

Das europäische Spirituosenrecht reguliert einen bedeutenden Wirtschaftszweig. Entsprechend lohnend ist ein näherer Blick auf die Spirituosenverordnung, ihre Entwicklung, Systematik und Stellung im Lebensmittelrecht sowie auf einige ihrer noch zu lösenden Probleme. Außer in der Spirituosenverordnung finden sich in weiteren Sekundärrechtsakten spirituosensbezogene Vorschriften, die im Folgenden im jeweiligen Zusammenhang behandelt werden.

A. Entwicklungsgeschichte

Während das Lebensmittelrecht auf europäischer Ebene bis zur Jahrtausendwende zumeist als Richtlinie erlassen wurde und erst danach ein Politikwechsel hin zum Erlass von unmittelbar geltenden Verordnungen stattfand, ist das europäische Spirituosenrecht bereits früh und von Anfang an als Verordnung kodifiziert worden: Erstmals mit der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 vom 29.05.1989¹ (EWG-Spirituosenverordnung, EWG-SpVO), welche durch die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 vom 15.01.2008² (EG-Spirituosenverordnung, EG-SpVO) abgelöst wurde, die ihrerseits durch die nun aktuelle Verordnung (EU) 2019/787 vom 17.04.2019³ (EU-Spirituosenverordnung, EU-SpVO oder SpVO) abgelöst wurde.

Der EWG-Spirituosenverordnung gingen ein erster Verordnungsvorschlag von 1982, der neben Spirituosen auch aromatisierte Weine zum Gegenstand hatte,⁴ und ein geänderter Verordnungsvorschlag von 1986, dessen Regelungsgegenstand nur noch Spirituosen waren,⁵ voran. Dass das Spirituosenrecht überhaupt auf europäischer Ebene kodifiziert wurde, hatte entsprechend der damaligen Ausrichtung als Wirtschaftsgemeinschaft mit der wirtschaftlichen Bedeutung von Spirituosen und dem Funktionieren des gemeinsamen Marktes zu tun⁶ sowie auch damit, dass die bestehenden Richtlinien des allgemeinen Lebensmittelrechts den Erfordernissen dieser Warenkategorie nicht gerecht wurden.⁷ Der Zeitpunkt des Kodifizierungsvorhabens dürfte nicht zuletzt mit der „Cassis de Dijon“-Entscheidung des EuGH von 1979⁸ in Zusammenhang stehen.⁹ Dass das Spirituosenrecht in Form einer Verordnung kodifiziert wurde, wurde schlicht damit begründet, dass die gemeinschaftsweit einheitliche Anwendung der geplanten Regelungen am besten durch eine Verordnung erreicht werden könnte,¹⁰ wobei Grund für den Bedarf einheitlicher Anwendung wiederum das Funktionieren des gemeinsamen Marktes gewesen sein dürfte.

Während die EWG-Spirituosenverordnung noch hauptsächlich wirtschaftliche Ziele verfolgte und originäre Verbraucherinteressen nur eine untergeordnete Rolle spielten, verlagerte sich um die Jahrtausendwende im europäischen Lebensmittelrecht der Fokus auf die Lebensmittelsicherheit und den Verbraucherschutz. Dies schlug sich auch 2008 in der EG-Spirituosenverordnung nieder, in deren Erwägungsgründen vermehrt und sogar zuerst Verbraucherinteressen genannt wurden.¹¹ Mit der EU-Spirituosenverordnung von 2019 wurden die bisherigen Zielsetzungen grundsätzlich beibehalten, aber das Spirituosenrecht in einem Umfang fortentwickelt, der statt der Änderung der bisherigen Verordnung den Erlass einer neuen nahelegte.¹² Ihre primärrechtliche Grundlage findet die Verordnung außer im Gesundheits- und Verbraucherschutz (Art. 168 und 169 AEUV) weiterhin u.a. in der Landwirtschaft (Art. 38 ff. AEUV) sowie der Harmonisierung des Binnenmarktes (Art. 26 i.V.m. Art. 114 AEUV).¹³ Innerhalb der Kommission fällt das Spirituosenrecht nach wie vor in den Geschäftsbereich der Generaldirektion für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (DG AGRI), die auch für das Weinrecht zuständig ist, und nicht in den Geschäftsbereich der Generaldirektion für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

* Der Autor Clemens Löser (Kontakt: cloeser@cloeser.org) ist Rechtsassessor mit Ausbildung zum Fachanwalt für Verwaltungsrecht und arbeitet im Rechtsamt eines niedersächsischen Landkreises.

1 ABI. EG L 160 vom 12.06.1989, S. 1.

2 ABI. EU L 39 vom 13.02.2008, S. 16.

3 ABI. EU L 130 vom 17.05.2019, S. 1.

4 Vorschlag der Kommission für eine Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von alkoholischen Getränken, Wermutwein und anderen Weinen aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert (ABI. EG C 189 vom 23.07.1982, S. 7).

5 Geänderter Vorschlag der Kommission für eine Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (ABI. EG C 269 vom 25.10.1986, S. 4). Mit der Aufteilung der beiden Regelungsgegenstände des ersten Verordnungsvorschlags auf zwei Verordnungen entsprach die Kommission einem Ersuchen des Europäischen Parlaments aus der ersten Lesung (Punkt B.3 der Entschließung vom 13.04.1984, ABI. EG C 127 vom 14.05.1984, S. 175). Die entsprechende Verordnung zu aromatisierten Weinerzeugnissen erging zwei Jahre nach Erlass der EWG-Spirituosenverordnung als Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 vom 10.06.1991, die abgelöst wurde durch die nun aktuelle Verordnung (EU) Nr. 251/2014 vom 26.02.2014.

6 Erwägungsgrund 1 Satz 2 EWG-SpVO.

7 Erwägungsgrund 4 EWG-SpVO.

8 EuGH, Urt. v. 20.02.1979, Rs. C-120/78 (Rewe-Zentral-AG ./ Bundesmonopolverwaltung für Branntwein).

9 So auch Bemerkung 1.2 der Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 24.03.1983 zum Verordnungsvorschlag der Kommission von 1982 (ABI. EG C 124 vom 09.05.1983, S. 16).

10 Erwägungsgrund 11 EWG-SpVO.

11 Erwägungsgründe 2, 5, 7 und 8 EG-SpVO.

12 Erwägungsgründe 1 und 35 EU-SpVO.

(DG SANTE, bis 2014 Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz, DG SANCO), die für das sonstige Lebensmittelrecht zuständig ist.

Die EU-Spirituosenverordnung hat im Mai 2021 in Gänze die EG-Spirituosenverordnung abgelöst (Art. 51 Abs. 2 und Abs. 1 UAbs. 2 sowie Art. 49 Abs. 1 und 2 EU-SpVO); die Altbestände hergestellter und etikettierter Destillate und Spirituosen, für die – sofern sie überhaupt von Änderungen betroffen sind – gemäß Art. 50 Abs. 1 und 2 EU-SpVO Übergangsregelungen gelten, dürften sich mittlerweile weitgehend erschöpft haben. Änderungen hat die EU-Spirituosenverordnung durch einige delegierte Verordnungen erfahren sowie zuletzt durch die Verordnung (EU) 2024/1143, mit der die lebensmittelrechtlichen Qualitätsregelungen weiter zusammengefasst werden (siehe Rn 116 f.). Soweit Änderungen von Kennzeichnungsvorschriften vorgenommen wurden, die über bloße Klarstellungen hinausgehen, enthalten die ändernden Verordnungen eigene Übergangsregelungen.

B. Lebensmittelrecht im engeren Sinne

Die Spirituosenverordnung gehört zum Lebensmittelrecht im engeren Sinne, welches sich zum (Haupt-) Zweck der Lebensmittelsicherheit und des sonstigen Verbraucherschutzes einschließlich der Verbraucherinformation mit Lebensmitteln befasst (Art. 5 Abs. 1 und Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002), bei dem also andere Zielsetzungen wie der Wettbewerb oder die Absatzförderung landwirtschaftlicher Erzeugnisse allenfalls als Nebenzwecke verfolgt werden, aber nicht überwiegen.

Innerhalb dieses Lebensmittelrechts lassen sich horizontale Vorschriften, die sich nicht auf bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien beziehen (allgemeines Lebensmittelrecht) und vertikale Vorschriften, die sich auf bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien beziehen (besonderes Lebensmittelrecht), unterscheiden. Die Spirituosenverordnung bezieht sich speziell auf Spirituosen, gehört also zu den vertikalen Vorschriften. Vertikale Lebensmittelvorschriften, auf welche die Spirituosenverordnung verweist, sind die Honigrichtlinie und die Zuckerrichtlinie (siehe Rn 26) sowie die Trinkwasserrichtlinie und die Mineralwasserrichtlinie (siehe Rn 47). Für Spirituosen relevante horizontale Lebensmittelvorschriften sind etwa die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Lebensmittel-Basisverordnung, BasisVO), die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung, LMIV), die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe-Verordnung, ZusatzstoffVO), die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (AromenVO) oder die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene-Verordnung, HygieneVO).

I. Definition von Spirituose

Der zentrale Begriff der Spirituose wird in Art. 2 SpVO definiert, wonach Spirituose ein alkoholisches Getränk ist, das die dort im einzelnen genannten Anforderungen erfüllt: Erstens muss das alkoholische Getränk nach Art. 2 lit. a SpVO für den menschlichen Verzehr bestimmt sein. Damit bewegen sich Spirituosen innerhalb der Definition von Lebensmittel nach Art. 2 BasisVO, gemäß derer Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse – auch Getränke – sind, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zweitens muss das alkoholische Getränk nach Art. 2 lit. b SpVO besondere sensorische Eigenschaften (nach der englischen, französischen und spanischen Sprachfassung: bestimmte organoleptische Qualitäten) aufweisen. Allerdings kommt dieser Anforderung mangels weiterer Definition der geforderten Eigenschaften keine ein- oder abgrenzende Funktion zu; den verschiedenen sensorischen Eigenschaften der verschiedenen Spirituosenkategorien kann erst innerhalb der Lebensmittelkategorie „Spirituose“ Bedeutung zukommen. Es ist davon auszugehen, dass hiermit eine Abgrenzung zu bloßem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol, siehe Rn 10) erfolgen sollte, und zwar mit Blick auf die sensorischen Eigenschaften Geschmack und Geruch, was jedoch im Wortlaut zum Ausdruck hätte kommen können und müssen. Die historisch gewachsene Unterscheidung bei alkoholischen Getränken zwischen solchen, die durch bloße Gärung hergestellt werden und einen eher geringen Alkoholgehalt aufweisen und solchen, bei denen zusätzlich eine Destillation stattfindet und die einen höheren Alkoholgehalt haben, findet sich auch in der europä-

13 Zwar hat die Kommission ihren Vorschlag zur EU-Spirituosenverordnung formell nur auf Art. 43 Abs. 2 und Art. 114 Abs. 1 AEUV gestützt (Vorschlag vom 01.12.2016, Az. COM(2016) 750 final – 2016/0392 (COD), S. 3) – hierbei handelt es sich um zwei miteinander kompatible Ermächtigungsgrundlagen, da sie dieselben Organzuständigkeiten und dasselbe Verfahren festlegen; dabei ist Art. 43 Abs. 2 AEUV Grundlage der Regelungen betreffend Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs als landwirtschaftliches (Verarbeitungs-) Erzeugnis gemäß Art. 38 Abs. 3 AEUV i.V.m. dessen Anhang I (dazu Erwägungsgrund 3 der Verordnung (EWG) Nr. 7a/59), während Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs bzw. Spirituosen zwar grundsätzlich ebenso erfasst würden (EuGH, Urt. v. 29.05.1974, Rs. C-185/73, Rn 12 f.), sie als alkoholische Getränke in Anhang I AEUV aber ausdrücklich ausgenommen werden und sie betreffende Regelungen daher Art. 114 Abs. 1 AEUV zur Grundlage haben, wobei die Harmonisierung als Grundlage nicht durch die vorangegangenen Spirituosenverordnungen ausgeschlossen ist, da Art. 114 AEUV außer zu Erstharmonisierungen auch zu Harmonisierungsänderungen berechtigt (EuGH, Urt. v. 03.12.2019, Rs. C-482/17, juris Rn 38 f.). Materiell sind bei der Harmonisierung aber auch der Verbraucherschutz (Art. 114 Abs. 3, Art. 169 Abs. 1 und Abs. 2 lit. a AEUV) sowie – falls dadurch nicht der Harmonisierungsausschluss gemäß Art. 168 Abs. 5 AEUV umgangen werden soll – der Gesundheitsschutz (Art. 114 Abs. 3 und Art. 168 Abs. 1 UAbs. 1 AEUV) zu berücksichtigen (EuGH, Urt. v. 04.05.2016, Rs. C-547/14, juris Rn 60 f.; EuGH, Beschl. v. 19.12.2013, Rs. C-426/13 P(R), juris Rn 75).

rechtlichen Spirituosen-Definition wieder, die nur die letztgenannten alkoholischen Getränke erfassen will: Nach Art. 2 lit. c SpVO müssen Spirituosen über einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol verfügen,¹⁴ mit Ausnahme von Eierlikör (Anhang I Kategorie 39 SpVO), der einen Mindestalkoholgehalt von nur 14 % vol aufweisen muss, um als Spirituose zu gelten.¹⁵ Allerdings ist der Alkoholgehalt alleine nicht ausreichend, um die historische Abgrenzung rechtlich nachzuzeichnen, da beispielsweise auch Likörweine einen Alkoholgehalt von 15 % vol und mehr erreichen.¹⁶ Dementsprechend schließt Art. 2 lit. e SpVO solche alkoholischen Getränke von der Spirituosenkategorie aus, die unter die Codes 22.03, 22.04, 22.05, 22.06 und 22.07 der Kombinierten Nomenklatur fallen, im Ergebnis also Bier, Wein, Met und Sake. Zu weitestgehend demselben Ergebnis kommt das rechtlich meist einfacher nachzuvollziehende (aber in der Praxis je nach Standpunkt in der Lebensmittelkette manchmal schwieriger nachzuprüfende) Herstellungserfordernis gemäß Art. 2 lit. d SpVO, wonach bei der Herstellung des alkoholischen Getränks (ausgenommen bei Art. 2 lit. d Ziff. ii, Spiegelstrich 4 SpVO) außer einer Gärung auch eine Destillation stattgefunden haben muss. Dies ergibt sich bei Art. 2 lit. d Ziff. i, Spiegelstriche 2 und 3 sowie Ziff. ii, Spiegelstrich 2 SpVO erst in Verbindung mit der Definition von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs aus Art. 5 SpVO, aus der hervorgeht, dass auch zu dessen Herstellung – wie bei Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Art. 4 Abs. 7 SpVO – eine Destillation vorausgesetzt ist.¹⁷

Die in der Spirituosenverordnung vorgenommene Unterscheidung zwischen Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist also begrifflich insoweit irreführend, sie hat jedoch rechtstechnische Gründe: Während ersteres Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt (Art. 4 Abs. 7 SpVO),¹⁸ weist letzteres Destillat definitionsgemäß keinen feststellbaren Fremdgeschmack auf (Art. 5 lit. b SpVO), weshalb er auch als Neutralalkohol bezeichnet wird.¹⁹ Herstellungstechnisch korreliert damit ein Alkoholgehalt von mindestens 96,0 % vol bei Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Art. 5 lit. c SpVO) und von weniger als 96,0 % vol bei Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs (Art. 4 Abs. 7 SpVO). An beide Eigenschaften wird im Rahmen der Spirituosenkategorien angeknüpft (siehe unten). Die Begrenzung auf die in Anhang I AEUV aufgeführten Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs als Destillationsbasis, die bei der Herstellungsvariante von Art. 2 lit. d Ziff. i, Spiegelstrich 1 SpVO erst in Verbindung mit Art. 6 Abs. 1 SpVO zum Tragen kommt, wurde übrigens nicht aus Gründen der Lebensmittelsicherheit eingeführt, sondern bezweckt deren Absatzförderung.²⁰

Die in Art. 2 lit. f SpVO genannte Anforderung schließlich ist lediglich eine bedingte Anforderung für den Fall, dass bei der Herstellung des alkoholischen Getränks destilliertes, entmineralisiertes, durch Permeation gereinigtes oder entkalktes Wasser zugesetzt wird (nach etwa der englischen und französischen Sprachfassung hingegen wohl richtig: für den Fall, dass bei der Herstellung Wasser zugesetzt wird, welches destilliert, entmineralisiert, durch Permeation gereinigt oder entkalkt sein kann, vgl. die Vorgängerregelung in Anhang I Nr. 6 der EG-SpVO). Die Zugabe von Wasser nach der Destillation ist nötig, um den Alkoholgehalt des Destillats auf Trinkstärke herabzusetzen. Denn während einerseits Alkohol als Geschmacksträger fungiert, würde andererseits bei purem Konsum von Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 45 % vol schnell die Geschmackswahrnehmung schwinden und auch die Geruchswahrnehmung beeinträchtigt. So gibt es mit Pastis

14 Diese grundsätzliche Untergrenze war im ersten Verordnungsvorschlag der Kommission von 1982 noch nicht enthalten und wurde erst vom Europäischen Parlament in erster Lesung 1984 eingebracht (siehe Fußnote 5). Der konkrete Wert scheint auf die Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 24.03.1983 zum ersten Verordnungsvorschlag der Kommission (siehe Fußnote 9) zurückzugehen, in der der Ausschuss diesen Wert als Untergrenze für Likör vorgeschlagen hatte, siehe Bemerkung 4.8 der Stellungnahme.

15 Damit war Eierlikör die einzige Spirituose, auf die § 2 Abs. 4 DiätV zutreffen konnte, demgemäß Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol weder als diätetische Lebensmittel noch mit einem Hinweis auf einen besonderen Ernährungszweck gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden durften.

16 Siehe Anhang VII Teil II, Nr. 3, lit. a GMO-VO (Verordnung (EU) Nr. 1308/2013); der „vorhandene Alkoholgehalt“ (Anhang II Teil IV, Nr. 13 GMO-VO) entspricht dem Alkoholgehalt gemäß Spirituosenverordnung (Art. 4 Abs. 23 SpVO).

17 Dazu Erwägungsgrund 9 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/1303.

18 Statt der Formulierung „das Aroma und den Geschmack“, die sich auch in einigen Spirituosenkategorien wiederfindet (siehe Kategorien 2, 8, 9, 9a, 10 und 13a des Anhangs I zur SpVO), wäre die Formulierung „den Geruch und den Geschmack“ passender, da bei Spirituosen und Destillaten in erster Linie der Geruch und der Geschmack und nur im Weiteren auch die Farbe und das sonstige Aussehen von Bedeutung sind. Dass der Geschmackseindruck zumeist auf sowohl der Geschmacks- als auch der Geruchswahrnehmung basiert – geschmacklich kann nur zwischen den Qualitäten süß, sauer, bitter, salzig, umami (proteinhaltig) und eventuell fetthaltig unterschieden werden –, spricht hierbei nicht für die Verwendung des Begriffs „Aroma“. Überdies konfligiert der Begriff als solcher mit der Definition von Aroma aus Art. 4 Abs. 13 SpVO – welche auf den Geruch und/oder den Geschmack Bezug nimmt. Ähnlich problematisch wie die deutschsprachige Fassung sind die Formulierungen der französisch- und der spanischsprachigen Fassung („l'arôme et le goût“ und „arômes“; „el aroma y el sabor“ und „aromas“), während die englischsprachige Fassung zwar die Formulierung „the aroma and taste“ verwendet, sich die Definition in Art. 4 Abs. 13 SpVO aber auf den Begriff „flavourings“ bezieht.

19 Erwägungsgrund 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/1303.

20 Erwägungsgrund 6 EWG-SpVO und Erwägungsgrund 8 EG-SpVO; in Erwägungsgrund 6 EU-SpVO nicht mehr genannt. Wie in Erwägungsgrund 3 EG-SpVO wird in Erwägungsgrund 3 EU-SpVO aber die Absatzmöglichkeit noch allgemein erwähnt.

de Marseille nur eine Spirituose mit einem Mindestalkoholgehalt von 45 % vol (Anhang I Kategorie 27 SpVO) und mit Mistral nur eine Spirituose, deren Alkoholgehalt mindestens 40 % vol und höchstens 47 % vol betragen muss und darf. Zwar gibt es auch Spirituosen, die weit über ihren Mindestalkoholgehalt hinausgehen. Solche ergänzend z.B. als „Navy Strength“ oder „Overproof“ gekennzeichneten Spirituosen gehen auf die Praxis der britischen Royal Navy zurück, Rum an die Schiffsbesatzung auszugeben, die erst am Black Tot Day im Jahr 1970 endete. Allerdings wurde dieser besonders hochprozentige Rum – die Navy Strength entsprach 54,5 % vol – verdünnt mit Wasser als Grog ausgegeben, also nicht pur getrunken. Ähnlich sind auch heutige besonders hochprozentige Spirituosen nur für die Zubereitung von Cocktails und Mischgetränken gedacht und sollten allenfalls mit schmelzenden Eiswürfeln verzehrt werden. Das gilt auch für Absinth, dessen Alkoholgehalt meist mehr als 45 % vol beträgt, ohne dass begrifflich besonders darauf hingewiesen wird.

II. Spirituosenkategorien und Spirituosenherstellung

Ihrem Namen nach und regelungstechnisch handelt es sich bei der Spirituosenverordnung zwar um ein Regelwerk zur Bezeichnung (Art. 4 Abs. 1 SpVO), Aufmachung (Art. 4 Abs. 2 SpVO) und Kennzeichnung (Art. 4 Abs. 3 SpVO) von Spirituosen; Spirituosen sind entsprechend den Bezeichnungen aus den Spirituosenkategorien gemäß Art. 7 i.V.m. Anhang I (und II) SpVO zu bezeichnen, aufzumachen und zu kennzeichnen (Art. 10 ff. SpVO). Diese Vorschriften wirken sich aber auch darauf aus, wie die verschiedenen Spirituosen hergestellt und welche importiert werden. Vorschriften unmittelbar zur Herstellung von Spirituosen und Vorschriften zum Inverkehrbringen von Spirituosen, die sich nicht auf die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung beziehen, finden sich nur in Art. 1 Abs. 1, Spiegelstrich 2 i.V.m. Art. 6 SpVO sowie in Art. 17 SpVO, welche beide nicht die Spirituosenkategorien betreffen. Gleichwohl wird in Art. 45 Abs. 1 SpVO anerkannt, dass sich die Vorschriften der Anhänge I und II und damit Vorschriften der Spirituosenkategorien außer auf die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung auch auf die Herstellung beziehen.

1. Herkunft und Systematik der Kategorien

Die Einteilung der Spirituosen in Kategorien gemäß Art. 7 i.V.m. Anhang I SpVO – etwa Rum (Kategorie 1), Whisky/Whiskey (Kat. 2), Wodka (Kat. 15) oder Likör (Kat. 33) – mitsamt den dort festgelegten Anforderungen an deren Herstellung orientiert sich primär an den historisch gewachsenen Kategorien und Herstellungsverfahren, wobei vor allem auf die traditionellen Herstellungsmethoden abgestellt wird, die in den Mitgliedstaaten zur Anwendung kommen.²¹ Daneben werden auch technologische Innovationen berücksichtigt, falls sie die Qualität verbessern, ohne den traditionellen Charakter der jeweiligen Spirituosen zu beeinträchtigen,²² und schließlich wird auch sich verändernden Verbrauchererwartungen Rechnung getragen.²³ Von den traditionellen Gegebenheiten abweichende gestaltende Anforderungen erfolgen hauptsächlich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und des sonstigen Verbraucherschutzes sowie zum Schutz des Ansehens der Spirituosen.²⁴

Rein regelungstechnischer Natur und an der Zweckmäßigkeit orientiert ist mitunter die Entscheidung, eine Spirituose als eigene Kategorie oder als Unterkategorie einer Spirituose zu normieren, wobei auch eine allgemeine Fortentwicklung der Regelungstechnik von der EWG- über die EG- hin zur EU-Spirituosenverordnung erkennbar ist. So waren die Kategorien von Spirituosen anfangs noch nicht als zusammenhängende Kategorien in einem Anhang geregelt, sondern über mehrere Artikel verteilt (siehe insbesondere Art. 1 Abs. 4 sowie Art. 3, 4 und 9 EWG-SpVO); erst mit der EG-Spirituosenverordnung wurden sie in einem Anhang zusammengefasst (Art. 4 und 5 i.V.m. Anhang II EG-SpVO). Ein Fehler gewesen sein dürfte die ursprüngliche Regelung von Aquavit/Akvavit als Unterfall von Spirituosen mit Kümmel (Art. 1 Abs. 4 lit. n, Nr. 2 EWG-SpVO), wonach zwar ein wesentlicher Teil des Aromas aus der Destillation von Dillsamen stammen durfte, aber eine Aromatisierung nur mit Dill und nicht auch mit Kümmel ausgeschlossen war. Dies wurde erst durch die Aufteilung in zwei eigenständige Kategorien ermöglicht (Kat. 23 und 24 des Anhangs II zur EG-SpVO bzw. des Anhangs I zur EU-SpVO). Spirituose mit Wacholder, Gin, destillierter Gin und London Gin sind trotz konzentrischer Anforderungen jeweils als eigenständige Kategorie geregelt (Kat. 19, 20, 21 und 22 des Anhangs II zur EG-SpVO bzw. des Anhangs I zur EU-SpVO). Und während Sloe Gin als spezieller Likör definiert wird, aber nicht als Unterkategorie von Likör, sondern als eigenständige Kategorie normiert ist (Anhang II Kat. 37 EG-SpVO; Anhang I Kat. 35 EU-SpVO), wurden Guignolet sowie Punch au rhum zunächst in jeweils eigenen Kategorien normiert, in der sie als spezieller Likör definiert wurden (Anhang II Kat. 35 und 36 EG-SpVO), wohingegen beide nun innerhalb der Kategorie Likör mitgeregelt werden (Anhang I Kat. 33 EU-SpVO, insbes. lit. d Spiegelstriche 1 und 3). Für die Spirituosenmischung Guignolet Kirsch, die rechtlich als Likör zu bezeichnen ist, bestehen besondere Vorschriften in Anhang II Nr. 3 EU-SpVO. Während unter der EG-Spirituosenverordnung zuletzt 47 eigenständige Kategorien definiert waren – zu den durchgehend nummerierten Kat. 1 bis 46 kam im Februar 2015 die Kat. 37a (mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder Pacharán)²⁵ –, sind es unter der EU-Spirituosenverordnung trotz Wegfalls dreier zuvor eigenständiger Kategorien – neben Guignolet und Punch au rhum auch

21 Siehe insbesondere die Erwägungsgründe 8 und 4 SpVO sowie Art. 19 Abs. 1 i.V.m. Anhang III SpVO.

22 Erwägungsgrund 2 Satz 3 SpVO.

23 Erwägungsgrund 1 SpVO.

24 Erwägungsgrund 2 SpVO.

25 Eingefügt durch Art. 1 der Verordnung (EU) 2015/210. Pacharán war bereits in der EWG-Spirituosenverordnung innerhalb der Kategorie Obstspirituose mitgeregelt (Art. 1 Abs. 4 lit. I, Nr. 2, UAbs. 2 EWG-SpVO), in der EG-Spirituosenverordnung dann aber zunächst nicht mehr normiert.

Crème de cassis – mittlerweile wieder 47: Zu den durchgehend nummerierten Kat. 1 bis 44 kamen im Mai 2024 die Kat. 9a (Kartoffelbrand), die Kat. 13a (Brotbrand) sowie die Kat. 13b (Birkensaftbrand, Ahornsafbrand und Birken- und Ahornsafbrand).²⁶

Die Spirituosenkategorien sind ihrerseits grob geordnet und werden durch Art. 7 Abs. 2 und 3 SpVO in zwei Gruppen zusammengefasst: Die Spirituosen der Kategorien 1 bis 14 werden ausschließlich aus den in der jeweiligen Kategorie vorgesehenen Ausgangsstoffen durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt (Abs. 2 lit. a) und enthalten keine oder nur wenige Zusätze (Abs. 2 lit. b bis f); Ausnahmen von diesen Grundsätzen können sich jedoch aus den besonderen Bestimmungen dieser Kategorien ergeben. Ausnahmen von Abs. 2 lit. a oder vom Ausschluss des Zusatzes von Alkohol nach Abs. 2 lit. b enthält allerdings keine der Kategorien. Die Spirituosen der Kategorien 15 bis 44 hingegen können grundsätzlich aus irgendeinem der in Anhang I AEUV genannten landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe hergestellt werden (Abs. 3 lit. a) und können grundsätzlich Zusätze enthalten (Abs. 3 lit. b bis e); Ausnahmen können sich auch hier aus den besonderen Bestimmungen dieser Kategorien ergeben. Ein typischer Vertreter der zweiten Gruppe ist Gin (Kat. 20): Seine alkoholische Basis ist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol), welcher keinen feststellbaren Fremdgeschmack aufweist (siehe Rn 10), der also geschmacklich neutral ist. Das Aromatisieren des Neutralalkohols erfolgt durch Wacholderbeeren, deren Geschmack auch dann vorherrschend bleiben muss, falls zusätzlich Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden. Typische Vertreter der ersten Gruppe sind Rum und Whisky/Whiskey (Kat. 1 und 2): Ihr Alkohol stammt ausschließlich aus der Gärung und Destillation ihrer jeweiligen Ausgangsstoffe, wobei die Destillationen zu weniger als 96 % vol erfolgen, so dass das Destillat noch einen Geruch und einen Geschmack aufweist, die sich von den Ausgangsstoffen ableiten.²⁷ Es darf weder ein Zusatz anderen Alkohols erfolgen noch zusätzlich aromatisiert werden. Vereinfacht stammen Geruch und Geschmack der Spirituosen der ersten Gruppe maßgeblich aus der Destillation der jeweiligen Ausgangsstoffe, während sie bei der zweiten Gruppe auch außerhalb der Destillation in die Spirituose gelangen können. Es kann auch vorkommen, dass eine Spirituose den Anforderungen von mehr als einer der Spirituosenkategorien genügt (vgl. Art. 10 Abs. 4 SpVO), allerdings schließen die Anforderungen mancher Kategorien einander kategorisch aus.

