweckmäßigen Angaben werden jedoch nicht einheitlich gemacht. So werden in Kat. 37 zwar Maraskakirschen (Sauerkirschen der Sorte Maraska) genannt, jedoch nicht auch deren wissenschaftlicher Name („Prunus cerasus var. marasca“) und in Kat. 8 wird auf getrockneten Beeren der Sorten „Schwarze Korinth“ und „Muscat of Alexandria“ Bezug genommen, obwohl hier genauer von getrockneten Weinbeeren der roten Rebsorte „Schwarze Korinth“ und der weißen Rebsorte „Muscat of Alexandria“ gesprochen werden könnte; die wissenschaftlichen Namen fehlen auch hier. In den Kategorien 9a und 15 wird auf Kartoffeln Bezug genommen, ohne den wissenschaftlichen Namen („Solanum tuberosum“) anzugeben, obwohl dadurch nicht nur in der deutschsprachigen Fassung zum Ausdruck gebracht werden könnte, dass Süßkartoffeln („Ipomoea batatas“) für die Herstellung nicht in Betracht kommen. Die fehlenden Angaben sollten zumindest in den Kategorien 8, 9a, 10, 13b, 15, 18, 24, 35, 37 und 41 ergänzt werden. Einen Grenzfall mag Zuckerrohr in Kat. 1 darstellen, denn neben Saccharum officinarum könnten auch die Arten Saccharum robustum und Saccharum spontaneum sowie deren Hybriden (zu denen letztlich auch Saccharum officinarum selbst gehört) zu nennen sein (siehe dazu auch C. Löser, Rumverkostung II, April 2025, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Rumverkostung_2025-05.pdf, Seite 1 unten). Von der Angabe wissenschaftlicher Namen abgesehen werden kann bei dem Überbegriff „Getreide“ in den Kat. 2, 3 und 15 sowie bei Ausgangsstoffen, die keine Primärprodukte sind wie Wein in Kat. 4, Bier in Kat. 13, Brot in Kat. 13a, Trester in Kat. 6 oder Trub in Kat. 12. Bei Honig (Kat. 11 und 44 sowie als süßendes Erzeugnis) ergibt sich die zulässige Herkunft von ausschließlich der Westlichen Honigbiene (Apis mellifera) bereits aus Anhang I der Richtlinie 2001/110/EG.

23. Korrektur von Begriffen in einigen Sprachfassungen der Spirituosenverordnung

In der französischsprachigen Fassung der Spirituosenverordnung wird engl. „spirit“ / dt. „Brand“ mit dem frz. Begriff „eau-de-vie“ bzw. im Plural „eaux-de-vie“ übersetzt. Lediglich in der Überschrift der

Kategorie 14 im Anhang I der Spirituosenverordnung findet sich der Begriff „eau de vie“. Auch dort sollte einheitlich der Begriff „eau-de-vie“ verwendet werden.

Die Spirituosenverordnung bestimmt in ihrem Anhang I, Kategorie 15 lit. a Satz 2: „...darf [...] eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen, einschließlich mit Aktivkohle, [...] vorgenommen werden, um [der Spirituose Wodka] besondere sensorische Eigenschaften zu verleihen.“ Der Sache nach sind mit „Hilfsstoffen“ die in Art. 3 Abs. 2 lit. b Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008 definierten „Verarbeitungshilfsstoffe“ gemeint. Konsequenterweise ist in einigen Sprachfassungen der Spirituosenverordnung in Übereinstimmung mit der Legaldefinition aus der Zusatzstoffverordnung von engl. „processing aids“ oder frz. „auxiliaires technologiques“ die Rede. Abweichende Sprachfassungen wie die deutschsprachige („Hilfsstoffe“ statt „Verarbeitungshilfsstoffe“) oder die span. („auxiliares tecnológicos“ statt „coadyuvantes tecnológicos“) sollten entsprechend angepasst werden.

24. Zulässigkeit von Anspielungen auf geografische Angaben von Weinen bei Fassreifung

Wenn eine Spirituose, die unter keinen der Liköre der Kategorien 33 bis 40 fällt, in einem Holzfass gelagert wurde, in dem zuvor eine andere Spirituose gereift wurde, so darf diese andere Spirituose oder deren geografische Angabe unter den Voraussetzungen des Art. 12 Abs. 3a lit. b Spirituosenverordnung bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung der nun gereiften Spirituose im Rahmen einer Anspielung genannt werden. Beispielsweise darf ein in einem vormaligen Rumfass gereifter Whisky als „im Rumfass gereift“ gekennzeichnet werden oder ein in einem vorherigen Scotchfass gereifter Rum als „im Scotchfass gereift“. Üblich ist auch die Reifung bzw. Veredelung von Spirituosen in zuvor für Wein genutzten Holzfässern. Dabei handelt es sich häufig um Weine mit geschützten geografischen Angaben, beispielsweise Sherry oder Portwein (siehe Vorschlag Nr. 10). Eine Ausnahmeregelung wie Art. 12 Abs. 3a lit. b Spirituosenverordnung gibt es in Bezug auf Wein bzw. deren g.g.A. weder in der Verordnung (EU) 2024/1143 (deren Art. 27 betrifft nur Fälle der Verwendung als Zutat) noch in der Spirituosenverordnung. Es sollte eine solche **Ausnahmeregelung geschaffen** werden. Als auf die Reifung/Veredelung von Spirituosen bezogene Regelung könnte eine solche Regelung auch in der Spirituosenverordnung erfolgen.

Der Vorschlag erfolgt vor dem Hintergrund der Auffassung, dass der Begriff der Anspielung und damit der Anspielungsschutz der Spirituosenverordnung und der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht voneinander abweichen (außer hinsichtlich der Lebensmittelkategorien, auf die sich die geschützten Bezeichnungen beziehen), sondern deckungsgleich sind (siehe grundsätzlich zur einheitlichen Auslegung im Rahmen der horizontalen Qualitätspolitik C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Januar 2026, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2026.pdf, Randnummer 117), so dass die Legaldefinition des Art. 3 Abs. 3 Spirituosenverordnung auch für Anspielungen auf Wein zugrundegelegt ist.

25. Zulässigkeit der Bezeichnung als alkoholfreie Spirituosen

Gemäß Art. 10 Abs. 7 S. 1 i.V.m. Abs. 2 Spirituosenverordnung dürfen die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen der verschiedenen Spirituosenkategorien nur für die Kennzeichnung von Getränken verwendet werden, die die Anforderungen der betreffenden Kategorien erfüllen. Alkoholfreie Analoggetränke von Gin (Kat. 20) oder Bitter (Kat. 30) dürfen daher nach geltendem Recht nicht als „alkoholfreier Gin“ oder „alkoholfreier Bitter“ vermarktet werden. Mangels Bezugnahme auch auf Art. 10 Abs. 3 Spirituosenverordnung erstreckt sich der Vorbehalt des Art. 10 Abs. 7 S. 1 Spirituosenverordnung allerdings nicht auf den Überbegriff „Spirituose“ und auch durch Art. 11 Abs. 2 Spirituosenverordnung wird die Verwendung von „Spirituose“ nur als Teil zusammengesetzter Begriffe bei alkoholischen Getränken ausgeschlossen, so dass die Bezeichnung eines alkoholfreien Analogproduktes als „alkoholfreie Spirituose“ spirituoserechtlich nicht ausgeschlossen ist. Die Verwendung anderer nicht geschützter Bezeichnungen wie „Absinth“ in einer Bezeichnung wie „alkoholfreier Absinth“ ist spirituoserechtlich ebenfalls nicht ausgeschlossen. Trotz der Vorschrift, dass Spirituosen einen Alkoholgehalt von grundsätzlich mindestens 15 % vol aufweisen müssen (Art. 2 lit. c Spirituosenverordnung), dürften diese Bezeichnungen auch den Anforderungen von Art. 7 LMIV genügen, zumal von einem mündigen Verbraucher auszugehen ist.

