

C. Löser

Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union

Entwicklung • Systematik • Stellung im Lebensmittelrecht

Clemens Löser
Die Spirituosenverordnung der
Europäischen Union
Version 2.3 (06/2026)

2025, 2026
Alle Rechte vorbehalten.

Im Internet abrufbar unter
www.cloeser.org

Kontakt:
cloeser@cloeser.org

Der Autor ist Rechtsassessor mit
bestandener Ausbildung zum
Fachanwalt für Verwaltungsrecht
und arbeitet im Rechtsamt eines
Landkreises in Niedersachsen,
Deutschland.

Vorwort

Diese Arbeit ist entstanden aus einem LOB-Projekt, das im Februar 2025 abgeschlossen und unter dem Titel „Die EU-Spirituosenverordnung – eine Bestandsaufnahme“ veröffentlicht wurde. Seitdem wurden die Abschnitte ergänzt und vertieft, was sich auch an den eingeschobenen und aufgesplitteten Randnummern erkennen lässt. So erfolgten in Version 1.2 eine Ergänzung um einen Abschnitt zum Räuchern sowie Vertiefungen zur Verzahnung mit dem deutschen Recht (Randnummern 25a bis 25c sowie 90a und 91a). Mit Veröffentlichung der Version 2 im Januar 2026 bekam die Arbeit einen neuen Titel, eine Titelei und es mussten wegen der Überarbeitung des Textes mit Erweiterungen im Fußnotenapparat die Fußnoten neu nummeriert werden. Die Randnummerierung hingegen konnte zur Gewährleistung einer verlässlichen Zitierbarkeit über die verschiedenen Versionen hinweg beibehalten werden. Neu hinzugekommen ist unter anderem der Abschnitt zum Kennzeichnungsrecht für Nichtspirituosen mit Bezugnahme auf Spirituosen (Randnummern 107a bis 107e). In der Version 2.1 gänzlich überarbeitet wurde der Abschnitt zur Angabe von Ursprungsland oder Herkunftsort (Randnummern 101 bis 103). In der Version 2.2 hinzugekommen ist der Abschnitt zur Loskennzeichnung (Randnummer 106a) und in der Version 2.3 der Abschnitt zur Sensorikprüfung (Randnummern 114a bis 114c). Für Anregungen und Kritik ist der Verfasser unter der oben angegebenen Emailadresse zu erreichen.

Inhaltsverzeichnis

A. Entwicklungsgeschichte und Rechtsgrundlagen.....	1
B. Lebensmittelrecht im engeren Sinne.....	2
I. Definition von Spirituose.....	3
II. Spirituosenkategorien und Spirituosenherstellung.....	4
1. Herkunft und Systematik der Kategorien.....	4
2. Zutaten, Verarbeitung und sonstige Verfahren.....	6
a) Ausgangsstoffe, Gärung und Destillation.....	6
aa) Ausgangsstoffe.....	6
bb) Gärung und vorangehende Verfahrensschritte.....	7
cc) Destillation.....	9
b) Aromatisierung.....	10
c) Räuchern.....	12
d) Süßung.....	12
e) Färbung.....	15
f) Reifung.....	16
g) Filtration.....	17
h) Zusammenstellen (Blending) und Mischen.....	18
i) Verdünnen und Abfüllen.....	18
j) Nicht genannte Zutaten und Verfahren.....	19
III. Kennzeichnungsrecht für Spirituosen.....	20
1. Sprachliche Anforderungen.....	21
2. Bezeichnung der Spirituose.....	21
3. Ergänzungen bei der Bezeichnung.....	22
a) Ausgangsstoffe.....	22
b) Besondere Herstellungsweisen.....	23
aa) Single Malt Whisky/Whiskey.....	23
bb) Traditioneller Rum und landwirtschaftlicher Rum.....	23
c) Angabe „trocken“ („dry“) zur Süßung.....	27
d) Reifung.....	27
e) Zusammenstellung (Blend).....	29
f) Mischung.....	29
g) Sonstige Verfahren.....	30
4. Nettofüllmenge (Nennfüllmenge).....	30
5. Alkoholgehalt.....	30
6. Verzeichnis der Zutaten.....	31
7. Allergien und Unverträglichkeiten.....	31
8. Angaben zu Lebensmittelfarbstoffen.....	32
9. Sonstige Pflichtangaben zu Inhaltsstoffen oder Verfahrensweisen.....	33
10. Mengenangabe bestimmter Zutaten.....	33
11. Nährwertdeklaration.....	33
12. Hinweis auf Gesundheitsgefahren von Alkohol.....	33
13. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben.....	34
14. Angabe als vegan oder vegetarisch.....	35
15. Ursprungsland oder Herkunftsort.....	36
16. Mindesthaltbarkeitsdatum.....	38
17. Aufbewahrungs- und Verwendungsanweisungen.....	38
18. Gebrauchsanweisung.....	38
19. Los (Charge) des Lebensmittels.....	38
20. Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers.....	39
IV. Kennzeichnungsrecht für Nichtspirituosen mit Bezugnahme auf Spirituosen.....	39
V. Durchsetzung.....	41
1. Behördliche Überwachung.....	41
2. Überwachung durch Private.....	42
3. Insbesondere: Sensorikprüfung.....	43
C. Lebensmittelrecht im weiteren Sinne.....	45
I. Schutz geografischer Angaben.....	45
II. Regelungen aufgrund von Handels- und Wirtschaftsabkommen.....	46
D. Probleme und Ausblick.....	49
Anhang I: Synopse der Spirituosenkategorien.....	52
Anhang II: Übersicht zentraler Verordnungen mit Bezug zu Alkohol und alkoholischen Getränken.....	53
Anhang III: Übersicht zur Lebensmittelsensorik.....	54

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 spirituosenspezifische Vorschriften, die im Folgenden im jeweiligen Zusammenhang behandelt werden.

A. Entwicklungsgeschichte und Rechtsgrundlagen

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 und gleichzeitige Anwendung der geplanten Regelungen am besten durch eine Verordnung erreicht werden könnte,¹⁰ wobei Grund für den Bedarf einheitlicher und gleichzeitiger Anwendung wiederum das bestmögliche 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 (DG SANTE, bis 2014 Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz, DG SANCO), die für das sonstige Lebensmittelrecht zuständig ist.

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. Vor dem Hintergrund des mittlerweile in Art. 296 Abs. 1 AEUV normierten Verhältnismäßigkeitsprinzips wäre grundsätzlich in Form einer Richtlinie zu handeln gewesen.

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

12 Erwägungsgründe 1 und 35 EU-SpVO.

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).^{13a} 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), die Verordnung (EU) 2023/915 (KontaminantenVO) oder die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene-Verordnung, HygieneVO). Wegen ihrer agrarpolitischen Zielsetzung (Art. 39 Abs. 1 AEUV) nicht mehr zum Lebensmittelrecht im engeren Sinne gehört die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (Gemeinsame Marktorganisation-Verordnung, GMO-VO), die jedoch Definitionen enthält, auf denen auch die Spirituosenverordnung aufbaut (siehe Rn 19a).

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, Rn 38 f.); beide Komponenten sind hier gleichrangig und untrennbar miteinander verbunden (vgl. EuGH, Urt. v. 06.11.2008, Rs. C-155/07, Rn 35 f.), zumal Ethylalkohol von der Spirituosenverordnung spezifisch erfasst wird, soweit er bei der Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet wird (Art. 1 Abs. 1, Spiegelstrich 2 und Art. 6 SpVO). 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, Rn 60 f.; EuGH, Beschl. v. 19.12.2013, Rs. C-426/13 P(R), Rn 75).

13a Die Honigrichtlinie 2001/110/EG und die Zuckerrichtlinie 2001/111/EG wurden auf die Ermächtigungsgrundlage Art. 37 EGV gestützt, die heute Art. 43 AEUV entspricht; ihre Vorgängerrichtlinien 74/409/EWG und 73/437/EWG waren noch auf Art. 43 und Art. 100 EWGV gestützt worden. Trotz ihrer agrarpolitischen Zielsetzung werden die Honig- und die Zuckerrichtlinie in ihrem gleichlautenden Erwägungsgrund 1 als vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich eingeordnet. Die frühere Trinkwasserrichtlinie 98/83/EG war auf Art. 130s Abs. 1 EGV gestützt worden, der dem heutigen Art. 192 Abs. 1 AEUV entspricht, auf den die heutige Trinkwasserrichtlinie (EU) 2020/2184 gestützt wurde. Den Trinkwasserrichtlinien lag und liegt somit eine umweltpolitische Zielsetzung zugrunde, was allerdings auch den Schutz der menschlichen Gesundheit beinhaltet (Art. 130r Abs. 1, Spiegelstrich 2 EWGV, später Art. 174 Abs. 1, Spiegelstrich 2 EGV, heute Art. 191 Abs. 1, Spiegelstrich 2 AEUV). Die Mineralwasserrichtlinie 2009/54/EG wurde auf Art. 95 EGV gestützt, der heute Art. 114 AEUV entspricht. Nach ihrem Erwägungsgrund 5 sollen ihre Regelungen in erster Linie die Gesundheit der Verbraucher schützen, die Irreführung der Verbraucher verhindern und einen fairen Handel sicherstellen.

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 europarechtlichen Spirituosendefinition 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 Herstellungs-

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; 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.

technisch 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).²⁰ 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.²¹

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 de Marseille nur eine Spirituose mit einem Mindestalkoholgehalt von 45 % vol (Anhang I Kategorie 27 SpVO) und mit Mistrà 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.²² Daneben werden auch technologische Innovationen berücksichtigt, falls sie die Qualität verbessern, ohne den traditionellen Charakter der jeweiligen Spirituosen zu beeinträchtigen,²³ und schließ-

20 Im Bundesrecht der Vereinigten Staaten von Amerika hingegen gelten Destillate bereits ab einem Alkoholgehalt von 95 % vol als neutrale Spirituosen, siehe den Standard of Identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.142, lit. a des Code of Federal Regulations. Außerhalb dieses Rechts gibt es aber auch in den USA mit „extra neutral alcohol“ eine Kategorie mit einem Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol. Tatsächlich ist die Geschmacksneutralität relativ; maßgeblich für den legaldefinierten Grenzwert dürfte vielmehr der physikalisch-technische Umstand sein, dass der azeotrope Punkt eines Ethylalkohol-Wasser-Gemisches bei Normaldruck bei 97,2 % vol (95,57 % mas) Ethylalkohol liegt: Eine höhere, über den azeotropen Punkt hinausgehende Konzentration von Ethylalkohol aus einem solchen Gemisch ist durch bloße Normaldruckdestillation nicht zu erreichen (Gössinger, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 256; Fauth/Ströhmer, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 23).

21 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. Die Absatzförderung landwirtschaftlicher Erzeugnisse ist den Zielen der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) gemäß Art. 39 Abs. 1 AEUV zuzuordnen.

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

23 Erwägungsgrund 2 Satz 3 SpVO.

lich wird auch sich verändernden Verbrauchererwartungen Rechnung getragen.²⁴ Von den traditionellen Gegebenheiten abweichende gestaltende Anforderungen erfolgen hauptsächlich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und des sonstigen Verbraucherschutzes sowie zum Schutz des Ansehens der Spirituosen.²⁵

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)²⁶ –, sind es unter der EU-Spirituosenverordnung trotz Wegfalls dreier zuvor eigenständiger Kategorien – neben Guignolet und Punch au rhum auch 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).²⁷

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.²⁸ 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 Kate-

24 Erwägungsgrund 1 SpVO.

25 Erwägungsgrund 2 SpVO.

26 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.

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

gorien 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,²⁹ 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 geografische 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.³⁰

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 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.

aa) Ausgangsstoffe

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

28 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. Eine nicht selbstreferenzielle Definition von Rum findet sich beispielsweise im Rumstandard der Karibischen Gemeinschaft („produced in such a way that the product has the organoleptic characteristics derived from the natural volatile elements contained in the above raw materials or formed during the fermentation or distillation process of the named raw materials“, siehe Punkt 3.1, lit. c des CARICOM Regional Standard for Rum von 2008). 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.

29 Dazu Erwägungsgrund 8 Satz 2 SpVO.

30 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. Laut Fachliteratur wird Cachaça aus grünem Zuckerrohr gewonnen und unterscheidet sich aromatisch trotz erkennbarer Gemeinsamkeiten deutlich von herkömmlichen ungeriebenen Rums (Ströhmer/Fauth, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 73), wobei allerdings offen bleibt, worauf dieser Unterschied zurückzuführen ist (etwa Sorten oder Verarbeitung des Zuckerrohrs) und der aromatische Unterschied nicht charakterisiert wird.

können von deren Unterart oder (Con-) Varietät,³¹ 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. Das gilt jedenfalls, wenn es sich bei den landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen um Primärerzeugnisse (Art. 2 Abs. 1 lit. b HygieneVO; Art. 3 Nr. 17 BasisVO), also unverarbeitete Erzeugnisse (Art. 2 Abs. 1 lit. n HygieneVO), handelt. Auch bei Verarbeitungserzeugnissen (Art. 2 Abs. 1 lit. o i.V.m. lit. m HygieneVO) einer niedrigen Verarbeitungsstufe wie beispielsweise getrockneten Weinbeeren und deren Extrakt für die Herstellung von Korinthenbrand (Kat. 8, lit. a) oder dem aus Zuckerrohr gepressten Zuckerrohrsaft, dem durch Eindampfen von Zuckerrohrsaft gewonnenen Zuckersirup und sogar bei der nach der Abtrennung auskristallisierten Zuckers verbleibenden Melasse für die Rumherstellung gilt ein von diesen Erzeugnissen stammender Geruch und Geschmack als Primäraroma. Ein von gemälztem und gegebenenfalls geräuchertem Getreide (siehe unten) für die Herstellung von Whisky/Whiskey stammendes Aroma ist ebenfalls ein Primäraroma.