Spirituosen, die keiner der Spirituosenkategorien entsprechen, werden rechtlich als Spirituose bezeichnet (Art. 10 Abs. 3 SpVO) und sind in Art. 7 Abs. 4 i.V.m. Anhang II SpVO geregelt. Für diese Art Auffangkategorie gelten nach Art. 7 Abs. 4 SpVO grundsätzlich noch weitgehendere Herstellungsmöglichkeiten als für die Kategorien nach Abs. 3; Ausnahmen von den Grundsätzen können sich jedoch aus den besonderen Bestimmungen des Anhangs II ergeben, in welchem bestimmte Arten sonstiger (nicht kategorisierter) Spirituosen normiert sind,²⁸ so dass man statt von einer Auffangkategorie auch von einer Auffanggruppe sprechen kann. Zu dieser Gruppe gehören neben Rum-Verschnitt und Slivovice (Anhang II Nrn. 1 und 2 SpVO) auch der – zurückgehend auf ein Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der Europäischen Union und Japan (siehe Rn 48) – in Art. 48 SpVO erwähnte Shochu sowie alle nicht in der Spirituosenverordnung normierten Spirituosen, beispielsweise Tequila und sonstiger Mezcal (Spirituose mit Agave), für die nur im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 Regelungen getroffen wurden (siehe Rn 75; Tequila wurde 2019 zudem als geographische Angabe eingetragen) bzw. alle Spirituosen, soweit keine der Spirituosenkategorien aus Anhang I einschlägig ist, beispielsweise Absinth (Spirituose mit Wermut), soweit nicht bitterer Geschmack vorherrscht und auch im Übrigen ein Bitter (Kat. 30) vorliegt oder Cachaça (Spirituose mit Zuckerrohr), soweit nicht Rum (Kat. 1) einschlägig ist.²⁹

2. Zutaten, Verarbeitung und sonstige Verfahren

Die in Art. 7 SpVO und den Spirituosenkategorien festgelegten besonderen Anforderungen betreffen die zur Herstellung verwendeten Zutaten (Art. 2 Abs. 2 lit. f LMIV) und Verfahren, wobei dort nur solche Verfahren geregelt werden, die zu einer wesentlichen Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses führen und damit eine Verarbeitung (Art. 2 Abs. 1 lit. b LMIV i.V.m. Art. 2 Abs. 1 lit. m HygieneVO) darstellen. Im Folgenden werden

²⁶ Eingefügt durch Art. 85 Nr. 9 der Verordnung (EU) 2024/1143.

²⁷ Die Abweichung der Formulierungen von Kat. 1 lit. a („dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist“) einerseits und Kat. 2 lit. a, Ziff. ii („sodass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist“) andererseits ist nicht geboten; vorzugswürdig erscheint die genauere und nicht selbstreferenzielle Formulierung der Kat. 2. Auch die Spirituosendefinitionen im Bundesrecht der Vereinigten Staaten von Amerika, von denen drei 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), sind bei Gegenüberstellung mit den Definitionen der Spirituosenverordnung, insbesondere der für Whisky/Whiskey, kein Beleg für, sondern gegen die Notwendigkeit selbstreferenzieller Definitionen. Zur unpassenden Verwendung des Begriffs „Aroma“ in Kat. 2 lit. a, Ziff. ii siehe Fußnote 18.

²⁸ Dazu Erwägungsgrund 8 Satz 2 SpVO.

²⁹ Hierfür wird es auf die brasilianischen Legaldefinitionen und deren nachprüfbare Einhaltung ankommen. Im Bundesrecht der Vereinigten Staaten von Amerika wird Cachaça als Unterkategorie von Rum definiert, siehe den Standard of Identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.147, lit. b, Tabelle, Nr. 1 des Code of Federal Regulations.

auch sonstige Verfahrensschritte miteinbezogen, die bei der Spirituosenherstellung zur Anwendung kommen oder kommen können.

a) Ausgangsstoffe, Gärung und Destillation

Wie bereits dargestellt stammt der Alkohol von Spirituosen immer aus der Gärung und anschließenden Destillation landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe (Art. 6 Abs. 1 und Abs. 2 S. 1 SpVO). Das Destillat kann durch starke Destillation eine so hohe Alkoholkonzentration aufweisen, dass es sich um Neutralalkohol ohne feststellbaren Fremdgeschmack handelt (mindestens 96,0 % vol Alkoholgehalt; Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Art. 5 SpVO) bzw. durch schwächere Destillation eine Alkoholkonzentration aufweisen, neben der noch ein Geruch und ein Geschmack des oder der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt sind (weniger als 96,0 % vol Alkoholgehalt; Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Art. 4 Abs. 7 SpVO). Bei den Spirituosen, deren Destillat einen von den Ausgangsstoffen abgeleiteten Geruch und Geschmack bewahrt, ist die Verwendung bestimmter Ausgangsstoffe folglich nicht nur aus rechtlichen, sondern auch aus aromatischen Gründen geboten.

Bei Whisky/Whiskey muss es sich bei dem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff um Getreide handeln (Kat. 2, lit. a, Ziff. i des Anhangs I zur SpVO), also etwa Gerste, Roggen, Weizen oder Mais, bei Rum um den Saft von Zuckerrohr oder den Sirup oder die Melasse aus der Rohrzuckerproduktion (Kat. 1, lit. a). Die in den verschiedenen Sprachfassungen verwendete Konjunktion „oder“ ist dabei nicht exklusiv, sondern inklusiv zu verstehen: Es können Zuckerrohrsaft und/oder Zuckersirup und/oder Melasse verwendet werden. Zwischen frischem Zuckerrohrsaft, Zuckersirup und Melasse, welche zum überwiegenden Teil ebenfalls Zuckersirup ist, bestehen Unterschiede vor allem im Wassergehalt und dem Gehalt sonstiger pflanzlicher Inhaltsstoffe. Die genauen Inhaltsstoffe und ihre Mengenverhältnisse sind bereits in den jeweiligen Ausgangsstoffen selbst angelegt und können von deren Unterart oder (Con-) Varietät,^{29a} ihren Wachstums- und Erntebedingungen sowie der Art und Geschwindigkeit ihrer weiteren Verarbeitung abhängen. Zu anderen als pflanzlichen Ausgangsstoffen siehe Rn 100. Ein von den Ausgangsstoffen stammender Geruch und Geschmack wird als Primäraroma bezeichnet.

Nicht explizit genannt und beschrieben, sondern vorausgesetzt werden Verfahrensschritte wie das Mälzen des Getreides bei Whisky/Whiskey (Kat. 2, lit. a, Ziff. i) oder das Einmaischen und die Durchführung der Gärung (engl. und frz. „fermentation“, span. „fermentación“). Für die Herstellung und Vergärung von Steinobstmaische gibt es allerdings eine Empfehlung der Kommission, die auch Beschreibungen üblicher Verfahrensabläufe beinhaltet (siehe Rn 24 am Ende). Bei der Gärung werden unter Ausnutzung natürlich vorhandener oder durch den Einsatz bestimmter Hefen, anderer Pilze, Bakterien oder anderer Mikroorganismen (Spontangärung, Reingärung) Kohlenhydrate (Saccharide) der Ausgangsstoffe ohne Beteiligung von Sauerstoff enzymatisch zu Ethylalkohol abgebaut. Nur bei Whisky/Whiskey (Kat. 2, lit. a, Ziff. i, Spiegelstrich 2) und Wodka (Kat. 15, lit. a) wird in diesem Zusammenhang Hefe genannt, so dass die Vergärung dort mithilfe von Hefe stattfinden muss. Nicht im Spirituosenrecht, sondern im Zollrecht erwähnt wird die Verwendung von Hefe für die Herstellung von Arrak (siehe Fußnote 52a). Ebenso werden außerhalb der Spirituosenverordnung für die Herstellung von Tequila nur Zucht- und Wildhefen erwähnt,^{29b} obwohl historisch auch – wie für die Herstellung von Pulque – die Vergärung mithilfe von Bakterien nahe liegt. Die durch die Gärung gewonnene alkoholhaltige Masse ist dann Basis der Destillation. Außer dem erwünschten Hauptprodukt (Ethyl-) Alkohol fallen im Rahmen des Gärungsstoffwechsels auch Nebenprodukte an, zu denen unerwünschte wie Methanol gehören, aber auch solche mit aromatischen Eigenschaften wie Ethylester. Das bei der Gärung entstehende Aromenspektrum wird als Sekundäraroma bezeichnet. Die jeweiligen Gärungsnebenprodukte und mit ihnen das Sekundäraroma hängen vor allem davon ab, welche Mikroorganismen die Gärung bewirken und unter welchen physikalischen und chemischen Umständen die Gärung stattfindet. Manche Spirituosenhersteller werben daher mit der Verwendung besonderer eigener Hefestämme, die zum Aroma ihres Produkts beitragen. Da die zur Vergärung genutzten Mikroorganismen generell nicht als Lebensmittel verzehrt werden, sie zur Vergärung der Ausgangsstoffe und damit aus technologischen Gründen bei deren Verarbeitung verwendet werden und sie im Destillat nicht mehr enthalten sind (siehe auch Rn 89 am Ende), handelt es sich bei ihnen lebensmittelrechtlich um Verarbeitungshilfsstoffe (Art. 3 Abs. 2 lit. b ZusatzstoffVO) und nicht um Zutaten.^{29c}

Der Verfahrensschritt der Destillation ist durch Art. 4 Abs. 6 SpVO näher definiert, wobei grundsätzlich die Wahl zwischen Normaldruck- und Vakuumdestillation oder etwa der Verwendung von Brennblasen (Pot-Still-Verfahren) oder Brennsäulen (Column-Still-Verfahren) verbleibt. Lediglich bei Bierbrand (Kat. 13, lit. a) sowie Birken- und Ahornsafbrand (Kat. 13b, lit. a) ist die Destillation unter Normaldruck vorgeschrieben. Auch die Anzahl der Destillationen ist nicht vorgegeben, wird aber zusammen mit dem Destillationsverfahren im Ergebnis eingegrenzt insbesondere durch Vorgaben zur maximal zulässigen (Ethyl-) Alkoholkonzentration von weniger als

29a Die Spirituosenverordnung knüpft in vielen Spirituosenkategorien an bestimmte Arten von Pflanzen an, jedoch nur in wenigen Fällen an bestimmte Unterarten – *Prunus domestica* (Pflaumen und Zwetschgen) gegenüber *Prunus domestica* subsp. *syriaca* (Mirabellen) – oder an bestimmte Varietäten oder Sorten – *Malus domestica* (Äpfel) gegenüber *Malus domestica* var. „Golden Delicious“ (Apfelsorte „Golden Delicious“); *Pyrus communis* (Birnen) gegenüber *Pyrus communis* Cultivar „Williams“ (Birnensorte „Williams“); bei getrockneten Weinbeeren an die rote Rebsorte „Schwarze Korinthe“ und die weiße Rebsorte „Muscat of Alexandria“.

29b Wirtschaftsministerium von Mexiko, offizieller Standard NOM-006-SCFI-2012, Punkt 4.36: „alcoholic fermentation with cultivated or uncultivated yeasts“; Veröffentlichung des Antrags zur Eintragung der geografischen Angabe Tequila (ABl. EU C 255 vom 14.07.2016, S. 5), Punkte 3 und 7: alkoholischen Gärung mithilfe von „kultivierten oder natürlichen Hefen“, span. „levaduras, cultivadas o no“.

96 % vol (Rum gemäß Kat. 1, lit. a), weniger als 94,8 % vol (Whisky/Whiskey gemäß Kat. 2, lit. a, Ziff. ii; Kartoffelbrand gemäß Kat. 9a, lit. a) bis hin zu weniger als 86 % vol. Um im Destillat die maximal zulässigen Gehalte an Methanol (etwa Kat. 4 lit. a, Ziff. iii) einzuhalten und auch die Gehalte anderer unerwünschter flüchtiger Bestandteile zu vermeiden, wird während der Destillation in der Regel der Vorlauf vom Hauptlauf getrennt. Ebenso erfolgt zur Vermeidung höherer Alkohole die Abtrennung des Nachlaufs. Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen wird auch durch das verwendete Destillationsverfahren beeinflusst und ist bei den traditionell angewandten Verfahren höher, was Hintergrund der diesbezüglich (Art. 4 Abs. 24 SpVO) mitunter in den Kategorien der ersten Gruppe normierten obligatorischen (u.a. Kat. 4, lit. a, Ziff. ii) und fakultativen (nur Kat. 1, lit. g, Ziff. i, Spiegelstrich 2) Mindestgehalte sein dürfte.³⁰ Bei Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen hingegen wie für höhere Alkohole auch für flüchtige Bestandteile Vorgaben in Form von zulässigen Maximalgehalten (Art. 5 lit. d SpVO) und für (Ethyl-) Alkohol die Vorgabe eines Mindestgehalts von 96,0 % vol (Art. 5 lit. c SpVO). Zu Maximalgehalten an Blausäure siehe Rn 24 am Ende.

b) Aromatisierung

Bei der Herstellung aus Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs darf neben dem im Destillat verbliebenen Geruch und Geschmack gegebenenfalls keine zusätzliche Aromatisierung (Geruchs- und/oder Geschmackgebung, Art. 4 Abs. 12 SpVO) stattfinden; für die Spirituosenkategorien der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) ist dies im Grundsatz vorgegeben (Art. 7 Abs. 2 lit. c SpVO) und wird in den betreffenden Kategorien wiederholt, teilweise mit dem Zusatz, dass traditionelle Herstellungsverfahren dadurch nicht ausgeschlossen werden.³¹ Soweit in den übrigen Kategorien Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wird, finden sich verschiedene Aromatisierungsvorschriften, die außer auf die Legaldefinition aus Art. 4 Abs. 12 SpVO auch auf diejenigen aus den Absätzen 13 bis 18 zurückgreifen.

Bei der Herstellung aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol) hingegen muss das Aroma anderweitig in die Spirituose gelangen; hierzu finden sich in den betreffenden Kategorien der zweiten Gruppe (Kat. 15 bis 44) ebenfalls verschiedene Aromatisierungsvorschriften. So erfordert die Herstellung von Gin das Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren, wobei die Beeren (botanisch: Zapfen) sogar von einer bestimmten Wacholderart stammen müssen, nämlich vom Gemeinen Wacholder (Kat. 20, lit. a). Im Übrigen dürfen nur Aromastoffe (Art. 4 Abs. 14 SpVO i.V.m. Art. 3 Abs. 2 lit. b AromenVO) und/oder Aromaextrakte (Art. 4 Abs. 16 SpVO i.V.m. Art. 3 Abs. 2 lit. d AromenVO) verwendet werden, wobei aber der Geschmack nach Wacholder vorherrschend bleiben muss (Kat. 20, lit. c). Die Beschränkung auf die Verwendung von Wacholderbeeren des Gemeinen Wacholders zur Aromatisierung dürfte einer zusätzlichen Verwendung von Wacholderbeeren anderer Arten als Aromaextrakt – was wegen der nach den Definitionen in Art. 4 Abs. 12 SpVO und Art. 3 Abs. 2 lit. d AromenVO möglichen Überschneidungen sogar eine praktisch identische Verwendung der verschiedenartigen Wacholderbeeren bei der Herstellung bedeuten kann – entgegenstehen, jedenfalls sofern der Wacholdergeschmack nicht schon auf Basis des Gemeinen Wacholders vorherrschend ist und bleibt. Ein anderes Beispiel für Aromatisierung findet sich bei aromatisiertem Wodka (Kat. 31), zu dessen Herstellung jegliches Aromatisieren erlaubt ist (Kat. 31 lit. c i.V.m. Art. 4 Abs. 12 SpVO). Unter Aromatisierung mit einem geschmackgebenden Lebensmittel (Art. 4 Abs. 18 SpVO i.V.m. Art. 2 BasisVO) fällt dort auch die Praxis der Aromatisierung von Wodka mit Duftendem Mariengras. Dieses ist zugleich eine Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften im Sinne der Aromenverordnung (Art. 2 Abs. 1 lit. b i.V.m. Art. 3 Abs. 2 lit. i AromenVO); unerwünschter natürlich vorkommender Stoff im Sinne dieser Vorschrift, die den Anwendungsbereich der Aromenverordnung unabhängig vom Spirituosenrecht eröffnet, ist dabei Cumarin, das als solches Lebensmitteln nicht zugesetzt werden darf (Art. 6 Abs. 1 i.V.m. Anhang III, Teil A AromenVO), für das aber in Bezug auf Getränke mit Gehalten aus natürlichen Quellen gleichwohl keine Stoffmengenbegrenzung besteht (Art. 6 Abs. 2 i.V.m. Anhang III, Teil B AromenVO), da Getränke nach bisheriger

29c Die Hefen oder sonstigen Mikroorganismen werden nicht als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet, womit die Zusatzstoffverordnung insoweit nicht anwendbar ist (Art. 2 Abs. 2 lit. a ZusatzstoffVO). Sie werden auch nicht oder zumindest weder hauptsächlich noch unmittelbar verwendet, um den Destillaten einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, weshalb auch die Aromenverordnung nicht zur Anwendung kommt (Art. 2 Abs. 1 AromenVO). Und schließlich sind die Mikroorganismen auch von den aus ihnen gewinnbaren Erzeugnissen, nämlich Lebensmittelenzymen, zu unterscheiden sowie ihr Einsatz zur alkoholischen Vergärung als Einsatz in der herkömmlichen Erzeugung alkoholischer Getränke zu qualifizieren, weswegen die Enzymverordnung (Verordnung (EG) Nr. 1332/2008) keine Anwendung findet (Art. 2 Abs. 1 i.V.m. Art. 3 Abs. 2 lit. a EnzymVO und Art. 2 Abs. 4 EnzymVO i.V.m. deren Erwägungsgrund 4 Satz 3).

30 Vgl. Erwägungsgrund 4 der Verordnung (EG) Nr. 2599/95 in Bezug auf traditionellen Rum. Die so bezeichnete Unterkategorie von Rum (Anhang I Kat. 1, lit. g, Ziff. i EU-SpVO) gab es im damaligen Spirituosenrecht noch nicht (Art. 1 Abs. 4 lit. a EWG-SpVO); sie wurde erst mit der EG-Spirituosenverordnung eingeführt (Anhang II Kat. 1, lit. f EG-SpVO). Der dann für traditionellen Rum festgelegte Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von 225 g/hl reinen Alkohols war aber bereits in der EWG-Spirituosenverordnung angelegt. Bereits ein Jahr vor deren Erlass fand sich dieser Wert in Art. 2 der Entscheidung 88/245/EWG des Rates.

31 An eine solche Ausnahme von einem Aromatisierungsverbot anknüpfend dürfen in Deutschland bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Weinbrand oder Brandy zur Abrundung der Geschmacks- und Geruchsmerkmale bestimmte Auszüge verwendet werden (Kat. 5, lit. d des Anhangs I zur SpVO i.V.m. § 1 AGeV).

Einschätzung nicht stark zu seiner Aufnahme durch den Menschen beitragen.³² 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 SpVO; Art. 3 Abs. 2 lit. i AromenVO) zu diesem Zeitpunkt bereits erfüllt ist oder erfüllt sein könnte und jedenfalls hinter den Dekorationszweck zurücktritt; statt einer (definitionsgemäß im Enderzeugnis verbleibenden) Lebensmittelzutat liegt dann ein Rückstand vor. Jedoch erscheint vertretbar, dass insoweit bei nicht zur ersten Gruppe der Spirituosenkategorien gehörenden Spirituosen die für die erste Gruppe geltende Wertung des Art. 7 Abs. 2 lit. f SpVO trägt, wonach ganze unverarbeitete Bestandteile landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe zu Dekorationszwecken verwendet werden dürfen (Schluss a maiore ad minus), auch wenn der Alkohol nicht aus Duftendem Mariengras gewonnen wurde (verallgemeinernde Auslegung vor dem Hintergrund des Schutzzwecks).

Die Aromenverordnung enthält nicht nur Vorschriften betreffend Lebensmittel allgemein, sondern auch betreffend besondere Lebensmittelkategorien wie Spirituosen und sogar betreffend bestimmte Spirituosenkategorien. Für die nach Art. 9 AromenVO zulassungspflichtigen Aromen besteht eine Unionsliste zugelassener und bedingt zugelassener Aromen (Art. 10 i.V.m. Anhang I AromenVO). Hinsichtlich der Verwendung chemisch definierter Stoffe mit Aromaeigenschaften (Aromastoffe nach Art. 3 Abs. 2 lit. b AromenVO) in Spirituosen ergeben sich aus dieser Unionsliste Höchstmengen für 2-Phenylcrotonaldehyd von 1,50 mg/kg, für 5-Methyl-2-phenylhex-2-enal von 5,00 mg/kg und für 4-Methyl-2-phenylpent-2-enal von 0,08 mg/kg der in Verkehr zu bringenden Spirituose (Anhang I, Teil A, Abschnitt 2, Tabelle 1 AromenVO). Für die einzelne oder kombinierte Verwendung der Aromastoffe Chininhydrochlorid, Chininsulfat und Chininmonohydrochloriddihydrat in Spirituosen gilt gemäß der Liste eine Höchstmenge von 250 mg/kg der in Verkehr zu bringenden Spirituose, ausgedrückt als Chinin. Noch keine Eintragungen gibt es in der Unionsliste für die zulassungspflichtigen Aromaextrakte nach Art. 3 Abs. 2 lit. d, Ziff. ii AromenVO (siehe Anhang I, Teil B AromenVO; die Verwendung der Aromaextrakte nach Art. 3 Abs. 2 lit. d, Ziff. i AromenVO hingegen ist gemäß Art. 8 Abs. 1 lit. a AromenVO zulassungsfrei) sowie für die sonstigen Aromen nach Art. 3 Abs. 2 lit. h AromenVO (siehe Anhang I, Teil E AromenVO). Neben Cumarin (siehe oben) gibt es eine Reihe weiterer natürlich in Pflanzen vorkommender unerwünschter Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen: β -Asaron, Blausäure, Menthofuran, Pulegon, Quassin, Teucrin A sowie α - und β -Thujon (Art. 6 Abs. 1 i.V.m. Anhang III, Teil A AromenVO). Bei Verwendung von Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, in denen diese Stoffe von Natur aus vorkommen, dürfen sie jedoch gemäß Art. 6 Abs. 2 i.V.m. Anhang III, Teil B AromenVO unbeschadet der Spirituosenverordnung in bestimmten Höchstmengen im zusammengesetzten Lebensmittel zum Zeitpunkt seines Inverkehrbringens enthalten sein, wobei für verschiedene Lebensmittel und Lebensmittelkategorien in Abhängigkeit davon, wie stark diese zur Aufnahme des jeweiligen Stoffs durch den Menschen beitragen, verschiedene Höchstmengen gelten. Demnach dürfen alkoholische Getränke und damit auch Spirituosen die Höchstgehalte an β -Asaron von 1 mg/kg, an Blausäure von 35 mg/kg und an Quassin von 1,5 mg/kg nicht überschreiten. Alkoholische Getränke mit Minze und/oder Pfefferminze, zu denen im Bereich der Spirituosen z.B. Pfefferminzliköre gehören, dürfen die Höchstgehalte an Menthofuran von 200 mg/kg und an Pulegon von 100 mg/kg nicht überschreiten. Der Höchstgehalt an Teucrin A beträgt 5 mg/kg für Spirituosen mit bitterem Geschmack bzw. Bitter (Kat. 30) sowie für Liköre (Kat. 33) mit bitterem Geschmack und 2 mg/kg für alle übrigen Spirituosen und alkoholischen Getränke. Für Thujone beträgt der Höchstgehalt 35 mg/kg bei aus Artemisia-Arten hergestellten alkoholischen Getränken, wozu im Spirituosensbereich etwa der aus Wermut (*Artemisia absinthium*) hergestellte Absinth gehört, und 10 mg/kg bei den übrigen Spirituosen und alkoholischen Getränken. Da Steine von Steinobst (Kirschen, Pflaumen, Schlehen, Aprikosen, Pfirsichen, Mandeln usw.) Amygdalin enthalten, aus dessen Aufspaltung Blausäure hervorgeht, sieht die Spirituosenverordnung speziell für Brand aus Steinobsttrester (Kat. 7 lit. a, Ziff. iv) und Steinobstbrand (Kat. 9 lit. a, Ziff. iv) einen im Vergleich zur Aromenverordnung höheren (weniger strengen) Höchstgehalt an Blausäure von 7 g/hl (70 mg/l) reinen Alkohols vor. Darüber hinaus kann aus Blausäure und (Ethyl-) Alkohol Ethylcarbamat entstehen, das als wahrscheinlich krebserregend eingestuft wurde. Um den Gehalt an Ethylcarbamat in Bränden aus Steinobsttrester und Steinobstbränden möglichst gering zu halten – angestrebt wird ein Zielwert von 1 mg/l –, hat die Kommission eine Empfehlung mit einem Verhaltenskodex insbesondere für Hersteller erlassen, wonach etwa das Obst für die Maische vorzugsweise entsteint werden sollte und andernfalls eine Beschädigung der Steine vermieden und Steine aus der Maische entfernt werden sollten.^{32a}

Schließlich dürfen auch in Spirituosen Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften nur verwendet werden, wenn die Verbraucher durch ihre Verwendung nicht irregeführt werden (Art. 4 lit. b AromenVO). So können bestimmte Aromen etwa die Fehlvorstellung hervorrufen, dass eine Spirituose dem Verfahren der Reifung (siehe unten) in Holzfässern unterzogen wurde. Typischerweise gereifte Spirituosen gehören allerdings zumeist zur ersten Gruppe der Spirituosenkategorien, die ohnehin nicht aromatisiert werden dürfen. Insoweit kann das Irreführungsverbot aber beispielsweise bei aromatisiertem Wodka (Kat. 31) zum Tragen kommen.

³² Dazu Erwägungsgründe 9 und 10 Satz 1 AromenVO.

^{32a} Empfehlung (EU) 2016/22 zur Prävention und Reduzierung der Ethylcarbamatkontamination in Steinobstbränden und Steinobsttresterbränden (ABl. EU L 6 vom 09.01.2016, S. 8).

c) Süßung

Im Rahmen der Spirituosenherstellung ist Süßung gemäß Art. 4 Abs. 8 SpVO ein Verfahren, bei dem eines oder mehrere süßende Erzeugnisse verwendet werden. Als süßende Erzeugnisse werden in Art. 4 Abs. 9 SpVO zunächst in lit. a die im Anhang, Teil A, Nrn. 1 bis 7, 9 und 11 der EG-Zuckerrichtlinie (Richtlinie 2001/111/EG) genannten Zuckerarten aufgeführt: Halbweißzucker (Nr. 1), Weißzucker (Nr. 2), raffinierter Weißzucker (Nr. 3), Dextrose (Nr. 9), Fruktose (Nr. 11), Glukosesirup (Nr. 7), Flüssigzucker (Nr. 4), Invertflüssigzucker (Nr. 5) und Invertzuckersirup (Nr. 6). Hinzu kommen nach lit. b rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost und frischer Traubenmost, nach lit. c karamellisierter Zucker, der ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird, nach lit. d (Bienen-) Honig im Sinne von Anhang I Nr. 1 der EG-Honigrichtlinie (Richtlinie 2001/110/EG), nach lit. e Johannisbrotsirup und nach lit. f andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die unter den Buchstaben a bis e genannten Erzeugnisse haben.

Für die Spirituosenkategorien der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) bestimmt Art. 7 Abs. 2 lit. e SpVO grundsätzlich, dass diese nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden dürfen – wovon in den betreffenden Kategorien nur eine obligatorische Abweichung für Whisky/Whiskey besteht, der nicht gesüßt werden darf (Kat. 2 lit. d) sowie eine Abweichung für eine Unterkategorie von Rum, die ebenfalls nicht gesüßt werden darf (Kat. 1 lit. g, Ziff. i, Spiegelstrich 3) – und dabei der jeweilige Höchstgehalt an süßenden Erzeugnissen eingehalten werden muss. Nicht näher bestimmt wird die Abgrenzung zwischen Süßung zur Geschmacksabrundung und sonstiger Süßung.³³ Immerhin ist in den Kategorien der EU-Spirituosenverordnung nun jeweils ein Höchstgehalt an süßenden Erzeugnissen festgelegt – anders als noch in der EG-Spirituosenverordnung, die lediglich auf eine noch ausstehende Festlegung verwies (Art. 5 Abs. 1 lit. e, Satz 2 EG-SpVO)³⁴ und darüber hinaus eine Öffnungsklausel für mitgliedstaatliche Abweichungen enthielt (Satz 3).³⁵ Die Festlegung der Höchstgehalte sollte durch den Ausschuss für Spirituosen nach Art. 25 EG-SpVO (jetzt Art. 47 EU-SpVO) vorbereitet werden.³⁶ Bereits auf dessen 92. Sitzung im April 2008 hatte die Kommission die Position des Europäischen Verbands der Spirituosenhersteller vorgestellt, wonach für alle betreffenden Spirituosen ein Höchstgehalt von 20 g süßender Erzeugnisse je Liter Fertigerzeugnis eingeführt werden sollte.³⁷ Auf seiner 98. Sitzung im November 2009 wurde dann ein Verordnungsentwurf vorgelegt, der Höchstgehalte für die damals 13 betroffenen Spirituosen der Kategorien der ersten Gruppe vorsah – 20 g/l für die fünf Spirituosen der Kat. 1, 3, 11, 12 und 13, 25 g/l für die vier Spirituosen der Kat. 4, 5, 6 und 8 sowie 10 g/l für die vier Spirituosen der Kat. 7, 9, 10 und 14 –, wobei diese Maximalgehalte traditionelle Herstellungsverfahren nach einzelstaatlichen Bestimmungen nicht ausschließen sollten, doch wurde der Gegenstand letztlich vertagt.³⁸ Nachdem auch auf der 100. Sitzung im Juni 2010 kein Fortschritt erzielt werden konnte,³⁹ wurde das Thema vom Ausschuss offenbar nicht wieder aufgegriffen. Mit der EU-Spirituosenverordnung von 2019 wurden dann jeweils Höchstge-

33 Das Fehlen näherer Vorgaben zur Geschmacksabrundung war schon vor Erlass der EG-Spirituosenverordnung, mit der dieser Begriff in das Spirituosenrecht eingeführt wurde (Art. 5 Abs. 1 lit. e EG-SpVO), kritisiert worden, siehe Bemerkung 7.3 der Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 26.10.2006 zum Verordnungsvorschlag der Kommission für eine neue Spirituosenverordnung von 2005 (ABl. EU C 324 vom 30.12.2006, S. 12).

34 Das Fehlen von Höchstmengenvorgaben war schon vor Erlass der EWG-Spirituosenverordnung kritisiert worden, siehe Bemerkung 2.1.3 der Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 24.03.1983 zum Verordnungsvorschlag der Kommission von 1982 (siehe Fußnote 9).

35 Mitgliedstaatliche Rechtsvorschrift zur Süßung im Sinne von Art. 5 Abs. 1 lit. e Satz 3 EG-SpVO war auch § 8 AGeV. Nachdem die EU-Spirituosenverordnung bezüglich der Süßung keine solche Öffnungsklausel mehr enthält und die Zulassung zusätzlicher Zuckerarten in § 8 Abs. 1 S. 1 AGeV durch Art. 4 Abs. 9 lit. a EU-SpVO obsolet ist (und bereits aufgrund von Anhang I, Nr. 3, lit. a EG-SpVO sowie Art. 1 Abs. 3 lit. a EWG-SpVO obsolet war), stellt § 8 AGeV nur noch eine mitgliedstaatliche Rechtsvorschrift im Sinne von Art. 46 EU-SpVO dar, soweit sie strengere Vorschriften enthält, was hinsichtlich des Ausschlusses karamellisierten Zuckers durch Abs. 1 Satz 1 (entgegen Art. 4 Abs. 9 lit. c EU-SpVO) und hinsichtlich des Höchstzuckergehaltes nach Satz 2 (der bis auf eine Ausnahme geringer ist als die in den betroffenen Spirituosenkategorien festgelegten Höchstgehalte an süßenden Erzeugnissen) der Fall ist.