Unabhängig von der geltenden Rechtslage, die zuletzt vom Gerichtshof als primärrechtskonform bestätigt wurde (EuGH, Urteil vom 13.11.2025, Rs. C-563/24), sollte eine Möglichkeit für Unternehmer und Verbraucher geschaffen werden, alkoholfreie Analoggetränke unter den (zusammengesetzten) Bezeichnungen der Spirituosen, deren Geschmack sie entsprechen, anzubieten bzw. aufzufinden. Bei der Abwägung zwischen unter anderem der Absatzförderung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Erwägungsgrund 3 der Spirituosenverordnung), dem Schutz des Ansehens der Spi-

rituosen (Erwägungsgrund 2 Satz 2 und Erwägungsgrund 13 Satz 2 Spirituosenverordnung) und dem Gesundheits- und Verbraucherschutz (Erwägungsgrund 2 Spirituosenverordnung; siehe auch Vorschläge Nrn. 32 und 33) unter besonderer Berücksichtigung der Verbraucherinformation (Erwägungsgründe 10 und 13 Satz 1 Spirituosenverordnung) dürften Bezeichnungen wie „Alkoholfreier Gin“ der Verwechslung mit der echten Spirituose Gin und damit dem Ansehensschutz ebenso gerecht werden wie dem Gesundheits- und Verbraucherschutz. Während andere alkoholische Getränke als Spirituosen weiterhin nicht unter den für Spirituosen vorbehaltenen Bezeichnungen (und grundsätzlich auch nicht unter Anspielungen auf diese) vermarktet werden können sollten, sollten **alkoholfreie Analoggetränke ausdrücklich ausgenommen** werden. Für diese sollte dann aber auch ein **Alkoholgehalt von 0,0 % vol** vorgeschrieben werden. Die derzeitigen Regelungen des Art. 12 Abs. 2 und Abs. 1 Spirituosenverordnung betreffen nur andere alkoholische Getränke und alkoholhaltige andere Lebensmittel als Getränke; Art. 10 Abs. 7 S. 3 Spirituosenverordnung nur andere Lebensmittel als Getränke.

26. Streichung eines Verweises in Art. 12 Abs. 3

Art. 12 Spirituosenverordnung enthält in Abs. 3 Kennzeichnungsregelungen für Spirituosen. Einleitend wird darauf hingewiesen, dass dies in Abweichung von Abs. 1 geschähe:

Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels [...] ist bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen...

Allerdings enthält Abs. 1 nur Kennzeichnungsregelungen für andere Lebensmittel als alkoholische Getränke; Abs. 1 beinhaltet also keinerlei Kennzeichnungsregelungen für Spirituosen. Die Regelungen in Abs. 3 stellen daher keine Ausnahme zu Abs. 1 dar. Der **Verweis in Art. 12 Abs. 3 auf Abs. 1** sollte deshalb gestrichen werden.

27. Streichung oder Verbesserung der Klarstellung in Kat. 4 lit. h

Die Spirituosenverordnung enthält in der Kategorie zu Branntwein (Anhang I, Kat. 4, lit. h) folgende Klarstellung:

Diese Verordnung lässt die Verwendung des Begriffs „**Branntwein**“ in Verbindung mit dem Begriff „**Essig**“ in der **Aufmachung und Kennzeichnung von Essig** unberührt.

Regelungstechnisch ist die Vorschrift überflüssig, da Essig zwar eine Flüssigkeit, aber kein Getränk ist und daher schon nicht dem Bezeichnungsvorbehalt des Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 Spirituosenverordnung unterfällt. (Und selbst wenn Essig als nichtalkoholisches Getränk zu qualifizieren wäre, würde aus Branntwein hergestellter Gärungsessig der Ausnahmenvorschrift des Art. 12 Abs. 1 i.V.m. Art. 3 Abs. 3 lit. a Spirituosenverordnung genügen.) Die Regelung könnte daher gestrichen werden.

Falls die Klarstellung aber beibehalten werden soll, sollte sie verbessert werden. Zum einen betrifft sie, wie ein Vergleich etwa der dt., engl. und frz. Sprachfassungen zeigt, nur die deutschsprachigen Begriffe „Branntwein“ und „Essig“. Ähnlich der sonstigen Regelungstechnik sind die beiden Begriffe daher kursiv gesetzt. Allerdings bezieht sich das in Art. 15 Abs. 1 Spirituosenverordnung geregelte Übersetzungsverbot kursiv gesetzter Begriffe (die deutsche Sprachfassung formuliert dort fälschlich „kursiv gedruckte[...] Begriffe“ statt „kursiv gesetzte Begriffe“) nur auf Spirituosen. Es erfasst also nicht die in Kat. 4 lit. h geregelten Essige. Um aus den dortigen Kursivsetzungen ein Übersetzungsverbot folgen zu lassen, müsste das Übersetzungsverbot aus Art. 15 Abs. 1 Spirituosenverordnung auch auf Essige erstreckt werden. (Einer analogen Anwendung stehen deren nach der Rechtsprechung des Gerichtshofes strengen Voraussetzungen entgegen: EuGH, Urteil vom 12.12.1985, Rs. C-165/84, Rn 13 f.; EuGH, Urteil vom 11.11.2010, Rs. C-152/09, Rn 41; EuGH, Urteil vom 26.09.2013, Rs. C-509/11, Rn 46 bis 48.)

Zum anderen betrifft der deutschsprachige Begriff „Branntweinessig“ (in Österreich ist die Bezeichnung „Weingeistessig“ gebräuchlicher) nicht nur aus Branntwein im Sinne der Kat. 4 hergestellten Essig, sondern jeglichen aus alkoholischen Destillaten hergestellten Essig (siehe den freiwilligen Qualitätsstandard „Europäische Beurteilungsmerkmale für Essig – Code of Practice“ der EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbände C.P.I.V. von 1990, abgedruckt in: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 88. Jahrgang (1992), Seite 252), so wie der veraltete deutschsprachige Begriff „Branntwein“ jegliche Spirituose umfasst (siehe Vorschlag Nr. 44). Es ist daher fraglich, ob Kat. 4 der richtige Regelungsort für die Klarstellung ist; zumindest sollte auf die abweichenden Bedeutungen der gleichlautenden Begriffe „Branntwein“ in Kat. 4 und „Branntwein“ in Kat. 4 lit. h hingewiesen werden.