Bei vergorenen Erzeugnissen, bei denen die Spirituosenverordnung zwar nicht ausdrücklich eine Gärung vorsieht, aber auf ein durch bzw. nach Vergärung gewonnenes Verarbeitungserzeugnis als Ausgangsstoff abstellt – z.B. bei dem in Anhang II, Teil IV, Nr. 11 zur GMO-VO legaldefinierten Brennwein (engl. „wine fortified for distillation“, frz. „vin viné“, span. „vino alcoholizado“) als einem Ausgangsstoff der Branntweinherstellung (Kat. 4, lit. a, Ziff. i), dem in Anhang II, Teil IV, Nr. 8 GMO-VO legaldefinierten Weintrub als einem Ausgangsstoff der Herstellung von Hefebrenn (Kat. 12, lit. a), dem im EU-Lebensmittelrecht bislang nicht definierten Apfel- und Birnenwein als Ausgangsstoffen der Herstellung von Brand aus Apfel- und/oder Birnenwein (Kat. 10, lit. a) oder bei Bier als Ausgangsstoff der Herstellung von Bierbrand (Kat. 13, lit. a) – sowie bei nicht zwingend vergorenen Verarbeitungserzeugnissen, die die Spirituosenverordnung jedoch nur in vergorenem Zustand als Ausgangsstoff vorsieht – so bei dem in Anhang II, Teil IV, Nr. 9 GMO-VO legaldefinierten Traubentrester als dem Ausgangsstoff der Herstellung von Tresterbrand (Kat. 6, lit. a, Ziff. i) – ist das Primäraroma grundsätzlich nicht auf die Ausgangsstoffe der Spirituosenherstellung zu beziehen, sondern auf die Primärerzeugnisse, die vergoren wurden (vgl. Kat. 10, lit. a, Ziff. i), um nicht mit der Definition des Sekundäraromas (siehe Rn 20) zu kollidieren. Nur ausnahmsweise ist auf den vergorenen Ausgangsstoff der Spirituosenherstellung abzustellen (vgl. Kat. 13, lit. a) bzw. kann die Unterscheidung von Primär- und Sekundäraroma nicht eingehalten werden. Soweit zur Spirituosenherstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol) verwendet wird, ist ein Aroma des oder der verwendeten Ausgangsstoffe (Primäraroma) nicht erhalten und auch ein Sekundäraroma ist nicht mehr wahrnehmbar. Zwar kann nach einer Verdünnung mit Wasser wieder ein Aroma wahrnehmbar sein, das jedoch so schwach ausgeprägt ist, dass Spirituosen dieser Art zumeist mithilfe weiterer Zutaten bzw. Verfahren aromatisiert werden (siehe Rn 23).

19a

bb) Gärung und vorangehende Verfahrensschritte

Nicht explizit genannt und beschrieben, sondern vorausgesetzt werden Verfahrensschritte wie das Mälzen des Getreides bei Whisky/Whiskey (Kat. 2, lit. a, Ziff. i) sowie bei Bier als dem Ausgangsstoff der Herstellung von Bierbrand (Kat. 13, lit. a) 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. Bei Whisky/Whiskey wird zuvor noch durch das Mälzen des Getreides sichergestellt, dass das darin enthaltene Polysaccharid Stärke enzymatisch zu vergärbaren Di- und Monosacchariden abgebaut wird (Kat. 2, lit. a, Ziff. i, Spiegelstrich 1). Nicht im Spirituosenrecht, sondern im Zollrecht erwähnt wird die Verwendung von Hefe für die Herstellung von Arrak (siehe Fußnote 70). Ebenso werden außerhalb der Spirituosenverordnung für die Herstellung von Tequila nur Zucht- und Wildhefen erwähnt,³² 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

20

31 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“); *Prunus cerasus* (Sauerkirschen) gegenüber *Prunus cerasus* var. *marasca* (Maraska-Sauerkirsche oder Maraskakirsche); bei getrockneten Weinbeeren an die rote Rebsorte „Schwarze Korinthe“ und die weiße Rebsorte „Muscat of Alexandria“.

32 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“.

sels auch Nebenprodukte an, zu denen unerwünschte wie Methanol gehören, aber auch solche mit aromatischen Eigenschaften wie Ester bzw. deren Ausgangsstoffe – Ester entstehen durch die Reaktion verschiedener Säuren einerseits mit verschiedenen Alkoholen andererseits.³³ 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. Durch die Variationsmöglichkeiten bei der Vergärung ergibt sich eine erhebliche aromatische Variationsbreite, die bislang vornehmlich in der erwarteten oder tatsächlichen Marktakzeptanz ihre Grenzen findet. Da die Spirituosenverordnung mit ihren Spirituosenkategorien in erster Linie auf traditionellen Kategorien und Herstellungsverfahren aufbaut, um den traditionellen Charakter der betreffenden Spirituosen zu wahren und den Verbrauchererwartungen gerecht zu werden (siehe Rn 13), der Charakter einer Spirituose und damit die Verbrauchererwartung vor allem vom Geruch und Geschmack abhängt (siehe Fußnote 18) und das Aroma einer Spirituose wiederum – jedenfalls bei den Spirituosen der ersten Gruppe (siehe Rn 15) – stark dadurch beeinflusst wird, welche Mikroorganismen die Gärung bewirken (siehe oben), sollte in der Spirituosenverordnung auch geregelt werden, welche Mikroorganismen bei den verschiedenen Spirituosen zum Einsatz kommen dürfen. Bei einer Reingärung werden in aller Regel Hefen der Gattung *Saccharomyces* (Zuckerhefen) verwendet, weshalb in Art. 7 Abs. 2 (und Abs. 3) SpVO der Grundsatz normiert werden könnte, dass die Vergärung mithilfe von Hefen der Gattung *Saccharomyces* erfolgt; die Erwähnung der Vergärung mithilfe von Hefe bei Whisky/Whiskey (und bei Wodka) könnte entfallen und es bräuchten nur abweichende Regelungen in denjenigen Kategorien von Spirituosen geschaffen werden, bei denen ausnahmsweise (auch) andere Mikroorganismen zur Anwendung kommen müssen oder dürfen. Das traditionelle Verfahren der Ausnutzung natürlich vorhandener Mikroorganismen (Spontangärung) könnte durch allgemeine Regelungen in Art. 7 SpVO und/oder spezielle Regelungen in den Spirituosenkategorien berücksichtigt werden, die etwa auch die Ausnutzung anderer Hefen und anderer Mikroorganismen zulassen. 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.³⁴

Durch verschiedene Verfahrensschritte kann bei der Gärung die aromatische Ausbeute in Gestalt von z.B. Estern bzw. Alkoholen und Säuren als deren Vorstufen erhöht und das Aromenspektrum verbreitert werden. Die einfachsten Möglichkeiten sind die insbesondere bei Rum noch immer häufig praktizierte Verwendung verschiedener Mikroorganismen zur Bewirkung der Gärung, etwa die Ausnutzung natürlich vorhandener Pilze und Bakterien (Spontangärung) anstatt oder neben einer Reinzuchtheefe, sowie die Verlängerung der Gärdauer.^{34a} Es können auch getrennte Vergärungen zusammengeführt werden, beispielsweise eine Spontangärung von Zuckerrohrsaft, bei der außer einer alkoholischen Gärung (Umwandlung von Kohlenhydraten zu Ethylalkohol) auch eine Essigsäuregärung (Umwandlung von Ethylalkohol zu Essigsäure, siehe Rn 107e) zugelassen wird, mit einer durch Zuchtheefe bewirkten Reingärung von Zuckerrohrsaft, bei der dann mehr Säure (Essigsäure und andere Säuren) das Potenzial für Veresterungen erhöht.^{34b} Außerdem kann die bei einer Gärung vorhandene Säure dadurch erhöht werden, dass die Rückstände einer vorangegangenen Herstellung, nämlich einer vergorenen Maische bzw. eines vergorenen Mosts nach der Destillation (dt. „Schlempe“, engl. „stillage“, frz. „vinasse“), einer Spontangärung mit alkoholischer und Essigsäuregärung ausgesetzt und dadurch angesäuert werden und diese sauren Rückstände dann zur neuen Maische bzw. zum neuen Most hinzugegeben werden.^{34c} Bei der Herstellung von Whisk(e)y wird eine auf diese Weise gesäuerte neue Maische „sour mash“ genannt und ein auf diese Weise hergestellter Whisky/Whiskey „sour mash“-Whisk(e)y. Übliche Bezeichnungen für Rums mit einem erhöhten Estergehalt sind „high esters“-Rum und „high ester“-Rum im englischsprachigen sowie Rum „grand arôme“ im französischsprachigen Bereich.^{34d} Wegen des hohen Estergehalts eignen sich diese Rums meist nicht zum reinen Verzehr, sondern vielmehr zum Verschneiden mit weniger aromatischem Rum

20a

33 Pulver, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 86 bis 88.

34 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, namentlich 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).

34a Ströhmer/Fauth, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 63 bis 65.

34b Das Produkt der erstgenannten Gärung(en) wird in den englischsprachigen Herkunftsländern von Rum daher auch schlicht „acid“ (Säure) genannt, siehe Ströhmer/Fauth, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 62.

oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol),^{34e} für die Zubereitung von Cocktails, Mischgetränken und anderen Lebensmitteln oder zur Verwendung in der Parfümindustrie. Als bei der Gärung entstehendes Aromenspektrum gehört das durch die zusätzlichen Verfahrensschritte angereicherte Aroma zum Sekundäraroma. Allein anhand des Wortlauts der Spirituosenkategorien bleibt allerdings unklar, ob diese zusätzlichen Verfahrensschritte bei der Gärung spirituosenrechtlich zulässig sind. Dass Rum „eine Spirituose [ist], die ausschließlich durch die Destillation des Produkts der alkoholischen Gärung von Melasse oder Sirup [...] oder von Zuckerrohrsaft selbst gewonnen [wird]“ (Kat. 1, lit. a), schließt nur aus, dass für die Herstellung andere als die genannten landwirtschaftliche Ausgangsstoffe vergoren werden, nicht jedoch zusätzliche Verfahrensschritte bei der Vergärung zulässiger Ausgangsstoffe. Selbst nach der strengeren Formulierung bei Whisky/Whiskey, wonach dieser „eine Spirituose [ist], die ausschließlich durch Ausführung aller folgender Prozessschritte hergestellt wird“ (Kat. 2, lit. a), sind die zusätzlichen Verfahrensschritte nicht zwingend ausgeschlossen, zumal die zusätzlichen Schritte zum zulässigen Prozessschritt der Gärung gehören, der seinerseits nicht weiter eingegrenzt wird. Da die Spirituosenverordnung mit ihren Spirituosenkategorien in erster Linie auf traditionellen Kategorien und Herstellungsverfahren aufbaut, um den traditionellen Charakter der betreffenden Spirituosen zu wahren und den Verbrauchererwartungen gerecht zu werden (siehe Rn 13), ist von der Zulässigkeit dieser traditionellen zusätzlichen Verfahrensschritte auszugehen. Im Übrigen wird der pH-Wert von Maischen und Mosten in der Praxis regelmäßig sogar mit Stoffen eingestellt, die nicht aus den für die jeweilige Spirituose zulässigen Ausgangsstoffen gewonnen werden, etwa durch Milchsäure, Phosphorsäure, Schwefelsäure oder Zitronensäure.^{34f} Aromatisierungsverbote (Art. 7 Abs. 2 lit. c SpVO sowie Kat. 1 lit. d, Kat. 2 lit. d und weitere) stehen den zusätzlichen Verfahrensschritten bei der Gärung nicht entgegen, da unter das Aromatisieren gemäß der Legaldefinition nach Art. 4 Abs. 12 SpVO zwar auch die alkoholische Gärung unter Beigabe von Aromen (Art. 4 Abs. 13 SpVO) oder geschmackgebenden Lebensmitteln (Art. 4 Abs. 18 SpVO) fällt, die oben genannten zusätzlichen Verfahrensschritte aber lediglich auf den jeweils zulässigen landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen aufbauen, die als Basis des potenziellen Aromenspektrums bei den Spirituosen der Kategorien der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) nicht nur zulässig, sondern sogar essenziell sind (siehe Rn 22). Abschließend ist darauf hinzuweisen, dass im Einklang mit der hiesigen Auslegung z.B. die Verwendung saurer Schlempe aus einer vorangegangenen Herstellung in den Produktspezifikationen einiger geografischer Angaben (siehe Rn 116) für Rum vorgegeben ist,^{34g} ohne dass dies ihrer Eintragung in das Unionsregister der geografischen Angaben entgegengestanden bzw. zur Löschung ihrer Eintragung aus dem Unionsregister geführt hätte.