36 Der Ausschuss für Spirituosen ist nicht wie der Ständige Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel nach Art. 58 BasisVO ein Ausschuss im Geschäftsbereich der Generaldirektion für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (DG SANTE), sondern wie der Ausschuss für aromatisierte Weinerzeugnisse nach Art. 34 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 im Geschäftsbereich der Generaldirektion für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (DG AGRI). Das Ausschussverfahren richtet sich nach der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 (KomitologieVO). Gemäß Art. 12 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 im Komitologieregister zur Verfügung gestellt werden nicht die Protokolle der Ausschusssitzungen, sondern lediglich die Zusammenfassungen („Kurznotizen“, „summary records“) nach Art. 10 Abs. 1 lit. c KomitologieVO.

37 Zusammenfassung der 92. Sitzung des Ausschusses für Spirituosen am 09.04.2008 vom 21.04.2008, 009709, Punkt 3, abgerufen im Komitologieregister. Der Europäische Verband der Spirituosenhersteller (CEPS) hat sich – wohl auch um Verwechslungen mit der Denkfabrik „Centre for European Policy Studies“ (CEPS) auszuschließen – im November 2012 in „spiritsEUROPE“ umbenannt.

38 Zusammenfassung der 98. Sitzung des Ausschusses für Spirituosen am 27.11.2009 vom 08.12.2009, Ares(2009)364470, Punkt 3, abgerufen im Komitologieregister.

halte in den Kategorien festgelegt, die teilweise dem Entwurf entsprachen (Kat. 1, 11, 12 und 13: alle 20 g/l), teilweise aber auch höher (Kat. 5: 35 statt 25 g/l, Kat. 7 und 14: 20 statt 10 g/l, Kat. 9: 18 statt 10 g/l, Kat. 10: 15 statt 10 g/l) oder niedriger (Kat. 3: 10 statt 20 g/l, Kat. 4, 6 und 8: 20 statt 25 g/l) als die damals vorgeschlagenen Werte waren.⁴⁰ Die drei 2024 neu eingeführten Kategorien sehen Höchstgehalte von 10 g/l (Kat. 9a) sowie 20 g/l (Kat. 13a und 13b) vor. Die Vorgaben sind nach wie vor umstritten, beispielsweise bei Rum: Gesüßten Rum gibt es bereits seit langer Zeit; Traditionen zu ungesüßter Rumherstellung bestehen nur vereinzelt. Um dem Verbraucherschutz bzw. der Verbraucherinformation Genüge zu tun, wäre eine Kennzeichnung als ungesüßt, gesüßt oder stark gesüßt ausreichend gewesen, gegebenenfalls ergänzt durch die Angabe der im Fertigerzeugnis enthaltenen süßenden Erzeugnisse, ausgedrückt als Invertzucker je Liter. Mit dem 2019 festgelegten Gehalt an maximal 20 g süßender Erzeugnisse je Liter Fertigerzeugnis, ausgedrückt als Invertzucker (Kat. 1 lit. f) besteht nunmehr ein weiter Abstand zu den für Likör geltenden Mindestgehalten an süßenden Erzeugnissen (Kat. 33 lit. a, Ziff. i). Weiterhin ist unklar, ob zur Süßung von Rum außer den in Art. 4 Abs. 9 lit. a SpVO genannten Zuckerarten etwa auch Karamell (karamellisierter Zucker, lit. c), Bienenhonig (lit. d) oder Melasse (lit. f) verwendet werden dürfen, oder ob diese süßenden Erzeugnisse als zugleich geschmackgebende Lebensmittel (Art. 4 Abs. 12 i.V.m. Abs. 18 SpVO i.V.m. Art. 2 BasisVO) durch das für Rum geltende Aromatisierungsverbot (siehe Rn 22) ausgeschlossen sind bzw. wann diese geschmackgebenden Lebensmittel im Sinne von Art. 4 Abs. 18 SpVO hauptsächlich dazu verwendet werden, die Spirituose zu aromatisieren.

Für die Spirituosenkategorien der zweiten Gruppe (Kat. 15 bis 44) sowie für die Spirituosen der Auffanggruppe gilt demgegenüber der Grundsatz, dass sie gesüßt werden dürfen (Art. 7 Abs. 3 lit. e und Abs. 4 lit. e SpVO), wovon teilweise Ausnahmen bestehen in Gestalt von Süßungsverboten (Kat. 41 lit. a, Ziff. iii), der Beschränkung auf Süßung nur mit Honig (Kat. 44 lit. d), der Beschränkung, dass nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden darf (Kat. 15, lit. e; Kat. 16, lit. f; Kat. 17, lit. e) und von Maximalgehalten an süßenden Erzeugnissen. Für einige Spirituosen sind demgegenüber sogar Mindestgehalte an süßenden Erzeugnissen vorgeschrieben (etwa Kat. 33 lit. a, Ziff. i).

Von der Süßung im Sinne der Spirituosenverordnung zu unterscheiden ist der Zusatz von Süßungsmitteln im Sinne der Lebensmittelzusatzstoffe-Verordnung. Bei Süßungsmitteln handelt es sich um Lebensmittelzusatzstoffe (Art. 3 Abs. 2 lit. a ZusatzstoffVO), die hauptsächlich zum Süßen verwendet werden (Art. 9 Abs. 1 UAbs. 1 i.V.m. Anhang I Nr. 1 ZusatzstoffVO). Da Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide sowie wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten, nicht als Lebensmittelzusatzstoffe gelten (Art. 3 Abs. 2 lit. a, Ziff. i ZusatzstoffVO), gibt es keine Überschneidung der zur Süßung verwendeten süßenden Erzeugnisse nach der Spirituosenverordnung einerseits und der Süßungsmittel nach Zusatzstoffverordnung andererseits. Die grundsätzliche Zulässigkeit anderer Zusatzstoffe als Farbstoffe als Zutaten bei der Spirituosenherstellung ergibt sich aus Art. 2 lit. d, Ziff. i, Spiegelstrich 3, Unterspiegelstrich 3 gegenüber Unterspiegelstrich 2 SpVO sowie aus Art. 4 Abs. 22 SpVO; konkrete Bestimmungen zur Verwendung von anderen Zusatzstoffen als Farbstoffen in Spirituosen ergeben sich dann nicht aus der Spirituosenverordnung, sondern aus der Zusatzstoffverordnung. Diese enthält eine Unionsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung (Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anhang II ZusatzstoffVO). Zusatzstoffe dürfen nur in denjenigen Lebensmitteln und unter denjenigen Bedingungen verwendet werden, die in Teil E dieser Liste genannt sind (Art. 4 Abs. 3 i.V.m. Anhang II, Teil A, Nr. 2.2 ZusatzstoffVO). Betreffend Spirituosen werden in Teil E jedoch Süßungsmittel (Anhang II, Teil B, Nr. 2 ZusatzstoffVO) weder im Rahmen von Zusatzstoffgruppen (Anhang II, Teil C ZusatzstoffVO) noch als einzelne Zusatzstoffe genannt, so dass Süßungsmittel als solche in Spirituosen keine Verwendung finden dürfen.

Allerdings sind im Rahmen der Zusatzstoffgruppe I 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 für andere Zwecke als zum Süßen zugelassen. Die Zugehörigkeit dieser Zusatzstoffe zur Funktionsklasse der Süßungsmittel schließt nicht aus, dass sie auch für andere Zwecke als zum Süßen verwendet werden können (Art. 9 Abs. 1 UAbs. 2 ZusatzstoffVO); die in Frage kommenden Zwecke können sich nach hier vertretener Ansicht jedoch nicht aus dem speziell für Süßungsmittel geltenden Art. 7 ZusatzstoffVO ergeben. Auch die besonderen Bestimmungen des Migrationsgrundsatzes für Süßungsmittel nach Art. 18 Abs. 4 ZusatzstoffVO können für nicht als Süßungsmittel verwendete Zusatzstoffe keine Geltung beanspruchen.

d) Färbung

Färben ist gemäß Art. 4 Abs. 19 und 20 SpVO ein Verfahren, bei dem ein oder mehrere Farbstoffe im Sinne von Anhang I, Nr. 2 ZusatzstoffVO zur Herstellung verwendet werden. Speziell erwähnt und definiert wird Zuckerkulör, der im Rahmen der Spirituosenverordnung die Lebensmittelzusatzstoffe E 150a (Zuckerkulör), E 150b (Sulfitlaugen-Zuckerkulör), E 150c (Ammoniak-Zuckerkulör) und E 150d (Ammonsulfit-Zuckerkulör) ge-

39 Zusammenfassung der 100. Sitzung des Ausschusses für Spirituosen am 25.06.2010, ohne Datum, ohne Aktenzeichen, Punkt 3, abgerufen im Komitologieregister.

40 Die Höchstgehalte waren im Verordnungsvorschlag der Kommission von 2016 (siehe Fußnote 13) noch nicht vorgesehen, sondern wurden erst vom Europäischen Parlament in erster Lesung 2018 eingebracht (Abänderungen des Europäischen Parlaments vom 01.03.2018, Az. P8_TA(2018)0049). Sie entsprechen den Änderungsvorschlägen des Ausschusses für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI) des Europäischen Parlaments (Änderungsanträge vom 23.02.2018, Az. A8-0021/2018).

mäß Anhang II, Teil B der ZusatzstoffVO umfasst. Da die Bezeichnung des Farbstoffes in anderen Sprachfassungen (engl. und frz. „caramel“, span. „caramelo“) identisch ist mit der Bezeichnung des zur Süßung verwendeten Karamells (Art. 4 Abs. 9 lit. c SpVO, dort umschrieben als dt. „karamellisierter Zucker“, engl. „burned sugar“, frz. „sucre caramélisé“ oder span. „azúcar caramelizado“), wird in der Legaldefinition zusätzlich darauf hingewiesen, dass es sich bei dem braunen Farbstoff nicht um den süßen und zur Aromatisierung verwendeten Karamell handelt.

Für die Spirituosen der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) bestimmt Art. 7 Abs. 2 lit. d SpVO, dass sie grundsätzlich nicht gefärbt werden, außer durch Zuckerkulör, das ausschließlich zur Anpassung der Farbe der genannten Spirituosen verwendet wird. Die dadurch eingeführte Unterscheidung zwischen Farbanpassung und sonstiger Färbung wird nicht näher bestimmt, dürfte aber das Maß der Farbänderung und den verfolgten Zweck betreffen, wie er sich aus Art. 8 lit. a gegenüber lit. c ZusatzstoffVO ergibt (siehe Rn 35). Die betreffenden Spirituosenkategorien enthalten von dem Grundsatz nur Abweichungen für Whisky/Whiskey, dem zwar ebenfalls zur Anpassung der Farbe Zuckerkulör zugesetzt werden darf, wobei es sich dann aber um Zuckerkulör im engeren Sinne (Zusatzstoff E 150a) handeln muss (Kat. 2 lit. a Satz 2 und lit. d) sowie für Obstbrand, der grundsätzlich nicht gefärbt werden darf (Kat. 9 lit. d), dem aber im Falle der mindestens einjährigen Reifung im Kontakt mit Holz zur Anpassung der Farbe Zuckerkulör zugesetzt werden darf (lit. e).

Für die Spirituosen der zweiten Gruppe (Kat. 15 bis 44) sowie der Auffanggruppe gilt hingegen der Grundsatz, dass sie gefärbt werden dürfen (Art. 7 Abs. 3 lit. d und Abs. 4 lit. d SpVO), wovon es jedoch Einschränkungen und Ausnahmen gibt. So darf die Farbe von mit Schlehen aromatisierter Spirituose ausschließlich von den verwendeten Früchten und dem Anis herrühren (Kat. 32 lit. e). Nicht gefärbt werden dürfen Wodka (Kat. 15 lit. d), Geist (Kat. 17 lit. d), London Gin (Kat. 22 lit. a, Ziff. iv), Sambuca (Kat. 36 lit. d), Maraschino (Kat. 37 lit. d) und Mistrà (Kat. 41 lit. d). Auch Brände nach Kategorie 16 dürfen grundsätzlich nicht gefärbt werden (Kat. 16 lit. d), doch darf ihnen im Falle einer mindestens einjährigen Reifung im Kontakt mit Holz zur Anpassung der Farbe Zuckerkulör zugesetzt werden (lit. e).

Wenn Spirituosen nach der Spirituosenverordnung gefärbt werden dürfen, sind zusätzlich die Vorschriften der Lebensmittelzusatzstoffe-Verordnung zu berücksichtigen. Diese enthält eine Unionsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung (Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anhang II ZusatzstoffVO). Zu den gelisteten Zusatzstoffen (Art. 3 Abs. 2 lit. a ZusatzstoffVO) gehören nach ihrer technologischen Hauptfunktion in Lebensmitteln unter anderem Farbstoffe (Art. 9 Abs. 1 UAbs. 1 i.V.m. Anhang I Nr. 2 ZusatzstoffVO). Anhang II, Teil E ZusatzstoffVO enthält Verwendungsbedingungen auch betreffend besondere Lebensmittelkategorien wie Spirituosen und sogar betreffend bestimmte Spirituosenkategorien, wobei die Bedingungen teilweise für Zusatzstoffgruppen (Anhang II, Teil C ZusatzstoffVO) und teilweise für einzelne Lebensmittelfarbstoffe festgelegt sind. Soweit die Zusatzstoffverordnung dabei Verwendungsbedingungen für Zuckerkulör enthält, die auch in der Spirituosenverordnung genannt werden, dürfte sich die konstitutive Wirkung aus der Spirituosenverordnung als der spezielleren bzw. insoweit führenden Regelung ergeben. Zum Tragen kommt dieses Verhältnis zwischen Zusatzstoff- und Spirituosenverordnung erst bei Abweichungen.⁴¹

Die Verwendung von Zuckerkulör nicht zur Färbung, sondern ausschließlich zur Anpassung der Farbe einer Spirituose (siehe oben) wird auch durch die Zusatzstoffverordnung nicht quantitativ konkretisiert. Vorgegeben wird in Anhang II, Teil E ZusatzstoffVO lediglich das Quantum-satis-Prinzip, wonach der Farbstoff gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden ist, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung – hier die Anpassung der Farbe – zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass die Verbraucher nicht irreführt werden (Art. 11 Abs. 2 und Art. 3 Abs. 2 lit. h ZusatzstoffVO). Diesbezüglich besteht die Möglichkeit, eine Entscheidung nach Art. 19 lit. b ZusatzstoffVO herbeizuführen. Zur Konkretisierung ist auf die in Art. 8 ZusatzstoffVO für Lebensmittelfarbstoffe genannten Zwecke abzustellen. Demnach könnte die Farbanpassung zur Förderung der gleichbleibenden Farbgebung verschiedener Chargen einer Spirituose (Art. 8 i.V.m. Art. 6 Abs. 2 lit. c ZusatzstoffVO) oder zur Wiederherstellung der ursprünglichen Farbgebung einer Spirituose erfolgen, deren Farbe z.B. durch Verdünnung mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist (Art. 8 lit. a ZusatzstoffVO). Beides betrifft allerdings hauptsächlich gereifte Spirituosen. Hierbei ist Whisky/Whiskey die einzige Spirituose, bei der die zulässige Anpassung der Farbe dahingehend weiter konkretisiert wird, dass dadurch die Farbe wiederhergestellt werden darf, die das Destillat nach der Fassreifung und vor einer Verdünnung mit Wasser hatte (Kat. 2 lit. a Satz 2 und lit. d). Der Zweck der Färbung normalerweise farbloser Lebensmittel (Art. 8 lit. c ZusatzstoffVO) wird demgegenüber keine bloße Anpassung der Farbe mehr sein, sondern eine darüber hinausgehende Färbung. Ambivalent ist in diesem Rahmen der Zweck, ein Lebensmittel äußerlich ansprechender zu machen (Art. 8 lit. b ZusatzstoffVO). Sofern man die Anpassung der Farbe in einem weiten Sinne versteht, dürfte darunter auch ein Maß an Einfärbung fallen, dass die Spirituose tatsächlich nie hatte und üblicherweise nicht hat. Andererseits darf durch die Einfärbung einer Spirituose wegen des Irreführungsverbotes nicht die Fehlvorstellung hervorgerufen werden, dass die Spirituose dem Verfahren der (Fass-) Reifung unterzogen wurde, was bei der Verwendung von Zuckerkulör jedoch naheliegend ist.

⁴¹ Siehe dazu zuletzt Verordnung (EU) 2024/374, Erwägungsgrund 7. Unproblematisch sind demgegenüber ausdrückliche Abweichungen, etwa gemäß Kat. 9 lit. e und Kat. 16 lit. e des Anhangs I zur SpVO.

Die Zusatzstoffverordnung enthält auch Vorschriften zum Schutz von Spirituosen, die nicht gefärbt werden dürfen: Der Zusatzstoffrechtliche Migrationsgrundsatz des Art. 18 ZusatzstoffVO ist 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 ZusatzstoffVO). Unklar ist, warum nicht auch die Spirituosen der Kategorien 15 und 17 aufgeführt werden, die ebenfalls nicht gefärbt werden dürfen; möglicherweise wurden sie bei der Umstellung des Anhangs II der Zusatzstoffverordnung von der EG-Spirituosenverordnung auf die EU-Spirituosenverordnung übersehen. Zwar hat die Kommission bei ihrer Änderung darauf abgestellt, dass Wodka unter der EU-Spirituosenverordnung nicht mehr gefärbt werden darf (Kat. 15 lit. d), dies aber nur in anderem Zusammenhang berücksichtigt.⁴²

36

e) Reifung

Das Verfahren der „Reifung“ oder „Alterung“ ist gemäß Art. 4 Abs. 11 SpVO 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. Das kann eine Lagerung in Stahltanks sein, die auf chemische Veränderungen innerhalb der Spirituose abzielt, konkret die Entwicklung von Aromen und eines weicheren Profils; Wechselwirkungen mit dem Edelstahl oder der Umgebung außerhalb der Tanks finden hierbei nicht statt. Traditionell ist dies jedoch die Lagerung in Holzfässern zur Erzielung in erster Linie geschmacklicher, aber auch optischer Veränderungen (Fassreifung): Dabei finden neben chemischen Veränderungen innerhalb der Spirituose auch Wechselwirkungen mit den im Holz vorhandenen Verbindungen statt, die sich als aromatische Veränderungen auswirken und zudem für eine goldgelbe bis dunkelbraune Einfärbung der ungereift in der Regel klaren Destillate sorgen. Die bei einer Reifung entstehenden Aromen werden als Tertiäraroma bezeichnet. Außerdem verdunstet ein Teil des Alkohols. Die aromatischen und farblichen Veränderungen sowie der Anteil verdunsteten Alkohols fallen um so größer aus, je länger die Spirituose reift. Allerdings läuft eine solche Reifung in tropischem Klima mit ganzjährig hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit mit höherem Tempo ab als in anderen Klimaten, etwa dem gemäßigten Klima Schottlands. Zudem ist auch das Verhältnis von Spirituosenvolumen zur Kontaktfläche zwischen Spirituose und Holz für das mögliche Maß an Reifung und die Reifungsgeschwindigkeit entscheidend.

37

Für die Fassreifung kommen neben verschiedenen Fassgrößen (Barrel, Barrique usw.) auch verschiedene Holzarten in Betracht, wobei am häufigsten Eichenholzfässer verwendet werden. Weiterhin können die Fässer neu oder zuvor für die Reifung anderer Spirituosen (vgl. Art. 12 Abs. 3a lit. b SpVO) oder Weine verwendet worden sein; sie können unbehandelt oder innen ausgekohlt sein. Eine weitere Variationsmöglichkeit im Rahmen der Reifung ist das „criaderas y solera“-Verfahren, das in Abgrenzung zur statischen Einzelfassreifung auch als dynamisches Reifungsverfahren bezeichnet wird. Dieses traditionell zur Reifung von Sherry und Brandy angewandte Verfahren wird mittlerweile auch zur Reifung von Rum eingesetzt, ist aber spirituoserechtlich bislang nur in Bezug auf Brandy im Ansatz geregelt (Anhang III SpVO; Art. 19 SpVO). Bei ihm sind mehrere Fassreihen übereinander gestapelt, wobei die jüngste Reifungsstufe in der obersten Reihe und die älteste Reifungsstufe in der untersten Reihe lagert. Sobald die Spirituose in der untersten Reihe den gewünschten Reifegrad erreicht hat, wird sie zum Teil entnommen und z.B. in Flaschen abgefüllt. Die nach Entnahme fehlende Teilmenge wird aus der nächsthöheren Reifungsstufe aufgefüllt und die dann dort fehlende Teilmenge wiederum aus der nächsthöheren Reifungsstufe. Die oberste Reifungsstufe wird mit ungereiftem Destillat wieder aufgefüllt. Das Solera-Verfahren ist nicht nur ein Reifungsverfahren, sondern zugleich ein Zusammenstellungsverfahren (siehe Rn 44); es kommt nicht zwischen einzelnen Fässern zu unterschiedlichen aromatischen und optischen Veränderungen, sondern das Durchlaufen mehrerer Fässer führt zu einem gewissen Ausgleich. Grundsätze zur Reifung enthält Art. 7 SpVO zu keiner der Spirituosengruppen. Erst in den einzelnen Kategorien finden sich dazu Vorgaben: Obligatorisch ist die Reifung für die Herstellung von Whisky/Whiskey, die eine mindestens dreijährige Reifung des endgültigen Destillats in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern voraussetzt (Kat. 2 lit. a, Ziff. iii) sowie von Brandy, die bei Reifung in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von jeweils weniger als 1000 Litern eine Mindestreifungsdauer von sechs Monaten und bei Reifung in Eichenholzbehältern mit einem Fassungsvermögen von jeweils mindestens 1000 Litern eine Mindestreifungsdauer von einem Jahr erfordert (Kat. 5 lit. a, Ziff. ii); fakultativ ist eine Reifung bei Branntwein (Kat. 4 lit. g), Obstbrand (vgl. Kat. 9 lit. e), Bränden nach Kategorie 16 (vgl. Kat. 16 lit. e) und aromatisiertem Wodka (Kat. 31 lit. c). Die Nennung der Reifung in diesen Kategorien wirft die Frage auf, ob im Umkehrschluss die Spirituosen anderer Kategorien nicht gereift werden dürfen. Unzulässigerweise gereifte Spirituosen würden dann nicht mehr ihren Kategorien entsprechen. Allerdings dürften sie dann konsequenterweise auch nicht von der Auffangkategorie bzw. -gruppe (Art. 7 Abs. 4 i.V.m. Anhang II SpVO) erfasst werden, da auch dort keine Reifung genannt wird. Im Ergebnis läge eine Spirituose im Sinne von Art. 2 SpVO vor, die aber weder von einer der Spirituosenkategorien noch von der Auffangkategorie erfasst würde. Dieses Ergebnis widerspräche den Regelungszwecken der Spirituosenvverordnung, insbesondere dem Verbraucherschutz, weshalb in systematisch-teleologischer Auslegung auch Spirituosen der Kategorien, in denen keine Reifung genannt wird, gereift werden dürfen, solange dies nicht mit den übrigen Anforderungen der jeweiligen Kategorie kollidiert. Aromatisierungsverbote stehen einer Reifung nicht entgegen, da die Reifung nicht unter die Legal-

38

39

⁴² Siehe Verordnung (EU) 2024/374.

definition der Aromatisierung gemäß Art. 4 Abs. 12 SpVO fällt, sondern durch die Legaldefinition in Art. 4 Abs. 11 SpVO als eigenständiges Verfahren neben der Aromatisierung anerkannt wird. Entsprechendes gilt für das Verhältnis von Reifung zu Färbung und Färbungsverboten. Die Annahme der Zulässigkeit von Reifung auch ohne ausdrückliche Vorgabe wird komplettiert durch ein historisches Argument – die rechtlich festgelegten Spirituosenkategorien orientieren sich ja zuvörderst an den historisch gewachsenen Kategorien (siehe Rn 13) – am Beispiel von Rum, der traditionell und bis heute ganz überwiegend in gereifter Form auf den Markt kommt, obwohl in der betreffenden Spirituosenkategorie die Reifung nicht erwähnt wird. Übrigens ohne dass in der Europäischen Union ein Rum aus diesem Grund aus dem Verkehr hätte genommen werden müssen.

Aromatisierungsverbote stehen einer Reifung selbst dann nicht entgegen, wenn in den zur Reifung genutzten Behältern zuvor andere Spirituosen oder sonstige alkoholische Getränke gelagert wurden, so dass deren Aromen in die jetzt in ihnen gelagerte Spirituose gelangen können.⁴³ Dies gilt zumindest, soweit bei der Herstellung der Spirituose schon traditionell so verfahren wurde. Auch die Reifung in zuvor für andere Lebensmittel wie z.B. Ahornsirup genutzten Behältern ist mittlerweile weit verbreitet.

f) Filtration

Die Filtration ist ein Verfahren, das sowohl bei Spirituosen als auch bei anderen Lebensmitteln angewandt wird; es gilt als herkömmliches Lebensmittelzubereitungsverfahren (vgl. Anhang II, Spalte 2, Zeile 6 der AromenVO). Bei Spirituosen kann etwa Aktivkohlefiltration dazu genutzt werden, unerwünschte Nebenprodukte oder Verfärbungen aus dem Destillat zu entfernen. Selbst einige durch Reifung eingefärbte Spirituosen werden filtriert, um sie wieder zu entfärben. Auch Spirituosen, deren Lösungsvermögen durch Verdünnung mit Wasser (siehe Rn 47) so weit sinkt, dass zuvor gelöste ätherische und sonstige Öle als Tröpfchen ausfallen und eine trübe Emulsion bilden, werden zum Teil gekühlt filtriert, da sich die Phasen letztlich gänzlich entmischen und eine Ölschicht entstehen könnte, deren Verderben die Spirituose insgesamt verderben würde. Als nicht spirituosenspezifisch wird das Verfahren der Filtration in der Spirituosenverordnung nicht eigens definiert und geregelt, lediglich die Behandlung mit Aktivkohle wird in einer der Spirituosenkategorien angesprochen (siehe unten). Jedoch gelten wie für alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, auch für Filtrationsvorrichtungen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie generell die Vorschriften der Lebensmittelhygiene (Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. V HygieneVO).

Ausdrücklich zulässig ist bei Wodka die Behandlung des Destillats mit Aktivkohle (und anderen Verarbeitungshilfsstoffen), um ihm besondere sensorische Eigenschaften zu verleihen (Kat. 15 lit. a Satz 2).^{43a} Die Nennung der Aktivkohlebehandlung in dieser Kategorie wirft die Frage auf, ob im Umkehrschluss die Spirituosen anderer Kategorien nicht gefiltert oder jedenfalls nicht mit Aktivkohle behandelt werden dürfen. Ähnlich wie beim Verfahren der Reifung (siehe oben) spricht ein historisches Argument gegen diese Auslegung: Die rechtlich festgelegten Spirituosenkategorien bilden historisch gewachsene Kategorien ab, häufig wurden Produktionsbeschreibungen in Normtexte umgewandelt, wobei eine kategorieübergreifend gänzlich vereinheitliche Regelungssystematik noch immer fehlt, so dass Vergleichen der Kategorien untereinander nur eine begrenzte Aussagekraft zukommt. Zu berücksichtigen ist außerdem, dass der Einsatz von Aktivkohle als Schönungsmittel nicht spirituosenspezifisch ist und ihr Einsatz oder Nichteinsatz grundsätzlich nicht spezifisch für bestimmte Kategorien von Spirituosen ist.

Aus den jeweiligen Kategorien selbst können sich jedoch indirekt Einschränkungen ergeben. Die Bestimmung für Whisky/Whiskey, dass das endgültige Destillat die Farbe, das Aroma und den Geschmack bewahrt, die beim festgelegten Herstellungsprozess entstanden sind (Kat. 2 lit. a, Satz 2), schließt auch Filtrationen aus, welche die Farbe, das Aroma oder den Geschmack verändern würden. Ob die Aufzählung der bei der Herstellung von aromatisiertem Wodka zulässigen Verfahren, die nur das Süßen, Zusammenstellen, Aromatisieren, Reifen und Färben nennt (Kat. 31 lit. c) im Umkehrschluss so zu verstehen ist, dass die dort nicht genannte Filtration nicht zulässig ist, oder ob sich eine solche Ausschlusswirkung nur auf Verfahren beziehen kann, die in der Spirituosenverordnung geregelt sind, ist fraglich, kann aber auch dahinstehen, zumal aromatisierter Wodka auf der Basis von Wodka hergestellt wird (Kat. 31 lit. a), für den ein Ausschluss der Filtration nicht gilt (Kat. 15).

g) Zusammenstellen (Blending) und Mischen

Das Zusammenstellen (Blending) ist ein Verfahren, bei dem zwei oder mehrere Spirituosen derselben Kategorie miteinander kombiniert werden, die in ihrer Zusammensetzung nur geringfügige Abweichungen aufweisen, welche durch das Herstellungsverfahren und/oder die verwendeten Destillationsgeräte und/oder die Reifungsdauer und/oder das geografische Erzeugungsgebiet unterscheidbar sind (Art. 3 Abs. 11 SpVO). Das Ergebnis dieses Verfahrens ist die Zusammenstellung (der Blend); sie gehört derselben Spirituosenkategorie an wie ihre Ausgangspirituosen (Art. 3 Abs. 12 und Abs. 11 S. 2 SpVO).

43 Vgl. Bemerkung 2.2.3 der Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 24.03.1983 zum Verordnungsvorschlag der Kommission von 1982 (siehe Fußnote 9).

43a Während in der deutschsprachigen Fassung der Begriff „Hilfsstoffe“ verwendet wird, wird in anderen Sprachfassungen der Plural des in Art. 3 Abs. 2 lit. b ZusatzstoffVO definierten und der Sache nach zutreffenden Begriffs „Verarbeitungshilfsstoff“ (engl. „processing aid(s)“, frz. „auxiliaire(s) technologique(s)“, span. allerdings „auxiliares tecnológicos“ statt „coadyuvante(s) tecnológico(s)“) verwendet.

Das Zusammenstellen ist vom Mischen zu unterscheiden, welches das Kombinieren der Spirituose einer Spirituosenkategorie oder einer geografischen Angabe mit einer oder mehreren Spirituosen, die einer anderen Spirituosenkategorie angehören und/oder mit einem oder mehreren Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist (Art. 3 Abs. 9 SpVO). Das Ergebnis dieses Verfahrens ist die Mischung (Art. 3 Abs. 10 SpVO).