28. Konkretisierungen zur Angabe des Herkunftsortes

Der Begriff des Herkunftsortes eines Lebensmittels wird bereits in der Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom Begriff des Ursprungslandes abgegrenzt und dabei auf den Zollkodex der Gemeinschaften (Verordnung (EWG) Nr. 2913/92) verwiesen (Art. 2 Abs. 2 lit. g LMIV), an dessen Stelle 2013 der Zollkodex der Union (Verordnung (EU) Nr. 952/2013) getreten ist. Zum Herkunftsort einer Spirituose stellt Art. 14 Abs. 1 Spirituosenverordnung klar, dass er sich auf den Ort oder die Region bezieht, wo die Phase der Herstellung der Spirituose stattgefunden hat, in der die fertige Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten hat. Für Unternehmer wie Verbraucher wäre es hilfreich, wenn hier weitergehend klargestellt würde, **welche Verarbeitungsschritte bei Spirituosen ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften betreffen**. Hierunter könnten wohl eine nochmalige Destillation, eine Aromatisierung oder Süßung, eine (erstmalige oder weitere) Reifung, ein Zusammenstellen (Blending) oder ein Mischen fallen, ebenso eine Filtration, sofern diese zu einer hinreichenden qualitativen, insbesondere geschmacklichen Veränderung geführt hat, wohl aber nicht ein Färben und jedenfalls nicht die Abfüllung (vergleiche Art. 34 UAbs. 1 lit. c der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446). Die derzeitigen Unklarheiten werden dem Ziel der Verbraucherinformation nicht gerecht.

29. Schaffung neuer Spirituosenkategorien

Die Spirituosenverordnung bezweckt unter anderem den Erhalt von Absatzmöglichkeiten für den Landwirtschaftssektor der Union durch in der Union aus landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen hergestellte Spirituosen (Erwägungsgrund 3 der Spirituosenverordnung). Die in Anhang I der Spirituosenverordnung normierten Kategorien von Spirituosen sind daher auf Spirituosen aus der EU fokussiert – die wichtigsten Ausnahmen sind Rum (Kat. 1), der nicht nur in den zur EU gehörenden Überseedepartements Frankreichs in signifikantem Maße hergestellt wird und Whisky/Whiskey (Kat. 2), insbesondere seit dem Austritt des Vereinigten Königreiches aus der EU. Während in der Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 noch wirtschaftliche Zielsetzungen überwogen und Verbraucherinteressen nur eine untergeordnete Rolle spielten, hat sich im europäischen Lebensmittelrecht um die Jahrtausendwende der Fokus auf die Lebensmittelsicherheit und den Verbraucherschutz verlagert. Dies schlug sich auch im Spirituosenrecht nieder; seit der Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 überwiegen nun Verbraucherschutz und Verbraucherinformation die wirtschaftlichen Zielsetzungen. Beginnend mit der Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 wurde außerdem auch auswärtigen Staaten (Drittstaaten) ein institutionalisierter Zugang zu geografischen Angaben für Spirituosen eingeräumt (Art. 17 Abs. 3 der EG-Spirituosenverordnung). Sowohl Verbraucherschutz und Verbraucherinformation als auch die gewachsene Bedeutung von Spirituosen von außerhalb der EU sprechen dafür, dass bedeutende Spirituosen aus dem EU-Ausland auch in den Spirituosenkategorien in Anhang I der Spirituosenverordnung ihren Niederschlag finden sollten. Dies ist bislang unterentwickelt, obwohl mittlerweile sogar für einige relativ unbedeutende Spirituosen aus der EU eigene Kategorien geschaffen wurden. Dies hat zur Folge, dass Spirituosen von außerhalb der EU wie Mezcal (deren bekanntester Vertreter Tequila ist, für den inzwischen eine geografische Angabe im Unionsregister eingetragen wurde) oder der in Asien weit verbreitete Arrak (der seit jeher im Zollrecht der EU Erwähnung findet und der Grundlage der unter der geografischen Angabe „Svensk Punsch“ eingetragenen Spirituose ist) in der EU nur als sonstige „Spirituose“ (Art. 10 Abs. 3 Spirituosenverordnung) verkehrsfähig sind und sie dem gegenüber den Spirituosenkategorien aus Anhang I, insbesondere deren erster Gruppe (Art. 7 Abs. 2 Spirituosenverordnung), sehr permissiven Regelungsregime des Art. 7 Abs. 4 Spirituosenverordnung unterfallen. Um den Verbrauchern in der EU auch für auswärtige Spirituosen konkretere Rahmenbedingungen garantieren zu können, die den jeweiligen Spirituosen entsprechen, sollten weitere Kategorien in Anhang I aufgenommen werden.

Während der im Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der EU und Japan von 2018 sowie in Art. 48 Spirituosenverordnung berücksichtigte Shochu sich aufgrund seiner Variationsbreite bei den landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen nicht dazu eignet, in einer eigenen Spirituosenkategorie definiert zu werden, könnte die **Kategorie „Spirituose mit Agave“ oder genauer „Mezcal“** eingeführt werden, in die Tequila und sonstiger Mezcal fallen würden. Der Bezeichnungsschutz durch die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 könnte entfallen (siehe auch Vorschlag Nr. 38). Der mexikanische Consejo Regulador del Tequila bzw. die Regierung der Vereinigten Mexikanischen Staaten könnte einen Vorschlag für die konkreten Regelungen einer solchen Kategorie machen. Auch für den asiatischen Arrak könnte eine eigene Kategorie geschaffen werden, wobei allerdings noch einige Fragen zu klären wären und zu berücksichtigen wäre, dass es wohl mindestens zwei verschiedene Ar-

ten Arrak gibt (siehe auch Vorschlag Nr. 42). Problematisch könnte sein, dass es mehrere Staaten gibt, aus denen Regelungen oder Traditionen für eine eigene Kategorie heranzuziehen wären. Sofern danach eine **Kategorie „Arrak“ oder eine allgemeiner gehaltene Kategorie** wie „Spirituose mit Reis“ in Anhang I nicht zustande kommt, käme noch eine Konkretisierung durch eine neue Kategorie in Anhang II in Betracht. Durch eine eigene Kategorisierung könnte auch dem – gegen das Spirituosenrecht verstößenden – innerunionalen Verkauf von Spirituosen, die häufig nicht der Kategorie 1 (Rum) genügen, als „Batavia Rum“ oder „Indonesischer Rum“ entgegengewirkt werden. Die mit einiger Sicherheit unzutreffende Beschreibung von Arrak in den Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur (siehe Vorschlag Nr. 42) könnte entfallen. Mit der brasilianischen Regierung könnte geklärt werden, ob **Cachaça** immer der EU-Definition der Kategorie 1 (Rum) entspricht. In diesem Fall wäre zu überlegen, ob eine solche Spirituose jedenfalls bei Herkunft aus Brasilien auch unter der alternativen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Cachaça“ vermarktet werden dürfte. Andernfalls könnte die Schaffung einer Kategorie „Spirituose mit Zuckerrohr“ in Betracht kommen.

Daneben könnten auch für weitere Spirituosen aus der EU eigene Kategorien geschaffen werden, etwa für **Absinth (Spirituose mit Wermut)**.