cc) Destillation

Der Verfahrensschritt der Destillation ist durch Art. 4 Abs. 6 SpVO näher definiert, wobei grundsätzlich die Wahl zwischen der Verwendung von einfachen Brennblasen (Pot-Still-Verfahren) oder Brennsäulen (Column-Still-Verfahren) bzw. Gleichstrom- oder Gegenstromdestillation, zwischen periodischer bzw. diskontinuierlicher Destillation (Batch-Verfahren) und kontinuierlicher Destillation (Continuous-Still-Verfahren) sowie zwischen Normaldruck- und Vakuumdestillation verbleibt.³⁵ Lediglich bei Bierbrand (Kat. 13, lit. a) sowie Birken- und Ahornsaffbrand (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 insbeson-

21/1

34c Speziell bei der Rumherstellung wird solche Schlempe auch „dunder“ genannt, wobei die Abgrenzung zu „muck“ darin zu bestehen scheint, dass Muck neben Dunder auch andere Nebenprodukte der Rumherstellung wie zum Beispiel zuckerhaltige Waschwässer oder Melasserückstände enthalten kann. Mangels Legaldefinition bleibt die Abgrenzung zwischen Acid, Dunder und Muck aber unklar bzw. die Übergänge fließend. Siehe Ströhmer/Fauth, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 62 und 64. In den französischsprachigen Herkunftsländern von Rum wird saure Schlempe wie Schlempe als Vinasse bezeichnet, siehe die Produktspezifikation der geografischen Angabe „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“ und fast wortgleich der geografischen Angaben „Rhum des Antilles françaises“, „Rhum des départements français d'outre-mer“ und „Rhum de la Réunion“ einerseits (für deren Unterkategorie „Grand Arôme“ ist vorgegeben: „Le moût [...] est élaboré à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses (résidus issus de distillations précédentes) et d'eau.“) und die Spezifikation der geografischen Angabe „Rhum de la Martinique“ andererseits („le chauffage du jus de canne fermenté est réalisé par [...] un bouilleur dans lequel, la vapeur chauffe les vinasses par l'intermédiaire d'un échangeur tubulaire“; „Les composés jugés indésirables sont rétrogradés dans le résidu (vinasse) ...“).

34d In den Produktspezifikationen derjenigen geografischen Angaben für Rum bestimmter Gebiete Frankreichs, in denen die Unterkategorie „Grand Arôme“ definiert ist, wird für Rum dieser Unterkategorie ein Gehalt an flüchtigen Bestandteilen (im Sinne von Art. 4 Abs. 24 SpVO, also außer Ethylalkohol und Methanol) von mindestens 800 g/hl reinen Alkohols und ein Estergehalt von mindestens 500 g/hl r. A. vorausgesetzt, siehe die Spezifikationen der geografischen Angaben „Rhum de sucrerie de la Baie du Galion“, „Rhum des Antilles françaises“, „Rhum des départements français d'outre-mer“ und „Rhum de la Réunion“. Auf einem „high esters“-Rum einer Destillerie aus Barbados beispielsweise wird ein Estergehalt von 695 g/hl r. A. angegeben.

34e Im erstgenannten Fall handelt es sich um Blending mit dem Ergebnis eines Rum-Blends (siehe Rn 44), im letztgenannten Fall um Mischen mit dem Ergebnis eines Rum-Verschnitts oder einer Mischung (siehe Rn 45 f.).

34f Röhrig, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 223 f.

34g Dies betrifft die vier geografischen Angaben für Rum aus Gebieten Frankreichs, in denen die Unterkategorie „Grand Arôme“ definiert ist, siehe Fußnote 34c.

dere durch Vorgaben zur maximal zulässigen (Ethyl-) Alkoholkonzentration von weniger als 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. Zusätzliche oder strengere Vorgaben können zu beachten sein, um eine eingetragene geografische Angabe (siehe Rn 116) verwenden zu dürfen. So wird bei der für Branntwein (Kat. 4) eingetragenen geografischen Angabe „Cognac“ vorausgesetzt, dass die Destillation als diskontinuierliche Destillation im Doppelbrand-Verfahren (Rau- und Feinbrand) in einer einfachen Brennblase der Bauart Alambic Charentais zu maximal 72,4 % vol erfolgt.

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 Verminderung schwerer flüchtiger Bestandteile die Abtrennung des Nachlaufs, womit allerdings nicht nur unerwünschte, sondern zugleich aromatische Bestandteile entfernt werden. Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen wird zudem 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.³⁶ Bei Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol) bestehen hingegen wie für höhere Alkohole auch für andere flüchtige Bestandteile Vorgaben in Form von zulässigen Maximalgehalten (Art. 5 lit. d SpVO) und für den (Ethyl-) Alkoholgehalt 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.³⁷ 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 Lebensmittel nicht zugesetzt werden darf (Art. 6 Abs. 1 i.V.m. Anhang III, Teil A

³⁵ Ausführlich zur Destillationstechnik Fauth/Ströhmer, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 25 bis 28; Gössinger, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 267 bis 278.

³⁶ 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.

³⁷ An eine solche Ausnahme von einem Aromatisierungsverbot anknüpfend dürfen in Deutschland bei der gewerbmäßigen 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).

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 Einschätzung nicht stark zu seiner Aufnahme durch den Menschen beitragen.³⁸ 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.³⁹ 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 Spirituosenbereich 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.⁴⁰

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

38 Dazu Erwägungsgründe 9 und 10 Satz 1 AromenVO.

39 Das (Spezialitäts-) Verhältnis zwischen Spirituosen- und Aromenverordnung ist insoweit nicht geklärt. Zum Parallelproblem zwischen Spirituosen- und Zusatzstoffverordnung siehe Rn 34.

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

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.

c) Räuchern

In der Spirituosenverordnung nicht eigens definiert oder genannt ist das Verfahren des Räucherns. Es diente ursprünglich dazu, Lebensmittel haltbar zu machen (Konservierungsverfahren); die damit einhergehenden aromatischen Veränderungen des geräucherten Lebensmittels waren nur ein Nebeneffekt. Inzwischen sind die Räucheraromatiken vielfach zum Selbstzweck geworden, was sich nicht zuletzt in der Herstellung und Verwendung von Raucharomen zeigt. Bei diesen handelt es sich um Aromen im Sinne der Aromenverordnung (Art. 3 Abs. 2 lit. a und f AromenVO), deren Verwendung spirituosenrechtlich unter das Aromatisieren (Art. 4 Abs. 12 SpVO) fällt und in einem Zutatenverzeichnis gesondert anzugeben wäre (Art. 18 i.V.m. Anhang VII, Teil D, Nr. 1, Spiegelstrich 2 LMIV). Zusätzliche Regelungen zur Herstellung und Verwendung von Raucharomen finden sich in der Raucharomenverordnung (Verordnung (EG) Nr. 2065/2003).

25a

Von der Herstellung und Verwendung der aus Rauch gewonnenen Raucharomen ist das Räuchern (mit frischem Rauch) zu unterscheiden,⁴¹ das als Verfahren unionsrechtlich nicht geregelt ist und das hinsichtlich auf geräucherten Lebensmitteln anhaftender Kontaminanten nur für wenige Lebensmittel geregelt ist (Anhang I, Nrn. 5.1.6 bis 5.1.9 sowie Art. 7 Abs. 3 und 4 KontaminantenVO), zu denen Spirituosen nicht gehören.⁴² Größere Relevanz hat das Räuchern im Bereich der Spirituosen nur bei Whisky/Whiskey, dessen landwirtschaftlicher Ausgangsstoff Getreide ist, das zumindest teilweise gemälzt ist (Kat. 2 lit. a, Ziff. i), sowie bei Bierbrand, dessen Ausgangsstoff Bier ist (Kat. 13, lit. a), das seinerseits aus gemälztem Getreide hergestellt wird: Während durch das Mälzen der Keimvorgang des Getreides angeregt wird, so dass Grünmalz entsteht, wird der Keimvorgang durch das Darren des Getreides wieder beendet, womit Darrmalz entsteht. Gedarrt wurde gemälztes Getreide ursprünglich über offenem (Holz- oder Torf-) Feuer, wodurch das Malz – als Nebeneffekt – rauchige und gegebenenfalls torfige Aromatiken annahm, die sich auch in entsprechenden Destillaten wiederfanden. Zwar kann Malz inzwischen auch ohne Feuer und insofern aromaneutral getrocknet werden, doch sind auch hier die Raucharomatiken zum Selbstzweck geworden, weshalb Malz heute vielfach weiterhin mit frisch entwickeltem Rauch gedarrt bzw. geräuchert wird. Die spirituosenrechtliche Zulässigkeit ergibt sich trotz des bei Whisky/Whiskey ausdrücklich eng begrenzten Herstellungsprozesses (Kat. 2 lit. a Satz 2) daraus, dass der Prozessschritt des Mälzens von Getreide zwingend vorausgesetzt, aber nicht weiter eingegrenzt wird, so dass jedenfalls traditionelle Verfahrensweisen wie das Darren bzw. Räuchern des gemälzten Getreides über offenem Feuer bzw. mit frischem Rauch zulässig sind. Bei Bier als Ausgangsstoff der Herstellung von Bierbrand kommt hinzu, dass es im EU-Lebensmittelrecht bislang keine Definition von Bier gibt. Das Aromatisierungsverbot (Kat. 2 lit. d, Kat. 13 lit. d und Art. 7 Abs. 2 lit. c SpVO) steht dem Räuchern nicht entgegen, da das Räuchern mit frischem Rauch nicht unter das Aromatisieren fällt. Bei Whisky/Whiskey, Bierbrand und anderen Spirituosen können Raucharomatiken außer als Primäraroma vom Räuchern des gemälzten Getreides bei Whisky/Whiskey bzw. von der Verwendung von Rauchbier für Bierbrand auch als Tertiäraroma von einer Reifung der Destillate in ausgekohlten Holzfässern (siehe unten) herrühren; bei einigen Spirituosen ist aber auch das Aromatisieren mit entsprechenden (Rauch-) Aromen zulässig (siehe oben).

25b

Mangels Unionsvorschriften zum Räuchern sind mitgliedstaatliche Vorschriften möglich. Nach der deutschen Aromendurchführungsverordnung dürfen zur Lebensmittelherstellung unter Verwendung von frisch entwickeltem Rauch für den Rauch ausschließlich naturbelassene Hölzer und Zweige, Heidekraut und Nadelholzsamenstände, jeweils auch unter Mitverwendung von Gewürzen, verwendet werden (§ 4 Abs. 1 und 2 AromenDV); zur Behandlung von Malz für die Herstellung von Whisky/Whiskey und Bier außerdem Torf (§ 4 Abs. 3 Nrn. 1 und 2 AromenDV). Die Verwendung von frisch entwickeltem Rauch zum Behandeln von Flüssigkeiten ist nach deutschem Recht ausgeschlossen (§ 4 Abs. 4 AromenDV). Gesetzliche Grundlage dieser Regelungen der im Jahr 2021 (als Art. 1 der Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an unionsrechtliche Vorschriften über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel) erlassenen Aromendurchführungsverordnung (zuvor bereits geregelt in § 3 Abs. 3 und 4 der deutschen Aromenverordnung) ist das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, konkret § 13 Abs. 1 Nrn. 1 und 2 LFGB. Da diese deutschen Regelungen nur die Herstellung (in Deutschland) betreffen, konfliktieren sie nicht mit der unionsrechtlichen Warenverkehrsfreiheit.

25c

d) 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

26

41 Siehe Erwägungsgrund 27 Satz 2 AromenVO.

42 Gesundheitsrelevant sind bei geräucherten Lebensmitteln insbesondere polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), siehe bereits Erwägungsgrund 6 RaucharomenVO. Höchstgehalte an PAK sind in der KontaminantenVO in Bezug auf geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse, geräucherten Fisch und geräucherte Fischereierzeugnisse sowie geräucherte Muscheln festgelegt, nicht jedoch für geräuchertes Getreide. In Bezug speziell auf Spirituosen ist in der KontaminantenVO nur ein Höchstgehalt für das Mykotoxin Patulin festgelegt.

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. Soweit eine Süßung zulässig ist, dürfen süßende Erzeugnisse entsprechend dem Zweck – der Süßung des Endprodukts – grundsätzlich erst nach der Destillation und jedenfalls nicht vor der alkoholischen Gärung zugesetzt werden. Davon abzugrenzen ist z.B. die Vergärung von Honig zur Herstellung von Honigbrand oder Honignektar, bei der der Honig nicht zur Süßung, sondern als (nach Anhang I Kat. 11, lit. a, Ziff. i bzw. Kat. 44, lit. a SpVO vorgesehener) landwirtschaftlicher Ausgangsstoff verwendet wird.