Die einzige Spirituosenkategorie, in der das Zusammenstellen erwähnt wird, ist aromatisierter Wodka (Kat. 31 lit. c). Es ist aber auch bei anderen Spirituosenkategorien zulässig und wird beispielsweise bei Rum (Kat. 1) und Whisky/Whiskey (Kat. 2) häufig angewandt. Das Mischen wird nur im Zusammenhang mit der sonstigen Spirituose Guignolet Kirsch (Anhang II Nr. 3 SpVO) erwähnt und ist generell zulässig.

h) Verdünnen und Abfüllen

Für den Verzehr durch den Endverbraucher wird die Spirituose in aller Regel mit Wasser verdünnt, um den Alkoholgehalt auf Trinkstärke herabzusetzen (siehe Rn 11), wobei der Mindestalkoholgehalt der jeweiligen Spirituosenkategorie zu berücksichtigen ist (Art. 2 lit. f, Ziff. ii SpVO). Hinsichtlich der Anforderungen an das Wasser verweist Art. 2 lit. f, Ziff. i SpVO auf die EG-Trinkwasserrichtlinie (Richtlinie 98/83/EG), die allerdings zwischenzeitlich durch die EU-Trinkwasserrichtlinie (Richtlinie (EU) 2020/2184) abgelöst wurde, sowie auf die Mineralwasserrichtlinie (Richtlinie 2009/54/EG). Dass nur in drei Spirituosenkategorien der Zusatz von Wasser als zulässig erwähnt wird (Kat. 2 lit. a Satz 2; Kat. 6 lit. a Ziff. i; Kat. 22 lit. a Ziff. vi) bedeutet nicht, dass im Umkehrschluss bei den Spirituosen der anderen Kategorien der Zusatz von Wasser ausgeschlossen wäre. Die Verdünnung führt z.B. bei gereiften Spirituosen zugleich zu einer Ausdünnung der Farbe, was einer der Gründe für deren Färbung bzw. Farbanpassung ist, vgl. auch Art. 8 lit. a ZusatzstoffVO.

Schließlich wird die Spirituose in Flaschen oder andere Behältnisse zur Abgabe an den Endverbraucher abgefüllt. Hierfür gibt es Vorgaben zu Nennfüllmengen, die sich grundsätzlich nicht aus der Spirituosenverordnung, sondern aus der mitgliedstaatlichen Umsetzung der Richtlinie 2007/45/EG zur Festlegung von Nennfüllmengen für Erzeugnisse in Fertigpackungen ergeben. Demnach dürfen Spirituosen in Fertigpackungen, die innerhalb des Füllmengenbereichs von 100 ml bis 2 l liegen, nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn die Nennfüllmenge der fertig verpackten Erzeugnisse 100 ml, 200 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml, 1000 ml, 1500 ml, 1750 ml oder 2000 ml beträgt (Art. 3 i.V.m. Anhang, Nr. 1, Zeile 6 der Richtlinie).⁴⁴ Davon abweichend erlaubt Art. 48 SpVO, dass einfach destillierter Shochu, der in einer Brennblase hergestellt und in Japan abgefüllt worden ist, in Nennfüllmengen von 720 ml und 1800 ml auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht werden darf. Diese Ausnahme beruht auf einem Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der Europäischen Union und Japan,⁴⁵ in dessen Anhang 2-D vereinbart wurde, dass einfach destillierter Shochu gemäß der Definition in Art. 3 UAbs. 10 des japanischen Gesetzes über die Steuer auf alkoholische Getränke (Gesetz Nr. 6 von 1953), der in einer Destillationsblase hergestellt und in Japan abgefüllt wird, auf dem Markt der Europäischen Union in traditionellen vier go oder ein sho fassenden Flaschen in Verkehr gebracht werden darf, sofern die sonstigen einschlägigen Rechtsvorschriften der Europäischen Union erfüllt sind.

i) Nicht genannte Zutaten

Die in den Spirituosenkategorien genannten Zutaten bzw. Bestandteile sind nicht als Mindestbestandteile, sondern als abschließende Liste der zulässigen Bestandteile zu verstehen. Dies hat der EuGH anlässlich der Frage, ob Milch ein zulässiger Bestandteil von Eierlikör (Anhang II Kat. 41 EG-SpVO; jetzt Anhang I Kat. 39 EU-SpVO) sein kann, unter der Geltung der EG-Spirituosenverordnung entschieden.⁴⁶ Die dafür genannten Gründe sind auch unter der EU-Spirituosenverordnung noch aktuell: Erstens ergäbe sich aus dem Regelungszusammenhang der Spirituosenkategorien und der Auffangkategorie (Art. 9 Abs. 1 und 2 EG-SpVO, jetzt Art. 10 Abs. 2 und 3 EU-SpVO), dass die Bestimmungen der Spirituosenkategorien abschließend seien. Und zweitens seien die Bestimmungen der Kategorien eng auszulegen, um die mit der Spirituosenverordnung verfolgten Schutzzwecke zu erreichen; nicht genannte 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 ermöglichen.

Die angeführten Gründe müssten konsequenterweise ebenso wie für Zutaten auch für Verfahren gelten. Wie dargelegt könnte aber ohne manche der nicht ausdrücklich in den Kategorien genannten Verfahrensschritte gar keine Spirituosenherstellung stattfinden. Und auch hinsichtlich fakultativer Verfahrensschritte wäre dieses Verständnis zu eng. So erscheint es etwa unvertretbar, das Verfahren des Zusammenstellens (Blending) im Rahmen der Spirituosenkategorien allein auf aromatisierten Wodka anwenden zu wollen. Zu unvertretbaren, namentlich den Regelungszwecken der Spirituosenverordnung zuwiderlaufenden Ergebnissen würde es wie gezeigt auch führen, die Zulässigkeit des Verfahrens der Reifung auf diejenigen Kategorien zu beschränken, in denen es ausdrücklich genannt wird. Auch sind die Kategorien selbst nur ein Teil der Spirituosenverordnung (Art. 5 EG-SpVO; Art. 7 EU-SpVO), die insgesamt in den Blick zu nehmen ist. So ergibt sich die Zulässigkeit der Zugabe von Wasser, was nicht nur als Verfahren, sondern als Zutat zu verstehen ist, lediglich in drei Fällen aus den Spirituosenkategorien und im Übrigen – und dies dem Wortlaut nach nicht einmal zwingend – aus Art. 2 lit. f EU-SpVO (anders noch Anhang I Nr. 6 der EG-SpVO sowie Art. 4 Abs. 6 EWG-SpVO, wonach gene-

⁴⁴ Umgesetzt durch die deutsche Fertigpackungsverordnung (§ 23 i.V.m. Anlage 1, Nr. 1, Zeilen 6 und 7 FPackV).

⁴⁵ ABl. EU L 330 vom 27.12.2018, S. 3. Dazu Erwägungsgrund 34 SpVO sowie Verordnung (EU) 2018/1670.

⁴⁶ EuGH, Urt. v. 25.10.2018, Rs. C-462/17, juris Rn 21 bis 30.

rell bei der Herstellung von Spirituosen der Zusatz von Wasser, das den genannten Anforderungen genüge, ausdrücklich zulässig war). Ein weiteres Beispiel betrifft Lebensmittelzusatzstoffe im Sinne der ZusatzstoffVO: 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 EU-SpVO sowie aus Art. 4 Abs. 22 EU-SpVO; einziger in den Spirituosenkategorien genannter Lebensmittelzusatzstoff ist jedoch der Farbstoff Zuckerkulör. Wäre die Verwendung anderer Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe nicht zulässig, hätte es keiner sie betreffenden Regelungen in der Spirituosenverordnung oder in der Zusatzstoffverordnung in Bezug auf Spirituosen (siehe Rn 30) bedurft. Auch diesbezüglich bleibt die Klarheit von Art. 2 EU-SpVO hinter derjenigen der damaligen Regelung des Art. 4 (Abs. 1 i.V.m.) Abs. 2 EWG-SpVO zurück. Nicht aus den Spirituosenkategorien, sondern aus Art. 7 Abs. 2 lit. f SpVO ergibt sich schließlich die Zulässigkeit des Zusatzes ganzer unverarbeiteter Bestandteile des Ausgangsstoffs, aus welchem der Alkohol gewonnen wird, zu Dekorationszwecken. Sowohl vor diesem als auch vor dem Hintergrund sämtlicher Erwägungsgründe ergibt sich aus dem Regelungszusammenhang von Spirituosenkategorien und Auffangkategorie keinesfalls zwingend, sondern allenfalls grundsätzlich, dass die Bestimmungen der Spirituosenkategorien abschließend sind. Zusätzlich ist dieser Grundsatz auf Zutaten zu beschränken oder jedenfalls in Bezug auf Verfahren als von Ausnahmen durchsetzt anzusehen.

Fraglich bleibt, inwieweit traditionelle Herstellungsverfahren (was aus den Erwägungsgründen ersichtlich in einem weiten Sinne zu verstehen ist und sowohl Verfahren als auch Zutaten einschließt) Berücksichtigung finden können, soweit sie die Verwendung von Zutaten betreffen, die in den Spirituosenkategorien nicht genannt werden. Dass die Argumentation des EuGH gegen die generelle Möglichkeit der Berücksichtigung traditioneller Herstellungsverfahren sehr restriktiv ausfällt, wird schon daran deutlich, dass traditionelle Herstellungsverfahren in der EG- sowie der EU-Spirituosenverordnung ausschließlich im Zusammenhang mit dem Verfahren der Aromatisierung erwähnt wurden und werden. Andererseits ist hier eine Abhilfe im Wege der Auslegung nicht geboten. Vielmehr kann auf eine Änderung der Verordnung verwiesen werden, die auf informellem Wege oder im Wege einer Petition auf Ebene der Mitgliedstaaten oder der Union angestoßen werden kann. Für Eierlikör und Likör mit Eizusatz bestimmt nunmehr die EU-Spirituosenverordnung anders als noch die EG-Spirituosenverordnung ausdrücklich, dass zur Herstellung Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden dürfen (Anhang I Kat. 39 lit. d und Kat. 40 lit. d EU-SpVO).

III. Kennzeichnungsrecht

Das Aufmachungs- und Kennzeichnungsrecht in Bezug auf Spirituosen ergibt sich aus der Spirituosenverordnung und im Übrigen aus der Lebensmittel-Informationsverordnung (Art. 9 SpVO i.V.m. Art. 1 Abs. 4 LMIV);⁴⁷ die Vorschriften bezwecken den Verbraucherschutz und die Verbraucherinformation.⁴⁸ Im Folgenden werden nur die Vorschriften für vorverpackte Spirituosen dargestellt, also solche, die in Flaschen oder andere Behälter abgefüllt sind und als solche oder zusätzlich in Kartons verpackt an den Endverbraucher abgegeben werden sollen (Art. 2 Abs. 2 lit. e LMIV; Art. 4 Abs. 5 SpVO). Bei ihnen müssen die verpflichtenden Informationen direkt auf der Flasche oder der sonstigen Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett angebracht werden (Art. 12 Abs. 2 LMIV; Art. 4 Abs. 4 SpVO), und zwar in einer bestimmten Mindestschriftgröße (Art. 13 Abs. 2 und 3 i.V.m. Art. 9 Abs. 1 LMIV; Art. 13 Abs. 2 und 3 LMIV i.V.m. Art. 24 Abs. 2 ZusatzstoffVO) oder anderweitig deutlich und gut lesbar (Art. 13 Abs. 1 LMIV).⁴⁹ Soweit grundsätzlich verpflichtende Lebensmittelinformationen bei Spirituosen ausnahmsweise nicht verpflichtend sind, aber freiwillig bereitgestellt werden, müssen sie gleichwohl einem Teil der für verpflichtende Informationen geltenden Anforderungen entsprechen (Art. 36 Abs. 1 LMIV). Diese und sonstige freiwillige Angaben sowie Pflichtangaben dürfen für die Verbraucher insbesondere nicht irreführend oder missverständlich sein, sondern müssen zutreffend, klar und leicht verständlich sein (Art. 36 Abs. 2 und Art. 7 LMIV; ferner Art. 16 BasisVO).

In der Lebensmittelkette sind zwischen Agrarproduzenten, Spirituosenherstellern und Endverbrauchern meist noch verschiedene Händler beteiligt und statt eines Herstellers, der alle Herstellungsschritte von der Destillation bis zum Endprodukt selbst ausführt, fallen nicht selten Abfüller, Destillateur, Markenrechtsinhaber und beauftragender bzw. lizenznehmender Unternehmer auseinander. Als für die Informationen über ein Lebensmittel (Art. 2 Abs. 2 lit. a LMIV) und damit auch für die Kennzeichnung einer Spirituose verantwortlichen Lebensmittelunternehmer bestimmt Art. 8 Abs. 1 i.V.m. Art. 2 Abs. 1 lit. a LMIV i.V.m. Art. 3 Nr. 3 BasisVO diejenige natürliche oder juristische Person, unter deren Namen oder Firma die Spirituose vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Europäischen Union niedergelassen ist, den Importeur, der die Spirituose in die Union einführt. Andere Lebensmittelunternehmer in der Lebensmittelkette wie z.B. Händler werden nach Art. 8 Abs. 3 LMIV dahingehend verpflichtet, dass sie keine Spirituosen abgeben dürfen, von denen sie aufgrund der ihnen im Rahmen ihrer Berufstätigkeit vorliegenden Informationen wissen oder annehmen müssen, dass sie dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht oder den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften nicht entsprechen.

⁴⁷ Dazu Erwägungsgründe 11 und 12 Sätze 1 und 2 SpVO. Siehe ferner die Erwägungsgründe 48 und 49 Satz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143.

⁴⁸ Erwägungsgründe 3 und 20 LMIV; Erwägungsgrund 12 Satz 3 und Erwägungsgrund 14 SpVO.

⁴⁹ Dazu Erwägungsgründe 17 und 26 LMIV.

Um für die einheitliche Anwendung der Vorschriften im Spirituosenbereich zu sorgen, hat die Kommission auf Grundlage von Art. 43 Abs. 2, 1. Alt. SpVO Umsetzungsleitlinien erlassen,⁵⁰ denen jedoch – ähnlich den Kommissionsdokumenten zur Lebensmittel-Informationsverordnung⁵¹ – keine Rechtsverbindlichkeit zukommt.

1. Sprachliche Anforderungen

In sprachlicher Hinsichtlich bestimmt Art. 15 Abs. 1 LMIV, dass verpflichtende Informationen über Lebensmittel in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen das Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache abzufassen sind. Für ihr Hoheitsgebiet hat die Bundesrepublik Deutschland von der Ermächtigung des Art. 15 Abs. 2 LMIV Gebrauch gemacht und festgelegt, dass verpflichtende Kennzeichnungen von Lebensmitteln in deutscher Sprache zu erfolgen haben (§ 2 Abs. 1 LMIV). Dies schließt nicht aus, dass die verpflichtenden Angaben in weiteren Sprachen abgefasst werden (Art. 15 Abs. 3 LMIV).

Bei grundsätzlich verpflichtenden Lebensmittelinformationen, die bei Spirituosen ausnahmsweise nicht verpflichtend sind, aber freiwillig bereitgestellt werden, müssen nicht alle für verpflichtende Informationen geltenden Anforderungen beachtet werden, sondern nur die des Kapitels IV Abschnitte 2 und 3 der LMIV (Art. 36 Abs. 1 LMIV). Da die sprachlichen Anforderungen nach Art. 15 LMIV im Kapitel IV Abschnitt 1 der LMIV enthalten sind, gelten sie für diese und sonstige freiwillige Angaben folglich nicht.

Speziell in Bezug auf Spirituosen bestimmt Art. 15 Abs. 1 SpVO, dass die in den Anhängen I und II der Spirituosenverordnung kursiv gedruckten Begriffe und geografische Angaben weder auf dem Etikett noch in der Bezeichnung und Aufmachung der Spirituosen übersetzt werden. Das betrifft insbesondere die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen der Spirituosen. Folglich darf etwa statt der englischsprachigen Bezeichnung „Sloe Gin“ (Kat. 35) nicht die deutschsprachige Übersetzung „Schlehengin“ verwendet werden, auch die französischsprachige Bezeichnung „punch au rhum“ (Kat. 33 lit. d, Spiegelstrich 3 SpVO) für Rum-Punsch sowie die dänischsprachige Bezeichnung „solbærrom“ (Kat. 33 lit. e, Spiegelstrich 5 SpVO) für Schwarzer-Johannisbeer-Rum – beides Liköre – dürfen nicht übersetzt werden. Interessanterweise ist für letzteren in der dänisch-, englisch- und deutschsprachigen Fassung die alternative englischsprachige Bezeichnung „blackcurrant rum“ zulässig, die mangels Kursivsetzung auch z.B. in die deutsche Sprache übersetzt werden darf (die anderen Sprachfassungen enthalten ebenfalls eine nicht kursiv gesetzte Alternativbezeichnung, wenn auch in anderer als englischsprachiger Übersetzung), so dass das Übersetzungsverbot hier keine Wirkung entfaltet.

2. Bezeichnung der Spirituose

In einem weiten Sinne umfasst „Bezeichnung“ die Begriffe, die bei der Kennzeichnung, der Aufmachung und auf der Verpackung einer Spirituose, in den Begleitpapieren beim Transport einer Spirituose, in den Geschäftspapieren, insbesondere den Rechnungen und Lieferscheinen, und in der Werbung für eine Spirituose verwendet werden (Art. 4 Abs. 1 SpVO). Demgegenüber ist die Bezeichnung einer Spirituose im engeren Sinne ihre rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Art. 3 Abs. 1 SpVO i.V.m. Art. 2 Abs. 2 lit. n LMIV), mit der sie zu bezeichnen, aufzumachen und zu kennzeichnen ist (Art. 10 Abs. 1 UAbs. 1 und 2 SpVO). Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung ergibt sich für Spirituosen, die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie gemäß Anhang I der Spirituosenverordnung genügen, aus eben dieser Kategorie (Art. 10 Abs. 2 SpVO) – konkret aus deren Bezeichnung oder einer gegebenenfalls in der Kategorie zugelassenen anderweitigen Bezeichnung – und ist in ihrer Verwendung geschützt (Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 SpVO).⁵² So ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer unter Kategorie 2 fallenden Spirituose gemäß der Bezeichnung dieser Kategorie „Whisky“ oder „Whiskey“. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer unter Kategorie 15 fallenden Spirituose ist gemäß deren Bezeichnung „Wodka“, alternativ darf aber die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Vodka“ verwendet werden (Kat. 15 lit. g). Eine „Spirituose mit Wacholder“ (Kat. 19) darf auch als „Wacholder“ oder „Genebra“ bezeichnet werden (Kat. 19 lit. d). Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose, die den Anforderungen keiner der Spirituosenkategorien genügt, lautet „Spirituose“ (Art. 10 Abs. 3 SpVO). Es gibt bei Spirituosen folglich immer eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, weshalb die allgemeine Regelung des Art. 17 Abs. 1 S. 2 LMIV bei Spirituosen niemals einschlägig ist. Falls eine Spirituose den Anforderungen von mehr als einer Spirituosenkategorie genügt, so kann sie unter einer oder mehreren der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden (Art. 10 Abs. 4 SpVO). Dementsprechend kann „destillierter Gin“ (Kat. 21) auch als „Gin“ (Kat. 20) oder „Spirituose mit Wacholder“ (Kat. 19) bezeichnet werden; „Sloe Gin“ (Kat. 35) kann auch als „Likör“ (Kat. 33) bezeichnet werden. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung muss auf dem Etikett der Spirituose deutlich erkennbar und gut sichtbar angebracht sein und darf grundsätzlich weder ersetzt noch geändert werden (Art. 10 Abs. 1 UAbs. 3 SpVO).

Ausnahmen in Gestalt von Möglichkeiten zur Ersetzung oder Ergänzung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung können sich aus den Spirituosenkategorien sowie aus Art. 10 Abs. 5 und 6, Art. 11, 12 und 13 SpVO ergeben. So darf z.B. die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Sloe Gin“ (Kat. 35) durch den Begriff „Likör“

50 Leitlinien für die Umsetzung bestimmter Kennzeichnungsvorschriften, ABl. EU C 78 vom 18.02.2022, S. 3.

51 Fragen und Antworten zur Verwendung der Lebensmittel-Informationsverordnung, ABl. EU C 196 vom 08.06.2018, S. 1; vgl. EuGH, Ur. v. 22.09.2016, Rs. C-113/15, juris Rn 78 zum Vorgängerdokument. Bekanntmachung zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten, ABl. EU C 393 vom 21.11.2017, S. 5. Bekanntmachung über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, ABl. EU C 428 vom 13.12.2017, S. 1.

52 Dazu Erwägungsgrund 12 Satz 3 SpVO.

ergänzt werden (Kat. 35 lit. d). Allgemein kann eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung gemäß Art. 10 Abs. 5 lit. a SpVO durch eine zulässigerweise verwendbare geografische Angabe (siehe Rn 116) ersetzt oder ergänzt werden, sie kann gemäß Art. 10 Abs. 6 lit. a SpVO durch eine mitgliedstaatlich vorgesehene Bezeichnung oder geografische Bezugnahme ergänzt werden oder gemäß Art. 10 Abs. 6 lit. b durch eine verkehrsübliche Bezeichnung (Art. 2 Abs. 2 lit. o LMIV). Sie kann durch einen zusammengesetzten Begriff ersetzt (Art. 10 Abs. 5 lit. b SpVO) oder zu einem zusammengesetzten Begriff ergänzt werden (Art. 10 Abs. 6 lit. c i.V.m. Art. 11 SpVO), auch kann die Anspielung auf eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung zulässig sein (Art. 10 Abs. 6 lit. c i.V.m. Art. 12 SpVO). Beispielsweise darf Whisky/Whiskey (Kat. 2) mit der geografischen Angabe „Scotch Whisky“ bezeichnet werden, falls er deren Anforderungen erfüllt, eine nicht kategorisierte (sonstige) Spirituose als „Tequila“, wenn sie die Anforderungen dieser geografischen Angabe erfüllt. Die Bezeichnung „Arrak“, „Arrack“ oder „Arak“ (vgl. KN-Codes 22.08.90.11 und 22.08.90.19) dürfte in vielen Mitgliedstaaten verkehrsüblich für die nicht kategorisierte, aus Asien stammende und u.a. aus Palmsaft hergestellte Spirituose sein.^{52a} Siehe auch Rn 63 am Ende.

Art. 11 und 12 sowie 13 SpVO enthalten Vorschriften auch zur Darstellungsweise, die allgemeinen Vorschriften wie aus Art. 13 LMIV vorgehen. Nach Art. 13 Abs. 5 LMIV muss die Bezeichnung der Spirituose im selben Sichtfeld (Art. 3 Abs. 8 SpVO i.V.m. Art. 2 Abs. 2 lit. k LMIV) erscheinen wie die Angabe der Nettofüllmenge und die Angabe des Alkoholgehaltes.

3. Ergänzungen bei der Bezeichnung

Neben der obligatorischen Bezeichnung der Spirituose, die grundsätzlich von der Zugehörigkeit zu einer Spirituosenkategorie abhängt, gibt es bei der Bezeichnung auch fakultative Ergänzungen, die von den zur Herstellung der Spirituose verwendeten Zutaten und Verfahren abhängen.

a) Ausgangsstoffe

Hinsichtlich der Ausgangsstoffe, die verwendet wurden, um den Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder die Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs herzustellen, der bzw. die zur Herstellung der Spirituose verwendet wurden, bestimmt Art. 13 Abs. 1 S. 1 SpVO, dass sich die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung der Spirituose auf die Ausgangsstoffe beziehen kann, falls der Ethylalkohol bzw. diese Destillate ausschließlich aus diesen Ausgangsstoffen gewonnen wurden. Wird so auf die Ausgangsstoffe Bezug genommen, dann ist gemäß Art. 13 Abs. 1 S. 2 SpVO jeder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs bzw. jedes Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen als Volumenanteil reinen Alkohols aufzuführen. Das gilt auch dann, wenn bei der Herstellung nur ein Ethylalkohol oder Destillat verwendet wurde.

Die Spirituosenverordnung verwendet den Begriff des (landwirtschaftlichen) Ausgangsstoffs teilweise in Bezug auf die in Anhang I zum AEUV aufgelisteten landwirtschaftlichen Erzeugnisse (Art. 7 Abs. 3 lit. a und Abs. 4 lit. a SpVO) und teilweise – im Zusammenhang mit den Spirituosenkategorien 1 bis 14, also den Spirituosen der ersten Gruppe – speziell in Bezug auf die in diesen Kategorien vorgesehenen Ausgangsstoffe (Art. 7 Abs. 2 lit. a SpVO). Bei Whisky/Whiskey (Kat. 2) ist die Kategorievorgabe Getreide (lit. a, Ziff. i) nicht genauer als die sich aus Anhang I zum AEUV ergebende Vorgabe Getreide (KN-Code 10). Die Bezeichnung oder sonstige Kennzeichnung darf sich aber auf eine bestimmte zur Herstellung verwendete Getreideart beziehen. Bei Herstellung aus Roggen (KN-Code 10.02) darf z.B. der kombinierte Begriff „Roggenwhiskey“ verwendet werden. Bei Rum (Kat. 1) können als Ausgangsstoffe Zuckerrohrsaft und/oder Sirup aus der Rohrzuckerproduktion und/oder Melasse aus der Rohrzuckerproduktion verwendet werden (lit. a). Aus Anhang I zum AEUV wären insoweit Sirupe und Melassen (KN-Codes 17.01 und 17.02) einschlägig; das Pendant zum Zuckerrohrsaft wären hingegen zum Zwecke der Spirituosenkennzeichnung weder fester Rohrzucker (KN-Code 17.01) noch andere Zucker als Rüben- und Rohrzucker (KN-Code 17.02), sondern entweder ebenfalls die Warenkategorie Sirup oder die Warenkategorie Zuckerrohr (KN-Code 12.12.93.00). Bei aus einem der drei zulässigen Ausgangsstoffe hergestelltem Rum darf die Bezeichnung also beispielsweise „Melasse-Rum“ oder „Rum aus Zuckerrohrsaft“ lauten. Rum aus einem oder mehreren der zulässigen Ausgangsstoffe darf nach hier vertretener Auffassung und als Ausnahme zur allgemeinen Regelung des Art. 7 Abs. 1 lit. c LMIV auch als „Rum aus Zuckerrohr“ bezeichnet werden. Bei Bezugnahme auf mehrere Ausgangsstoffe wie etwa „Rum aus Zuckerrohrsaft und Melasse“ greift die Regelung des Art. 13 Abs. 1 S. 2 SpVO wegen ihres Abstellens auf den Volumenanteil reinen Alkohols nur bei Zusammenstellungen (Blends) entsprechender Rums, nicht hingegen wenn die verschiedenen Ausgangsstoffe schon eine gemeinsame (einheitliche) Destillationsbasis bildeten. Zu berücksichtigen sind etwaige Sonderregelungen wie etwa für nicht ausschließlich aus Kartoffeln und/oder Getreide hergestellten Wodka (Kat. 15 lit. f).⁵³ Eine Spirituose, deren Alkohol entsprechend den Anforderungen für Rum nach Kat. 1 lit. a

^{52a} Nach den Erläuterungen zu diesen KN-Codes (Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union, ABl. EU C 119 vom 29.03.2019, S. 1) ist Arrak ein Branntwein, der unter Verwendung einer besonderen Hefe aus Zuckerrohrmelasse oder zuckerhaltigen Pflanzensäften und Reis hergestellt wird. Dabei handelt es sich allerdings nicht um eine lebensmittelrechtliche Definition, sondern um eine zollrechtliche (und außenhandelsstatistische) Konkretisierung. Der Begriff „Branntwein“ ist nicht im Sinne der EU-Spirituosenverordnung zu verstehen, sondern als veraltetes Synonym für „Spirituose“, wie es beispielsweise auch im deutschen Branntweinmonopolgesetz zum Ausdruck kam.

⁵³ Dazu Erwägungsgrund 18 SpVO.

und c ausschließlich aus Zuckerrohr gewonnen wurde und deren Alkoholgehalt nicht durch die ausschließliche Zugabe von Wasser so stark vermindert wurde, dass der für Rum geltende Mindestalkoholgehalt nach Kat. 1 lit. b unterschritten ist, die aber entgegen den für Rum geltenden Vorschriften aromatisiert, gefärbt oder gesüßt wurde (Kat. 1 lit. d, e und f) und die auch nicht unter die Spirituosenkategorie Likör (Kat. 33) oder eine sonstige Spirituosenkategorie fällt, darf nach hier vertretener Auffassung als „Spirituose aus Zuckerrohr“ oder „Zuckerrohr-Spirituose“ bezeichnet werden, wegen Art. 11 Abs. 2 SpVO aber nicht als „Rum-Spirituose“. Falls eine solche Spirituose infolge von Süßung (sowie in Hinblick auf die Art einer eventuellen Aromatisierung) den Voraussetzungen von Likör genügen würde, dürfte sie gemäß Art. 3 Abs. 2 lit. b i.V.m. Art. 10 Abs. 5 lit. b SpVO ersetzend sowie gemäß Art. 10 Abs. 6 lit. c i.V.m. Art. 11 Abs. 1 SpVO ergänzend als „Rum-Likör“ oder gemäß Kat. 33 lit. d, Spiegelstrich 3 SpVO als „Punch au rhum“ bezeichnet werden.

b) Besondere Herstellungsweisen

In einigen Spirituosenkategorien werden Unterkategorien definiert anhand besonderer Herstellungsweisen, die nicht oder nicht nur auf die verwendeten Ausgangsstoffe abstellen. Innerhalb der Spirituosenkategorie Whisky/Whiskey (Kat. 2) gibt es die Unterkategorie Single Malt; die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Whisky“ oder „Whiskey“ darf durch den Begriff „Single Malt“ – der mangels Kursivsetzung auch übersetzt werden darf – ergänzt werden, wenn die Spirituose ausschließlich aus gemälzter Gerste in einer einzigen Brennerei destilliert wurde (Kat. 2 lit. e). Allerdings könnte eine Übersetzung des Begriffs irreführend sein (Art. 7 Abs. 1, lit. c und Abs. 2 LMIV), zumal das Wort „Malz“ in Bezug auf Whisky/Whiskey eine Selbstverständlichkeit ist (Kat. 2 lit. a, Ziff. i) und das Wort „einzig“ weder für sich genommen noch in der Kombination eine verständliche Information ergibt. Vielmehr ist von einem englischsprachigen Fachbegriff auszugehen, der unübersetzt klar und verständlich ist.