Begründete Vorschläge zur Verordnung (EU) 2019/787 und zur Verordnung (EU) 2024/1143 **Reasoned Proposals on Regulation (EU) 2019/787 and on Regulation (EU) 2024/1143**

30. Die Qualitätsregelungen für Lebensmittel wurden fortschreitend vereinheitlicht, zuletzt durch die Verordnung (EU) 2024/1143. Bislang beibehalten wurde die **Unterscheidung von „geografischen Angaben“ (g.A.) für Spirituosen und „geschützten geografischen Angaben“ (g.g.A.) für andere landwirtschaftliche Erzeugnisse**, obwohl sämtliche geografische Angaben mit ihrer Eintragung im Unionsregister geschützt sind. Die beibehaltene Unterscheidung mag vor dem Hintergrund des Verlaufs der Vereinheitlichung nachvollziehbar sein, ist aber der Sache nach nicht verständlich bzw. missverständlich. Die beiden Bezeichnungen sollten daher vereinheitlicht werden.

Bei dem zur visuellen Kennzeichnung verwendeten Unionszeichen wird bereits jetzt nicht mehr zwischen g.A. für Spirituosen und g.g.A. für andere Erzeugnisse unterschieden: Als gemeinsames Unionszeichen beider Angaben wird dasjenige für geschützte geografische Angaben verwendet (Art. 37 Abs. 2 lit. b Verordnung (EU) 2024/1143), das den Schriftzug „GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE“ trägt (Art. 34 Abs. 1 i.V.m. Anhang XVII der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26). Zur **Vereinheitlichung** sollte auch in Bezug auf Spirituosen die Bezeichnung als g.g.A. eingeführt werden. Dies betrifft die Spirituosenverordnung sowie die Verordnung (EU) 2024/1143.

31. In den **Produktspezifikationen für Spirituosen** ist nach (Art. 2 Abs. 2 lit. a, Ziff. ii Verordnung (EU) 2024/1143 i.V.m.) Art. 22 Abs. 1 lit. b Spirituosenverordnung bislang die Angabe der Spirituosenkategorie oder – falls die Spirituose nicht den Anforderungen einer der Spirituosenkategorien gemäß Anhang I der Spirituosenverordnung genügt – des Begriffes „Spirituose“ vorgesehen. Dabei finden sich geografische Angaben für Spirituosen, die nach ihrer Beschreibung unter mehr als eine Kategorie von Spirituose bzw. unter eine der Spirituosenkategorien oder die Auffangkategorie „Spirituose“ fallen können. Nach der Beschreibung für die g.A. „Ronmiel de Canarias“, namentlich dem Gehalt an süßenden Erzeugnissen von bis zu 350 g/l, kann diese Spirituose unter die Kategorie 33 (Likör) fallen, sofern deren Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen erreicht wird – dies ist namentlich bei einem Ronmiel de Canarias „dulce“ der Fall, der mehr als 150 g Zucker / l enthalten muss –, nur bei Unterschreitung des Mindestzuckergehaltes für Likör kann Ronmiel de Canarias in die Auffangkategorie „Spirituose“ fallen. Eingetragen ist die g.A. jedoch nur unter der Kategorie 47 / „Sonstige Spirituosen“ der Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008, was nach aktuellem Spirituosenrecht der Auffangkategorie „Spirituose“ (Art. 10 Abs. 3 Spirituosenverordnung (EU) 2019/787) entspricht. Ähnliches könnte für die g.A. „Svensk Punsch“ gelten. Die g.A. „Steinfelder Magenbitter“ ist nur für die Kategorie Likör eingetragen, fällt aber zugleich in die Kategorie 30 (Bitter). Auch die g.A. „Mariazeller Magenlikör“ ist nur für die Kategorie Likör eingetragen, obwohl die Variante „klassisch“ zugleich in die Kategorie 30 (Bitter) fällt.

Während grundsätzlich die Angabe einer zutreffenden Kategorisierung ausreichend ist (Art. 10 Abs. 4 Spirituosenverordnung), dürften die Vorgaben des Art. 22 Abs. 1 lit. b Spirituosenverordnung in Bezug auf Produktspezifikationen von geografischen Angaben strenger zu verstehen sein und gegebenenfalls die Angabe mehrerer Kategorien erfordern, wofür auch die Regelung des

Art. 7 UAbs. 2 S. 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 sowie die Nennung des Plurals in deren Anhang I, Teil III, Nr. 5 spricht (ebenso bereits Anhang I Nr. 4 der vorangegangenen Durchführungsverordnung (EU) 2021/1236). Dies sollte klargestellt und Ergänzungen der Produktspezifikationen veranlasst werden.

Anlage 2: Spirituosenkennzeichnungsrecht
Attachment 2: Law of Food Information on Spirit Drinks

Begründete Vorschläge zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
Reasoned Proposals on Regulation (EU) No 1169/2011

32. Pflicht zur Angabe von Zutatenverzeichnis u. Nährwertdeklaration auch für Spirituosen

Die grundsätzlichen Pflichten zur Angabe eines Zutatenverzeichnisses (Art. 9 Abs. 1 lit. b LMIV) und einer Nährwertdeklaration (Art. 9 Abs. 1 lit. I LMIV) gelten ausnahmsweise nicht für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 16 Abs. 4 UAbs. 1 LMIV). Für Weine und Weinerzeugnisse wurden durch die Verordnung (EU) 2021/2117 **verpflichtende Zutatenverzeichnisse und Nährwertdeklarationen** eingeführt (siehe Art. 6a der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie Art. 119 Abs. 1 lit. i und h GMO-Verordnung (EU) Nr. 1308/2013). Inkohärenter Weise sind Zutatenverzeichnisse und Nährwertdeklarationen für Spirituosen weiterhin nicht verpflichtend. In ihrem Bericht über die verpflichtende Kennzeichnung alkoholischer Getränke mit dem Zutatenverzeichnis und der Nährwertdeklaration vom 13.03.2017 (COM(2017) 58 final) war die Kommission zu dem Schluss gekommen, dass mehrere Gründe für und keine Gründe gegen die unionsweit einheitliche Angabe von Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration bei unterschiedslos allen alkoholischen Getränken sprechen (siehe insbesondere S. 13 f. des Berichts). Schon vor diesem Hintergrund war nicht nachvollziehbar, warum zunächst die weitere Entwicklung freiwilliger Initiativen zur Bereitstellung dieser Angaben abgewartet werden sollte (S. 14 f. des Berichts). Dass die beiden Angaben mittlerweile für Wein und Weinerzeugnisse, bei denen die gleichen Argumente für und wider die beiden Pflichtangaben bestehen wie bei Spirituosen, verpflichtend sind, jedoch nicht auch für Spirituosen, ist schon der Sache nach inkohärent und nicht zu rechtfertigen, noch weniger aber vor dem Hintergrund des Unionsziels eines einheitlichen Binnenmarktes. Der im Jahr 2021 angekündigte entsprechende Legislativvorschlag für alle alkoholischen Getränke (COM(2021) 44 final, Punkt 3.3) steht insoweit noch aus. Die Pflichten zur Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration sollten durch Streichung der nicht zu rechtfertigenden Ausnahmegesetzgebung des Art. 16 Abs. 4 LMIV für unterschiedslos alle alkoholischen Getränke eingeführt werden.