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.⁴³ 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)⁴⁴ und darüber hinaus eine Öffnungsklausel für mitgliedstaatliche Abweichungen enthielt (Satz 3).⁴⁵ Die Festlegung der Höchstgehalte sollte durch den Ausschuss für Spirituosen nach Art. 25 EG-SpVO (jetzt Art. 47 EU-SpVO) vorbereitet werden.⁴⁶ 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.⁴⁷ 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.⁴⁸ Nachdem auch

27

43 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).

44 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).

45 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.

46 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 („Kurzniederschriften“, „summary records“) nach Art. 10 Abs. 1 lit. c KomitologieVO.

47 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.

auf der 100. Sitzung im Juni 2010 kein Fortschritt erzielt werden konnte,⁴⁹ wurde das Thema vom Ausschuss offenbar nicht wieder aufgegriffen. Mit der EU-Spirituosenverordnung von 2019 wurden dann jeweils Höchstgehalte 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.⁵⁰ 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 (karamellierter Zucker, lit. c), Bienenhonig (lit. d) oder Melasse (lit. f) verwendet werden dürfte, 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.

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

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

50 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).

e) 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) gemäß 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. „karamellierter 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, Art. 2 lit. d, Ziff. i, Spiegelstrich 3, Unterspiegelstrich 2 SpVO. 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.⁵¹

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 irregeführt 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 ei-

⁵¹ Siehe dazu zuletzt Verordnung (EU) 2024/374, Erwägungsgrund 7. Eine Klärung des Verhältnisses der beiden Verordnungen zueinander wäre zwar naheliegend gewesen (siehe auch Erwägungsgrund 9 SpVO), ist jedoch nicht erfolgt, was auch mit der Zuständigkeit unterschiedlicher Generaldirektionen innerhalb der Kommission (siehe Rn 4 am Ende) zu tun haben mag. Unproblematisch sind demgegenüber ausdrückliche Abweichungen, etwa gemäß Kat. 9 lit. e und Kat. 16 lit. e des Anhangs I zur SpVO.

ner Verdünnung mit Wasser hatte (Kat. 2 lit. a Satz 2 und lit. d). Der Zweck der Färbung normalerweise farblos-er 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 Irreführungsverbot des Art. 3 Abs. 2 lit. h ZusatzstoffVO nicht die Fehlvorstellung hervorgerufen werden, dass die Spirituose dem Verfahren der (Fass-) Reifung unterzogen wurde, was bei der Verwendung von Zuckerkulör jedoch naheliegend ist.

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.⁵²

f) 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 nicht zuletzt durch (weitere) Veresterung von Säuren und Alkoholen;⁵³ 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 ungerieft in der Regel klaren Destillate sorgen.⁵⁴ Die bei einer Reifung entstehenden Aromen werden als Tertiäroroma 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.

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 spirituosentechnisch 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 ungerieftem Destillat wiederaufgefüllt. 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

⁵² Siehe Verordnung (EU) 2024/374, Erwägungsgrund 7.

⁵³ Ströhmer/Haug, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 504 f.; Gössinger, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 47 f.

⁵⁴ Ströhmer/Haug, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 506 und 520 bis 522; Gössinger, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 48 ff.

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 Spirituosenverordnung, 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 Legaldefinition 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 Regelung ergibt sich bei den fraglichen Spirituosen der ersten Gruppe (Kat. 1 bis 14) indirekt auch aus der Vorgabe, sie nicht färben zu dürfen, sondern ihnen nur zur Farbanpassung Zuckerkulör zusetzen zu dürfen (siehe Rn 32). Denn die durch Destillation gewonnenen Destillate sind farblos und dürfen nicht gefärbt werden. Eine grundsätzlich zulässige Anpassung der Farbe kommt bei farblosen Destillaten weder zur Förderung einer gleichbleibenden Farbgebung verschiedener Chargen noch zur Wiederherstellung einer ursprünglichen Farbgebung – etwa nach einer Verdünnung mit Wasser, um den Alkoholgehalt auf Trinkstärke herabzusetzen – in Betracht. Der Zusatz von Zuckerkulör, um eine farblose Spirituose äußerlich ansprechender zu machen, verbietet sich zumindest bei denjenigen der fraglichen Spirituosen der ersten Gruppe, bei denen dadurch die Fehlvorstellung hervorgerufen würde, dass die Spirituose dem Verfahren der (Fass-) Reifung unterzogen wurde (siehe Rn 35). Nach alledem dürfte die Fassreifung bei diesen Spirituosen der einzige Herstellungsschritt sein, der zu einer Einfärbung führen kann, welche dann überhaupt erst den Anwendungsbereich des ausdrücklich erlaubten Zusatzes von Zuckerkulör zur Farbanpassung eröffnet. Geht man davon aus, dass die Farbanpassungserlaubnis einen Zweck erfüllt, impliziert sie somit die Zulässigkeit der (Fass-) Reifung unabhängig von deren ausdrücklicher Regelung. Die Annahme der Zulässigkeit 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 (fass-) 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.⁵⁵ 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.

g) 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.⁵⁶ 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).

⁵⁵ Vgl. Bemerkung 2.2.3 der Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses vom 24.03.1983 zum Verordnungsvorschlag der Kommission von 1982 (siehe Fußnote 9).

⁵⁶ Siehe auch Röhrig, in: Gössinger et al., Technologie der Obstbrennerei, 4. Aufl., Stuttgart 2024, S. 293; Fauth/Junker, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 615.

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),⁵⁷ wie im US-Recht ist Wodka die einzige Spirituose, bei der dies erwähnt wird.⁵⁸ 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).

h) 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).

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). Diese gehört meist nicht derselben Spirituosenkategorie an wie die (oder eine der) Ausgangspirituose(n).

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 den sonstigen Spirituosen Rum-Verschnitt (Anhang II Nr. 1 SpVO) und Guignolet Kirsch (Anhang II Nr. 3 SpVO) erwähnt – bei erstgenannter in der deutschsprachigen Fassung der Spirituosenverordnung allerdings nur der Sache nach, da anstelle der Formulierung „durch das Mischen [...] gewonnen“ die Formulierung „durch den Verschnitt [...] gewonnen“ verwendet wird – und ist generell zulässig.

i) 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

57 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.

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

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).⁵⁹ Die Vorgaben bezwecken die Verbraucherinformation durch bessere Vergleichbarkeit der Preise.⁶⁰ 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,⁶¹ 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. In Bezug auf jegliche zur Abgabe an den Endverbraucher befüllte Behältnisse bestimmt Art. 17 SpVO, dass deren Verschlüsse nicht mit aus Blei hergestellten Kapseln oder Folien versehen sein dürfen. Das Verbot dient dem Gesundheitsschutz der Verbraucher sowie dem Umweltschutz.⁶² Für die Etikettierung gelten die Vorgaben des Kennzeichnungsrechts (siehe unten).

j) Nicht genannte Zutaten und Verfahren

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.⁶³ 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 ermöglichten.

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 generell 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 wel-

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

60 Vgl. Erwägungsgrund 6 der Richtlinie 2007/45/EG.

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

62 Vgl. den Erwägungsgrund der Verordnung (EWG) Nr. 3280/92, mit der das Verbot in die EWG-Spirituosenverordnung eingefügt wurde; ferner Art. 13 EG-Spirituosenverordnung ohne Erwähnung in den Erwägungsgründen sowie Erwägungsgrund 23 der EU-Spirituosenverordnung. Eine Parallelregelung für Weinbauerzeugnisse findet sich in Art. 43 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33. In der Kontaminantenverordnung sind nur für Weine und Fruchtweine Höchstgehalte für Blei festgelegt, nicht aber für Destillate bzw. Spirituosen.

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

chem 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 für Spirituosen

Das Aufmachungs- und Kennzeichnungsrecht in Bezug auf Spirituosen ergibt sich überwiegend aus entweder der Spirituosenverordnung oder im Übrigen der Lebensmittel-Informationsverordnung (Art. 9 SpVO i.V.m. Art. 1 Abs. 4 LMIV),⁶⁴ die Vorschriften bezwecken den Verbraucherschutz und die Verbraucherinformation.⁶⁵ Im Folgenden werden nur die Vorschriften für vorverpackte Spirituosen dargestellt, also solche, die in Flaschen oder andere Behältnisse 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).⁶⁶ 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.

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,⁶⁷ denen jedoch – ähnlich den Kommissionsdokumenten zur Lebensmittel-Informationsverordnung⁶⁸ – keine Rechtsverbindlichkeit zukommt.

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

65 Erwägungsgründe 3 und 20 LMIV; Erwägungsgrund 12 Satz 3 sowie Erwägungsgründe 13 und 14 SpVO.

66 Dazu Erwägungsgründe 17 und 26 LMIV.

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

68 Fragen und Antworten zur Verwendung der Lebensmittel-Informationsverordnung, ABl. EU C 196 vom 08.06.2018, S. 1; vgl. EuGH, Urt. 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.

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 „*solbærrum*“ (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 (einschließlich Zusammenstellungen im Sinne von Art. 3 Abs. 12 SpVO und Mischungen im Sinne von Art. 3 Abs. 10 SpVO), die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie gemäß Anhang I der Spirituosenverordnung genügen, aus eben dieser Kategorie (Art. 10 Abs. 2 SpVO; Art. 13 Abs. 3a UAbs. 1 und Abs. 4 UAbs. 1 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).⁶⁹ 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“ 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 – so in Deutschland nach § 9 der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung – 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 zu-

⁶⁹ Dazu Erwägungsgrund 12 Satz 3 SpVO.

sammengesetzten 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 verkehrsbüblich für die nicht kategorisierte, aus Asien stammende und u.a. aus Palmsaft hergestellte Spirituose sein.⁷⁰ 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 einziger Ethylalkohol oder ein einziges 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 Wod-

70 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. Hierbei handelt es sich allerdings nicht um eine lebensmittelrechtliche Definition, sondern um eine zollrechtliche (und außenhandelsstatistische) Konkretisierung. Der Begriff „Branntwein“ ist dabei nicht im Sinne der EU-Spirituosenverordnung zu verstehen, sondern als veraltetes Synonym für jegliches alkoholische Destillat im Sinne von „Spirituose“, wie es beispielsweise auch im deutschen Branntweinmonopolgesetz zum Ausdruck kam. In der Produktspezifikation der geografischen Angabe „Svensk Punsch“, der mit indonesischem Arrak (historisch mit von der Insel Java im heutigen Indonesien stammendem Arrak) hergestellt wird, wird Arrak als aus Zuckerrohr, Reis, Melasse oder Saft von Kokos- oder Dattelpalme gewonnene Spirituose beschrieben. Laut Fachliteratur ist die Bezeichnung ein Überbegriff für Destillate, die je nach asiatischer Region aus verschiedenen (Haupt-) Ausgangsstoffen wie Reis und Zuckerrohrmelasse (China, Insel Java) sowie zusätzlich Saft der Zuckerpalme (Sri Lanka, Indien, Thailand) oder der Lontarpalme (indonesische Insel Bali) usw. gewonnen wurden und werden (Ströhmer/Fauth, in: Ströhmer et al., Spirituosentechnologie, 7. Aufl., Hamburg 2019, S. 74 f. und 75 f.).

ka (Kat. 15 lit. f).⁷¹ Eine Spirituose, deren Alkohol entsprechend den Anforderungen für Rum nach Kat. 1 lit. a 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 zwei Spirituosenkategorien werden Unterkategorien definiert anhand besonderer Herstellungsweisen, die nicht oder nicht nur auf die verwendeten Ausgangsstoffe (siehe oben), den Zusatz oder das Fehlen süßender Erzeugnisse (siehe Rn 69 ff.) oder anderer Zutaten abstellen. 64/1

aa) Single Malt Whisky/Whiskey

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. Oft missverstanden wird der Begriff lediglich als Gegenbegriff zu „Blend“, obwohl auch Blends (Zusammenstellungen, siehe Rn 44) mehrerer ausschließlich aus gemälzter Gerste in derselben Brennerei, aber z.B. mit verschiedenen Destillationsgeräten hergestellter Destillate unter die Legaldefinition von Single Malt fallen. 64/2

Die Unterkategorie Single Malt wird auch in den Produktspezifikationen von allen vier bislang in der EU für Whisky/Whiskey eingetragenen geografischen Angaben (Scotch Whisky, Irish Whiskey, Whisky de Bretagne und Whisky d'Alsace) aufgegriffen, die teilweise weitergehende Anforderungen enthalten; im US-Bundesrecht finden sich die Unterkategorien „American single malt whisky“ und „straight American single malt whisky“, die in der Vereinigten Staaten von Amerika hergestellt sein und weitergehende Anforderungen erfüllen müssen.⁷² Bei den geografischen Angaben Scotch Whisky und Irish Whiskey findet sich daneben u.a. die Unterkategorie Single Grain, die jedoch im Gegensatz zur Unterkategorie Single Malt nicht auch in der Spirituosenverordnung legaldefiniert wurde. 64a

bb) Traditioneller Rum und landwirtschaftlicher Rum

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 21/2). 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). 65

⁷¹ Dazu Erwägungsgrund 18 SpVO.