Innerhalb der Kategorie Rum (Kat. 1) gibt es zwei Unterkategorien; für beide ist zunächst Voraussetzung, dass der jeweilige Rum einer eingetragenen geografischen Angabe entspricht (Kat. 1 lit. g). Das steht im Gegensatz zu der aus den unterschiedlichen Zielsetzungen der Spirituosenkategorien als Lebensmittelrecht im engeren Sinne einerseits und den geografischen Angaben als Lebensmittelrecht nur im weiteren Sinne andererseits folgenden Regelungssystematik, bei der durch erstere die Lebensmittelsicherheit und der Verbraucherschutz gewährleistet werden (siehe Rn 6), während letztere darauf aufbauend vor allem Wettbewerbsaspekten dienen (siehe Rn 116). Diese umgekehrte Regelung, dass (Unter-) Kategorien von Spirituosen auf eingetragenen geografischen Angaben aufbauen, findet sich außer bei Rum nur bei destilliertem Anis (Kat. 29 lit. a). Ist diese erste Voraussetzung gegeben, gibt es weitere Voraussetzungen für traditionellen Rum (Kat. 1 lit. g, Ziff. i) und für landwirtschaftlichen Rum (Kat. 1 lit. g, Ziff. ii), wobei letztere Unterkategorie auch die Voraussetzungen der ersten Unterkategorie voraussetzt; landwirtschaftlicher Rum ist somit eine Unterkategorie von traditionellem Rum, der seinerseits eine unmittelbare Unterkategorie von Rum ist. Für traditionellen Rum bestehen vier Voraussetzungen: Erstens muss die Destillation zu weniger als 90 % vol erfolgt sein und zweitens muss das Destillat einen Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von 225 g/hl reinen Alkohols aufweisen (Kat. 1 lit. g, Ziff. i, Spiegelstrich 1, 2. Teil und Spiegelstrich 2). Eine so geringe Alkoholkonzentration und ein so hoher Gehalt an flüchtigen Bestandteilen (Art. 4 Abs. 24 SpVO) kommen typischerweise bei Destillationen im Pot-Still-Verfahren vor; erst mit dem später entwickelten Column-Still-Verfahren konnten höhere Alkoholkonzentrationen und eine genauere Fraktionierung erreicht werden (siehe Rn 21). Zwar können aus heutiger Sicht beide Destillationsverfahren als in der Rumherstellung traditionell angesehen werden, das Pot-Still-Verfahren ist jedoch älter, weshalb diese ersten beiden Voraussetzungen für die Unterkategorie des traditionellen Rums jedenfalls nicht unpassend sind. Drittens wird vorausgesetzt, dass der Rum nicht gesüßt ist (Kat. 1 lit. g, Ziff. i, Spiegelstrich 3). Diese Voraussetzung ist nicht nachvollziehbar und unpassend, zumal nicht nur ungesüßter Rum als traditionell bezeichnet werden kann (siehe Rn 27). Außerdem wird einem etwaigen Kennzeichnungsbedarf in diese Richtung durch die Möglichkeit Genüge getan, ungesüßten Rum als „trocken“ oder „dry“ zu kennzeichnen (siehe Rn 72). Und viertens wird vorausgesetzt, dass die verwendeten Ausgangsstoffe ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen (Kat. 1 lit. g, Ziff. i, Spiegelstrich 1, 1. Teil). Dies dürfte nicht als traditionell belegbar sein – nicht in jedem Ort, in dem Zuckerrohr angebaut wurde oder wird, gab oder gibt es eine Destillerie; nicht wenige Zuckerrohrplantagen erstreckten und erstrecken sich über Ortsgrenzen hinweg – und lässt sich faktisch kaum kontrollieren. Zudem gehört eine solche Voraussetzung nicht zum Lebensmittelrecht im engeren Sinne, sondern würde im Zusammenhang mit dem Ziel der Nachhaltigkeit allenfalls zu einzelnen geografischen Angaben gehören (Art. 22 Abs. 1a SpVO; siehe auch Rn 116 am Ende). Zusätzlich zu diesen Voraussetzungen für traditionellen Rum setzt landwirtschaftlicher Rum voraus, dass als Ausgangsstoff ausschließlich Zuckerrohrsaft verwendet wurde (Kat. 1 lit. g, Ziff. ii, Satz 1); die Verwendung von Melasse oder Zuckersirup aus der Rohrzuckerproduktion ist also ausgeschlossen. Diese Beschränkung rechtfertigt die Bezugnahme auf die Landwirtschaft allerdings nicht, da sowohl die Verwendung von Zuckerrohrsaft als auch die Verwendung von Melasse seit den Ursprüngen der Rumherstellung im 16. und 17. Jahrhundert überliefert sind und damit schon vor der Industrialisierung praktiziert wurden. Überdies wird einem Kennzeichnungsbedarf in diese Richtung durch die Möglichkeit Genüge getan, Rum aus Zuckerrohrsaft z.B. als „Rum aus Zuckerrohrsaft“ zu kennzeichnen (siehe Rn 63). Ob die Herstellung im kontinuierlichen Column-Still-Verfahren als Herstellung im industriellen Maßstab und die Herstellung im Pot-Still-Verfahren demgegenüber als landwirtschaftlich bezeichnet werden kann, mag dahinstehen, da der Gegensatz dieser Herstellungsverfahren bereits durch die Unterkategorie des traditionellen Rums abgedeckt wird. Die Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums ist somit

64

65

ohne historische Rechtfertigung und erfüllt keinen Verbraucherschutzzweck, sondern läuft mit ihrer irreführenden Bezeichnung sogar dem Ziel der Verbraucherinformation zuwider, an dem als primärrechtlichem Ziel sich das Sekundärrecht messen lassen muss. Die eigentliche Zielsetzung der Unterkategorie wird an der weiteren Einschränkung erkennbar: Bei Erfüllung aller Voraussetzungen darf Rum gleichwohl nur dann als landwirtschaftlich bezeichnet werden, wenn er zugleich einer eingetragenen geografischen Angabe eines französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira entspricht (Kat. 1 lit. g, Ziff. ii, Satz 2). Die Unterkategorie dient folglich dazu, bestimmten Teilen bestimmter Mitgliedstaaten einen potenziellen wirtschaftlichen Vorteil zu sichern. Nicht ohne Weiteres verständlich ist jedoch, warum die andere Unterkategorie, bei der diese Einschränkung nicht besteht, als ergänzende Bezeichnungen nur den französischsprachigen Begriff „traditionnel“ sowie den portugiesischsprachigen (und wohl nur zufällig zugleich spanischsprachigen) Begriff „tradicional“ vorsieht, die als kursiv gesetzte Begriffe nicht übersetzt werden dürfen (Art. 15 Abs. 1 SpVO; siehe auch Rn 57). Während es eine Rechtfertigung für diese vor dem primärrechtlichen Hintergrund von Art. 3 Abs. 3 UAbs. 4 EUV und Art. 22 EU-Grundrechtecharta wohl rechtfertigungsbedürftige sprachliche Einschränkung nicht gibt, erklärt sich ihr Bestehen aus der Entstehungsgeschichte der beiden Unterkategorien.

Ihre gemeinsame Wurzel haben die Unterkategorien von Rum in der damals einzigen Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums in Art. 1 Abs. 4, lit. a, Nr. 2 EWG-SpVO, die einen Gehalt an flüchtigen Stoffen von mindestens 225 g/hl r. A. sowie die Verwendung von Zuckerrohrsaft als Ausgangsstoff als Voraussetzungen nannte – eine unterbliebene Süßung wurde damals noch nicht vorausgesetzt –, die aber nur in Verbindung mit geografischen Angaben französischer überseeischer Departements genutzt werden durfte. Im ersten Vorschlag der Kommission für eine Spirituosenverordnung von 1982 war für Rum keine Unterkategorie vorgesehen gewesen.⁵⁴ In seiner Stellungnahme zu diesem Verordnungsvorschlag bemängelte der Wirtschafts- und Sozialausschuss, dass die in dem wichtigsten Erzeugerstaat – gemeint ist offensichtlich Frankreich mit seinen Überseedepartements – geltende Definition von Rum nicht berücksichtigt wurde und differenzierte zwischen traditionellem, in der Regel am Ort des Zuckerrohranbaus hergestelltem Rum einerseits und leicht aromatisiertem Rum, wie er häufig in Europa hergestellt würde, andererseits.⁵⁵ Vom Europäischen Parlament wurde dann in erster Lesung eine Unterkategorie für traditionellen Rum der französischen überseeischen Departements eingebracht, die die ausschließliche Verwendung von Zuckerrohrsaft, die ausschließliche Herstellung am Ort der Erzeugung des Zuckerrohrs und einen Gehalt an flüchtigen Stoffen von mindestens 225 g/hl r. A. vorsah.⁵⁶ Die Unterkategorie wurde von der Kommission in ihrem geänderten Verordnungsvorschlag von 1986 jedoch nicht beibehalten.⁵⁷ In der vom Rat 1989 erlassenen EWG-Spirituosenverordnung schließlich war jedoch die oben beschriebene Unterkategorie landwirtschaftlichen Rums enthalten. Der Grund dafür findet sich in dem 1989 beschlossenen und ab 1991 umgesetzten Programm zugunsten der französischen überseeischen Departements (damals Guadeloupe und Martinique in den Kleinen Antillen, Französisch-Guayana in Südamerika und Réunion im Indischen Ozean), in denen Rum zu den wichtigsten Erzeugnissen zählte (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité des départements français d'outre-mer, POSEIDOM).⁵⁸ Gewährt wurden unter anderem Beihilfen für die direkte Verarbeitung von Zuckerrohr zu landwirtschaftlichem Rum, wobei auf die Definition landwirtschaftlichen Rums in Art. 1 Abs. 4, lit. a, Nr. 2 EWG-SpVO Bezug genommen wurde.⁵⁹ Dieser Verweis war allerdings nicht zwingend; vielmehr wurde durch die im Spirituosenrecht geschaffene Unterkategorie in Verbindung mit den geografischen Angaben „Rhum de la Guadeloupe“, „Rhum de la Martinique“, „Rhum de la Guyane“ und „Rhum de la Réunion“ zusätzlich zu den ordnungsgemäß auf Art. 227 Abs. 2 EWGV (später Art. 299 Abs. 2 EGV, heute Art. 355 Abs. 1 i.V.m. Art. 349 AEUV) basierenden Hilfsmaßnahmen (sowie den seit 1988 ermöglichten und gewährten Steuervergünstigungen in Bezug auf traditionellen Rum⁶⁰) eine verdeckte und rechtswidrige Begünstigung geschaffen. Wie Frankreich verfügen auch die der Gemeinschaft 1986 beigetretenen Staaten Spanien und Portugal über Gebiete in Abgelegenhait und Insellage (Gebie-

66

54 Art. 1 Abs. 2, lit. a des Verordnungsvorschlags von 1982 (siehe Fußnote 4).

55 Bemerkung 2.2.2 der Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 24.03.1983 (s. Fußnote 9).

56 Erste Lesung des Europäischen Parlaments 1984 (siehe Fußnote 5).

57 Art. 1 Abs. 3, lit. a des Verordnungsvorschlags von 1986 (siehe Fußnote 5).

58 Beschluss 89/687/EWG des Rates vom 22.12.1989; Verordnung (EWG) Nr. 3763/91 vom 16.12.1991.

59 Art. 18 Abs. 1 UAbs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 3763/91; Art. 17 Abs. 1 UAbs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1452/2001.

60 Seit 1988 (beschränkt auf in den französischen Überseedepartements hergestellten Rum): Entscheidung 88/245/EWG des Rates vom 19.04.1988 (die implizite Definition von traditionellem Rum ergibt sich aus Art. 2 der Entscheidung); derzeit aktuell ist der Beschluss (EU) 2020/1791 des Rates vom 01.12.2020 (Art. 2 des Beschlusses verweist auf die Definitionen traditionellen Rums der EG- und EU-Spirituosenverordnung, die zudem – unter Auslassung der Voraussetzung unterbliebener Süßung – wiederholt und um die zusätzliche Voraussetzung eines Mindestalkoholgehaltes von 40 % vol ergänzt werden). Seit 1992 zusätzlich (ohne Beschränkung auf die französischen Überseedepartements): Richtlinie 92/83/EWG vom 19.10.1992 (Art. 23 Nr. 1 bzw. Abs. 1 der Richtlinie verwies bzw. verweist auf die allgemeinen Definitionen von Rum der EWG- bzw. der EG-Spirituosenverordnung, nennt ergänzend Voraussetzungen, die traditionellem Rum entsprechen, jedoch ohne die Voraussetzung unterbliebener Süßung und mit der zusätzlichen Voraussetzung eines Mindestalkoholgehaltes von 40 % vol).

te in äußerster Randlage).⁶¹ Für diese wurden ebenfalls 1991 Hilfsprogramme beschlossen und ab 1992 umgesetzt (für Madeira und die Azoren POSEIMA; für die Kanaren POSEICAN), wobei nur für Madeira eine Beihilfe für die direkte Verarbeitung von Zuckerrohr zu landwirtschaftlichem Rum eingeführt wurde, während für die Kanaren keine speziellen Maßnahmen in Bezug auf Rum geschaffen wurden.⁶² (Außerdem wurden ähnlich wie für traditionellen Rum in Frankreich ab 1992 auch für Rum auf Madeira Steuervergünstigungen ermöglicht.⁶³) Mit der 2008 erlassenen EG-Spirituosenverordnung wurde die Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums auch für geografische Angaben der autonomen Region Madeira zugelassen (Anhang II Kat. 1, lit. a, Ziff. ii EG-SpVO); in Verbindung mit der geografischen Angabe „Rum da Madeira“ konnte damit auch dieses Gebiet in äußerster Randlage zusätzlich zu den POSEIMA-Maßnahmen von der spirituosenrechtlichen Begünstigung profitieren. Zudem wurde die bisherige Unterkategorie mit der EG-Spirituosenverordnung auf die Unterkategorien des landwirtschaftlichen und des traditionellen Rums aufgeteilt. Die neue Unterkategorie des traditionellen Rums nannte nun auch erstmals zusätzlich die unterbliebene Süßung als Voraussetzung (Anhang II Kat. 1, lit. f EG-SpVO). Nicht nachvollziehbar ist, warum für diese Unterkategorie die Einschränkung aufgenommen wurde, dass Rum auch bei Erfüllung aller Herstellungsvoraussetzungen nur dann als traditionell bezeichnet werden durfte, wenn er zugleich irgendeiner eingetragenen geografischen Angabe entsprach. An besseren Kontrollmöglichkeiten innerhalb der Gemeinschaft kann es jedenfalls nicht gelegen haben, da mit der EG-Spirituosenverordnung vor dem Hintergrund des TRIPS-Übereinkommens von 1994 auch auswärtigen Staaten (Drittstaaten) ein institutionalisierter Zugang zu geografischen Angaben für Spirituosen eingeräumt wurde, Art. 17 Abs. 3 EG-SpVO.⁶⁴ Dass für diese Unterkategorie überdies nur der französischsprachige Begriff „traditionnel“ vorgesehen wurde, der wegen Kursivsetzung nicht übersetzt werden dürfte (Art. 14 Abs. 2 EG-SpVO), scheint ein Fehler gewesen zu sein – der allerdings durch die EU-Spirituosenverordnung, mit der die beiden Unterkategorien im Übrigen nur rechtstechnisch überarbeitet wurden, nicht durch Übersetzung und Entfernung der Kursivsetzung korrigiert wurde, sondern um den wahlweise verwendbaren, ebenfalls kursiv gesetzten Begriff „tradicional“ ergänzt wurde, welcher – sofern man der sprachlichen Einschränkung überhaupt einen Sinngehalt beimessen möchte – in Parallele zur Bevorteilung der französischen und portugiesischen, nicht aber der spanischen Unionsgebiete in äußerster Randlage durch die Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums als portugiesischsprachiger Begriff zu verstehen ist, der nur zufällig dem spanischsprachigen Begriff entspricht.

Dass die Unterkategorie des traditionellen Rums doch noch in das Spirituosenrecht aufgenommen wurde, geht auf Protektionsmaßnahmen zugunsten der Rumproduzenten innerhalb der Gemeinschaft vor dem Hintergrund des Zoll- und Handelsrechts zurück: Seit 1975 bestand ein Entwicklungs- und Handelsabkommen zwischen den afrikanischen, karibischen und pazifischen Staaten der AKP-Gruppe (AKP-Staaten) einerseits und der EWG und ihren Mitgliedstaaten andererseits. Dieses Abkommen hatte eine Laufzeit von anfangs jeweils fünf Jahren, vor deren Ablauf es erneuert wurde (erstes, zweites und drittes AKP-EWG-Abkommen von Lomé);⁶⁵ das vierte AKP-EWG-Abkommen von Lomé von 1989 wurde für einen Zeitraum von zehn Jahren ab 1990 geschlossen (Art. 366 des Abkommens).⁶⁶ Vereinbart waren zollfreie Kontingente unter anderem für Rum aus den AKP-Staaten zur Einfuhr in die Gemeinschaft, mit Ausnahme der französischen überseeischen Departements (Art. 182 und 184 i.V.m. Protokoll Nr. 6 des Abkommens).⁶⁷ Vor dem Hintergrund der weiteren Liberalisierung des internationalen Handels, auf die man sich in der Uruguay-Runde im Rahmen des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens (GATT) geeinigt hatte, war jedoch schon zu Beginn des vierten Abkommenszeitraums abzusehen, dass die Gemeinschaftszollkontingente zugunsten unkontingentierter Zollfreiheit abgebaut werden müssen. Für die zweite Hälfte des Zeitraums von 1996 bis 2000 war daher von vornherein eine Neuregelung der Kontingente vorgesehen, die auf Grundlage eines Kommissionsberichts zur Lage und Entwicklung des Rummarktes erfolgen sollte (Art. 2 lit. b des Protokolls Nr. 6 des Abkommens). In diesem 1994 vorgelegten Bericht differenzierte die Kommission grundlegend zwischen traditionellem Rum mit einem Mindestgehalt von

67

61 Primärrechtlich werden diese Gebiete seit dem Vertrag von Maastricht von 1992 als „Gebiete in äußerster Randlage“ bezeichnet, siehe Erklärung Nr. 26 zum Vertrag über die Europäische Union, seit dem Vertrag von Amsterdam von 1997 dann Art. 299 Abs. 2 UAbs. 4 EGV und seit dem Vertrag von Lissabon von 2007 Art. 349 Abs. 3 AEUV. Sekundärrechtlich werden sie auch als „Regionen in äußerster Randlage“ bezeichnet, siehe etwa die POSEI-Verordnung (EG) Nr. 247/2006 und die sie ablösende POSEI-Verordnung (EU) Nr. 228/2013.

62 Beschlüsse 91/315/EWG und 91/314/EWG des Rates vom 26.06.1991; Verordnungen (EWG) Nr. 1600/92 und (EWG) Nr. 1601/92 vom 15.06.1992. Die Beihilfe für landwirtschaftlichen Rum findet sich in Art. 18 Abs. 1 UAbs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1600/92.

63 Art. 7 Abs. 3, lit. a, Spiegelstrich 2 der Richtlinie 92/84/EWG vom 19.10.1992.

64 Dazu Erwägungsgrund 15 EG-SpVO.

65 Erstes AKP-EWG-Abkommen von 1975 (ABl. EG L 25 vom 30.01.1976, S. 2); zweites AKP-EWG-Abkommen von 1979 (ABl. EG L 347 vom 22.12.1980, S. 2); drittes AKP-EWG-Abkommen von 1984 (ABl. EG L 86 vom 31.03.1986, S. 3).

66 Viertes AKP-EWG-Abkommen von 1989 (ABl. EG L 229 vom 17.08.1991, S. 3).

67 Die Kontingente umfassten neben Rum auch Arrak (siehe Rn 59 am Ende) und Taffia (nach der Encyclopædia Britannica, Artikel „rum“, Fassung vom 12.11.2024, eine aus unreiner Melasse oder anderen Zuckerrohrrückständen hergestellte Spirituose minderer Qualität, die selten exportiert wird), was auf die unterschiedlichen Definitionen der Kombinierten Nomenklatur einerseits und des Spirituosenrechts andererseits zurückgeht.

225 g und leichtem Rum mit einem Gehalt von weniger als 225 g flüchtiger Stoffe je Hektoliter reinen Alkohols.⁶⁸ Während der in der Gemeinschaft produzierte Rum traditionellen und leichten Rum umfasse, würde in den AKP-Staaten fast ausschließlich leichter Rum produziert.⁶⁹ In Hinblick auf das AKP-EWG-Abkommen schlug die Kommission zum Schutz der Rumproduzenten innerhalb der Gemeinschaft vor, für traditionellen Rum aus den AKP-Staaten bis zum Jahr 2000 noch weiterhin Zollkontingente festzusetzen, während die Kontingentierung für leichten Rum schon ab 1996 entfallen könne.⁷⁰ Es folgte ein entsprechender Verordnungsvorschlag, auf den hin die Verordnung (EG) Nr. 2599/95 erlassen wurde,⁷¹ in deren Erwägungsgründen zwischen leichtem und traditionellem Rum differenziert wurde und in deren normativem Teil zwar nicht auf diese Begriffe zurückgegriffen wurde, in deren Art. 1 aber auf Rum mit einem Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von 225 g/hl reinen Alkohols und damit implizit auf traditionellen Rum abgestellt wurde.⁷² Die Aufnahme der Definition traditionellen Rums – die wie die Definition landwirtschaftlichen Rums letztlich dem französischen Recht entstammt und bereits dort eine wirtschaftlich protektive Zielsetzung hatte⁷³ – auch in das Spirituosenrecht war zwar nicht zwingend, zur Bevorteilung bestimmter Teile bestimmter Mitgliedstaaten trotz Liberalisierung des internationalen Zoll- und Handelsrechts jedoch geeignet.

Abgesehen von der Frage, ob die in der Spirituosenverordnung in Gestalt der beiden Unterkategorien von Rum normierten Begünstigungen formell und materiell mit Primärrecht in Einklang stehen, ist das Spirituosenrecht als Lebensmittelrecht im engeren Sinne jedenfalls nicht der richtige Regelungsort. Dass ein nach Regelungszweck und -systematik derart grotesker Fremdkörper über so lange Zeit im Spirituosenrecht beibehalten und sogar fortentwickelt wurde, mag auch an der Unübersichtlichkeit der hinter den Regelungen stehenden Zusammenhänge liegen. Während die irreführende Unterkategorie des landwirtschaftlichen Rums ganz entfallen sollte, sollte die Unterkategorie des traditionellen Rums unabhängig von eingetragenen geografischen Angaben und ohne Übersetzungsbeschränkung genutzt werden dürfen und von ihren vier Voraussetzungen sollten die Destillation zu weniger als 90 % vol sowie der Mindestgehalt des Destillats an flüchtigen Bestandteilen von 225 g/hl reinen Alkohols beibehalten und die Herkunft der Ausgangsstoffe aus dem jeweiligen Herstellungsort sowie die unterbliebene Süßung gestrichen werden.

c) Angabe „trocken“ („dry“) zur Süßung

Bei Gin, destilliertem Gin und London Gin darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung um den Begriff „trocken“ oder „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g süßende Erzeugnisse je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt (Kat. 20 lit. d; Kat. 21 lit. d), was bei London Gin per definitionem der Fall ist (Kat. 22 lit. a, Ziff. v und lit. c).

Für Spirituosen, die den Anforderungen von Likör (Kat. 33) entsprechen und daher gesüßt wurden, bestimmt Art. 10 Abs. 6, lit. f, S. 2 SpVO 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.⁷⁴ Selbst wenn das zutrifft erfüllt die Angabe bei diesen Spirituosen aber keinen verbraucherfreundlichen Zweck.

Für Whisky/Whiskey, der selbst zur Abrundung des Geschmacks nicht gesüßt werden darf (Kat. 2 lit. d) ist eine Ergänzung um den Begriff „trocken“ oder „dry“ nach Art. 10 Abs. 6, lit. f SpVO ausgeschlossen. Hintergrund des Ausschlusses ist die Erwägung, dass eine solche Angabe bei Spirituosen, die sich durch nichts von den Vorgaben der betreffenden Spirituosenkategorie unterscheiden, den Grundsatz verletzen würde, dass Lebensmittelinformationen nicht irreführend sein dürfen.⁷⁵

Bei allen anderen Spirituosen darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung gemäß Art. 10 Abs. 6, lit. f, S. 1 SpVO um den Begriff „trocken“ oder „dry“ ergänzt werden, wenn die Spirituose nicht – auch nicht zur Abrundung des Geschmacks – gesüßt wurde. Diese Möglichkeit soll die Bereitstellung adäquater Informationen für die Verbraucher gewährleisten und hochwertige Herstellungsverfahren fördern.⁷⁶

68 Bericht der Kommission über die Lage und Entwicklung des Rummarktes vom 21.12.1994, Az. SEC(94) 1572 final, S. 4.

69 Ebenda, S. 5 f. und S. 9.

70 Ebenda, S. 15.

71 Vorschlag der Kommission vom 12.06.1995, Az. COM(95) 262 final; Verordnung (EG) Nr. 2599/95 vom 30.10.1995 zur Eröffnung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Rum mit Ursprung in den AKP-Staaten für die Jahre 1996-1999.

72 Erwägungsgründe 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2599/95.

73 POSEIDOM-Bericht der Kommission über die Lage der Rumproduzenten der Gemeinschaft vom 21.12.1994, Az. SEC(94) 1688 final, S. 6.

74 Erwägungsgrund 17 Sätze 4 bis 6 SpVO.

75 Erwägungsgrund 17 Satz 2 SpVO.

76 Erwägungsgrund 17 Satz 1 SpVO.

d) Reifung

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose darf durch die Angabe „gereift“, „gealtert“ oder ähnliche Angaben wie „fassgelagert“ oder „Fassausbau“ ergänzt werden, falls die Spirituose dem Verfahren der Reifung unterzogen wurde (Art. 36 Abs. 2 lit. a i.V.m. Art. 7 Abs. 2 und Abs. 1 lit. a LMIV). Dabei dürften un-spezifizierte Bezugnahmen auf Fässer bei Lagerung der Spirituose in Behältern aus anderem Material als Holz irreführend sein (Art. 7 Abs. 1 lit. a LMIV). Zudem ist über den Wortlaut von Art. 4 Abs. 11 SpVO hinausgehend zu fordern, dass die Lagerung in geeigneten Behältern nicht nur darauf abzielte bzw. ermöglichte, dass natürliche Vorgänge stattfinden, die der gelagerten Spirituose besondere Merkmale verleihen, sondern dass solche Vorgänge auch tatsächlich in wahrnehmbarem Maße stattgefunden haben. Dies setzt je nach Art und Größe der Behälter sowie Klima eine Mindestlagerungszeit voraus. Bei Angabe einer (Holz-) Fassgröße („im Barrique gereift“, „barrel aged“) muss diese zutreffend sein (Art. 7 Abs. 2 LMIV). Bei Lagerung inahltanks sind die natürlichen Vorgänge auf Veränderungen innerhalb der Spirituose beschränkt und nach einer gewissen Zeit abgeschlossen, wodurch eine längere Lagerung nicht ausgeschlossen wird, die Angabe einer Reifungsdauer, die auch einen Zeitraum umfasst, in dem die wahrnehmbaren natürlichen Veränderungen bereits abgeschlossen waren, jedoch irreführend wäre (Art. 7 Abs. 1 lit. a LMIV). In diesem Fall muss sich die Reifungsdauerangabe trotz längerer Lagerungsdauer auf den aktiven Abschnitt der Lagerung beschränken, vgl. auch die in Art. 13 Abs. 6 S. 1 SpVO zum Ausdruck kommende Wertung. Zur Angabe einer Reifungsdauer im Übrigen siehe unten.

Zutreffend sein muss auch eine Angabe wie „gereift im Eichenholzfass“. Zu berücksichtigen ist, dass dieser Angabe bei Spirituosen, die per definitionem in Eichenholzfässern oder -behältern reifen müssen (Kat. 5 lit. a, Ziff. ii), in aller Regel das Irreführungsverbot des Art. 7 Abs. 1 lit. c LMIV entgegensteht. Falls eine solche Angabe weitergehend auch eine Reifungsdauer umfasst, die über eine Mindestreifungsdauer hinausgeht, wäre Art. 7 Abs. 1 lit. c LMIV demgegenüber grundsätzlich nicht einschlägig.

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, Ziff. i bis iv und Abs. 4 lit. a und c SpVO bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung der nun gereiften Spirituose im Rahmen einer Anspielung (Art. 3 Abs. 3 SpVO) genannt werden. Beispielsweise kann ein Whisky/Whiskey (Kat. 2) in einem Holzfass gereift werden, in welchem zuvor Rum (Kat. 1) gereift wurde; seine Bezeichnung dürfte dann um eine Anspielung wie „im Rumfass gereift“ oder „gealtert im Rumfass“ ergänzt werden. Eine Spirituose kann auch zunächst in einem gewöhnlichen Holzfass gereift und anschließend in einem zuvor für Bourbon-Whisk(e)y verwendeten Fass weitergereift worden sein; die Angabe dürfte dann z.B. – auch hier unter Beachtung der analog anzuwendenden Darstellungsvorschriften des Art. 12 Abs. 3a lit. b, Ziff. iv i.V.m. Abs. 4 SpVO – „fassgereifter ..., veredelt im Bourbonfass“ oder „bourbon cask finished“ lauten.⁷⁷ Die Bezeichnungen „Bourbon Whisky“, „Bourbon Whiskey“ und „Bourbon“ sind weder rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen nach den Kategorien der Spirituosenverordnung noch geschützte geografische Angaben im Sinne von Art. 12 Abs. 3a SpVO; ihre Anforderungen und ihr Schutz ergeben sich vielmehr aus Art. 1 Abs. 1 i.V.m. Anhang I, Zeile 2 der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 zur Anwendung der zwischen der Europäischen Union und Drittländern vereinbarten gegenseitigen Anerkennung bestimmter Spirituosen,⁷⁸ weshalb die Spirituosenverordnung insoweit analog anzuwenden ist. Damit die Bezugnahme nicht irreführend ist, muss sowohl die vorherige Lagerung von Bourbon in dem Fass dazu geführt haben, dass es dessen Aromen in hinreichendem Maße aufgenommen hat, als auch die Lagerung der neuen Spirituose in dem Fass dazu geführt haben, dass ihr in wahrnehmbarem Maße Merkmale des Bourbons verliehen wurden. Unbefriedigend ist in diesem Zusammenhang die Rechtslage zur Zulässigkeit von Anspielungen auf geografische Angaben von Weinen, da Art. 26 der Verordnung (EU) 2024/1143 (wie zuvor Art. 103 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 alter Fassung) sowie die Spirituosenverordnung keine Regelung zur Verwendung von Anspielungen bei in entsprechenden Weinfässern gereiften Spirituosen enthalten. So sollte ein in einem Portweinfass gereifter oder veredelter Rum – „Portwein“ (portugiesisch „vinho do Porto“ oder „Porto“, englisch „port wine“ oder „port“) ist die geografische Angabe für einen Likörwein, der aus einer bestimmten Region Portugals stammt – beispielsweise um die Anspielung „port cask aged“ oder „port cask finish“ ergänzt werden dürfen. Dem könnte derzeit Art. 26 Abs. 1 lit. b der Verordnung (EU) 2024/1143 (wie zuvor Art. 103 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 alter Fassung) entgegenstehen, wenngleich das Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, das ansonsten gegen Anspielungen auf diese geografischen Angabe vorgeht, die auch nur im Entferntesten unzulässig sein könnten,⁷⁹ bisher nicht gegen entsprechende Kennzeichnungen vorgegangen zu sein scheint. Den vorgenannten englischsprachigen Anspielungen käme auch der wohl mit Blick auf die Entscheidung des EuGH im Fall „Port Charlotte“ geschaffene Art. 26 Abs. 7 der Ver-

77 Eine Kritik des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit an der Verwendung der Bezeichnung „Bourbon“ im Zusammenhang mit einem Bier erfolgte hingegen, da für die Verbraucher irreführender Weise nicht deutlich wurde, dass es sich lediglich um eine Lagerung in Bourbonfässern handelte und nicht um die Verwendung der Spirituose selbst (VG Bayreuth, Beschl. v. 16.01.2023, Az. B 7 S 22.1162, juris Rn 8).