33. Verpflichtende Gesundheitshinweise in Bezug auf Alkohol

Neben Hinweisen wie „nicht für den Konsum durch Schwangere oder Alkoholranke“ sollten wie geplant (COM(2021) 44 final, Punkt 3.3) und zuletzt 2025 vom Europa-Regionalbüro der WHO empfohlen auch **Hinweise auf die Gesundheitsgefahren von Alkohol** (Krebs, Leberzirrhose usw.) verpflichtend werden. Dem Zweck des Lebensmittelkennzeichnungsrechts – dem Verbraucherschutz sowie der Verbraucherinformation – dürfte bereits mit einem Hinweistext und gegebenenfalls Piktogrammen für vorverpackte Getränke Genüge getan werden; ein bildlicher Warnhinweis wie bei Tabakerzeugnissen hingegen erschiene zu diesem Zweck nicht nur nicht erforderlich, sondern unangemessen.

Anders als eine höhere Besteuerung von Alkohol werden solche Hinweise auch nicht zu einer signifikanten Senkung des Alkoholkonsums und damit nicht zur Verminderung öffentlicher Einnahmen führen. Denn mündige Verbraucher, die eine Spirituose bewusst als Genussmittel konsumieren, werden die Gesundheitsrisiken und den Genuss entsprechend gegeneinander abwägen. Allenfalls könnten die Hinweise dazu beitragen, dass sich die Nachfrage am Markt und damit letztlich die Spirituosenherstellung von qualitativ ausreichenden Durchschnittsprodukten hin zu hochqualitativen Spitzenprodukten verschiebt, was aber ganz im Sinne des Spirituosenrechts wäre (siehe etwa die Erwägungsgründe 2, 3, 17, 29 und 30 der Spirituosenverordnung).

Begründeter Vorschlag zur Verordnung (EU) 2019/787 und/oder zur VO (EG) Nr. 1924/2006
Reasoned Proposal on Regulation (EU) 2019/787 and/or Regulation (EC) No 1924/2006

34. Von der Pflicht zur Angabe einer Nährwertdeklaration (Art. 9 Abs. 1 lit. I LMIV) sind Spirituosen ausgenommen (Art. 16 Abs. 4 UAbs. 1 LMIV). Wenn jedoch eine nährwertbezogene Angabe im

Sinne der Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 gemacht wird, ist die Angabe einer Nährwertdeklaration gemäß Art. 7 HCVO auch bei Spirituosen verpflichtend. (Siehe hierzu und zum Folgenden C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Januar 2026, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2026.pdf, Randnummern 72 und 98 am Ende) Derzeit ist unklar, ob es sich bei der Angabe „trocken“ oder „dry“ zur Süßung nach Spirituosenrecht (Art. 10 Abs. 6 lit. f S. 1 und S. 2 Spirituosenverordnung sowie deren Anhang I, Kategorie 20 lit. d, Kat. 21 lit. d und Kat. 22 lit. c) lediglich um eine objektive Beschaffenheitsangabe von Spirituosen handelt – und damit nicht um eine nährwertbezogene Angabe – oder ob mit ihr weitergehend erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass eine Spirituose besondere positive Nährwerteigenschaften in Hinblick auf den Brennwert besitzt – sie mithin eine nährwertbezogene Angabe darstellt. Dies würde vom Verständnis des Durchschnittsverbrauchers abhängen, das noch nicht feststeht. Möglicherweise lässt sich die freigestellte Angabe „trocken“/„dry“ auch vor dem Hintergrund, dass sie die Bereitstellung adäquater Informationen für die Verbraucher gewährleisten und hochwertige Herstellungsverfahren fördern soll (Erwägungsgrund 17 Satz 1 der Spirituosenverordnung), in teleologisch reduzierender Auslegung vom etwaigen Anwendungsbereich des Art. 7 HCVO ausnehmen, dessen Anwendung dieser Zielsetzung zuwiderliefe. Um aber nicht erst durch zukünftige Rechtsprechung des Gerichtshofes Rechtssicherheit entstehen zu lassen, sollte in der Spirituosenverordnung oder der HCVO eine ausdrückliche Regelung zum Anwendungsbereich (Bereichsausnahme) oder zur Anwendung (Anwendungsbefehl) des Art. 7 HCVO in Bezug auf die Angabe „trocken“/„dry“ nach Spirituosenrecht geschaffen werden.

Falls der Vorschlag Nr. 32 verwirklicht wird, ist dieser Vorschlag hinfällig.

Begründete Vorschläge zu den Leitlinien für die Umsetzung bestimmter Kennzeichnungsvorschriften der Verordnung (EU) 2019/787

Reasoned Proposals on the Guidelines for the implementation of certain labelling provisions of Regulation (EU) 2019/787

Die Umsetzungsleitlinien (2022/C 78/03) wurden von der Kommission auf Grundlage von Art. 43 Abs. 2, 1. Alt. Spirituosenverordnung (sowie Art. 288 Abs. 1 und 5 i.V.m. Art. 292 Satz 4 AEUV) erlassen und können daher auch von ihr geändert werden.

35. Streichung einer Textpassage in Punkt 1.3 der Umsetzungsleitlinien

In Punkt 1.3 der Umsetzungsleitlinien zu rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen von Spirituosen findet sich folgender Hinweis:

Darüber hinaus gilt nach Artikel 17 Absatz 1 der LMIV Folgendes: *„Ein Lebensmittel wird mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung bezeichnet. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder, falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet.“*

Der zitierte Fall des Art. 17 Abs. 1 S. 2 LMIV, dass eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung fehlt, kann bei Spirituosen allerdings niemals eintreten, da mit Art. 10 Abs. 3 Spirituosenverordnung eine Auffangregelung für rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen von Spirituosen besteht:

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose, die den Anforderungen keiner Spirituosenkategorie gemäß Anhang I genügt, lautet „Spirituose“.

Der anwendungslose Hinweis in Punkt 1.3 der Umsetzungsleitlinien sollte daher gestrichen werden.

36. Aufnahme einer Empfehlung in die Umsetzungsleitlinien

Abschnitt 5 der Umsetzungsleitlinien zu Zusammenstellungen (Blends) könnte um die Empfehlung erweitert werden, nicht zusammengestellte Spirituosen als „non-blend“ oder „non-blended“ Spirituose zu bezeichnen.

Grund für diesen Vorschlag ist der Umstand, dass Kennzeichnungsverantwortliche ein Produkt auf dem Etikett oder in der Werbung mitunter als Produkt kennzeichnen wollen, das nicht dem Verfahren des Zusammenstellens unterzogen wurde. Nicht selten werden mit dieser Intention Begriffe wie „single cask“, „single batch“ oder „single distillate“ verwendet. Da diese Begriffe jedoch nicht