⁷² Siehe den Standard of Identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.143, lit. c, Tabelle 1, Nrn. 15 und 16 des Code of Federal Regulations.

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 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.⁷³ 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.⁷⁴ 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.⁷⁵ Die Unterkategorie wurde von der Kommission in ihrem geänderten Verordnungsvorschlag von 1986 jedoch nicht beibehalten.⁷⁶ 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

66

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

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

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

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

spécifiques à l'éloignement et à l'insularité des départements français d'outre-mer, POSEIDOM).⁷⁷ 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.⁷⁸ 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 Rum⁷⁹) eine verdeckte und rechtswidrige Begünstigung geschaffen. Wie Frankreich verfügen auch die der Gemeinschaft 1986 beigetretenen Staaten Spanien und Portugal über Gebiete in Abgelegenheit und Insellage (Gebiete in äußerster Randlage).⁸⁰ 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.⁸¹ (Außerdem wurden ähnlich wie für traditionellen Rum in Frankreich ab 1992 auch für Rum auf Madeira Steuervergünstigungen ermöglicht.⁸²) 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.⁸³ 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.

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

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

79 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).

80 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.

81 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.

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

83 Dazu Erwägungsgrund 15 EG-SpVO.

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);⁸⁴ das vierte AKP-EWG-Abkommen von Lomé von 1989 wurde für einen Zeitraum von zehn Jahren ab 1990 geschlossen (Art. 366 des Abkommens).⁸⁵ 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).⁸⁶ 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 225 g und leichtem Rum mit einem Gehalt von weniger als 225 g flüchtiger Stoffe je Hektoliter reinen Alkohols.⁸⁷ Während der in der Gemeinschaft produzierte Rum traditionellen und leichten Rum umfasse, würde in den AKP-Staaten fast ausschließlich leichter Rum produziert.⁸⁸ 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.⁸⁹ Es folgte ein entsprechender Verordnungsvorschlag, auf den hin die Verordnung (EG) Nr. 2599/95 erlassen wurde,⁹⁰ 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.⁹¹ Die Aufnahme der Definition traditionellen Rums – die wie die Definition landwirtschaftlichen Rums letztlich dem französischen Recht entstammt und bereits dort eine wirtschaftlich protektive Zielsetzung hatte⁹² – 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,⁹³ 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.

84 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).

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

86 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.

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

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

89 Ebenda, S. 15.

90 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.

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

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

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). 69

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.⁹⁴ Selbst wenn das zutrifft, erfüllt die Angabe bei diesen Spirituosen aber keinen verbraucherfreundlichen Zweck. Zudem war diese Angabe bei Likören nach den Erwägungsgründen eigentlich nur vorgesehen für „Liköre, die sich insbesondere durch einen herben, bitteren, würzigen, herb-säuerlichen, sauren oder zitrusartigen Geschmack auszeichnen“,⁹⁵ also für solche Liköre, die trotz ihres hohen Gehaltes an süßenden Erzeugnissen ein adstringentes oder trockenes Mundgefühl hervorrufen. Dieses Unterscheidungsmerkmal, das der Angabe einen legitimen Zweck geben würde, sollte als Voraussetzung der Bezeichnung „trocken“ oder „dry“ in Art. 10 Abs. 6, lit. f, S. 2 SpVO aufgenommen werden. 70

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.⁹⁶ 71

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.⁹⁷ Falls die Angabe „trocken“ („dry“) als nährwertbezogene Angabe im Sinne der Health-Claims-Verordnung zu qualifizieren ist, würde die Angabe gemäß Art. 7 HCVO die Pflicht zur Nährwertdeklaration nach sich ziehen (siehe Rn 98 am Ende). 72

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- 73

93 Die in Kat. 1 lit. g normierten Unterkategorien mit ihrer bestimmte (rumproduzierende) Teile bestimmter (rumproduzierender) Mitgliedstaaten bevorteilenden Zielsetzung und Wirkung könnten vor dem Hintergrund der Gleichheit der Mitgliedstaaten vor dem Primärrecht der Verträge (Art. 4 Abs. 2 S. 1 EUV) allenfalls auf der primärrechtlichen Grundlage des Art. 349 AEUV aufbauen, der Maßnahmen zugunsten der in Abs. 1 abschließend aufgezählten Gebiete in äußerster Randlage zulässt. Die Ermächtigungsgrundlage befugt jedoch ausdrücklich nicht zur Aushöhlung der Integrität und Kohärenz der Unionsrechtsordnung (Art. 349 Abs. 3 AEUV); es müssen Gesichtspunkte dargelegt werden können, die eine Verbindung zwischen der spezifischen Maßnahme und den besonderen Merkmalen und Zwängen des betreffenden Gebietes in äußerster Randlage herstellen (EuGH, Ur. v. 15.12.2015, verb. Rs. C-132/14 bis C-136/14, Rn 69). Trotz des offenen Wortlauts, der auch eine Darlegung von Gesichtspunkten im Nachhinein ausreichend erscheinen lässt (frz. „doit être en mesure [...] de présenter des éléments établissant un lien“; engl. „must be able [...] to put forward matters establishing a connecting factor“), hielt die Große Kammer des EuGH hier wohl nicht nur die Berücksichtigung bereits bei Erlass der Maßnahme (ebenda, Rn 68), sondern auch die Darlegung der Gesichtspunkte bereits im Rechtssetzungsverfahren für erforderlich, stellte jedenfalls zur Prüfung dieses Erfordernisses auf die in den Erwägungsgründen genannten Ziele und den Inhalt der zu prüfenden Rechtsakte ab (ebenda, Rn 85 bis 106). Das so verstandene Darlegungserfordernis wurde weder bei Erlass der EU-Spirituosenverordnung noch bei Erlass der EG- oder der EWG-Spirituosenverordnung erfüllt. Zudem wurde die EU-Spirituosenverordnung nur auf andere Ermächtigungsgrundlagen gestützt (siehe Fußnote 13) und zu diesen dürfte Art. 349 AEUV inkompatibel sein, wenngleich die POSEI-Verordnung (EU) Nr. 228/2013 (siehe Fußnote 80) nach anfänglichem Streit u.a. auf Art. 43 Abs. 2 und Art. 349 AEUV gestützt und im ordentlichen Gesetzgebungsverfahren erlassen wurde; die dort erzielte Einigung der an der Rechtsetzung beteiligten EU-Organe in Bezug auf Grundlage und Verfahren betraf nur den Einzelfall, siehe dazu die gemeinsame Erklärung im Anhang zur legislativen Entschließung und zum Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 05.02.2013 (ABl. EU C 24 vom 22.01.2016, S. 116). Und schließlich blieben weitere Aspekte der Unterkategorien rechtfertigungsbedürftig, siehe Rn 65.

94 Erwägungsgrund 17 Sätze 4 bis 6 SpVO.

95 Erwägungsgrund 17 Satz 4 SpVO.

96 Erwägungsgrund 17 Satz 2 SpVO.

97 Erwägungsgrund 17 Satz 1 SpVO.

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 in Stahltanks 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.⁹⁸ 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,⁹⁹ weshalb die Spirituosenverordnung insoweit analog anzuwenden ist (siehe Rn 119a). 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 GMO-VO 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 GMO-VO alter Fassung) entgegenstehen, wengleich 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,¹⁰⁰ 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 Verordnung (EU) 2024/1143 nicht zugute, da der Begriff „port“ in den genannten Beispielen nicht als Gattungsbegriff für „Hafen“, sondern gerade als Bezugnahme auf Portwein verwendet wird. Entscheidend ist dabei die Reichweite des Anspielungsschutzes: Legt man

98 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).

99 ABI. EU L 264 vom 08.10.2009, S. 5.

100 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).

dem bislang verordnungsübergreifend einheitlich¹⁰¹ ausgelegten 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 Anspielungsbegriff aus, der nur Bezugnahmen durch Lebensmittelbezeichnungen in einem engeren Sinne erfasst, 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 Spirituose 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 Bestandteil der Spirituose bezieht und sämtliche mit der Reifung im Zusammenhang stehende Verfahren der Spirituose 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 weitergehende 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 Reifezeit derartiger gereiften Brandys zu erlassen.¹⁰²

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 Angaben 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 Allgemeingültigkeit fehlt, ist schon aus dem Vergleich der Produktspezifikationen der geografischen Angaben „Cognac“ 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 Bedeutung).

e) Zusammenstellung (Blend)

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch die Angabe „Zusammenstellung“ („Blend“) ergänzt werden, falls die Spirituose diesem Verfahren unterzogen wurde (Art. 10 Abs. 6 lit. d SpVO). Der englischsprachige 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 Spirituosenrechts der Begriff „Mischung“ verwendet wird, begrifflich also nicht zwischen Zusammenstellung und Mischung differenziert wird. Keinen legaldefinierten Begriff gibt es demgegenüber für die Kennzeichnung von Spirituosen, die dem Verfahren des Zusammenstellens (Blending) nicht unterzogen wurden. Begriffe wie „single cask“, „single batch“, „single distillate“, „single still“ und „single estate“ haben über ihre wörtliche Bedeutung hinaus keinen ein Blending ausschließenden Bedeutungsgehalt, werden aber teilweise dahingehend missverstanden; ähnliches gilt für den in Bezug auf Whisky/Whiskey (Kat. 2) legaldefinierten Begriff „single malt“ (siehe Rn 64/2). Eindeutige Gegenbegriffe zu „Blend“ und „blended“ Spirituosen sind hingegen die auch bei Kaffee, Tee und Tabak anzutreffenden Bezeichnungen als „non-blend“ oder „non-blended“ Spirituose.

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung ändert sich durch das Zusammenstellen nicht, Art. 3 Abs. 11 Satz 2 und Art. 13 Abs. 3a UAbs. 1 SpVO.¹⁰³ 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 zur Kennzeichnung und zur Darstellungsweise folgen aus Art. 13 Abs. 3 und 4

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

102 Dazu Erwägungsgründe 15 und 31 SpVO.

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

SpVO sowie für bestimmte Mischungen, namentlich Rum-Verschnitt und Guignolet Kirsch, aus Anhang II Nrn. 1 und 3 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. 81

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. 82

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. 83

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 UAbs. 1 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,¹⁰⁴ 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. Die Reichweite des Bezeichnungsschutzes ist auch unter Berücksichtigung höherrangigen Unionsrechts nicht zu beanstanden.¹⁰⁵ Der Vorbehalt des Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 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. Und auch durch Art. 11 Abs. 2 SpVO wird die Verwendung von „Spirituose“ und anderen Bezeichnungen nur als Teil zusammengesetzter Begriffe und nur bei alkoholischen Getränken ausgeschlossen.¹⁰⁶ 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. 84

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 85

¹⁰⁴ Dazu Erwägungsgrund 13 SpVO.

¹⁰⁵ EuGH, Urt. v. 13.11.2025, Rs. C-563/24, Rn 30, 32, 33 und 35. Das vom EuGH unter Rn 30 des Urteils bemühte Argument, dass dem Unionsnormgeber auf dem Gebiet der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) ein weites Ermessen zukommt, ist in diesem Zusammenhang zwar nicht zutreffend, da weder Spirituosen noch das in Frage stehende alkoholfreie Analoggetränk zur Liste der Erzeugnisse nach Art. 38 Abs. 3 i.V.m. Anhang I AEUV gehören und die maßgebliche Kennzeichnungsregelung der Spirituosenverordnung insofern gar nicht in den Bereich der GAP fällt (vgl. Fußnote 13). Dem Normgeber ist hier jedoch aufgrund der wirtschaftlichen Komplexität ein weites Ermessen zuzubilligen (vgl. EuGH, Urt. v. 30.01.2019, Rs. C-220/17, Rn 52; EuGH, Urt. v. 13.05.1997, Rs. C-233/94, Rn 55 f.).

¹⁰⁶ Insofern wird die Spirituosenverordnung der Zielsetzung aus Erwägungsgrund 12 Satz 3 nicht ganz gerecht.

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). Von diesen Toleranzen zu unterscheiden und zusätzlich zu berücksichtigen sind Toleranzen im Zusammenhang mit der zur Bestimmung des Alkoholgehaltes verwendeten Analyseverfahren (Anh. XII LMIV);¹⁰⁷ übliche Messtoleranz sind $\pm 0,2$ % vol.

Die Angabe des Alkoholgehaltes muss im selben Sichtfeld erscheinen wie die Bezeichnung der Spirituose und die Angabe ihrer Nettovollmenge (Art. 13 Abs. 5 LMIV). 86

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. 87

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 2015,¹⁰⁸ 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,¹⁰⁹ 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 2015,¹¹⁰ 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,¹¹¹ 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.¹¹² Den Bericht hat die Kommission im März 2017 vorgelegt.¹¹³ 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. 88

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, an- 89

¹⁰⁷ Grube, in: Voit/Grube, LMIV Komm., 2. Aufl. (2016), Art. 28, Rn 12.