78 ABl. EU L 264 vom 08.10.2009, S. 5.

79 So im Fall der Unionswortmarke „Port Charlotte“ für die Markenklasse 33 (Warenkategorie Spirituosen), später beschränkt auf Whisky (EuGH, Urt. v. 14.09.2017, Rs. C-56/16 P) sowie im Fall der Unionswortmarke „Portsoy“ für die Markenklasse 33/Scotch Whisky (EuG, Urt. v. 26.02.2025, Rs. T-40/24).

ordnung (EU) 2024/1143 nicht zugute, da der Begriff „port“ in den genannten Beispielen nicht als Gattungsbe-
griff für „Hafen“, sondern gerade als Bezugnahme auf Portwein verwendet wird. Entscheidend ist dabei die
Reichweite des Anspielungsschutzes: Legt man dem bislang verordnungsübergreifend einheitlich⁸⁰ ausgeleg-
ten Begriff der Anspielung die erstmalig in der EU-Spirituosenverordnung enthaltene Legaldefinition zugrunde,
wonach (jegliche) Bezugnahmen in Bezeichnungen, Aufmachungen und Kennzeichnungen erfasst werden
(Art. 3 Abs. 3 SpVO), jedenfalls auch solche durch Beschreibung des zur Reifung verwendeten Fasses (vgl.
Art. 12 Abs. 3a lit. b, Ziff. ii SpVO), liegt eine unzulässige Anspielung vor; geht man hingegen von einem An-
spielungsbegriff aus, der nur Bezugnahmen durch Lebensmittelbezeichnungen in einem engeren Sinne er-
fasst, wären die vorgenannten ergänzenden Angaben zur Reifung in Portweinfässern keine Anspielungen und
lediglich an Art. 36 Abs. 2 LMIV zu messen. Schließlich können die zur Reifung verwendeten Fässer zuvor
auch für andere Lebensmittel als alkoholische Getränke verwendet worden sein. Bei Veredelung einer Spirituo-
se in einem zuvor für die Lagerung von Ahornsirup verwendeten Holzfass könnte z.B. „finished in maple syrup
casks“ angegeben werden.

Eine Reifezeit oder Alterungsdauer darf in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose
gemäß Art. 13 Abs. 6 S. 1 SpVO nur angegeben werden, wenn sich diese auf den jüngsten alkoholischen Be-
standteil der Spirituose bezieht und sämtliche mit der Reifung im Zusammenhang stehende Verfahren der Spi-
rituose unter Steuerkontrolle eines Mitgliedstaats oder unter einer gleichwertige Garantien bietenden Kontrolle
stattgefunden haben. Um dem traditionellen Solera-Reifungsverfahren (siehe Rn 38) bei der Herstellung von
Brandy Rechnung zu tragen, enthält Anhang III der Spirituosenverordnung zu diesem Verfahren weitergehen-
de Vorschriften sowie eine Formel zur Berechnung der durchschnittlichen Reifungsdauer des Brandys, der aus
der Solera entnommen wird. Zudem wird die Kommission durch Art. 19 Abs. 1 SpVO ermächtigt, delegierte
Rechtsakte mit Ausnahmen von der Kennzeichnungsvorschrift des Art. 13 Abs. 6 SpVO zur Angabe der Reife-
zeit derartig gereiften Brandys zu erlassen.⁸¹

Fraglich ist, ob die Anforderungen zu Reifungsdauerangaben nur in Bezug auf zahlenmäßige Angaben samt
ausgeschriebener Zahlworte gelten, oder auch bezüglich anderer Angaben wie z.B. die nach französischem
Recht für bestimmte Spirituosen geltenden Altersangaben von „V.O.“ (very old) oder „V.S.“ (very special) über
„V.S.O.P.“ (very superior old pale) bis „X.O.“ (extra old). Im Zusammenhang mit der Verwendung geografischer
Angaben, die im Unionsregister der geografischen Angaben eingetragen sind und deren Produktspezifikation
solche Altersangaben definieren, werden sich die Anforderungen des Art. 13 Abs. 6 SpVO auch auf diese An-
gaben erstrecken. Soweit es aber an unionsweit eindeutigen Definitionen fehlt, werden sich solche Angaben
nur am Irreführungsverbot des Art. 7 LMIV messen lassen müssen. Dass es den obigen Beispielen an Allge-
meingültigkeit fehlt, ist schon aus dem Vergleich der Produktspezifikationen der geografischen Angaben „Cog-
nac“ und „Rhum de la Martinique“ ersichtlich, die sich nicht decken (die jüngste Altersangabe bei Cognac ist
„V.S.“, bei Rhum de la Martinique hingegen „V.O.“; bei Cognac gibt es mehr Altersstufen als bei Rhum de la
Martinique; auch die gleichlautenden Angaben „V.S.O.P.“ und „X.O.“ differieren in ihrer zahlenmäßigen Bedeu-
tung).

e) Zusammenstellung (Blend)

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch die Angabe „Zusammenstellung“ („Blend“) ergänzt wer-
den, falls die Spirituose diesem Verfahren unterzogen wurde (Art. 10 Abs. 6 lit. d SpVO). Der englischsprachi-
ge Begriff wird in der deutschsprachigen Fassung der Spirituosenverordnung neben dem deutschsprachigen
Begriff genannt und dürfte sogar verständlicher sein als dieser, da er im deutschsprachigen Raum in ähnlich
spezifischer Bedeutung etwa auch bei Kaffee, Kakao, Tee und Tabak Verwendung findet, weshalb von einem
englischsprachigen Fachbegriff auszugehen ist, während in der deutschen Sprache außerhalb des Spirituo-
senrechts der Begriff „Mischung“ verwendet wird, begrifflich also nicht zwischen Zusammenstellung und Mi-
schung differenziert wird.

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung ändert sich durch das Zusammenstellen grundsätzlich nicht, Art. 3
Abs. 11 Satz 2 und Art. 13 Abs. 3a UAbs. 1 SpVO.⁸² Falls jedoch Zusammenstellungen durch eine Kombination
von Spirituosen, die zu geografischen Angaben gehören, mit Spirituosen, die zu keiner geografischen Angabe
gehören erfolgen oder durch eine Kombination von Spirituosen, die zu verschiedenen geografischen Angaben
gehören, so gelten die Sonderregelungen des Art. 13 Abs. 3a UAbs. 2 SpVO.

f) Mischung

Auch um die Angabe „Mischung“, „gemischt“ oder „Spirituosenmischung“ darf die rechtlich vorgeschriebene
Bezeichnung nur ergänzt werden, falls die Spirituose diesem Verfahren unterzogen wurde (Art. 10 Abs. 6 lit. e
SpVO). Weitere Vorgaben folgen aus Art. 13 Abs. 3 und 4 SpVO.

g) Sonstige Verfahren

Für sonstige Angaben wie „gefiltert“ oder „filtriert“ oder die Angabe der Anzahl der Destillationen gilt, dass die
Angabe zutreffend sein muss (Art. 36 Abs. 2 lit. a i.V.m. Art. 7 Abs. 2 LMIV), die Spirituose also dem Verfahren
– gegebenenfalls in der angegebenen Art oder Menge – unterzogen worden sein muss.

⁸⁰ Siehe EuGH, Ur. v. 21.01.2016, Rs. C-75/15, juris Rn 21 und 45. Siehe ferner Rn 117.

⁸¹ Dazu Erwägungsgründe 15 und 31 SpVO.

⁸² Dazu Erwägungsgrund 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1096.

4. Nettofüllmenge (Nennfüllmenge)

Zu den verpflichtenden Angaben eines Lebensmittels gehört dessen Nettofüllmenge, die bei Spirituosen in den Volumeneinheiten Liter, Zentiliter oder Milliliter zu erfolgen hat (Art. 9 Abs. 1 lit. e i.V.m. Art. 23 Abs. 1 lit. a und Abs. 3 i.V.m. Anhang IX LMIV). Eine unionsrechtliche Vorgabe einer anderen Art der Nettofüllmengenangabe nach Art. 23 Abs. 2 LMIV besteht nicht. Zu den vorrangig anzuwendenden fortbestehenden mitgliedstaatlichen Vorschriften gehören die §§ 20, 21, 22 und 39 Abs. 2 und 3 der deutschen Fertigpackungsverordnung (Art. 42 UAbs. 1 LMIV; § 15 Abs. 2 FPackV), die keine spirituosenspezifischen Vorgaben enthalten. Zu den vorgegebenen Nennfüllmengen siehe Rn 48.

Die Angabe der Nettofüllmenge muss im selben Sichtfeld (Art. 3 Abs. 8 SpVO i.V.m. Art. 2 Abs. 2 lit. k LMIV) erscheinen wie die Bezeichnung der Spirituose und die Angabe ihres Alkoholgehaltes (Art. 13 Abs. 5 LMIV). Für die Angabe der Nennfüllmenge und des im selben Sichtfeld wie die Nennfüllmenge anzubringenden Buchstabens „e“ gelten gemäß Art. 11 LMIV i.V.m. Art. 4 Abs. 1 und Art. 3 Abs. 1 der Richtlinie 76/2011/EWG i.V.m. deren Anhang I, Nrn. 3.1 und 3.3 (§§ 38 und 11 FPackV) größere Mindestschriftgrößen als nach den allgemeinen Vorschriften der Art. 13 Abs. 2 und 3 LMIV.

5. Alkoholgehalt

Die Vermarktung von so bezeichneten alkoholfreien Spirituosen – beispielsweise „alkoholfreier Gin“ – ist gemäß der Legaldefinition von Spirituose, konkret wegen des nach Art. 2 lit. c SpVO erforderlichen Mindestalkoholgehaltes, sowie gemäß Art. 10 Abs. 7 SpVO unzulässig. Das Erfordernis eines Mindestalkoholgehaltes erfüllt nicht nur regelungstechnische Zwecke (siehe Rn 9), sondern ist aufgrund der Funktion von Alkohol als Geschmacksträger auch maßgeblich für den Geschmack (siehe Rn 11) und damit die Qualität und das Ansehen der Spirituosen, weshalb die verschiedenen Spirituosenkategorien auch spezifische Vorgaben zu Alkoholgehalten machen. Wie weitreichend dieser Schutz angesichts von für andere Lebensmittel geltenden Regelungen wie Art. 12 Abs. 1 SpVO und der Möglichkeit von die Verbraucher nicht irreführenden Kennzeichnungen bei alkoholfreien Getränken sein sollte,⁸³ ist eine politische Frage, bei der u.a. die Absatzförderung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen (siehe Rn 10) und Gesundheitsaspekte (siehe Rn 95) miteinander abgewogen werden müssen, wobei letztere im Lebensmittelrecht im engeren Sinne von besonderem Gewicht sind. Ob die Reichweite des Bezeichnungsschutzes unter Berücksichtigung höherrangigen Unionsrechts auch eine rechtlich zu entscheidende Frage ist, wurde dem EuGH zur Vorabentscheidung vorgelegt.⁸⁴ Der Vorbehalt des Art. 10 Abs. 7 SpVO bezieht sich allerdings nur auf die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen der in Anhang I genannten Kategorien von Spirituosen sowie auf geografische Angaben für Spirituosen, nicht hingegen auf sonstige Spirituosen im Sinne von Art. 10 Abs. 3 SpVO, deren rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ lautet. Alkoholfreie Analoggetränke können daher als „alkoholfreie Spirituose“ oder gegebenenfalls mit anderen nicht geschützten Bezeichnungen wie „Absinth, alkoholfrei“ bezeichnet werden, wenn keine mitgliedstaatlichen Regelungen entgegenstehen (Art. 4 Abs. 4 HCVO) und der Hinweis auf die Alkoholfreiheit so angebracht ist, dass eine Irreführung (Art. 7 Abs. 1 lit. a und d LMIV) ausgeschlossen wird.

Als Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent müssen Spirituosen eine Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent enthalten (Art. 9 Abs. 1 lit. k LMIV). Der Alkoholgehalt ist durch eine Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimalstelle anzugeben, der das Symbol „% vol“ anzufügen ist und der das Wort „Alkohol“ oder die Abkürzung „Alk.“ oder „alc.“ vorangestellt werden darf (Art. 28 Abs. 2 i.V.m. Anhang XII LMIV). Maßgeblich ist der bei einer Temperatur von 20 °C bestehende Alkoholgehalt (Art. 4 Abs. 23 SpVO und Anhang XII LMIV). Die für die Angabe zulässige Toleranz beträgt $\pm 1,5$ % vol bei Spirituosen mit eingelegten Früchten oder Pflanzenteilen und $\pm 0,3$ % vol bei allen übrigen Spirituosen (Nrn. 3 und 4 der Tabelle des Anhangs XII zur LMIV). Eingelegte Früchte oder Pflanzenteile kommen zumindest als ganze unverarbeitete Bestandteile des Ausgangsstoffs, aus dem der Alkohol gewonnen wurde, zu Dekorationszwecken bei den Spirituosen der Kategorien der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) in Betracht (Art. 7 Abs. 2 lit. f SpVO). Darüber hinaus könnten sie auch bei den übrigen Spirituosen in Betracht kommen und bei diesen auch dann, wenn es sich bei ihnen nicht um Bestandteile der Ausgangsstoffe handelt, aus denen der Alkohol gewonnen wurde (siehe Rn 23 am Ende).

Die Angabe des Alkoholgehaltes muss im selben Sichtfeld erscheinen wie die Bezeichnung der Spirituose und die Angabe ihrer Nettofüllmenge (Art. 13 Abs. 5 LMIV).

6. Verzeichnis der Zutaten

Zu den Pflichtangaben gehört bei Lebensmitteln grundsätzlich auch ein Verzeichnis der Zutaten (Art. 9 Abs. 1 lit. b LMIV). Davon abweichend gilt jedoch für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent und damit auch für Spirituosen, dass die Angabe eines Zutatenverzeichnisses nicht verpflichtend ist (Art. 16 Abs. 4 UAbs. 1 LMIV). Soweit bislang keine Unionsvorschriften zu Zutatenverzeichnissen für diese Erzeugnisse festgelegt wurden, bestehen diesbezügliche mitgliedstaatliche Vorschriften fort (Art. 41 LMIV). In Deutschland besteht eine solche Vorschrift, die ein Zutatenverzeichnis fordert, nur für Bier fort (§ 3 LMIDV; zuvor § 6 Abs. 6 S. 1, Nr. 2 LMKV). Für Spirituosen ist die Angabe eines Zutatenverzeichnisses folglich nicht verpflichtend. Falls jedoch freiwillig ein Zutatenverzeichnis angegeben wird, muss es den Art. 18 ff. LMIV entsprechen (Art. 36 Abs. 1 LMIV); zusätzlich gilt Art. 13 Abs. 2 SpVO.

⁸³ Dazu Erwägungsgrund 13 SpVO.

⁸⁴ LG Potsdam, Beschl. v. 06.08.2024, Az. 52 O 40/23; EuGH, Rs. C-563/24.

Ob zukünftig ein Zutatenverzeichnis auch bei Spirituosen verpflichtend wird, ist ungewiss. Einerseits wurden durch die Verordnung (EU) 2021/2117 verpflichtende Zutatenverzeichnisse für Weine 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 GMO-VO), bei denen ähnliche Argumente für und wider eine solche Pflicht bestanden wie bei Spirituosen. Andererseits wurden bei deren Einführung Spirituosen weiterhin ausgespart. Dem waren vorangegangen eine Entschließung des Europäischen Parlaments vom April 2015,⁸⁵ mit der die Kommission aufgefordert worden war, den Bericht nach Art. 16 Abs. 4 UAbs. 2 LMIV über die Einführung der Pflichtangabe von Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration auch für alkoholische Getränke,^{85a} der im Dezember 2014 vorzulegen gewesen wäre, zu erarbeiten und bis 2016 einen entsprechenden Legislativvorschlag nach Art. 16 Abs. 4 UAbs. 3 LMIV vorzulegen (Punkte 6 und 8 der Entschließung) sowie Schlussfolgerungen des Rates vom Dezember 2015,⁸⁶ in denen sich der Rat diesen Forderungen in abgemilderter Form angeschlossen hatte (Punkt 19 der Schlussfolgerungen). Auch der Wirtschafts- und Sozialausschuss hatte die Erstellung des Berichts gefordert und wiederholt das Informationsrecht der Verbraucher in Bezug auf Zutaten- und Nährwertangaben bei allen alkoholischen Getränken betont,⁸⁷ während er 2006 ein Zutatenverzeichnis bei Spirituosen noch für unnötig und unrealistisch gehalten, die Angabe aber unter der Bedingung befürwortet hatte, dass sie bei allen alkoholischen Getränken gleichermaßen eingeführt würde.⁸⁸ Den Bericht hat die Kommission im März 2017 vorgelegt.⁸⁹ Darin kam sie zu dem Schluss, dass mehrere Gründe für und keine Gründe gegen die unionsweit einheitliche Angabe von Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration bei unterschiedslos allen alkoholischen Getränken sprechen (insbes. S. 13 f. des Berichts), vertrat aber auch die Auffassung, dass zunächst die weitere Entwicklung freiwilliger Initiativen zur Bereitstellung dieser Angaben abgewartet werden sollte (S. 14 f. des Berichts). Vor diesem Hintergrund ist das inkohärente weitere Vorgehen noch unverständlicher.

7. Allergien und Unverträglichkeiten

Anzugeben sind gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. c i.V.m. Anhang II LMIV bestimmte im Enderzeugnis vorhandene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Das betrifft z.B. Eier (Anhang II Nr. 3 LMIV) und gegebenenfalls Milch (Anhang II Nr. 7 LMIV) bei Eierlikör (Anhang I Kat. 39, lit. a und d SpVO) und Likör mit Eizusatz (Anhang I Kat. 40, lit. a und d SpVO). Falls ein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, ist die Angabe nach den näheren Vorgaben gemäß Art. 21 Abs. 1 UAbs. 1 LMIV dort zu machen, andernfalls gemäß Art. 21 Abs. 1 UAbs. 2 LMIV durch den Hinweis „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses. Soweit sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht, ist die gesonderte Angabe jedoch nicht erforderlich (Art. 21 Abs. 1 UAbs. 4 LMIV). So braucht bei einem als „Eierlikör“ bezeichneten Eierlikör nicht mehr auf die Verwendung von Eiern hingewiesen werden; unberührt bleibt hingegen die Pflicht zum Hinweis auf Milch oder Milcherzeugnisse, falls diese verwendet wurden, sowie die Angabe, dass andere Eier als Eier von Hühnern der Gattung Gallus Gallus verwendet wurden (Anhang I Kat. 39, lit. a, Satz 4 SpVO), falls das der Fall ist. Von vornherein von der Angabepflicht ausgenommen sind (glutenhaltiges) Getreide, Molke und Nüsse, wenn sie als Ausgangsstoffe zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden (Anhang II Nr. 1, lit. d, Nr. 7, lit. a und Nr. 8 LMIV). Denn bei dieser Verwendung ist davon auszugehen, dass sie im Destillat nicht mehr – jedenfalls nicht in allergener Form – vorhanden sind.

8. Angaben zu Lebensmittelfarbstoffen

Besondere Kennzeichnungsvorschriften enthält u.a. die Zusatzstoffverordnung. Nach Art. 24 Abs. 1 i.V.m. Anhang V ZusatzstoffVO ist bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die einen oder mehrere der in diesem Anhang aufgeführten Lebensmittelfarbstoffe – namentlich Azofarbstoffe – enthalten, zusätzlich die Bezeichnung oder die E-Nummer des Farbstoffs anzugeben sowie der Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“. Da Spirituosen und andere Getränke, die mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol enthalten, nicht für den Verzehr durch Kinder bestimmt sind, wurden diese alkoholischen Getränke jedoch von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen.⁹⁰

85 Entschließung des Europäischen Parlaments vom 29.04.2015 zur Alkoholstrategie (2015/2543(RSP)), ABl. EU C 346 vom 21.09.2016, S. 32.

85a Dazu Erwägungsgrund 40 LMIV.

86 Schlussfolgerungen des Rates über eine EU-Strategie zur Verringerung alkoholbedingter Schäden, ABl. EU C 418 vom 16.12.2015, S. 6.

87 Punkt 2.8 der Stellungnahme des WSA zum Thema „Eine EU-Industriepolitik für die Lebensmittel- und Getränkebranche“ vom 27.05.2015 (ABl. EU C 332 vom 08.10.2015, S. 28); Bemerkung 3.8 der Stellungnahme des WSA vom 29.03.2017 zum Vorschlag der Kommission von 2016 zur EU-Spirituosenverordnung (ABl. EU C 209 vom 30.06.2017, S. 54).

88 Bemerkung 5.2 der Stellungnahme des WSA vom 26.10.2006 zum Vorschlag der Kommission von 2005 zur EG-Spirituosenverordnung (siehe Fußnote 33).

89 Bericht der Kommission über die verpflichtende Kennzeichnung alkoholischer Getränke mit dem Zutatenverzeichnis und der Nährwertdeklaration vom 13.03.2017, Az. COM(2017) 58 final.

90 Erwägungsgrund 3 der Verordnung (EU) Nr. 238/2010.

9. Sonstige Pflichtangaben zu Inhaltsstoffen oder Verfahrensweisen

Anzugeben sind gemäß Art. 10 Abs. 1 i.V.m. Anhang III LMIV weitere Inhaltsstoffe samt Hinweisen bei bestimmten Lebensmitteln wegen ihrer möglichen Wirkung sowie Verfahrensweisen mit Einfluss auf die Haltbarkeit bei bestimmten Lebensmitteln. Hinweise auf Süßungsmittel (Anhang III Nrn. 2.1 und 2.2 LMIV) erübrigen sich bei Spirituosen, da Lebensmittelzusatzstoffe in der Funktion als Süßungsmittel bei Spirituosen keine Verwendung finden dürfen (siehe Rn 29); Zusatzstoffe, die als Süßungsmittel verwendet werden können, aber im konkreten Fall zu anderen Zwecken verwendet wurden (siehe Rn 30) sind von dieser Informationspflicht nicht erfasst.⁹¹ Einschlägig sein kann jedoch die Hinweispflicht „enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden“, die bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent gilt, welche Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süßholzpflanze (*Glycyrrhiza glabra*) in Konzentrationen von mindestens 300 mg/l enthalten (Anhang III Nr. 3.3 LMIV); bei einer Konzentration von weniger als 300 mg/l, aber mindestens 10 mg/l greift die Pflicht zur Angabe des Hinweises „enthält Süßholz“ (Anhang III Nr. 3.1 LMIV). Bei Pastis beispielsweise muss und darf der Gehalt an Glycyrrhizinsäure von 0,05 g je Liter (50 mg/l) bis hin zu 0,5 g je Liter (500 mg/l) betragen (Anhang I Kat. 26, lit. a SpVO) mit der Folge, dass eine der beiden Hinweispflichten einschlägig ist.

10. Mengenangabe bestimmter Zutaten

Nach Art. 9 Abs. 1 lit. d und Art. 22 i.V.m. Anhang VIII LMIV kann die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse erforderlich sein. Das ist der Fall, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse zum einen in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder mit dieser assoziiert wird (Art. 22 Abs. 1, lit. a LMIV), in der Kennzeichnung des Lebensmittels durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (lit. b) oder von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung und Unterscheidung des Lebensmittels ist (lit. c) und zum anderen keine Ausnahme gemäß Art. 22 Abs. 2 i.V.m. Anhang VIII, Nrn. 1 oder 2 LMIV gegeben ist. Soweit danach eine Pflicht zur Mengenangabe besteht, hat die Angabe gemäß Art. 22 Abs. 2 i.V.m. Anhang VIII, Nrn. 3 und 4 LMIV zu erfolgen.

Die Angabe des Alkoholgehalts ist speziell geregelt (siehe Rn 85) und fällt nicht unter diese Pflicht zur Mengenangabe. Neben die Pflicht zur Mengenangabe nach Art. 22 LMIV treten verpflichtende Mengenangaben nach der Spirituosenverordnung, namentlich in den Fällen von Anspielungen auf Spirituosenkategorien oder geografische Angaben für Spirituosen durch Liköre (Art. 12 Abs. 3 lit. b SpVO), Bezugnahmen auf die Ausgangsstoffe (Art. 13 Abs. 1 S. 2 SpVO), Mischungen (Art. 13 Abs. 3 UAbs. 3 und Abs. 4 UAbs. 3 SpVO) sowie bestimmten Zusammenstellungen (Art. 13 Abs. 3a UAbs. 2, lit. c SpVO).

11. Nährwertdeklaration

Wie das Zutatenverzeichnis gehört auch die Nährwertdeklaration grundsätzlich zu den Pflichtangaben (Art. 9 Abs. 1 lit. l LMIV), wovon aber Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ausgenommen sind (Art. 16 Abs. 4 UAbs. 1 LMIV). Während durch die Verordnung (EU) 2021/2117 verpflichtende Nährwertdeklarationen für Weine eingeführt wurden (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. h GMO-VO), sind Spirituosen weiterhin ausgespart. Zum weiteren Hintergrund siehe Rn 88. Falls eine nährwertbezogene Angabe gemacht wird, so ist die Angabe einer Nährwertdeklaration aber auch bei Spirituosen verpflichtend (siehe Rn 98 am Ende). Falls freiwillig eine Nährwertdeklaration gemacht wird, muss sie den Art. 29 ff. LMIV entsprechen (Art. 36 Abs. 1 LMIV).

12. Hinweis auf Gesundheitsgefahren von Alkohol

Bislang nicht vorgeschrieben sind Hinweise auf die Gesundheitsgefahren von Alkohol. Vor dem Hintergrund, dass bei den alkoholbedingten Todesfällen in Europa Krebs eine noch häufigere Todesursache ist als Leberzirrhose – insgesamt und bei Männern ist Krebs die häufigste alkoholbedingte Todesursache, bei Frauen sind nur alkoholbedingte Herz-Kreislauf-Erkrankungen noch häufigere Todesursache –,⁹² hat die Kommission Anfang des Jahres 2021 im Plan gegen den Krebs mitgeteilt, ihre Absatzförderungsmaßnahmen für alkoholische Getränke überprüfen und noch vor Ende des Jahres 2023 nicht nur eine verpflichtende Angabe der Liste von Inhaltsstoffen und der Nährwertdeklaration für alkoholische Getränke, sondern auch gesundheitsbezogene Warnhinweise vorschlagen zu wollen.⁹³ Ein solcher Vorschlag zu den Gesundheitsgefahren von Alkohol ist bislang nicht vorgelegt worden. Im Falle von Krebs könnte der Hinweis beispielsweise „der Konsum von Alkohol erhöht das Krebsrisiko“ lauten; ein bildlicher Warnhinweis wie bei Tabakerzeugnissen erscheint hingegen unangemessen, insbesondere wenn man die Information des Verbrauchers als Zweck des Kennzeichnungsrechts zugrunde legt (siehe Rn 52). Zu Hinweisen für Schwangere und Alkoholranke siehe Rn 105.

91 Wie hier Grube, in: Voit/Grube, LMIV Komm., 2. Aufl. (2016), Art. 10, Rn 31.

92 WHO, Fact sheet on alcohol consumption, alcohol-attributable harm and alcohol policy responses in European Union Member States, Norway and Switzerland, 2018, S. 5.

93 Europas Plan gegen den Krebs, Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat vom 03.02.2021, Az. COM(2021) 44 final, Punkt 3.3.

13. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Wenn bei der Kennzeichnung von Spirituosen freiwillige Angaben mit Nährwert- oder Gesundheitsbezug gemacht werden, können diese im Sinne von Art. 1 Abs. 2 UAbs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Health-Claims-Verordnung, HCVO) Angaben (Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 HCVO) mit Nährwert- (Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 HCVO) oder Gesundheitsbezug (Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 HCVO) sein, die in kommerziellen Mitteilungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemacht werden, die als solche an den Endverbraucher (Art. 2 Abs. 1 lit. a HCVO i.V.m. Art. 3 Nr. 18 BasisVO) abgegeben werden sollen. Dabei sind kommerzielle Mitteilungen solche, die der unmittelbaren oder mittelbaren Förderung des Absatzes des jeweiligen Lebensmittels dienen,⁹⁴ was bei freiwilligen Angaben im Rahmen der Kennzeichnung immer zu bejahen sein wird. Auch, dass das Lebensmittel als solches an den Endverbraucher abgegeben werden soll, ist bei vorverpackten Spirituosen stets gegeben (siehe Rn 52). Liegt dann auch noch eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe vor, ist der Anwendungsbereich der Health-Claims-Verordnung eröffnet.

Eine gesundheitsbezogene Angabe ist nach deren Legaldefinition jede Angabe, mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem seiner Bestandteile einerseits und der Gesundheit andererseits besteht. So wird mit der Angabe „aqua vitae“ (lat. für „Wasser des Lebens“) bei Spirituosen suggeriert oder zumindest mittelbar zum Ausdruck gebracht, dass ein Zusammenhang zwischen der Spirituose und der Gesundheit ihres Konsumenten besteht, womit sie eine gesundheitsbezogene Angabe darstellt. Nach der somit anwendbaren Health-Claims-Verordnung gilt bei Spirituosen das Verbot des Art. 4 Abs. 3 UAbs. 1 HCVO, wonach Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent keine gesundheitsbezogenen Angaben tragen dürfen. Das gilt auch, wenn eine solche Angabe als Handelsmarke, Markenname oder Phantasiebezeichnung verwendet wird, da die Privilegierung des Art. 1 Abs. 3 HCVO nur bei zulassungsfähigen Angaben greift. Die von der lateinischen Bezeichnung abstammende Bezeichnung „Aquavit“ oder „Akvavit“ bleibt jedoch als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituose der Kategorie 24 (Anhang I Kat. 24 SpVO) unberührt, selbst wenn deren Angabe ausnahmsweise nicht verpflichtend sein sollte (siehe Rn 59). Falls die Angabe „aqua vitae“ im Rahmen einer historischen Erläuterung zu der Spirituose verwendet wird, mag der Gesundheitsbezug aber zu verneinen sein. Im Französischen hat sich „eau de vie“ (wörtlich „Wasser des Lebens“) als Gattungsbezeichnung für Spirituosen erhalten; in der französischsprachigen Fassung der Spirituosenverordnung finden sich „eau-de-vie de ...“ und „eau de vie de ...“ in den Bezeichnungen mehrerer Spirituosenkategorien. Hier wird schon wegen Allgemeinsprachlichkeit des Begriffs das Vorliegen einer gesundheitsbezogenen Angabe zu verneinen sein. Ähnliches gilt im Spanischen für „aguardiente“ und im Portugiesischen für „aguardente“ (wörtlich „brennendes Wasser“). Die Kategoriebezeichnungen „Wodka“ (Anhang I Kat. 15 SpVO) sowie „Whisky“/„Whiskey“ (Anhang I Kat. 2 SpVO) leiten sich in verschiedenen Sprachen gleichfalls von dem Wort „Wasser“ ab, haben aber eine starke Eigenbedeutung erlangt und würden schon nicht als gesundheitsbezogene Angaben qualifiziert werden können.