legaldefiniert sind und ihr Wortlaut auch nicht zwingend im vorgenannten Sinne, d.h. als Gegenbegriff zu „Blend“ oder „blended...“, zu verstehen ist, eignen sie sich dazu weder aus Sicht der Unternehmer, noch können sich Verbraucher auf die Bedeutung als Gegenbegriff verlassen. Beispiel: Eine als „single cask“ gekennzeichnete Flasche Whiskey mag einen Whiskey enthalten, der vor seiner Abfüllung aus nur einem Fass entnommen wurde. Das schließt jedoch nicht aus, dass es sich bei dem Whiskey, der zur Reifung in das Fass gefüllt wurde, bereits um einen Blend handelte. Weiteres Beispiel: Bei einer Spirituose, deren Alkohol aus nur einem Destillationsvorgang stammt („single batch“), ist es nicht ausgeschlossen, dass das Destillat nach der Destillation zunächst aufgeteilt, in verschiedenen Holzfässern gereift und danach wieder miteinander kombiniert wurde, es sich also gemäß Art. 3 Abs. 12 i.V.m. Abs. 11 lit. a Spirituosenverordnung um einen Blend handelt. Demgegenüber würde eine als „non-blend“ oder „non-blended“ gekennzeichnete Spirituose eindeutig zum Ausdruck bringen, dass die Spirituose nicht dem Verfahren des Blendings unterzogen wurde. Da sich diese Bedeutung bereits eindeutig aus dem Wortlaut selbst ergibt, bedarf es nach hier vertretener Ansicht keiner Legaldefinition in einer Verordnung oder einem anderen Normwerk, um eine im Sinne des Art. 7 Abs. 2 LMIV zutreffende, klare und für die Verbraucher leicht verständliche Information bereitstellen zu können. Zudem ist die Einführung der beiden Kennzeichnungen als bloße Empfehlung das mildeste Mittel; bei Kenntnis, Bedarf und Zweckmäßigkeit werden sich diese Kennzeichnungen auch ohne rechtsverbindliche Vorgabe am Markt durchsetzen. Während Bedarf und Zweckmäßigkeit hier als bestehend angenommen werden, würde die Bekanntgabe über die Umsetzungsleitlinien erfolgen.

Die englischsprachigen Begriffe werden unabhängig von der ansonsten verwendeten Sprache vorgeschlagen. Wie die englischsprachigen Begriffe „Blend“ und „blended“, die – vermutlich vor allem im Zusammenhang mit der nach wie vor englischsprachig dominierten Spirituose Whisky/Whiskey – zu fachsprachlichen Begriffen im Zusammenhang mit Spirituosen überhaupt geworden sind, und das auch in nicht englischsprachigen Ländern (was sich in den verschiedenen Sprachfassungen von Art. 3 Abs. 12 Spirituosenverordnung allerdings nicht widerspiegelt), sollten auch die Gegenbegriffe in allen Sprachen englischsprachig sein, um ihren Zweck erfüllen zu können. Die englischsprachigen Gegenbegriffe finden bei Kaffee, Tee und Tabak bereits sprachunabhängige Verwendung.

Begründeter Vorschlag zur Empfehlung (EU) 2016/22 der Kommission **Reasoned Proposal on Commission Recommendation (EU) 2016/22**

37. Für Spirituosen wie Brand aus Steinobsttrester (Spirituosenverordnung Anhang I, Kategorie 7) und Steinobstbrand (Kategorie 9), die höhere Gehalte an Blausäure aufweisen, aus der das wahrscheinlich krebserregende Ethylcarbamat entstehen kann, hat die Kommission eine Empfehlung zur **Prävention und Reduzierung der Ethylcarbamatkontamination** erlassen. Da Sonnenlicht und anderes Licht mit ultravioletttem Spektralanteil sowie höhere Temperaturen während der Lagerung die Entstehung von Ethylcarbamat begünstigen, wird Herstellern (und anderen Lebensmittelunternehmern) empfohlen, diese Spirituosen in lichtundurchlässigen Flaschen oder Umkartons und so kurz wie möglich und nicht bei höheren Temperaturen zu lagern (Verhaltenskodex, Punkt 29). Um darüber hinaus auch eine sachgerechte Lagerung **bei den Verbrauchern** zu fördern, sollte eine Empfehlung für die Hersteller, Importeure oder sonstige Lebensmittelunternehmer aufgenommen werden, ihre betreffenden Spirituosen mit einer **Aufbewahrungsanweisung** (Art. 9 Abs. 1 lit. g i.V.m. Art. 25 LMIV) wie „kühl und lichtgeschützt zu lagern“ zu versehen.

Begründeter Vorschlag zur Verordnung (EG) Nr. 936/2009 der Kommission **Reasoned Proposal on Commission Regulation (EC) No 936/2009**

38. In der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 ist der in Abkommen **mit den Vereinigten Staaten von Amerika einerseits und den Vereinigten Mexikanischen Staaten andererseits vereinbarte Bezeichnungsschutz von Spirituosen in der EU** normiert, konkret von „Tennessee Whisky“/„Tennessee Whiskey“ und „Bourbon Whisky“/„Bourbon Whiskey“/„Bourbon“ aus den USA sowie von „Tequila“ und „Mezcal“ aus Mexiko. Die Verordnung ersetzte die Verordnung (EG) Nr. 1267/94, in der bis zur Änderung durch die Verordnung (EG) Nr. 1434/97 nur der mit den USA vereinbarte Bestandschutz normiert war. Diese ursprüngliche Verordnung wurde – gestützt auf insbesondere Art. 11

Abs. 1 der damaligen Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 – zur Anwendung der vereinbarten Anerkennung erlassen. Bereits vor dem Erlass der Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 hatte der Gerichtshof jedoch geurteilt, dass völkerrechtliche Abkommen mit deren Inkrafttreten einen integrierenden Bestandteil der Gemeinschaftsrechtsordnung bilden (EuGH, Urteil vom 30.04.1974, Rs. C-181/73, juris Rn 2/6; EuGH, Urteil vom 26.10.1982, Rs. C-104/81, juris Rn 13; EuGH, Urteil vom 30.09.1987, Rs. C-12/86, juris Rn 7; ferner EuGH, Urteil vom 14.11.1989, Rs. C-30/88, juris Rn 12). Sie entfalten daher unmittelbare Wirkung und binden die Organe der Gemeinschaft bzw. der Union sowie die Mitgliedstaaten ohne Weiteres (Art. 228 Abs. 2 EWGV; Art. 300 Abs. 7 EGV; Art. 216 Abs. 2 AEUV). Eines Gemeinschaftsrechtsaktes zur Umsetzung hätte es also gar nicht mehr bedurft. Die gleichwohl erlassene Verordnung (EG) Nr. 1267/94 enthielt auch keine weitergehenden Durchführungsbestimmungen, wie sie in Art. 11 Abs. 1 UAbs. 3 der Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 vorgesehen waren, sondern lediglich das dort vorgesehene Verzeichnis. Sie erfüllte folglich nur einen Klarstellungszweck zur einfacheren Anwendung (so auch Erwägungsgrund 1 der Verordnung (EG) Nr. 1267/94). Die Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 enthielt dann zwar keine dem Art. 11 Abs. 1 der alten Spirituosenverordnung entsprechenden Regelungen mehr. Die Verordnung (EG) Nr. 1267/94 wurde aber dennoch ausdrücklich für weiterhin anwendbar erklärt (Art. 29 Abs. 2 der neuen Spirituosenverordnung) und 2009 erging gestützt auf insbesondere Art. 27 der neuen Spirituosenverordnung die sie ersetzende Verordnung (EG) Nr. 936/2009, obwohl auch diese entgegen Art. 27 der neuen Spirituosenverordnung keine Durchführungsmaßnahmen enthält. Die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 soll ebenfalls dem Zweck der Übersichtlichkeit und Klarheit dienen (Erwägungsgründe 1 und 2). Dazu im Widerspruch steht allerdings der Umstand, dass die in ihrem Anhang enthaltene Liste der geschützten Spirituosen bzw. Bezeichnungen schon bei ihrem Erlass nicht mehr aktuell war, da sie nicht die durch das Abkommen von 2004 zugunsten Mexikos ergänzten Spirituosen Sotol und Charanda (ABl. EU L 346 vom 23.11.2004, S. 28) enthält und sie auch seitdem nicht mehr aktualisiert wurde (ABl. EU L 23 vom 29.01.2020, S. 3). In der aktuellen Spirituosenverordnung (EU) 2019/787 ist der Fortbestand der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 nicht mehr ausdrücklich vorgesehen; die Verordnung wurde jedoch auch nicht aufgehoben.