¹⁰⁸ Entschließung des Europäischen Parlaments vom 29.04.2015 zur Alkoholstrategie (2015/2543(RSP)), ABl. EU C 346 vom 21.09.2016, S. 32.

¹⁰⁹ Dazu Erwägungsgrund 40 LMIV.

¹¹⁰ Schlussfolgerungen des Rates über eine EU-Strategie zur Verringerung alkoholbedingter Schäden, ABl. EU C 418 vom 16.12.2015, S. 6.

¹¹¹ 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).

¹¹² Bemerkung 5.2 der Stellungnahme des WSA vom 26.10.2006 zum Vorschlag der Kommission von 2005 zur EG-Spirituosenverordnung (siehe Fußnote 43).

¹¹³ Bericht der Kommission über die verpflichtende Kennzeichnung alkoholischer Getränke mit dem Zutatenverzeichnis und der Nährwertdeklaration vom 13.03.2017, Az. COM(2017) 58 final.

demfalls 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 allgenerer 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.¹¹⁴

Nach der deutschen Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung allerdings müssen Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, die Farbstoffe enthalten, durch die Angabe „mit Farbstoff“ gekennzeichnet werden, sofern kein Zutatenverzeichnis angegeben wird (§ 5 Abs. 5 i.V.m. Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 3 Nr. 1 LMZDV). Soweit es diese Vorgabe betrifft, basiert die Verordnung nach deutschem Recht auf § 35 Nr. 1, lit. b, aa LFGB. Unionsrechtlich dürfte die Vorgabe durch Art. 41 LMIV gedeckt sein (Schluss a maiore ad minus). Zwar wurde die LMZDV erst im Jahr 2021 (als Art. 1 der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe) erlassen, doch bestand mit § 9 Abs. 1 Nr. 1 der deutschen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bereits seit 1998 eine entsprechende Vorgabe zur Kennzeichnung. Aufgrund der Warenverkehrsfreiheit, die zwischen den Mitgliedstaaten auch Maßnahmen gleicher Wirkung wie mengenmäßige Einfuhrbeschränkungen verbietet (Art. 34 AEUV) und die sowohl für aus den Mitgliedstaaten stammende Waren gilt als auch für Waren aus Drittstaaten, die sich in den Mitgliedstaaten im freien Verkehr befinden (Art. 28 Abs. 2 i.V.m. Art. 29 AEUV), ist die deutsche Vorgabe allerdings nur auf in Deutschland hergestellte Spirituosen anwendbar sowie auf aus Drittstaaten, also von außerhalb der EU, unmittelbar nach Deutschland importierte Spirituosen. Denn wenngleich Rechtfertigungsmöglichkeiten für beschränkende Maßnahmen zum Schutze der Gesundheit (Art. 36 AEUV) wie auch zugunsten des sonstigen Verbraucherschutzes¹¹⁵ bestehen und Kennzeichnungspflichten zu den den freien Warenverkehr am wenigsten beschränkenden Maßnahmen gehören, sind Kennzeichnungspflichten, die allein die Angabe der Funktionsklasse von Lebensmittelzusatzstoffen vorsehen und nicht auch deren jeweilige spezielle Bezeichnung oder E-Nummer (wie etwa die LMIV in Anhang VII, Teil C) nach der Rechtsprechung des EuGH nicht geeignet, die legitimen Ziele des Gesundheits- oder sonstigen Verbraucherschutzes zu erreichen.¹¹⁶ In nicht binnengrenzüberschreitenden Fällen jedoch bleibt die deutsche Kennzeichnungspflicht anwendbar.¹¹⁷ Die nach deutschem Recht vorausgesetzte Erforderlichkeit der Angabe zur Sicherstellung der Unterrichtung der Endverbraucher (§ 35 i.V.m. § 1 Abs. 1, Nr. 3, lit. b LFGB) ist gegeben. Von dem an die LMZDV anknüpfenden Verbringungsverbot gemäß § 53 Abs. 1 S. 1 LFGB, wonach Erzeugnisse und mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, die nicht den im Inland geltenden Bestimmungen des LFGB und der aufgrund des LFGB erlassenen Rechtsverordnungen im Anwendungsbereich dieses Gesetzes entsprechen, nicht in das Inland verbracht werden dürfen, gibt es bereits weitreichende Ausnahmen im Gesetz selbst. Diese in § 54 Abs. 1 S. 1 Nrn. 1 und 2 LFGB normierten Ausnahmen berücksichtigen nicht nur die Warenverkehrsfreiheit innerhalb der EU, sondern auch die Warenverkehrsfreiheit innerhalb des EWR (Art. 8 ff. des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum), der über die EU hinaus die Vertragsstaaten Island, Liechtenstein und Norwegen umfasst. Anders als die EU-Warenverkehrsfreiheit gilt die EWR-Warenverkehrsfreiheit zum einen nur für bestimmte Waren, zu denen aber auch Spirituosen gehören (Art. 8 Abs. 3 lit. b EWR-Abkommen i.V.m. dessen Protokoll 3, Tabelle I). Zum anderen gilt sie grund-

90

90a

¹¹⁴ Erwägungsgrund 3 der Verordnung (EU) Nr. 238/2010.

¹¹⁵ Die ungeschriebene Rechtfertigungsmöglichkeit des Verbraucherschutzes ist in der Rechtsprechung anerkannt, siehe EuGH, Urt. v. 20.02.1979, Rs. C-120/78, Rn 8; EuGH, Urt. v. 12.03.1987, Rs. C-178/84, Rn 28 und 30.

¹¹⁶ EuGH, Urt. v. 14.07.1994, Rs. C-17/93, juris Rn 29 und 31 in Bezug auf die Angabe von Konservierungsstoffen.

¹¹⁷ Vor dem Hintergrund des allgemeinen Rechtsgrundsatzes der Verhältnismäßigkeit (insoweit nicht normiert in Art. 5 EUV) reicht der Vorrang des Unionsrechts nur so weit, wie es zur Zweckerreichung erforderlich ist, so dass ihm kein Geltungsvorrang, sondern nur Anwendungsvorrang zukommt (EuGH, Urt. v. 09.03.1978, Rs. C-106/77, Rn 17/18; EuGH, Urt. v. 22.10.1998, verb. Rs. C-10/97 bis C-22/97, Rn 21). Mit Unionsrecht kollidierendes Recht der Mitgliedstaaten bleibt daher gültig und außerhalb des Unionsrechtskonflikts anwendbar.

sätzlich nur für Ursprungswaren der Vertragsparteien (Art. 8 Abs. 2 EWR-Abkommen), worüber der Ausnahmetatbestand des § 54 Abs. 1 S. 1 Nr. 2 LFGB jedoch hinausgeht, indem er auch aus Staaten außerhalb des EWR stammende Lebensmittel, die sich in einem EWR-Vertragsstaat rechtmäßig im Verkehr befinden, vom Verbringungsverbot ausnimmt.

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.¹¹⁸ 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.

Nach deutschem Recht müssen Spirituosen mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ gekennzeichnet werden und Spirituosen mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“, falls kein Zutatenverzeichnis angegeben wird (§ 5 Abs. 5 i.V.m. Abs. 1 Nrn. 2 und 3 und Abs. 3 Nr. 1 LMZDV; zuvor bereits § 9 Abs. 1 Nrn. 2 und 3 ZZuIV). Zum rechtlichen Hintergrund siehe Rn 90a.

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 Zutatengruppe erforderlich sein. Das ist der Fall, wenn die betreffende Zutat oder Zutatengruppe 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 –,¹¹⁹ 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 In-

¹¹⁸ Wie hier Grube, in: Voit/Grube, LMIV Komm., 2. Aufl. (2016), Art. 10, Rn 31.

¹¹⁹ WHO, Fact sheet on alcohol consumption, alcohol-attributable harm and alcohol policy responses in European Union Member States, Norway and Switzerland, 2018, S. 5.

haltsstoffen und der Nährwertdeklaration für alkoholische Getränke, sondern auch gesundheitsbezogene Warnhinweise vorschlagen zu wollen.¹²⁰ 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.

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,¹²¹ 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. Wie die Bezeichnung „Aquavit“/„Akvavit“ ist die Möglichkeit, Obstbrände durch die Kombination des Namens der verwendeten Frucht mit dem Suffix „-wasser“ zu bezeichnen (Anhang I Kat. 9, lit. i, Ziff. i), aufgrund der spirituosensrechtlichen Sonderregelung zulässig.

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 verminderter 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

¹²⁰ 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.

¹²¹ EuGH, Urt. v. 14.07.2016, Rs. C-19/15, juris Rn 25 bis 29.

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 Harmonisierungszwecks¹²² ist die Auslegung zugrunde zu legen, 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 nährwertbezogene Angabe gemacht, so ist die Angabe einer Nährwertdeklaration gemäß Art. 7 HCVO auch bei Spirituosen verpflichtend. Als freiwillige Angabe mit Nährwertbezug könnte auch die Angabe „trocken“ („dry“) zur Süßung nach Spirituosenrecht (siehe Rn 69 f. und 72) zu qualifizieren sein; die Beschränkungen des Art. 4 Abs. 3 UAbs. 2 und des Art. 8 Abs. 1 HCVO würden dann nicht greifen, da ihnen die vertikalen Regelungen der Spirituosenverordnung vorgehen, die diese Angabe erlauben. Ob es sich bei der Angabe lediglich um eine objektive Beschaffenheitsangabe von Spirituosen handelt oder mit ihr weitergehend erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass eine Spirituose besondere positive Nährwerteigenschaften in Hinblick auf den Brennwert besitzt, hängt letztlich vom Verständnis des Durchschnittsverbrauchers ab. Rechtssicherheit könnte hier außer der Rechtsprechung eine ausdrückliche Regelung zum Anwendungsbereich oder zur Anwendung bringen.

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).¹²³ 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 Honigtauhonig, 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 weite-

¹²² Dazu Erwägungsgrund 10 Satz 5 (ursprünglich Erwägungsgrund 9 Satz 5) HCVO.

¹²³ Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, Bek. des BMEL vom 10.09.2024 (GMBI. 2024, Nr. 39, S. 844).

ren 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 LMIV kann die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes verpflichtend sein. In Bezug auf geografische Angaben für Spirituosen gelten deren Sonderregelungen (siehe Rn 116 f.), Art. 26 Abs. 1 LMIV. Im Übrigen ist zwischen dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort (einer Spirituose oder eines sonstigen Lebensmittels) einerseits und dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort der primären Zutat (einer Spirituose oder eines sonstigen Lebensmittels) andererseits zu unterscheiden, Art. 26 Abs. 3 LMIV. 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 in keinem Fall verpflichtend.^{123a}

Die Legaldefinitionen des Ursprungslandes eines Lebensmittels (Art. 2 Abs. 3 LMIV) sowie des Herkunftsortes eines Lebensmittels (Art. 2 Abs. 2 lit. g, 1. Hs. LMIV) verweisen auf die Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 zur Festlegung des Zollkodex der Gemeinschaften, die bei Erlass der Lebensmittel-Informationsverordnung bereits teilweise durch die Verordnung (EG) Nr. 450/2008 abgelöst worden war, welche ihrerseits mittlerweile vollständig durch die Verordnung (EU) Nr. 952/2013 zur Festlegung des Zollkodex der Union abgelöst wurde. Entgegen der noch in der Version 2.0 dieser Arbeit vertretenen Auffassung ist dieser Verweis nicht ausnahmsweise als statischer Verweis auf den damaligen Zollkodex zu verstehen, sondern als dynamischer Verweis auf die jeweils aktuelle Fassung des Zollkodex; dem bezweckten Verweis auf bereits bekannte und daher leichter anzuwendende Vorschriften^{123b} wird auch durch das Verständnis als dynamische Verweisung Genüge getan. Der Verweis in 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 ist demnach als Verweis auf Art. 60 und 61 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 zur Festlegung des Zollkodex der Union zu verstehen. Allerdings wurde die zollrechtliche Definition erweitert: Nach Art. 23 Abs. 1 des damaligen Zollkodex waren Ursprungswaren eines Landes Waren, die vollständig in diesem Land gewonnen oder hergestellt worden sind. Nach Art. 60 Abs. 1 des heutigen Zollkodex hingegen sind Ursprungswaren eines Landes oder Gebiets solche Waren, die in einem einzigen Land oder Gebiet vollständig gewonnen oder hergestellt worden sind. Der kennzeichnungsrechtliche Begriff „Ursprungsland“ (engl. „country of origin“, frz. „pays d'origine“, span. „país de origen“) spricht insoweit gegen eine Übernahme des erweiterten zollrechtlichen Begriffsverständnisses, konkret gegen ein Abstellen auch auf ein (Ursprungs-) Gebiet und für ein Abstellen allein auf ein (Ursprungs-) Land. Vollständig in einem Land gewonnene oder hergestellte Waren sind u.a. Waren, die in diesem Land aus pflanzlichen Erzeugnissen, die ausschließlich in diesem Land angebaut und geerntet worden waren, hergestellt worden sind (Art. 31 lit. j i.V.m. lit. b der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446, durch den Art. 60 Abs. 1 des Zollkodex der Union präzisiert wird). Nicht mehr genannt wird die früher erwähnte Erstreckung auf Folgeerzeugnissen jeglicher Herstellungsstufe (Art. 23 Abs. 2 lit. j i.V.m. lit. b des damaligen Zollkodex). Unberücksichtigt bleiben bei der Ursprungsfeststellung der Ursprung der zur Herstellung verwendeten Energie und Brennstoffe, Anlagen und Ausrüstung, Maschinen und Werkzeuge sowie Vormaterialien, die weder in die endgültige Zusammensetzung des Erzeugnisses eingehen noch in diese eingehen sollen (Art. 36 Abs. 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446 i.V.m. deren Anhang 22-01, Nr. 1.2).