Eine nährwertbezogene Angabe ist nach der Legaldefinition jede Angabe, mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, und zwar aufgrund der Energie (des Brennwertes), die es liefert, in vermindertem oder erhöhtem Maße liefert oder nicht liefert, und/oder aufgrund der Nährstoffe oder anderen Substanzen, die es enthält, in vermindert oder erhöhter Menge enthält oder nicht enthält. Für Spirituosen gilt die Beschränkung des Art. 4 Abs. 3 UAbs. 2 HCVO, demzufolge bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent nur nährwertbezogene Angaben zulässig sind, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder eine Reduzierung des Brennwertes beziehen. Da es keine Unionsvorschriften zu nährwertbezogenen Angaben zu geringem Alkoholgehalt oder reduziertem Alkoholgehalt gibt, greift Art. 4 Abs. 4 HCVO, der den Rückgriff auf mitgliedstaatliche Regelungen erlaubt. Im deutschen Recht gibt es dazu ebenfalls keine spezifischen Vorschriften. Hinsichtlich nährwertbezogener Angaben zu reduziertem Brennwert bei Spirituosen und anderen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ist fraglich, welche Regelungen greifen sollen. Anzuwenden sein könnten nach Art. 8 Abs. 1 HCVO die im Anhang zur HCVO geregelten nährwertbezogener Angaben zu reduziertem Brennwert. Zwar scheint Art. 4 Abs. 4 HCVO in der deutschsprachigen Fassung als gegeben vorauszusetzen, dass keine solchen Unionsvorschriften bestehen („In Ermangelung spezifischer Gemeinschaftsbestimmungen...“), andere Sprachfassungen legen jedoch die Auslegung als zu prüfende Voraussetzung nahe (engl. „In the absence of specific Community rules...“, frz. „En l'absence de règles communautaires spécifiques...“, span. „En ausencia de normas comunitarias específicas...“) oder lassen diese zumindest zu, zumal sie zwar eindeutig in diese Richtung hätten formuliert werden können („In the case of the absence...“), aber auch nicht eindeutig in die andere Richtung formuliert wurden („Due to the absence...“). Vor dem Hintergrund des Harmonisierungszwecks⁹⁵ ist die Auslegung zugrundelegend, die zur Anwendbarkeit der Health-Claims-Verordnung führt. Anzuwenden sind dann außer Art. 8 Abs. 1 HCVO i.V.m. deren Anhang auch – da es sich bei Angaben zu reduzierten Brennwerten um vergleichende Angaben handelt – Art. 9 HCVO sowie die allgemeinen Vorschriften der Health-Claims-Verordnung. Wird eine

⁹⁴ EuGH, Urt. v. 14.07.2016, Rs. C-19/15, juris Rn 25-29.

⁹⁵ Dazu Erwägungsgrund 10 Satz 5 (ursprünglich Erwägungsgrund 9 Satz 5) HCVO.

nährwertbezogene Angabe gemacht, so ist die Angabe einer Nährwertdeklaration gemäß Art. 7 HCVO auch bei Spirituosen verpflichtend.

14. Angabe als vegan oder vegetarisch

Wie bei anderen Lebensmitteln kann auch bei Spirituosen freiwillig angegeben werden, ob diese vegan oder vegetarisch sind und sie somit für Veganer und Vegetarier geeignet sind. Definitionen hierzu finden sich im Unionsrecht bislang nicht. Die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (§ 16 LFGB) beschlossenen Leitsätze (§ 15 LFGB) für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs definieren solche Lebensmittel als vegan, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder Verarbeitungshilfsstoffe oder Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind; dabei sind Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als vegan ausgelobt werden (Nr. 3.1.1 der Leitsätze).⁹⁶ Demgegenüber nur Erzeugnisse tierischen Ursprungs ausschließend, zu deren Gewinnung Tiere sterben mussten, sind als vegetarisch solche Lebensmittel definiert, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis oder Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können (Nr. 3.1.2 der Leitsätze). Maßgeblich ist also nicht das Vorhandensein oder Nichtvorhandensein bestimmter Nährstoffe (Art. 2 Abs. 2 Nr. 2 HCVO) oder anderer Substanzen (Art. 2 Abs. 2 Nr. 3 HCVO) im Sinne einer nährwertbezogenen Angabe (Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 HCVO), sondern die (Nicht-) Herkunft und (Nicht-) Verwendung von Stoffen tierischen Ursprungs; und anders als bei gesundheitsbezogenen Angaben (Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 HCVO) geht es nicht um einen Zusammenhang zwischen veganen oder vegetarischen Lebensmitteln einerseits und der Gesundheit der Konsumenten andererseits, sondern um eine ethische Einstellung des Konsumenten in Bezug auf die (nicht-) tierische Herkunft eines Lebensmittels oder sonstigen Gutes. Folgerichtig finden sich Vorschriften zum Erlass von Regelungen zu solchen Angaben nicht in der Health-Claims-Verordnung, sondern in der Lebensmittel-Informationsverordnung (Art. 36 Abs. 3 lit. b LMIV), deren Verbot krankheitsbezogener Lebensmittelinformationen (Art. 7 Abs. 3 und 4 LMIV) einer Kennzeichnung als vegan oder vegetarisch ebenfalls nicht entgegensteht.

Theoretisch können auch andere landwirtschaftliche Ausgangsstoffe als pflanzliche Ausgangsstoffe vergoren und aus ihnen Alkohol gewonnen und Spirituosen hergestellt werden. Praktisch enthalten diese jedoch in der Regel zu wenig Kohlenhydrate (Saccharide) für eine ertragreiche alkoholische Gärung. Eine Ausnahme ist hier (Bienen-) Honig, der zwar – nicht nur im Fall von Honigtau- oder Blütenhonig, sondern auch im Fall reinen Blütenhonigs – tierischen Ursprungs ist, der aber vergoren und für die Spirituosenherstellung verwendet werden kann – wie bei Honigbrand (Anhang I Kat. 11 SpVO) und Honignektar (Anhang I Kat. 44 SpVO). Diese Spirituosen sind auch für Vegetarier, nicht hingegen für Veganer geeignet. Im Übrigen sind die in den Spirituosenkategorien genannten Ausgangsstoffe aber pflanzliche Ausgangsstoffe (Getreide, Früchte, Gemüse, sonstige Pflanzenteile oder Pilze), auch werden als Kategorie von Ausgangsstoffen in der Spirituosenverordnung ausschließlich pflanzliche Ausgangsstoffe erwähnt (Art. 13 Abs. 5 SpVO) und als Kategorie verarbeitbarer Stoffe ausschließlich pflanzliche Stoffe (Art. 2 lit. d, Ziff. i, Spiegelstrich 2 SpVO). Tierischen Ursprungs können zudem die weiteren Zutaten sein. So werden zur Herstellung von Eierlikör und Likör mit Eizusatz Eier sowie gegebenenfalls Honig, Milch oder Milcherzeugnisse verwendet (Anhang I Kat. 39, lit. a und d sowie Kat. 40, lit. a und d SpVO). Beide Spirituosen sind nicht für Veganer geeignet und für Vegetarier nur dann, wenn Farmgeflügeleier verwendet wurden. Auch sonstige Spirituosen, die mit Honig gesüßt wurden (Art. 4 Abs. 9 lit. d SpVO), sind für Veganer nicht geeignet, wohl aber für Vegetarier. Stoffe tierischen Ursprungs können schließlich auch bei der Verarbeitung von Spirituosen verwendet werden, z.B. Schönungsmittel zu ihrer Klärung. Daher stellt die Angabe als vegan auch bei Spirituosen, deren Ausgangsstoffe und sonstige Zutaten nicht tierischen Ursprungs sind, in der Regel keine Selbstverständlichkeit im Sinne von Art. 7 Abs. 1 lit. c LMIV dar.

15. Ursprungsland oder Herkunftsort

Nach Art. 9 Abs. 1 lit. i i.V.m. Art. 26 Abs. 1 und 2 LMIV kann die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes verpflichtend sein. Dabei verweist Art. 2 Abs. 3 LMIV zur Legaldefinition des Ursprungslandes eines Lebensmittels auf Art. 23 bis 26 der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 zur Festlegung des Zollkodex der Gemeinschaften, an deren Stelle mittlerweile die Verordnung (EU) Nr. 952/2013 zur Festlegung des Zollkodex der Union gilt. Nach Art. 23 Abs. 1 des damaligen Zollkodex sind Ursprungswaren eines Landes Waren, die vollständig in diesem Land gewonnen oder hergestellt worden sind. Vollständig in einem Land gewonnene oder hergestellte Waren sind u.a. Waren, die in diesem Land aus pflanzlichen Erzeugnissen, die ausschließlich in diesem Land geerntet worden sind, oder ihren Folgeerzeugnissen jeglicher Herstellungsstufe hergestellt worden sind (Art. 23 Abs. 2 lit. j i.V.m. lit. b des damaligen Zollkodex). Eine Ware, an deren Herstellung zwei oder mehrere Länder beteiligt waren, ist Ursprungsware des Landes, in dem sie der letzten wesentlichen und wirtschaftlich gerechtfertigten Be- oder Verarbeitung unterzogen worden ist, die in einem dazu eingerichteten Un-

⁹⁶ Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, Bek. des BMEL vom 10.09.2024 (GMBL 2024, Nr. 39, S. 844).

ternehmen vorgenommen worden ist und zur Herstellung eines neuen Erzeugnisses geführt hat oder eine bedeutende Herstellungsstufe darstellt (Art. 24 des damaligen Zollkodex). Herkunftsort ist nach der Legaldefinition des Art. 2 Abs. 2 lit. g, 1. Hs. LMIV der Ort, aus dem ein Lebensmittel laut Angabe kommt und der nicht sein Ursprungsland ist. Die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts kann bei Spirituosen nur nach Art. 26 Abs. 2 lit. a LMIV verpflichtend sein. Das ist der Fall, wenn ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre, insbesondere wenn die dem Lebensmittel beigefügten Informationen oder das Etikett insgesamt sonst den Eindruck erwecken würden, das Lebensmittel komme aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort.

Angaben zum informationsverantwortlichen Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. h i.V.m. Art. 8 Abs. 1 LMIV (siehe Rn 107) auf dem Etikett gelten nicht als Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts des Lebensmittels (Art. 2 Abs. 2 lit. g, 2. Hs. LMIV). Speziell für Spirituosen konkretisiert Art. 14 Abs. 1 SpVO,⁹⁷ dass sich die Angabe eines Herkunftsortes, bei dem es sich nicht um eine geografische Angabe (siehe Rn 116) oder eine Marke handelt, auf den Ort oder die Region zu beziehen hat, wo die Phase der Herstellung der Spirituose stattgefunden hat, in der die fertige Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten hat. Falls die Spirituose nicht ohnehin in nur einem Ort, einer Region oder einem Land hergestellt wurde, hat sich eine Angabe des Herkunftsorts oder Ursprungslands nach alledem auf den Ort, die Region oder das Land zu beziehen, in dem der letzte wesentliche Herstellungsschritt der Spirituose stattgefunden hat. Das kann die Destillation, Aromatisierung, Süßung, Reifung, Zusammenstellung oder das Mischen sein, ebenso die Filtration, sofern diese zu einer hinreichenden qualitativen, insbesondere geschmacklichen Veränderung geführt hat, wohl aber nicht das Färben und jedenfalls nicht die Abfüllung (siehe Art. 34 UAbs. 1 lit. c der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446, durch den Art. 60 Abs. 2 des Zollkodex der Union präzisiert wird) der Spirituose.

Die nach Art. 26 Abs. 3 LMIV in bestimmten Fällen erforderlichen zusätzlichen Angaben zur primären Zutat (Art. 2 Abs. 2 lit. q LMIV) sind gemäß Art. 14 Abs. 2 SpVO bei Spirituosen nicht erforderlich.

16. Mindesthaltbarkeitsdatum

Nach Art. 9 Abs. 1 lit. f i.V.m. Art. 24 LMIV ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben, also das Datum, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält (Art. 2 Abs. 2 lit. r LMIV). Die Art der Angabe folgt aus Anhang X LMIV. Dort finden sich neben der Konkretisierung der Angabe allerdings auch Ausnahmen vom Erfordernis der Angabepflicht, darunter eine Ausnahme für Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent (Anhang X, Nr. 1, lit. d, Spiegelstrich 3 LMIV). Auch aus der Spirituosenverordnung ergibt sich keine Pflicht zur Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums. Grund für die Ausnahme ist, dass der hohe Alkoholgehalt bei richtiger Aufbewahrung (siehe unten) zu einer sehr langen Beibehaltung der spezifischen Eigenschaften des Getränks führt.

17. Aufbewahrungs- und Verwendungsanweisungen

Gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. g LMIV können Anweisungen für Aufbewahrung und/oder die Verwendung des Lebensmittels anzugeben sein; erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, so müssen diese gemäß Art. 25 Abs. 1 LMIV angegeben werden. Aufbewahrungsbedingungen können bei Spirituosen beispielsweise sein „kühl und lichtgeschützt zu lagern“, die bei diesen jedoch nicht die Lebensmittelsicherheit betreffen und daher nicht verpflichtend anzugeben sind. Eine Verwendungsbedingung könnte bei Spirituosen lauten „nicht für den Konsum durch Schwangere oder Alkoholranke“. Diese betrifft zwar die Lebensmittelsicherheit, soll aber als allgemeine Verwendungsbedingung ebenfalls keine Pflichtangabe sein.⁹⁸ Besonders erwähnt wird die Angabe von Aufbewahrungsbedingungen und/oder des Verzehrzeitraums, die erforderlich sind, um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung des Lebensmittels nach dem Öffnen der Verpackung – bei Spirituosen in aller Regel der Flasche – zu ermöglichen (Art. 25 Abs. 2 LMIV). Der bei angebrochenen Flaschen gegebene Kontakt mit Luftsauerstoff kann zu geschmacklichen Veränderungen der Spirituose führen, betrifft aber nicht die Lebensmittelsicherheit und löst daher keine Pflicht zur Angabe aus.

18. Gebrauchsanweisung

Die Angabe einer Gebrauchsanweisung ist nach Art. 9 Abs. 1 lit. j LMIV verpflichtend, falls es ohne eine solche schwierig wäre, das Lebensmittel angemessen zu verwenden; die Lebensmittelsicherheit muss also nicht betroffen sein. Im Falle der Angabe muss die Gebrauchsanweisung gemäß Art. 27 Abs. 1 LMIV so abgefasst sein, dass die Verwendung des Lebensmittels in geeigneter Weise ermöglicht wird. Spirituosen sind in der Regel verzehrfertig, bedürfen also keiner Zubereitung. Die Anweisung „vor Gebrauch schütteln“ kann z.B. bei Likören angebracht sein, ist aber als nicht verpflichtend einzustufen.

19. Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Anzugeben ist nach Art. 9 Abs. 1 lit. h LMIV schließlich auch der Name oder die Firma sowie die Anschrift des nach Art. 8 Abs. 1 LMIV lebensmittelinformationsverantwortlichen Lebensmittelunternehmers, mithin die Kontaktdaten derjenigen natürlichen oder juristischen Person, unter deren Namen oder Firma die Spirituose ver-

⁹⁷ Dazu Erwägungsgrund 20 SpVO.

⁹⁸ Grube, in: Voit/Grube, LMIV Komm., 2. Aufl. (2016), Art. 25, Rn 29 f.

marktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Europäischen Union niedergelassen ist, des Importeurs, der die Spirituose in die Union einführt (siehe Rn 53).

IV. Durchsetzung

Entsprechend dem Grundsatz, dass das Inverkehrbringen (Art. 3 Nr. 8 BasisVO) von Lebensmitteln keiner vorherigen Zulassung bedarf, können auch Spirituosen ohne Zulassungserfordernis in den Verkehr gebracht werden. Die in der deutschsprachigen Fassung von Art. 2, Art. 3 Abs. 1 und Art. 12 Abs. 3 EWG-SpVO verwendeten Formulierungen „Zulassung zum Verkehr“ und „Zulassung zur Abgabe an den Endverbraucher“, die ein Verbot mit Erlaubnisvorbehalt nahelegten, waren schlicht sinnwidrige Übersetzungen. Das vor dem Hintergrund der Lebensmittelsicherheit nötige Korrelat der Zulassungsfreiheit ist eine umso strengere Überwachung des Marktes, die durch behördliche Kontrollen erfolgt, aber auch durch Private erfolgen kann.

1. Behördliche Überwachung

Der Grundsatz des mitgliedstaatlichen Vollzugs des Unionsrechts wird für das Lebensmittelrecht durch Art. 17 Abs. 2 BasisVO konkretisiert, wonach die Mitgliedstaaten das Lebensmittelrecht durchsetzen und seine Einhaltung überwachen und überprüfen. Speziell für das Spirituosenrecht bestimmt Art. 43 Abs. 1 SpVO, dass für die Kontrolle von Spirituosen die Mitgliedstaaten zuständig sind und sie die erforderlichen Maßnahmen treffen, um die Einhaltung der Spirituosenverordnung sicherzustellen.

In der Bundesrepublik Deutschland obliegt der Vollzug analog Art. 83 GG grundsätzlich den Ländern. Hinsichtlich der Kontrollen bestehen nähere Vorgaben in der Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und anderer Vorschriften (z.B. Art. 9 KontrollVO) und im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (z.B. § 42 LFGB), ebenso hinsichtlich behördlicher Maßnahmen (Art. 137 ff. KontrollVO; § 39 LFGB). Zur Untersuchung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und Spirituosen bestehen besondere Vorgaben zu Referenzanalysemethoden der Union (Art. 18 SpVO; Verordnung (EG) Nr. 2870/2000).⁹⁹

Die zur Überwachung der Reifung von Spirituosen (Art. 13 Abs. 6 S. 1 und Art. 19 Abs. 1 SpVO) zuständigen Stellen werden in einem öffentlichen Register gelistet, das von der Kommission geführt wird (Art. 13 Abs. 6 S. 2 und Art. 19 Abs. 2 SpVO; ferner Art. 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2021/723 und Durchführungsverordnung (EU) 2021/724). Das betrifft jedoch nur Reifungen und deren Kontrollen, die innerhalb der Europäischen Union stattfinden. Ob außerhalb der Union gleichwertige Garantien bietende Kontrollen bestehen, ist im Einzelfall zu prüfen. Analysemethoden, die ein vollwertiger Ersatz für derartige Kontrollen wären, gibt es bislang nicht und kann es wohl auch nicht geben.

Die spirituosensrechtlichen und sonstigen Vorschriften zur Herstellung, Kennzeichnung und Kontrolle von Spirituosen bezwecken zwar den Verbraucherschutz und auch die Wirtschaftsförderung, dies jedoch im öffentlichen Interesse und nicht im privaten Interesse einzelner Verbraucher oder Unternehmer bzw. eines von der Allgemeinheit abgrenzbaren Personenkreises. Die lebensmittelrechtlichen Normen vermitteln daher grundsätzlich kein subjektives öffentliches Recht auf behördliches Einschreiten. Eine Verdichtung zu einem individuellen Drittschutzanspruch gegen einen Hoheitsträger kommt allenfalls in Ausnahmefällen bei Betroffenheit von Rechtsgütern wie Leben oder Gesundheit in Betracht. (Diese Wertung gilt außer im Gefahrenabwehrrecht auch im Strafrecht, so dass nur bei Kriminalstraftaten gegen das Leben oder die körperliche Unversehrtheit ein Anspruch eines Verletzten auf Strafverfolgung Dritter in Betracht kommt, nicht aber bei Ordnungswidrigkeiten.) Soweit es um Verbraucherinformationen geht, bestehen individualanspruchsbegründende Regelungen außerhalb des Spirituosenrechts, in Deutschland z.B. in Gestalt des Verbraucherinformationsgesetzes. Eingeräumt wird ein Anspruch auf Zugang zu behördlich vorhandenen Informationen, nicht aber auf eine Informationsbeschaffung durch die Behörden.

2. Überwachung durch Private

In einigen Mitgliedstaaten ist auch Privaten die Möglichkeit der Rechtsdurchsetzung eingeräumt, etwa in Deutschland bestimmten Mitbewerbern, Wirtschaftsverbänden und Verbraucherverbänden im Rahmen des Wettbewerbsrechts (§ 8 Abs. 1 i.V.m. Abs. 3 Nrn. 1 bis 3 UWG). Sofern eine Abmahnung nicht zur Abhilfe führt, kommt es hier häufig zu zivilgerichtlichen Verfahren und Vorabentscheidungen durch den EuGH. So erging die Vorabentscheidung des EuGH zur Frage der zulässigen Zutaten von Eierlikör unter der EG-Spirituosenverordnung (siehe Rn 49) auf die Vorlage des Landgerichts Hamburg in einem wettbewerbsrechtlichen Streit, den ein Hersteller aus Brandenburg gegen einen Hersteller aus Sachsen-Anhalt führte.¹⁰⁰ Vor dem Landgericht Freiburg führte ein Mitbewerber eine Wettbewerbsklage gegen einen Hersteller von Zwetschgenschmuck, der nicht den spirituosensrechtlichen Anforderungen von Obstbrand (Anhang I Kat. 9 SpVO) genügte, auf den er anspielte.¹⁰¹ Vor dem Landgericht Hamburg klagte ein Wirtschaftsverband gegen einen Händler, der ein veganes alkoholisches Getränk – der Alkoholgehalt ist in dem Urteil nicht schriftlich festgehalten, den Bildanlagen zufolge dürfte aber der für Spirituosen nötige Mindestgehalt von 15 % vol erreicht worden sein – als „Eierlikör“ (Kat. 39)

⁹⁹ Dazu Erwägungsgrund 22 SpVO.

¹⁰⁰ LG Hamburg, Beschl. v. 27.06.2017, Az. 312 O 311/16.

¹⁰¹ LG Freiburg, Urte. v. 19.10.2023, Az. 12 O 64/22 KfH; nachgehend OLG Karlsruhe, Urte. v. 05.11.2024, Az. 14 U 192/23.

bewarb.¹⁰² Vor dem Landgericht Trier ging ein Wirtschaftsverband gegen einen Händler vor, der ein als „Veierlikör“ gekennzeichnetes veganes Getränk – nach den Abbildungen im Urteil wurde der für Spirituosen nötige Mindestalkoholgehalt von 15 % vol erreicht – vertrieb, das nicht den Anforderungen von Eierlikör entsprach, auf den die Bezeichnung anspielte.¹⁰³ Vor dem Landgericht Paderborn klagte ein Wirtschafts- und Verbraucher- verband gegen einen Händler, der eine als „Weinbrand“ (Anhang II Kat. 5 EG-SpVO; jetzt Anhang I Kat. 5 EU- SpVO) gekennzeichnete Spirituose vertrieb, die nicht den Anforderungen dieser Spirituosenkategorie ent- sprach.¹⁰⁴

Von den Wettbewerbsstreitigkeiten zu unterscheiden sind die markenrechtlichen Streitigkeiten, bei denen es um die Eintragung einer eigenen Marke oder die Löschung einer fremden Marke geht oder um die Abwehr von Verletzungen einer eigenen Marke durch einen Mitbewerber oder von vermeintlichen Markenansprüchen eines Mitbewerbers. Markenrechtliche Streitigkeiten in Bezug auf die Warenkategorie der Spirituosen – Klasse 33 „alkoholische Getränke (ausgenommen Biere)“ gemäß der internationalen Markenklassifikation – erfordern kei- nen spirituosenspezifischen Bezug. So setzte die deutsche Inhaberin der Marke „Diplomat“ für Weinbrand für den deutschen Markt durch, dass der aus Venezuela stammende „Diplomático“-Rum nicht mehr unter dieser Bezeichnung vertrieben werden darf;¹⁰⁵ auf dem deutschen Markt wird dieser Rum seitdem unter der Bezeich- nung „Botucal“ vertrieben. Der Eintragung einer Gemeinschaftsmarke für die Markenklasse 33 konnten ältere nationale (Bild- und Wort-) Marken aus verschiedenen Mitgliedstaaten für die Spirituose Cachaça entgegenge- halten werden.¹⁰⁶

C. Lebensmittelrecht im weiteren Sinne

Anders als das Lebensmittelrecht im engeren Sinne (siehe Rn 6) dient das Lebensmittelrecht im weiteren Sin- ne überwiegend anderen Zwecken als der Lebensmittelsicherheit oder dem sonstigen Verbraucherschutz.

I. Schutz geografischer Angaben

Die Spirituosensverordnung enthält auch Regelungen zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen, also von Bezeichnungen, die eine Spirituose als aus einem abgegrenzten geografischen Gebiet – einem Land, ei- ner Region oder einem Ort – stammend kennzeichnet, wobei eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder ein sonstiges Merkmal der Spirituose im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sein muss (Art. 3 Abs. 4 EU-SpVO; Art. 15 Abs. 1 EG-SpVO). So ist „Scotch Whisky“ die geografische Angabe für bestimmten in Schottland hergestellten Whisky (Anhang I Kat. 2 EU-SpVO), „Armagnac“ und „Cognac“ für be- stimmte Branntweine (Kat. 4), die in bestimmten Regionen Frankreichs hergestellt werden, „Cassis de Dijon“ für einen bestimmten Likör (Kat. 34 lit. g), der in der französischen Stadt Dijon hergestellt wird und „Tequila“ für die bislang nicht kategorisierte Spirituose Mezcal (Art. 10 Abs. 3 SpVO), die aus Tequila oder anderen be- stimmten mexikanischen Kommunen stammt. Der Schutz einer solchen geografischen Angabe erfordert deren Eintragung, die früher in einem Verzeichnis erfolgte, welches Anhang zur Spirituosensverordnung war (Art. 5 Abs. 3 lit. a i.V.m. Anhang II EWG-SpVO; Art. 15 Abs. 2 i.V.m. Anhang III EG-SpVO); mit der EU-Spirituosens- verordnung wurde auf ein Unionsregister der geografischen Angaben von Spirituosen umgestellt (Art. 33 EU- SpVO ursprünglicher Fassung), um das Eintragungsverfahren zu vereinfachen und sicherzustellen, dass die Informationen für Lebensmittelunternehmer und Verbraucher elektronisch abrufbar sind.¹⁰⁷ Durch die Verord- nung (EU) 2024/1143 wurden die geografischen Angaben für Spirituosen mit den geografischen Angaben für Wein und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse in einem gemeinsamen Unionsregister der geografischen Angaben zusammengeführt (Art. 22 der Verordnung (EU) 2024/1143).¹⁰⁸ Eingetragene geografische Angaben dürfen von jeder natürlichen oder juristischen Person verwendet werden, die ein Erzeugnis – im Falle einer ge- ografischen Angabe für Spirituosen eine Spirituose – vermarktet, das die Anforderungen der zugehörigen Pro- duktspezifikation erfüllt (Art. 36 UAbs. 1 der Verordnung (EU) 2024/1143; Art. 21 Abs. 1 EU-SpVO ursprüngli- cher Fassung). Der Schutz eingetragener geografischer Angaben richtet sich gegen direkte und indirekte kom- merzielle Verwendungen der geografischen Angabe für Erzeugnisse, die nicht die Anforderungen der zugehö- rigen Produktspezifikation erfüllen sowie gegen sonstige falsche oder irreführende Angabe oder Praktiken in Be- zug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses (Art. 26 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2024/1143; Art. 21

¹⁰² LG Hamburg, Urt. v. 23.04.2024, Az. 406 HKO 76/23.

¹⁰³ LG Trier, Urt. v. 20.12.2018, Az. 7 HK O 13/18.

¹⁰⁴ LG Paderborn, Urt. v. 06.09.2011, Az. 6 O 16/11.

¹⁰⁵ Der Rechtsstreit muss etwa in den Jahren 2010 bis 2012 vor einem oder mehreren deutschen Zivilgerichten stattgefunden haben. Eine Gerichtsentscheidung ist nicht auffindbar und über den Abschluss eines Vergleichs, eine Erledigterklärung oder eine Rücknahme nichts bekannt; auf Anfrage vom September 2024 zu der Entschei- dung oder dem Gericht und Aktenzeichen lehnte es die Einzelhandelsunternehmensgruppe der Markeninhaberi- n ab, dazu Angaben zu machen. Zuletzt 2022 scheiterte die „Diplomatico Branding“ Unipessoal Limitada mit Sitz in Portugal mit Anträgen auf Eintragung von (Bild- und Wort-) Unionsmarken für die Markenklasse 33 – wie- derum wegen der älteren deutschen Wortmarke „Diplomat“ für Weinbrand, siehe EUIPO, Entsch. v. 19.05.2022, Az. R 1826/2021-4; EUIPO, Entsch. v. 19.05.2022, Az. R 2149/2021-4; EUIPO, Entsch. v. 19.05.2022, Az. R 2151/2021-4.

¹⁰⁶ EuG, Urt. v. 03.09.2010, Rs. T-472/08.

¹⁰⁷ Erwägungsgrund 26 Satz 3 SpVO.