Aus den oben genannten Gründen ist es nicht mehr Praxis, Unionsrechtsakte zu Abkommen mit Drittstaaten zu erlassen. Das erwähnte Abkommen mit Mexiko enthält zudem mehrere sehr konkrete Vereinbarungen, weshalb es keiner konkretisierenden Unionsregelungen bedarf. Da die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 in Bezug auf die geschützten Spirituosen aus Mexiko außerdem nicht mehr aktuell ist und somit eher Verwirrung stiftet als (entsprechend ihrer Zwecksetzung) Klarheit zu schaffen, sollte sie ersatzlos aufgehoben werden, zumindest soweit es den Bezeichnungsschutz für Spirituosen aus Mexiko betrifft.

Das Abkommen mit den USA (ABl. EG L 157 vom 24.06.1994, S. 40 f. und 42) ist demgegenüber unterentwickelt und enthält keine konkreten Vereinbarungen etwa darüber, ob der Schutz nur für Erzeugnisse gelten soll, die in der Union vermarktet werden, oder – wie der Schutz geografischer Angaben – auch für Waren, die in das Zollgebiet der Union verbracht, dort jedoch nicht in den zollrechtlich freien Verkehr überführt werden (vgl. Art. 1 Abs. 2 gegenüber Abs. 3 Spirituosenverordnung (EU) 2019/787; Art. 26 Abs. 4 lit. a Verordnung (EU) 2024/1143). Das Abkommen enthält ebensowenig eine konkrete Vereinbarung darüber, ob und gegebenenfalls in welchem Umfang ein Anspielungsschutz (siehe Art. 8 Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89; Art. 10 und Art. 16 lit. b Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008; Art. 10 Abs. 7 und Art. 12 Spirituosenverordnung (EU) 2019/787; Art. 26 Abs. 1 Verordnung (EU) 2024/1143; Art. 5 des Abkommens mit Mexiko) bestehen soll. Zur Schaffung von Rechtsklarheit sollte dies in einem weiterzuentwickelnden Abkommen vereinbart und die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 auch insoweit ersatzlos aufgehoben werden. (In diesem Zusammenhang ist auch darauf hinzuweisen, dass das Abkommen mit den USA in Buchstabe A zu den Schutzpflichten der USA nur statisch auf die Spirituosenverordnung (EWG) Nr. 1576/89 verweist, statt wie vorausschauender Weise im übrigen Abkommen auch auf entsprechende Nachfolgeregelungen. Dies sollte bei einer Weiterentwicklung der Vereinbarungen mit den USA korrigiert werden.)

Anlage 3: Sonstiges (nicht spirituossenspezifische Vorschläge)
Attachment 3: AOB (Proposals not specific to Spirit Drinks)

Weitere begründete Vorschläge zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
Additional Reasoned Proposals on Regulation (EU) No 1169/2011

39. In der deutschsprachigen Fassung der LMIV ist in Art. 9 Abs. 1 lit. g von „Anweisungen für Aufbewahrung“ und „Anweisungen für die Verwendung“ die Rede, in Art. 25 hingegen von „Aufbewahrungs-“ und „Verwendungsbedingungen“. Es sollte in beiden Artikeln einheitlich von „**Aufbewahrungsanweisungen**“ und „**Verwendungsanweisungen**“ die Rede sein, da diese Begriffe dem deutschsprachigen Sprachgebrauch entsprechen (siehe auch den in Art. 27 verwendeten Begriff „Gebrauchsanweisung“) und daher verständlich(er) sind. Die unterschiedlichen Begriffe „Gebrauchsanleitung“ in Art. 9 Abs. 1 lit. j und „Gebrauchsanweisung“ in Art. 27 sind gleichermaßen verständlich, doch sollte hier zur Vereinheitlichung und in Parallelität zu den oben vorgeschlagenen Begriffen auch in Art. 9 der Begriff „**Gebrauchsanweisung**“ verwendet werden.

Begründeter Vorschlag zu den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008
Reasoned Proposal on Regulations (EC) No 1333/2008 and (EC) No 1334/2008

40. In der Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008 und der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 wird noch immer überwiegend der Begriff dt. „Gemeinschaftsliste(n)“, engl. „Community list(s)“ usw. statt dt. „**Unionsliste(n)**“, engl. „Union list(s)“ usw. verwendet. Dies sollte bereinigt werden.

Begründeter Vorschlag zur Verordnung (EU) 2023/915
Reasoned Proposal on Regulation (EU) 2023/915

41. In der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 und der Raucharomenverordnung (EG) Nr. 2065/2003 werden die Herstellung und Verwendung der aus Rauch gewonnenen Raucharomen geregelt. Das Verfahren des Räucherns mit frischem Rauch hingegen ist unionsrechtlich nicht geregelt. In Art. 2 i.V.m. Anhang I, Ziffer 5 der Kontaminantenverordnung (EU) 2023/915 sind jedoch Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) für einige geräucherte und andere Lebensmittel festgelegt. Für Spirituosen und andere alkoholische Getränke bestehen bislang keine PAK-Höchstwerte.

Traditionell kommt Räuchern im Bereich der Spirituosen wohl nur bei Whisky/Whiskey vor, der aus Getreide hergestellt wird, das zumindest teilweise gemälzt sein muss (Spirituosenverordnung Anhang I, Kategorie 2 lit. a Ziff. i). Beim Mälzen wird zunächst der Keimvorgang des Getreides angeregt und dann durch das Darren des Getreides wieder beendet. Gedarrt wurde das gemälzte Getreide ursprünglich über offenem (Holz- oder Torf-) Feuer, wodurch das Malz – als Nebeneffekt – rauchige und gegebenenfalls torfige Aromatiken annahm, die sich auch in den Destillaten wiederfanden. Erst in neuerer Zeit werden in einigen Staaten auch unmittelbar Spirituosen „geräuchert“, indem rauchhaltige Gase als Blasen durch die Flüssigkeit geleitet werden. In Deutschland ist die Verwendung von frisch entwickeltem Rauch zur Behandlung von Flüssigkeiten nach Bundesrecht ausgeschlossen (siehe dazu C. Löser, Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Januar 2026, online abrufbar unter https://www.cloeser.org/ext/Spirituosenverordnung_2026.pdf, Randnummer 25c). Und schließlich gibt es das traditionelle Verfahren der Reifung von Whisky/Whiskey und anderen Spirituosen in Holzfässern, die zuvor ausgekohlt wurden, was einem Räuchern insofern gleichkommt, als ebenfalls Raucharomatiken in die Spirituosen gelangen. Bei allen drei genannten Verfahrensweisen könnten auch PAK in die Spirituosen gelangen. Es sollte daher geprüft werden, ob in der Kontaminantenverordnung auch **für Spirituosen und andere alkoholische Getränke Höchstwerte an PAK** einzuführen sind. Für nichtalkoholische Getränke wird ein solches Bedürfnis schon deswegen nicht bestehen, da PAK kaum wasserlöslich sind. Falls bei traditionellen Verfahrensweisen (dem Darren von Getreide über offenem Feuer oder dem Auskohlen von Holzfäs-

sern) bedenkliche Gehalte an PAK in Spirituosen gelangen, sollten Ausnahmen ähnlich denen in Art. 7 Abs. 3 und 4 Kontaminantenverordnung geschaffen werden, die trotz Überschreitung der Höchstgehalte die unionsweite Vermarktung dieser Produkte zulassen.