Eine Ware, an deren Herstellung demgegenüber 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 Unternehmen vorgenommen worden ist und zur Herstellung eines neuen Erzeugnisses geführt hat oder eine bedeutende Herstellungsstufe darstellt (Art. 60 Abs. 2 des Zollkodex der Union; Art. 24 des damaligen Zollkodex). Als in Anhang 22-01 der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446 aufgeführte Ware gilt für Spirituosen (KN-Code 22.08) gemäß Art. 32 der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446, dass ihre letzte wesentliche Be- oder Verarbeitung, die zur Herstellung eines neuen Erzeugnisses geführt hat oder eine bedeutende Herstellungsstufe darstellt, als in dem Land vorgenommen gilt, in dem die im Anhang 22-01 aufgeführten Regeln erfüllt sind oder das durch diese Regeln ermittelt wird. Nach Art. 33 UAbs. 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446 schließlich gelten für Waren des Anhangs 22-01 und damit auch für Spirituosen die Restregeln für solche Waren zu dem jeweiligen Kapitel, im Falle der Spirituosen die Restregeln zu Kapitel 22. Primärregeln bestehen für Kapitel 22 in Hinblick auf Spirituosen keine. Für Spirituosen von Belang sein kann die Restregel zu Mischungen. In diesem Zusammenhang ist Mischen das absichtliche und bezogen auf die Anteile kontrollierte Zusammenbringen von zwei oder mehr austauschbaren

^{123a} Erwägungsgrund 20 Satz 3 SpVO.

^{123b} Erwägungsgrund 33 LMIV.

Vormaterialien (Abs. 1 der Restregel); bei Spirituosen fallen darunter sowohl das Mischen im Sinne von Art. 3 Abs. 9 SpVO als auch das Zusammenstellen (Blending) im Sinne von Art. 3 Abs. 11 SpVO. Der Ursprung einer solchen Mischung von Spirituosen ist das Ursprungsland der Vormaterialien, die mehr als 85 % des Volumens der Mischung ausmachen; das Volumen der Vormaterialien gleichen Ursprungs wird addiert (Abs. 2 Sätze 2 und 3 der Restregel). Nur wenn keine der verwendeten Vormaterialien den erforderlichen Prozentsatz erreicht, ist der Ursprung der Mischung das Land, in dem die Mischung erfolgt ist (Abs. 3 der Restregel). Als Auffangrestregel gilt, dass Ursprungsland der Ware das Land ist, in dem der – gemessen am Gewicht – größere Teil der Vormaterialien seinen Ursprung hat. Im Sinne von Art. 60 Abs. 2 des Zollkodex der Union letzter wesentlicher Herstellungsschritt einer Spirituose kann die Destillation, Aromatisierung, Süßung, Reifung, Zusammenstellung oder das Mischen sein, ebenso die Filtration, sofern diese zu einer hinreichenden qualitativen, insbesondere geschmacklichen Veränderung führt, wohl aber nicht das Färben und jedenfalls nicht die Abfüllung (Art. 34 UAbs. 1 lit. c der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446) der Spirituose. Als nicht im Sinne von Art. 60 Abs. 2 des Zollkodex der Union wirtschaftlich gerechtfertigt gilt nach Art. 33 UAbs. 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2015/2446 eine in einem anderen Land vorgenommene Be- oder Verarbeitung, wenn auf der Grundlage der verfügbaren Tatsachen feststeht, dass der Zweck dieser Be- oder Verarbeitung darin bestand, die Anwendung der Maßnahmen gemäß Art. 59 des Zollkodex der Union zu umgehen. Für die Anwendung im Lebensmittelkennzeichnungsrecht ist dies so zu verstehen, dass der Herstellungsschritt in einem anderen Land unabhängig von etwaigen zollrechtlichen Auswirkungen nicht nur zu dem Zweck erfolgt sein darf, dieses Land gegenüber dem Verbraucher als Ursprungsland angeben zu können.

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. Der Begriff des Ortes ist dabei weit zu verstehen, wie neben dem Kennzeichnungsrecht (engl. „place“ statt „location“, frz. „lieu“ statt „emplacement“) auch das daran anknüpfende Spirituosenrecht in Gestalt von Art. 14 Abs. 1 SpVO zeigt (dt. „Ort oder ... Region“, engl. „place or region“, frz. „lieu ou ... région“). Für Spirituosen konkretisiert Art. 14 Abs. 1 SpVO,¹²⁴ 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. Vor dem Hintergrund der kennzeichnungsrechtlichen Zielsetzungen des Verbraucherschutzes und der Verbraucherinformation ist damit ein Gleichlauf mit den zollrechtlichen Regelungen zur Bestimmung des Ursprungslandes bezweckt;^{124a} die Angabe eines Ursprungslandes und die Angabe eines Herkunftsortes oder einer Herkunftsregion unterscheiden sich folglich nur hinsichtlich der geografischen Bezugsgröße.

Verpflichtend sein kann die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts bei Spirituosen nur nach Art. 26 Abs. 2 lit. a LMIV. Demnach greift die Pflicht zur Angabe, 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.^{124b} Möchte beispielsweise ein deutsches Unternehmen, das von einem niederländischen Unternehmen eine Zusammenstellung (Blend) von Rums bezieht, welche von dem niederländischen Unternehmen aus zwei karibischen Ländern importiert und in den Niederlanden zusammengestellt werden, diesen Blend unter der Bezeichnung „Zweiländerrum“ und mit Hinweis auf die beiden Herkunftsländer der verwendeten Rums vermarkten, so müsste nach Art. 26 Abs. 2 lit. a LMIV zusätzlich ein Hinweis entweder auf eines der beiden Länder als Ursprungsland oder auf die Zusammenstellung in bzw. Herkunft aus den Niederlanden erfolgen. Denn auch wenn die für die Zusammenstellung verwendeten Rums ihren Ursprung tatsächlich in den beiden angegebenen Ländern haben, stammt tatsächlich entweder mehr als 85 % des Volumens des Blends aus einem der beiden Länder, das dann zoll- und lebensmittelkennzeichnungsrechtlich als alleiniges Ursprungsland des Blends anzusehen ist (und zur Vermeidung einer Irreführung der Verbraucher als Ursprungsland angegeben werden muss), oder aber die verwendeten Rums stammen nicht zu mehr als 85 % des Volumens aus einem der Länder, womit dann rechtlich die Niederlande, in denen tatsächlich die Zusammenstellung erfolgt ist, als Ursprungsland anzusehen sind (und zur Vermeidung einer Irreführung als solches angegeben werden müssen). Zwar kann rechtlich immer nur ein Land Ursprungsland sein, Regionen können jedoch auch länderübergreifend Herkunftsort sein, weshalb die Angabe zweier Herkunftsländer ohne zusätzliche Angabe des Ursprungslandes die Verbraucher in beiden der oben dargestellten alternativen Fallgestaltungen irreführen kann. Der Angabepflicht kann auch nicht entgegengehalten werden, dass die für die Zusammenstellung verwendeten Rums tatsächlich in den beiden angegebenen Ländern ihren Ursprung haben und deren Angabe daher nicht irreführend sein kann, da der bezweckte Verbraucherschutz und die Verbraucherinformation nur erreicht werden, wenn Angaben zu Ursprungsland oder Herkunftsort den eindeutig definierten und harmonisierten Kriterien des Zollrechts entsprechen, welche zudem gleiche Ausgangsbedingungen für die Lebensmittelunternehmen

¹²⁴ Dazu Erwägungsgrund 20 Sätze 1 und 2 SpVO.

^{124a} Dazu Erwägungsgrund 29 Satz 2 und Erwägungsgrund 30 LMIV.

^{124b} Dazu Erwägungsgrund 29 Satz 1 LMIV.

gewährleisten.^{124c} 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 nach Art. 2 Abs. 2 lit. g, 2. Hs. LMIV nicht als Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts des Lebensmittels.^{124d} Sie können für sich genommen also weder zu einer Irreführung der Verbraucher über das Ursprungsland oder den Herkunftsort führen, noch kann durch sie eine Pflicht zur Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts erfüllt werden.

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. Einen Grenzfall stellen insoweit Spirituosen wie Brand aus Steinobsttrester (Anhang I Kat. 7 SpVO) und Steinobstbrand (Anhang I Kat. 9 SpVO) dar, die höhere Gehalte an Blausäure aufweisen, aus der das wahrscheinlich krebserregende Ethylcarbamat entstehen kann (siehe Rn 24 am Ende). Da Sonnenlicht und anderes Licht mit ultraviolettem Spektralanteil sowie höhere Temperaturen während der Lagerung die Entstehung von Ethylcarbamat begünstigen, sollten Spirituosen mit erhöhtem Blausäuregehalt mit der vorgenannten Aufbewahrungsanweisung versehen werden, insbesondere wenn sie nicht lichtundurchlässig verpackt sind.¹²⁵ 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.¹²⁶ 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. Los (Charge) des Lebensmittels

Nicht aus der Lebensmittel-Informationsverordnung oder einer anderen Verordnung, sondern aus der mitgliedstaatlichen Umsetzung der Richtlinie 2011/91/EU^{126a} – in Deutschland erfüllt durch die Los-Kennzeichnungsverordnung – ergibt sich die Pflicht zur Angabe des Loses (der Charge) eines Lebensmittels, also der jeweiligen Gesamtheit von Verkaufseinheiten des Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde (Art. 1 i.V.m. Art. 2 Abs. 1 der Richtlinie; § 1 Abs. 1 S. 1 i.V.m. Abs. 2 S. 1 der deutschen LKV). Die Pflicht dient der Lebensmittelsicherheit und dem sonstigen Verbraucherschutz einschließlich der Verbraucherinformation,^{126b} indem das Lebensmittel einem bestimmten Los (einer bestimmten Charge) zugeordnet werden kann, wodurch im Sinne des Art. 18 Abs. 1 i.V.m. Art. 3 Nr. 15 BasisVO die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels sichergestellt wird. Diese ist etwa wichtig, falls vor dem Hintergrund der Vermutungsregel des Art. 14 Abs. 6 BasisVO eine ganze Charge eines im Sinne von Art. 14 Abs. 2 BasisVO nicht sicheren

124c Erwägungsgrund 29 Satz 2 und Erwägungsgrund 30 LMIV.

124d Dazu Erwägungsgrund 29 Satz 3 LMIV.

125 Vgl. die Empfehlung der Kommission (siehe Fußnote 40), Punkte 3, 4, 29 und 30 des Verhaltenskodex.

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

126a Während im Jahr 2011 die Richtlinie 2000/13/EG und andere Richtlinien zusammengefasst und in Form einer Verordnung – der Lebensmittel-Informationsverordnung – erlassen wurden, wurde die Richtlinie 89/396/EWG nicht miteinbezogen und stattdessen durch die Richtlinie 2011/91/EU ersetzt, obwohl eine Miteinbeziehung nahegelegen hätte; siehe auch Erwägungsgrund 5 der Richtlinie 2011/91/EU.

126b Erwägungsgrund 4 der Richtlinie 2011/91/EU; ebenso bereits Erwägungsgrund 3 der Richtlinie 89/396/EWG.

Lebensmittels zu identifizieren ist und die zu ihr gehörigen Lebensmittel – bis zu einer etwaigen Widerlegung der Unsicherheitsvermutung – gemäß Art. 14 Abs. 1 BasisVO aus dem Verkehr zu nehmen sind. Über die Vorgaben der Richtlinie hinausgehend bestimmt § 1 Abs. 1 S. 2 der deutschen LKV, dass die Angabe aus einer Buchstabenkombination, einer Ziffernkombination oder einer Buchstaben-Ziffern-Kombination bestehen muss. Der Losangabe wird der Buchstabe „L“ vorangestellt, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Angaben der Etikettierung (Art. 3 UAbs. 2 S. 2 der Richtlinie; § 1 Abs. 1 S. 3 der LKV). Sie muss gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht werden (Art. 4 UAbs. 3 der Richtlinie; § 3 der LKV). Die Festlegung des Loses und die entsprechende Kennzeichnung des Lebensmittels obliegt dem Erzeuger, Hersteller oder Verpacker des Lebensmittels, was den Abfüller einer Spirituose einschließt, oder dem ersten in der Union ansässigen Verkäufer des Lebensmittels, letztlich also dem Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt (vgl. auch Rn 107), Art. 3 UAbs. 1 und UAbs. 2 S. 1 der Richtlinie sowie § 1 Abs. 2 S. 2 der LKV.^{126c} Von den Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht (Art. 2 Abs. 2 und Art. 5 der Richtlinie; § 2 der LKV) dürfte für vorverpackte Spirituosen zur Abgabe an den Endverbraucher allenfalls die Ausnahme für Verpackungen oder Behältnisse, deren größte Seitenfläche weniger als 10 cm² misst (Art. 2 Abs. 2 lit. c der Richtlinie; § 2 Nr. 4 der LKV), relevant werden können. Die bei Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums, das aus der unverlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge besteht, greifende Ausnahme (Art. 5 der Richtlinie; § 2 Nr. 5 der LKV) hat bei Spirituosen mangels Pflicht zur Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums (siehe Rn 104) regelmäßig keine Relevanz.