¹⁰⁸ Dazu Erwägungsgrund 30 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Abs. 2 EU-SpVO ursprünglicher Fassung). Nach hier vertretener Auffassung überwiegt dabei der Wettbewerbsaspekt zum Schutz der Lebensmittelunternehmer und des Ansehens der Erzeugnisse gegenüber dem Verbraucherschutz – die Lebensmittelsicherheit wird ohnehin durch die Regelungen zu Kategorien, Herstellung und Kennzeichnung von Spirituosen sichergestellt, auf welche die Regelungen zum Schutz geografischer Angaben aufbauen –, so dass die Regelungen zum Schutz geografischer Angaben nur im weiteren Sinne zum Lebensmittelrecht gehören.¹⁰⁹ Zudem wurde durch die Verordnung (EU) 2024/1143 vor dem Hintergrund des europäischen Green Deals als weitere Zielsetzung der Regelungen zum Schutz geografischer Angaben die Nachhaltigkeit eingeführt,¹¹⁰ was sich unter anderem in der Einfügung des Abs. 1a in Art. 22 der Spirituosenverordnung niedergeschlagen hat.¹¹¹

Der Schutz geografischer Angaben für Spirituosen ist Teil der horizontalen Qualitätspolitik der Europäischen Union für Agrarerzeugnisse. Die für verschiedene Erzeugnisse auf verschiedene Rechtsakte verteilten Qualitätsregelungen wurden bereits in der Vergangenheit zusammengefasst, um das Recht zu vereinfachen, etwa mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.¹¹² Diese alte Qualitätsverordnung galt jedoch nicht für Spirituosen oder Weinbauerzeugnisse (Art. 2 Abs. 2 der alten Qualitätsverordnung), deren Qualitätsregelungen sich weiterhin aus der Spirituosenverordnung, für aromatisierte Weinerzeugnisse aus der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 und für weitere Weinbauerzeugnisse aus der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse ergaben. Jedoch wurden auch hier in der Vergangenheit Angleichungen vorgenommen; mit der EU-Spirituosenverordnung wurde insbesondere das Eintragungsverfahren an das der Qualitätsverordnung angeglichen, zudem fanden begriffliche Angleichungen statt.¹¹³ Überdies wurden die Qualitätsregelungen der verschiedenen Rechtsakte als Teile der horizontalen Qualitätspolitik vom EuGH einheitlich ausgelegt,¹¹⁴ und das sogar bei unterschiedlich gefassten Regelungen, die in systematischer Auslegung grundsätzlich für unterschiedliche Regelungsgehalte sprechen.¹¹⁵ Mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wurden die Qualitätsregelungen weiter zusammengeführt.¹¹⁶ Diese neue Qualitätsverordnung gilt nun auch für Weine und Spirituosen (Art. 1 UAbs. 1, lit. a und Art. 5 Abs. 1 UAbs. 1 der neuen Qualitätsverordnung); die Spirituosenverordnung und die übrigen Rechtsakte enthalten aber noch lebensmittelspezifische Qualitätsregelungen.¹¹⁷ Die Delegierte Verordnung (EU) 2021/1235 und die Durchführungsverordnung (EU) 2021/1236 galten zunächst fort und wurden dann durch die Delegierte Verordnung (EU) 2025/29 aufgehoben und die Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 ersetzt bzw. durch die Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 aufgehoben und ersetzt.

Innerhalb der Kommission fällt die Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse in den Geschäftsbereich der Generaldirektion für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (DG AGRI). Unterstützt wird die Kommission vom Ausschuss für Qualitätspolitik für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Wein und Spirituosen nach Art. 88 der neuen Qualitätsverordnung, der an die Stelle des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse nach Art. 57 der alten Qualitätsverordnung trat. Das gemeinsame Unionsregister der geografischen Angaben wird vom Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EU Intellectual Property Office, EUIPO) geführt (Art. 22 Abs. 2 der neuen Qualitätsverordnung), was aufgrund der Qualifikation von geografischen Angaben als geistiges Eigentum nahe lag.¹¹⁸ Für die Kontrolle und Durchsetzung der Qualitätsregelungen bestehen besondere Vorschriften in Art. 26 KontrollVO und Art. 38 ff. der neuen Qualitätsverordnung. Im deutschen Recht ist der mitgliedstaatliche Teil der Eintrags-, Änderungs- und Löschungsverfahren für geografische Angaben in den §§ 130 bis 133 MarkenG normiert. Vorschriften zur behördlichen Überwachung finden sich in § 134 MarkenG und zur privaten Rechtsdurchsetzung in § 135 f. MarkenG. Die private Rechtsdurchsetzung ist wie in Wettbewerbsstreitigkeiten den Mitbewerbern, Wirtschaftsverbänden und Verbraucherverbänden eingeräumt (§ 135 Abs. 1 S. 3, Nr. 1 MarkenG i.V.m. § 8 Abs. 3 UWG) sowie Erzeugervereinigungen und anerkannten Verbänden (§ 135 Abs. 1 S. 3, Nrn. 1 und 2 MarkenG). Noch nach alter Rechtslage in analoger Anwendung von § 135 MarkenG auf geografische Angaben für Spirituosen klagte etwa die schottische Interessenvereinigung Scotch Whisky Association vor deutschen Zivilgerichten erfolgreich gegen einen deutschen Händler, der einen im Buchenbachtal in Deutschland hergestellten Whisky mit der Bezeichnung „Glen Buchenbach“ vertrieb, da diese Bezeichnung eine unzulässige Anspielung auf die geografischen Angabe „Scotch Whisky“ darstellte.¹¹⁹ Ent-

109 Siehe auch die Erwägungsgründe 7 und 8 der Verordnung (EU) 2024/1143.

110 Erwägungsgründe 3, 4, 23 und 24 der Verordnung (EU) 2024/1143.

111 Eingefügt durch Art. 85 Nr. 3 der Verordnung (EU) 2024/1143.

112 Erwägungsgrund 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

113 Erwägungsgrund 26 Satz 2 und Erwägungsgrund 27 SpVO. Ausführlich zur Entwicklung im Spirituosenrecht und den Hintergründen Albrecht (BMEL), Die neue EU-Spirituosenverordnung und ihr neues Schutzsystem für geografische Angaben im Spirituosen Sektor..., in: BIO Web of Conferences, Bd. 15 (2019), Art.-Nr. 03002.

114 EuGH, Urt. v. 20.12.2017, Rs. C-393/16, Rn 32 mit Verweis auf Erwägungsgrund 92 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013; ferner EuGH, Urt. v. 14.09.2017, Rs. C-56/16 P, Rn 75 ff.

115 EuGH, Urt. v. 14.07.2022, Rs. C-159/20, Rn 63.

116 Dazu Erwägungsgründe 5, 20 und 26 sowie 72 und 79 der Verordnung (EU) 2024/1143.

117 Dazu Erwägungsgrund 26 der Verordnung (EU) 2024/1143.

118 Erwägungsgründe 21 Satz 1 und 30 Satz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

119 LG Hamburg, Urt. v. 07.02.2019, Az. 327 O 127/16; nachgehend OLG Hamburg, Urt. v. 20.01.2022, Az. 5 U 43/19. Vorabentscheidung EuGH, Urt. v. 07.06.2018, Rs. C-44/17.

sprechende Klagen können aber zugleich bzw. stattdessen auch auf Wettbewerbsrecht gestützt und entschieden werden, so im Falle eines deutschen Whiskys mit der Bezeichnung „Glen Els“, die eine unzulässige Anspielung auf die geografische Angabe „Scotch Whisky“ darstellte.¹²⁰

II. Regelungen aufgrund von Handels- und Wirtschaftsabkommen

Nicht der Verbraucherschutz, sondern Handelspolitik und wirtschaftliche Zusammenarbeit stehen auch bei den spirituosensbezogenen Regelungen im Mittelpunkt, die auf Abkommen mit auswärtigen Staaten basieren; der Verbraucherschutz wird bei ihnen nur am Rande berücksichtigt (Art. 12 AEUV). Zu diesen Regelungen gehört Art. 48 SpVO, der auf ein Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der Europäischen Union und Japan zurückgeht (siehe Rn 48); ebenso die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 zur Anwendung der zwischen der Europäischen Union und Drittländern vereinbarten gegenseitigen Anerkennung bestimmter Spirituosen (siehe Rn 75), mit der Bezeichnungsschutz für aus den Vereinigten Staaten von Amerika kommenden „Bourbon Whisky“/„Bourbon Whiskey“/„Bourbon“ und „Tennessee Whisky“/„Tennessee Whiskey“ sowie für aus den Vereinigten Mexikanischen Staaten kommenden „Tequila“ und sonstigen „Mezcal“ gewährt wird. Sie ersetzte die Verordnung (EG) Nr. 1267/94, mit der seit 1994 für die genannten Spirituosen aus den Vereinigten Staaten von Amerika und seit 1997 für die genannten Spirituosen aus den Vereinigten Mexikanischen Staaten Bezeichnungsschutz gewährt worden war. Während das Abkommen mit den USA seit 1994 unverändert ist,¹²¹ wurde das Abkommen mit Mexiko von 1997¹²² im Jahr 2004 aktualisiert und zugunsten Mexikos um zwei Spirituosen erweitert¹²³ und im Jahr 2020 abermals aktualisiert und zugunsten Mexikos um zwei weitere Spirituosen erweitert,¹²⁴ ohne dass weitere mexikanischen Spirituosen auch in die Verordnung aufgenommen wurden. Ein Schutz geografischer Angaben nach der Verordnung (EU) 2024/1143 – „Tequila“ ist seit 2019 zusätzlich als geografische Angabe eingetragen – tritt dabei eigenständig neben einen Bezeichnungsschutz nach der Verordnung (EG) Nr. 936/2009.¹²⁵

Bei der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 (und zuvor der Verordnung (EG) Nr. 1267/94) war dem Verbraucherschutz nicht weiter Rechnung zu tragen, da der Schutz der Verbraucher auch insoweit bereits durch die Spirituosenverordnung erfolgt. So ist beispielsweise „Bourbon Whisky“ nach der Definition des US-Bundesrechts zwar in ausgekohlten neuen Eichenholzfässern (Barrels) zu lagern (siehe den Standard of Identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.143, lit. c, Tabelle 1, Nr. 2, Spalte 4 des Code of Federal Regulations); anders als bei „Straight Bourbon Whisky“, der mindestens zwei Jahre lagern muss (ebendort Tabelle 1, Nr. 5, Spalte 4 CFR), ist jedoch keine Mindestlagerungszeit vorgegeben. Bourbon Whisky darf unter dieser Bezeichnung in der EU aber nur vermarktet werden, wenn er der Definition des EU-Rechts entspricht, namentlich den Vorgaben der Spirituosenkategorie Whisky/Whiskey, wonach unter anderem eine mindestens dreijährige Fassreifeung stattgefunden haben muss (Anhang I Kat. 2 lit. a, Ziff. iii SpVO). In den Spirituosenverordnungs-vorschlägen von 1982 und 1986 war eine Definition von Bourbon-Whisky enthalten, die abweichend von der Definition von Whisky/Whiskey eine nur zweijährige Mindestreifungszeit in ausgekohlten neuen Eichenholzfässern vorsah (Art. 1 Abs. 3 lit. a bzw. Art. 1 Abs. 4 lit. a des Verordnungsvorschlags). Wäre diese Definition zu geltendem Recht geworden, wäre sie als speziellere Definition maßgeblich gewesen. Eine Ergänzung der Spirituosenverordnung wäre nach hier vertretener Auffassung nötig, um „Tennessee Whisky“/„Tennessee Whiskey“ unter dieser Bezeichnung in der EU vermarkten zu dürfen. Eine Legaldefinition, die dessen traditionelle Herstellungsweise normiert, wurde erst 2013 im Recht des US-Bundesstaates Tennessee geschaffen. Danach ist „Tennessee Whisky“/„Tennessee Whiskey“ eine Spirituose, welche die Voraussetzungen von Bourbon-Whisk(e)y erfüllt, in Tennessee hergestellt und gereift ist – eine Mindestreifungsdauer wird wie bei Bourbon-Whisk(e)y nicht vorausgesetzt – und darüber hinaus vor der Fassreifeung durch Ahorn-Holzkohle filtriert wird

120 LG Hamburg, Urt. v. 08.11.2016, Az. 312 O 301/15; nachgehend OLG Hamburg, Urt. v. 19.09.2019, Az. 3 U 262/16.

121 Abkommen in Form eines Briefwechsels zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Staaten von Amerika über die gegenseitige Anerkennung bestimmter Spirituosen und Beibriefe zu diesem Abkommen (ABl. EG L 157 vom 24.06.1994, S. 40 f. und 42).

122 Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Mexikanischen Staaten über die gegenseitige Anerkennung und den Schutz der Bezeichnungen im Spirituosensektor (ABl. EG L 152 vom 11.06.1997, S. 16).

123 Abkommen in Form eines Briefwechsels zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Mexikanischen Staaten zur Änderung von Anhang I des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Mexikanischen Staaten über die gegenseitige Anerkennung und den Schutz der Bezeichnungen im Spirituosensektor (ABl. EU L 160 vom 30.04.2004, S. 140); Abkommen in Form eines Briefwechsels zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Mexikanischen Staaten zur Änderung von Anhang II des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Mexikanischen Staaten über die gegenseitige Anerkennung und den Schutz der Bezeichnungen im Spirituosensektor (ABl. EU L 346 vom 23.11.2004, S. 28).

124 Abkommen in Form eines Briefwechsels zwischen der Europäischen Union und den Vereinigten Mexikanischen Staaten zur Ersetzung der Anhänge I und II des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Mexikanischen Staaten über die gegenseitige Anerkennung und den Schutz der Bezeichnungen im Spirituosensektor (ABl. EU L 23 vom 29.01.2020, S. 3).

125 Erwägungsgrund 12 der Verordnung (EU) 2019/335.

(Titel 57, Kapitel 2, § 57-2-106, lit. a des Tennessee Code). Dieser sogenannte Lincoln County Process ist ein in Tennessee seit dem 19. Jahrhundert praktizierter Prozessschritt, der aber nach Unionsrecht für die Herstellung von Whisky/Whiskey nicht vorgesehen ist und mit der Bestimmung konfligiert, dass das endgültige Destillat die Farbe, das Aroma und den Geschmack bewahrt, die beim festgelegten Herstellungsprozess entstanden sind (siehe Rn 43). Dem kann nach hier vertretener Ansicht weder entgegengehalten werden, dass die zu verwendende Holzkohle nicht eigens aktiviert worden sein muss, sie also eine geringere innere Oberfläche aufweist und damit ein geringeres Adsorptionspotenzial hat als Aktivkohle, noch, dass auch die neuen Eichenholzfässer, in denen die Spirituose reifen muss, von innen ausgekohlt sein müssen (siehe oben) und sie dies nach Unionsrecht auch sein dürfen (siehe Rn 38 f.). Mit dem Verbraucherschutz wäre eine entsprechende Ergänzung für Tennessee-Whisk(e)y vereinbar.

D. Probleme und Ausblick

Zu den allgemeinen Problemen des Spirituosenrechts gehört der Wortlaut der Vorschriften. Wie im übrigen Unionsrecht finden sich auch im Spirituosenrecht unsorgfältig erstellte Texte. Während z.B. andere Sprachfassungen die der traditionellen britischen Herstellungsweise entsprechende Grunddefinition von Sloe Gin wiedergaben, nach der es sich um einen Likör handelt, der durch Mazeration von Schlehen in Gin hergestellt wird, wurde in der deutschsprachigen Fassung der EG-Spirituosenverordnung von deren Erlass bis zu ihrer Ablösung durch die EU-Spirituosenverordnung nur unvollständig wiedergegeben, dass er durch Mazeration von Schlehen hergestellt wird; die zwingende Verwendung von Gin als alkoholische Basis ließ sich innerhalb der deutschsprachigen Texte erst aus der Bezeichnung der Spirituose in Verbindung mit dem kennzeichnungsrechtlichen Irreführungsverbot (Art. 7 Abs. 1, lit. a und d sowie Abs. 2 LMIV) ableiten. Ein weiteres Beispiel ist bei der Bezugnahme auf Verarbeitungshilfsstoffe (legaldefiniert in Art. 3 Abs. 2 lit. b ZusatzstoffVO) in Spirituosenkategorie 15 die Verwendung eines von der Legaldefinition abweichenden Begriffs in der deutsch- und der spanischsprachigen Fassung (Fußnote 43a). Hinzu kommt der Mangel an Systematik. Dieser resultiert zum einen daraus, dass es in manchen Sprachfassungen zu begrifflichen Überschneidungen kommt – so etwa zwischen Art. 4 Abs. 13 und Abs. 7 SpVO in der deutsch-, aber auch der französisch- und spanischsprachigen Fassung (Fußnote 18). Zum anderen werden insbesondere im Vergleich der aus dem Recht der verschiedenen Mitgliedstaaten stammenden Spirituosenkategorien dieselben oder vergleichbare Regelungsziele oftmals mit unterschiedlichen Formulierungen und Regelungstechniken verfolgt, siehe die Definitionen in Bezug auf Aroma und Geschmack der Destillate bei Rum und Whisky/Whiskey (Fußnote 27) oder die Regelungen zur Anpassung der Farbe bei Whisky/Whiskey im Vergleich zu anderen Spirituosen (Rn 35). Hier wäre eine weitere Systematisierung durch Differenzierung auf der einen und Vereinheitlichung auf der anderen Seite möglich und wünschenswert, um das Potenzial systematischer Auslegung nutzbar zu machen und nicht einseitig auf teleologische Auslegung angewiesen zu sein – der Erkenntnishorizont historisch-genetischer Auslegung ist im Spirituosenrecht wie im übrigen Unionsrecht eher gering. Eine immerhin rechtsästhetische Verbesserung wäre die einheitliche Verwendung des Begriffs „eau-de-vie“ in der französischsprachigen Fassung der Spirituosenverordnung, in deren Bezeichnung der Spirituosenkategorie 14 sich die abweichende Formulierung „eau de vie“ findet (Rn 97).

Zur Systematisierung der Begriffe, Formulierungen und Regelungstechniken sollten inhaltliche Klarstellungen hinzutreten. Insbesondere bei der Herstellung der Spirituosen sprechen Umkehrschlüsse derzeit häufig gegen die Zulässigkeit bestimmter Zutaten und Verfahren. So spricht die Erwähnung des Zusatzes von Wasser als zulässig in einigen wenigen Spirituosenkategorien dafür, dass diese Zutat in den anderen Kategorien unzulässig ist (Rn 47), was jedoch nicht zutrifft (Rn 11 und 50); die Nennung des Verfahrens der Reifung in einigen Kategorien spricht unzutreffender Weise für die Unzulässigkeit dieses Verfahrens in den anderen Kategorien (Rn 39); die Erwähnung der Behandlung mit Aktivkohle in einer Kategorie und die Nichterwähnung des Verfahrens der Filtration in anderen sprechen dafür, das Aktivkohle- und sonstige Filtration in diesen anderen Kategorien nicht zulässig ist (Rn 42 und 43), was ebenfalls kaum zutreffen kann. Auch die Erwähnung der Verfahren des Zusammenstellens und des Mischens jeweils nur im Zusammenhang mit einer Spirituose bedeutet nicht deren Unzulässigkeit im Übrigen (Rn 46). Mit einem Zunehmen kategorieübergreifend einheitlicher Regelungssystematik würde dem Vergleich von Kategorien untereinander größere Bedeutung zukommen, womit es noch wichtiger als bisher wird, fälschlichen Umkehrschlüssen durch klare Regelungen (in Art. 7 SpVO und/oder den einzelnen Spirituosenkategorien) zu begegnen. Das gilt auch für Regelungen zur Zulässigkeit von Mikroorganismen für die Durchführung der alkoholischen Gärung (Rn 20). Hier könnte eine allgemeine Regelung grundsätzlich Hefen und ausnahmsweise andere Mikroorganismen zulassen, soweit diese bei einzelnen Kategorien von Spirituosen traditionell zur Herstellung verwendet werden. Ausdrücklich und klar geregelt werden sollte außerdem die Zulässigkeit des Zusatzes von Lebensmittelzusatzstoffen (Rn 50) sowie die Zulässigkeit des Zusatzes ganzer unverarbeiteter Bestandteile landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe zu Dekorationszwecken bei Spirituosen außerhalb der ersten Gruppe (Rn 23 am Ende). Konkretisiert werden sollte die Abgrenzung zwischen Süßung zur Geschmacksabrundung und sonstiger Süßung (Rn 27) sowie zwischen Farbanpassung und sonstiger Färbung (Rn 35). Ebenfalls genauer geregelt werden sollte, wann Aromatisierungsverbote einer Süßung mit süßenden Erzeugnissen im Sinne von Art. 4 Abs. 8 i.V.m. Abs. 9 SpVO, die zugleich geschmackgebende Lebensmittel im Sinne von Art. 4 Abs. 12 i.V.m. Abs. 18 SpVO sind, entgegenstehen (Rn 27 am Ende). Überdenkenswert erscheinen die Höchstgehalte an süßenden Erzeugnissen einiger Spirituosen und die durch

121

122

sie entstehenden nicht kategorisierten Abstände zu den für Liköre geltenden Mindestgehalten an süßenden Erzeugnissen (Rn 27); von den beiden Unterkategorien von Rum sollte die eine auf den rechtmäßigen und berechtigten Inhalt reduziert und die andere gänzlich gestrichen werden (Rn 68). In mehrfacher Hinsicht können und sollten die Vorschriften zum Verfahren der Reifung und die diesbezüglichen Kennzeichnungsvorschriften ergänzt und klargestellt werden (Rn 37 ff. und 73 ff.); speziell hinsichtlich des Solera-Verfahrens ist zu hoffen, dass die Verhinderungshaltung einiger Mitgliedstaaten gegen eine delegierte Verordnung nach Art. 19 Abs. 1 SpVO aufgegeben wird. Eine Kennzeichnungsvorschrift zur Zulässigkeit von Anspielungen auf geografische Angaben von Weinen (Rn 75) könnte auch an anderer Stelle als in der Spirituosenverordnung erfolgen, wäre in ihr aber zweckmäßig verortet. Übersetzungsverbote nach Art. 15 Abs. 1 SpVO sollten auf sinnvolle Fälle beschränkt werden (Rn 57). Überdacht werden sollte auch die voraussetzungslose Möglichkeit der Angabe „trocken“ oder „dry“ bei Likören (Rn 70). Konsequenterweise sollten Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration wie bei Weinen auch bei Spirituosen verpflichtend werden (Rn 88 und 94); zu erwarten ist auch die Einführung einer Hinweispflicht auf die Gesundheitsgefahren von Alkohol (Rn 95). Unabhängig von der ausstehenden Entscheidung des EuGH sollte auch eine Lösung für die Kennzeichnung „alkoholfreier Spirituosen“ geschaffen werden (Rn 84). An neuen Spirituosenkategorien denkbar sind beispielsweise „Spirituose mit Agave“ und „Spirituose mit Wermut“ (Rn 16). Durch die Befugnisse der Kommission, auf sich ändernde Verbrauchererwartungen, technologischen Fortschritt und Änderungen der Marktbedingungen durch delegierte Rechtsakte zu reagieren (vgl. die Erwägungsgründe 31 und 1 der Spirituosenverordnung) sowie die grundsätzliche Verlagerung der Qualitätsregelungen zu geografischen Angaben für Spirituosen aus der Spirituosenverordnung in die neue Qualitätsverordnung (Rn 117) ist davon auszugehen, dass die derzeitige EU-Spirituosenverordnung länger Bestand haben wird als die EG-Spirituosenverordnung und erst nach 2030 durch eine neue Spirituosenverordnung abgelöst werden wird. An strukturellen – nicht nur systematischen punktuellen – Änderungen, die grundsätzlich eine neue Verordnung rechtfertigen könnten, ist momentan lediglich eine bessere Trennung von Herstellungs- und Kennzeichnungsvorschriften denkbar, die aber wenig wahrscheinlich ist und jedenfalls nicht Anlass für eine neue Verordnung geben, sondern allenfalls im Rahmen einer neuen Verordnung mit berücksichtigt würde.

Die neue Spirituosenverordnung würde dann auch wieder auf die aktuellen Sekundärrechtsakte verweisen; derzeit wird in Art. 2 lit. f EU-SpVO auf die Richtlinie 98/83/EG verwiesen, die nach Erlass der EU-Spirituosenverordnung durch die Richtlinie (EU) 2020/2184 abgelöst wurde (Rn 47). Auch andere Sekundärrechtsakte verweisen auf veraltete Sekundärrechtsakte, so die Lebensmittelzusatzstoffe-Verordnung in Art. 24 auf die Richtlinie 2000/13/EG, die durch die Lebensmittel-Informationsverordnung abgelöst wurde (Rn 52), die Lebensmittel-Informationsverordnung in Art. 2 Abs. 3 (und in Abs. 2 lit. g) auf die Verordnung (EWG) Nr. 2913/92, an deren Stelle mittlerweile die Verordnung (EU) Nr. 952/2013 gilt – siehe deren Art. 286 Abs. 3 –, was allerdings durch die Formulierung „im Sinne der“ (engl. „as determined in accordance with“, frz. „que définie conformément aux“, span. „según lo determinado conforme a“) als ausnahmsweise statischer Verweis zu verstehen ist (Rn 101) oder die Aromenverordnung in Art. 6 Abs. 2 sowie in ihren Anhängen I und III auf die EG-Spirituosenverordnung. Von der EG-Spirituosenverordnung auf die EU-Spirituosenverordnung umgestellt wurde Anhang II der Zusatzstoffverordnung, wobei allerdings nicht an allen Stellen die inhaltlich nötigen Anpassungen vorgenommen wurden (Rn 36). Nur rechtsästhetisch problematisch ist der Umstand, dass die Zusatzstoffverordnung begrifflich noch gänzlich und die Aromenverordnung noch größtenteils auf „Gemeinschaftsliste(n)“ statt auf „Unionsliste(n)“ abstellen. Hingegen erscheint zum Regelungsgehalt des Art. 4 Abs. 4 HCVO eine Klarstellung geboten (Rn 98). Wünschenswert ist auch der Erlass einer Durchführungsverordnung nach Art. 36 Abs. 3 lit. b LMIV mit einer unionseinheitlichen Definition vegetarischer und veganer Lebensmittel (Rn 99). Und der Praktikabilität zuträglich wäre es, wenn grundlegende lebensmittelrechtliche Definitionen wie für dt. „Verarbeitung“/engl. „processing“ (Art. 2 Abs. 1 lit. m HygieneVO), „Verarbeitungshilfsstoff“/„processing aid“ (Art. 3 Abs. 2 lit. b ZusatzstoffVO), „Zutat“/„ingredient“ (Art. 2 Abs. 2 lit. f LMIV) und „Lebensmittel“/„food“, „foodstuff“ (Art. 2 BasisVO) statt in verschiedenen gemeinsam in einem Sekundärrechtsakt zu finden wären und nur etwaige gebietsspezifische Abweichungen gesondert normiert würden. Außerhalb des Lebensmittelrechts schließlich wäre es aus Gründen der Verständlichkeit und Einheitlichkeit angebracht, in den deutschsprachigen Übersetzungen etwa des Zollrechts für Spirituosen (engl. „spirits“, frz. „eaux-de-vie“) den Begriff „Spirituosen“ zu verwenden anstelle des veralteten, nur pars pro toto zutreffenden und insofern missverständlichen Begriffs „Branntwein“ (Fußnote 52a).

123

Anhang: Spirituosenkategorien

	EWG-SpVO, Art. 1 Abs. 4	EG-SpVO, Anhang II	EU-SpVO, Anhang I
Gruppe 1 (grds. restriktiv)	a) Rum b) Whisky / Whiskey c) Getreidespirituose d) Branntwein e) Brandy / Weinbrand f) Tresterbrand / Trester g) Brand aus Obsttrester h) Korinthenbrand / Raisin Brandy i) Obstbrand j) Brand aus Apfel- oder Birnenwein	1. Rum 2. Whisky / Whiskey 3. Getreidespirituose 4. Branntwein 5. Brandy / Weinbrand 6. Tresterbrand / Trester 7. Brand aus Obsttrester 8. Korinthenbrand / Raisin Brandy 9. Obstbrand 10. Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein, Brand a. Apfel- u. Birnenwein 11. Honigbrand 12. Hefebrand / Brand aus Trub 13. Bierbrand / Eau de vie de bière 14. Topinambur / Brand aus Jerusalem-Artischocke	1. Rum 2. Whisky / Whiskey 3. Getreidespirituose 4. Branntwein 5. Brandy / Weinbrand 6. Tresterbrand / Trester 7. Brand aus Obsttrester 8. Korinthenbrand / Raisin Brandy 9. Obstbrand 9a. Kartoffelbrand 10. Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein, Brand a. Apfel- u. Birnenwein 11. Honigbrand 12. Hefebrand / Brand aus Trub 13. Bierbrand 13a. Brotbrand 13b. Birkensaftbrand, Ahornsftbrand, Birken- und Ahornsftbrand 14. Topinambur / Brand aus Jerusalem-Artischocke
	q) Wodka l) Obstspirituose [inkl. Pacharán] k) Enzian m) Spirituose mit Wacholder [inkl. Gin, destillierter Gin, London Gin] n) Kümmel / Spirituosen mit Kümmel [inkl. Akvavit / Aquavit] o) Spirituose mit Anis [inkl. Pastis, Anis, destillierter Anis] p) Sp. mit bitterem Geschmack / Bitter r) Likör [inkl. -creme, Cassiscreme] s) Eierlikör/Advokat/Advocaat/Avocat t) Likör mit Eizusatz	15. Wodka 16. [Frucht]brand, der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird 17. Geist (mit der Bezeichnung der/des verwendeten Frucht/Ausgangsstoffs) 18. Enzian 19. Spirituose mit Wacholder 20. Gin 21. Destillierter Gin 22. London Gin 23. Kümmel / Spirituose mit Kümmel 24. Akvavit / Aquavit 25. Spirituosen mit Anis 26. Pastis 27. Pastis de Marseille 28. Anis 29. Destillierter Anis 30. Spirituosen mit bitterem Geschmack / Bitter 31. Aromatisierter Wodka 32. Likör 33. [Frucht/Ausgangsstoff]creme 34. Crème de cassis 35. Guignolet 36. Punch au rhum 37. Sloe Gin 37a. Mit Schlehen aromatisierte Spirituose / Pacharán 38. Sambuca 39. Maraschino / Marrasquino / Maraskino 40. Nocino 41. Eierlikör / Advocaat / Avocat / Advokat 42. Likör mit Eizusatz 43. Mistrà 44. Väkevä glögi / Spritglögg 45. Berenburg / Beerenburg 46. Honignektar / Metnektar	15. Wodka 16. [Frucht/Beeren/Nüsse]brand, durch Mazeration und Destillation gewonnen 17. [Frucht/Ausgangsstoff]geist 18. Enzian 19. Spirituose mit Wacholder 20. Gin 21. Destillierter Gin 22. London Gin 23. Spirituose mit Kümmel / Kümmel 24. Akvavit / Aquavit 25. Spirituose mit Anis 26. Pastis 27. Pastis de Marseille 28. Anis / Janeževac 29. Destillierter Anis 30. Spirituose mit bitterem Geschmack / Bitter 31. Aromatisierter Wodka 32. Mit Schlehen aromatisierte Spirituose / Pacharán 33. Likör [inkl. Guignolet, Punch au rhum] 34. [Obst/Ausgangsstoff]creme [inkl. Crème de cassis] 35. Sloe Gin 36. Sambuca 37. Maraschino / Marrasquino / Maraskino 38. Nocino / Orehovec 39. Eierlikör / Advocaat / Avocat / Advokat 40. Likör mit Eizusatz 41. Mistrà 42. Väkevä glögi / Spritglögg 43. Berenburg / Beerenburg 44. Honignektar / Metnektar