Begründete Vorschläge zum Zoll-, Außenwirtschafts- und Handelsrecht

Reasoned Proposals on Customs and Foreign Trade Law

42. In Abkommen wie dem Wirtschaftspartnerschaftsabkommen CARIFORUM-EU von 2008 oder dem EWR-Abkommen von 1992 werden üblicherweise Rum und Taffia in einem Atemzug genannt. Es ist jedoch gar nicht klar, was für eine Art von Spirituose **Taffia (engl. und frz. „tafia“)** eigentlich bezeichnen soll. Im genannten Abkommen wird „Rum and tafia“ unter dem Code 2208.40 der Kombinierten Nomenklatur genannt, also unter „Rum und anderer Branntwein, gewonnen durch Destillieren vergorener Zuckerrohrerzeugnisse“ (ursprüngliche Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87: „Rum und Taffia“). In den Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur wird noch immer angegeben, dass unter diesen KN-Code „z.B. Rum und Taffia“ gehören würden, ansonsten findet sich aber keine Erläuterung zu Taffia. Dem Spirituosenrecht der Union ist dieser Begriff fremd. Im französischen Recht wurde Taffia noch 1988 ohne Unterscheidung zu Rum definiert: „La dénomination «rhum» ou «tafia» est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation du jus de canne ou des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne.“ (Art. 1 Abs. 1 des Dekrets Nr. 88-416 vom 22.04.1988, Journal Officiel de la République Française Nr. 97 vom 24.04.1988, S. 5462). Nach der Encyclopædia Britannica ist Taffia eine aus unreiner Melasse oder anderen Zuckerrohrrückständen hergestellte Spirituose minderer Qualität, die nicht als echter Rum angesehen und selten exportiert wird: „A low-quality spirit, called tafia, is made from impure molasses or other sugarcane residue, but it is not considered a true rum and is seldom exported.“ (Artikel „rum“, Fassung vom 12.11.2024). Bei spirituosenrechtlicher Identität mit Rum bräuchte Taffia auch in anderen Rechtsgebieten nicht mehr erwähnt werden; aus der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 wurde der Begriff bereits gestrichen. Und falls es sich um eine Spirituose / einen Rum minderer Qualität handelt, bräuchte er wohl kaum in Handelsabkommen erwähnt werden. Es sollte geprüft werden, ob die Erwähnung von Taffia im Recht und in Abkommen der EU überhaupt noch eine Berechtigung hat und der Begriff gegebenenfalls gestrichen werden. Falls der Begriff hingegen beibehalten wird, sollte er erläutert/definiert werden.

Eine Überprüfung sollte auch zu **Arrak (engl. „arrack“, frz. „arak“)** erfolgen, der früher häufig im Dreiklang mit Rum und Taffia genannt wurde, so im gemeinsamen Zolltarifschema nach der Verordnung (EWG) Nr. 950/68 unter Tarifnummer 22.09, in Art. 182 des AKP-EWG-Abkommens (Abkommen von Lomé IV) von 1989 oder noch im Partnerschaftsabkommen AKP-EG (Abkommen von Cotonou) von 2000, Schlussakte, Erklärung XXV (Gemeinsame Erklärung zu Rum), Ziffer 1. Er wird heute unter dem KN-Code 2208.90 aufgeführt und in den Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur beschrieben als „ein Branntwein, der unter Verwendung einer besonderen Hefe aus Zuckerrohrmelasse oder zuckerhaltigen Pflanzensäften und Reis hergestellt wird.“ Allerdings scheint es in Asien (ohne Berücksichtigung der aus Vorderasien stammenden Anisspirituose „Arak“/„Araq“) in Hinblick auf die pflanzlichen Ausgangsstoffe zumindest zwei verschiedene Herstellungstraditionen für Arrak zu geben. In der Produktspezifikation der geografischen Angabe „Svensk Punsch“, welcher aus Arrak hergestellt wird (in der englischsprachigen Fassung der Produktspezifikation müsste es statt „mixed, with a clear not from Indonesian arrack“ heißen „mixed, with a clear note from Indonesian arrack“), wird Arrak sehr unspezifisch als aus (vergorenem) Zuckerrohr, Reis, Melasse oder Saft von Kokos- oder Dattelpalme destillierte Spirituose beschrieben. Zudem erscheint fraglich, ob angesichts der traditionellen Spontangärung tatsächlich nur auf Hefe(n) abgestellt werden kann, oder nicht auch auf andere Pilze und Bakterien abgestellt werden müsste. Unklar ist ferner, ob mit Hefe(n) Zuckerhefe(n) gemeint sind und was der Informationsgehalt der Erwähnung einer „besonderen“ Hefe (engl. „a special yeast“, frz. „une levure spéciale“) sein soll.

Begründeter Vorschlag zu den Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EWG) Nr. 2658/87
Reasoned Proposal on Regulations (EU) No 1308/2013 and (EEC) No 2658/87

43. In den genannten Verordnungen wird dort, wo die englischsprachigen Fassungen von „grapes“ sprechen, was im Sinne der einzelnen Weinbeeren (grape berries) zu verstehen sein kann, aber auch im Sinne der mehrere Weinbeeren umfassenden Fruchtstände (bunches of grapes) und zu-
meist im erstgenannten Sinne gemeint ist, in den deutschsprachigen Fassungen der Begriff „Wein-
trauben“ verwendet, obwohl damit die Fruchtstände bezeichnet werden und nur umgangssprach-
lich die einzelnen Weinbeeren: „Dried grapes“/„Weintrauben, getrocknete“, „Wine of fresh grapes“/
„Wein aus frischen Weintrauben“, „Grapes, fresh or dried“/„Weintrauben, frisch oder getrocknet“.
Während die Verwendung im umgangssprachlichen Sinne im Zollrecht noch tolerabel sein mag,
richtet sich die GMO-Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 an die Weinbauern/Hersteller, weshalb zu-
mindest dort der wissenschaftlich korrekten Begriffsverwendung der Vorzug vor der umgangs-
sprachlichen Verwendung gegeben werden sollte.

Begründeter Vorschlag zum Unionsrecht allgemein
Reasoned Proposal on EU Law in general

44. Auch außerhalb des Lebensmittelrechts sollte aus Gründen der Verständlichkeit und Einheit-
lichkeit in den deutschsprachigen Übersetzungen für Spirituosen (engl. „spirits“, frz. „eaux-de-vie“) der Begriff „Spirituosen“ verwendet werden anstelle des veralteten, nur pars pro toto zutreffenden
und insofern missverständlichen Begriffs „Branntwein“. Auch der Begriff „Weingeist“ sollte nicht
mehr verwendet werden, sofern er für Spirituosen überhaupt oder für Ethylalkohol landwirtschaftli-
chen Ursprungs (Neutralalkohol) verwendet wird.