20. Name/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 vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Europäischen Union niedergelassen ist, des Importeurs, der die Spirituose in die Union einführt (siehe Rn 53). In Übereinstimmung mit den allgemeinen Zielen des Kennzeichnungsrechts gemäß Art. 3 Abs. 1 und 2 LMIV bezweckt die Angabepflicht die Sicherstellung der Kontaktierbarkeit des in der Union ansässigen Verantwortlichen durch Verbraucher und Behörden.

107

IV. Kennzeichnungsrecht für Nichtspirituosen mit Bezugnahme auf Spirituosen

Die Spirituosenverordnung enthält auch Vorschriften für die Verwendung rechtlich vorgeschriebener Bezeichnungen von Spirituosen in der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln als Spirituosen (Art. 1 Abs. 1, Spiegelstrich 3 SpVO). Diese Vorschriften finden sich in den Art. 10, 11, 12 und 13 sowie im Anhang I der Spirituosenverordnung. Sie betreffen den Bezeichnungs- und Anspielungsschutz und bezwecken wie das Kennzeichnungsrecht für Spirituosen (siehe Rn 52) den Verbraucherschutz und die Verbraucherinformation sowie den Schutz des Ansehens der Spirituosen.¹²⁷ Abgesehen von Vorschriften nur zu Spirituosen, wozu per definitionem auch solche zu Mischungen (Art. 3 Abs. 10 i.V.m. Abs. 9 SpVO) sowie zu Zusammenstellungen (Art. 3 Abs. 12 i.V.m. Abs. 11 SpVO) gehören, enthalten die Art. 10 bis 13 SpVO sowohl Vorschriften, die zugleich für Spirituosen und andere Lebensmittel gelten als auch Vorschriften, die nur für andere Lebensmittel als Spirituosen gelten. Zahlenmäßig und ihrer Bedeutung nach überwiegen dabei Vorschriften zu Getränken, denn bei Getränken ist das Irreführungspotenzial und damit das Schutzbedürfnis in Bezug auf Spirituosen am größten.

107a

Zentral für den Schutz der Verbraucher und das Ansehen der Spirituosen ist der Bezeichnungsvorbehalt des Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 S. 1 SpVO, wonach die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen der in Anhang I genannten Kategorien von Spirituosen sowie die geografischen Angaben für Spirituosen grundsätzlich nicht bei der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Getränken (Spirituosen, anderen alkoholischen Getränken und nichtalkoholischen Getränken) verwendet werden dürfen, die die Anforderungen für die jeweiligen Kategorien oder geografischen Angaben nicht erfüllen. Satz 2 stellt klar, dass dieses grundsätzliche Verbot auch bei Verwendung der Bezeichnungen in Verbindung mit Wörtern wie „Art“, „Typ“, „à la“, „Fasson“, „Stil“, „Marke“, „-geschmack“ oder anderen ähnlichen Begriffen gilt.¹²⁸ Der Bezeichnungsvorbehalt schließt z.B. aus, dass alkoholfreie Analoggetränke von Spirituosen unter Bezugnahme auf die imitierte Spirituosenkategorie bezeichnet werden (siehe Rn 84). Vom Bezeichnungsvorbehalt ausgenommen wird durch Art. 11 Abs. 1 SpVO die Verwendung in zusammengesetzten Begriffen (Art. 3 Abs. 2 SpVO) bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von alkoholischen Getränken (Spirituosen und anderen alkoholischen Getränken), sofern die dort genannten verbraucherschützenden Bedingungen erfüllt sind: Der bei der Herstellung des alkoholischen Getränks verwendete Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose, auf die in dem zusammengesetzten Begriff Bezug genommen wird (Art. 11 Abs. 1 lit. a SpVO) und die Spirituose wurde nicht durch die ausschließliche Zugabe von Wasser so stark verdünnt, dass ihr Alkoholgehalt unter dem Mindestalkoholgehalt der in Bezug genommenen Spirituosenkategorie liegt (lit. b). Beispiele für solche gegebenenfalls zulässigen zusammen-

107b

^{126c} Dazu Erwägungsgrund 11 der Richtlinie 2011/91/EU.

¹²⁷ Siehe insbesondere Erwägungsgrund 13 SpVO.

¹²⁸ Die Vorgängerregelungen in der EG-Spirituosenverordnung waren Art. 9 Abs. 4 und Abs. 7 EG-SpVO, wobei sich die eine auf Getränke insgesamt bezog, die andere aber nur auf (Spirituosen und andere) alkoholische Getränke.

gesetzten Begriffe sind dt. „Rum-Likör“, engl. „Rum Liqueur“, frz. „Liqueur de Rhum“, span. „Licor de Ron“ im Bereich der Spirituosen (siehe Rn 63 am Ende) und „Rum-Cola“ oder „Rum & Cola“ für alkoholische Mischgetränke außerhalb des Spirituosenbereichs. Ergänzt wird der Bezeichnungsschutz durch das grundsätzliche Verbot des Art. 11 Abs. 2 SpVO, die Begriffe „Alkohol“, „Brand“, „Getränk“, „Spirituose“ und „Wasser“ als Teil eines zusammengesetzten Begriffs zur Beschreibung eines alkoholischen Getränks zu verwenden. Zusätzlich zu den Kennzeichnungsvorschriften aus Art. 11 Abs. 1 und 2 SpVO gibt es Darstellungsvorschriften für zusammengesetzte Begriffe zur Bezeichnung von alkoholischen Getränken in Art. 11 Abs. 3 SpVO.

Hinzu kommen Vorschriften zum Anspielungsschutz nach Art. 12 SpVO, wonach bestimmte Anspielungen, mit hin direkte oder indirekte Bezugnahmen auf die vom Bezeichnungsvorbehalt des Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 SpVO erfassten Kategoriebezeichnungen und geografischen Angaben für Spirituosen (Art. 3 Abs. 3 SpVO), ausnahmsweise zulässig sind. Nach Art. 12 Abs. 1 SpVO sind solche Anspielungen in der Aufmachung und Kennzeichnung eines anderen Lebensmittels als eines alkoholischen Getränks (also eines nichtalkoholischen Getränks oder anderer Lebensmittel als Getränke) zulässig, wenn der bei der Herstellung des Lebensmittels verwendete Alkohol ausschließlich aus der (oder den) in der Anspielung genannten Spirituose(n) stammt. Nach Art. 12 Abs. 2 SpVO sind solche Anspielungen in der Aufmachung und Kennzeichnung eines anderen alkoholischen Getränks als einer Spirituose unter den dort genannten verbraucher-schützenden Bedingungen zulässig: Der zugefügte Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose oder den Spirituosen, auf die in der Anspielung Bezug genommen wird (lit. a) und der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile wird mindestens einmal im selben Sichtfeld wie die Anspielung in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben, wobei der Anteil dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol des Fertigerzeugnisses entspricht (lit. b). Zu Art. 12 Abs. 2 SpVO enthält Abs. 4 weitere Darstellungsvorschriften.

Im Übrigen bestimmt Art. 13 Abs. 5 S. 1 SpVO, dass die Bezeichnungen von pflanzlichen Ausgangsstoffen, die als die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen bestimmter Spirituosen verwendet werden, in der Aufmachung und Kennzeichnung anderer Lebensmittel als Spirituosen verwendet werden können. Schon ohne diese Regelung kann trotz der Eigenschaft von „Kümmel“ als eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituose der Kategorie 23 Kümmel als Gewürz unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, denn der Bezeichnungsvorbehalt des Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 SpVO erfasst nur Getränke. Erst aufgrund der Ausnahmeregelung dagegen darf beispielsweise Enzianwurzeltee als Getränk trotz der Eigenschaft von dt. „Enzian“, engl. „Gentian“ als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituosenkategorie 18 unter Bezeichnungen wie dt. „Enzianwurzeltee“ oder „Enziantee“, engl. „gentian root infusion“ oder „gentian infusion“ vermarktet werden. Art. 13 Abs. 2 SpVO stellt klar, dass die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen gemäß Art. 10 SpVO in ein Zutatenverzeichnis für Lebensmittel aufgenommen werden können, sofern dieses Verzeichnis den Art. 18 ff. der LMIV entspricht. Und gemäß Art. 10 Abs. 7 UAbs. 2 SpVO dürfen Aromen, die eine Spirituose oder deren Verwendung bei der Herstellung anderer Lebensmittel als Getränke imitieren, in ihrer Aufmachung und Kennzeichnung Verweise auf die in Art. 10 Abs. 2 SpVO genannten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen enthalten, sofern diese rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen durch den Begriff „-geschmack“ oder ähnliche Begriffe ergänzt werden. Zulässig ist demnach beispielsweise die Kennzeichnung eines Backaromas, das Rum imitiert, als „Backaroma mit Rumgeschmack“ oder als „Rumaroma“ (vgl. Fußnote 18).

Die speziellste Kennzeichnungsvorschrift für Nichtspirituosen findet sich in der Spirituosenkategorie zum Branntwein: Nach Anhang I Kat. 4, lit. h SpVO lässt die Spirituosenverordnung die Verwendung des Begriffs „Branntwein“ in Verbindung mit dem Begriff „Essig“ in der Aufmachung und Kennzeichnung von Essig unberührt. Zulässig ist danach die Vermarktung von aus Branntwein hergestelltem Essig als „Branntweinessig“. Regelungstechnisch ist die Vorschrift überflüssig, da Essig zwar eine Flüssigkeit, aber kein Getränk ist und daher schon nicht dem Bezeichnungsvorbehalt des Art. 10 Abs. 7 UAbs. 1 SpVO unterfällt. Aber selbst wenn Essig als nichtalkoholisches Getränk zu qualifizieren wäre, würde aus Branntwein hergestellter Gärungsessig der Ausnahmegesetz des Art. 12 Abs. 1 i.V.m. Art. 3 Abs. 3 lit. a SpVO genügen, so dass er z.B. als „Essig aus Branntwein“ vermarktet werden dürfte. Die erst mit der EU-Spirituosenverordnung von 2019 eingeführte Vorschrift wurde wohl vielmehr deshalb zur Klarstellung aufgenommen, weil „Branntwein“ in diesem Zusammenhang nicht im Sinne der Spirituosenkategorie Branntwein (Kat. 4) gemeint ist, sondern im Sinne des früher im deutschsprachigen Raum gebräuchlichen und zumindest rechtlich weitgehend veralteten Synonyms für „Spirituose“ (vgl. Fußnote 70). Das zeigt sich daran, dass nicht nur in der deutschsprachigen Fassung der Spirituosenverordnung, sondern auch in den anderen Sprachfassungen die kursiv gesetzten deutschen Begriffe – das allein auf Spirituosen bezogene Übersetzungsverbot des Art. 15 Abs. 1 SpVO kann hier nur analog angewandt werden – verwendet werden (engl. „...the use of the term ‘*Branntwein*’ in combination with the term ‘*essig*’ in the presentation and labelling of vinegar“, frz. „...l'utilisation du terme «*Branntwein*» associé au terme «*essig*» dans la présentation et l'étiquetage du vinaigre“), während die Kategoriebezeichnung übersetzt wird (dt. „Branntwein“, engl. „wine spirit“, frz. „eau-de-vie de vin“). Endgültig erschließt sich die Bedeutung aber erst vor dem Hintergrund des historischen und systematischen Zusammenhangs: Essig war ursprünglich ausschließlich Gärungsessig, der aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten durch Essiggärung bzw. Essigsäuregärung – der enzymatischen Umwandlung von (Ethyl-) Alkohol zu Essigsäure unter Verbrauch von Sauerstoff – gewonnen wurde. Erst später konnte Essig auch durch Verdünnen von Essigsäure oder Essigessenz mit Wasser herge-

107c

107d

107e

stellt werden. Essig hing also von Alkohol ab und Alkohol von Zucker (zur alkoholischen Gärung siehe Rn 20); sie alle wurden letztlich aus landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen gewonnen. Diese Zusammenhänge waren auch der Grund, weshalb für die gemeinsame Agrarpolitik (GAP) schon kurz nach Gründung der EWG die Liste der landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die Gegenstand der GAP sein können (jetzt Art. 38 Abs. 3 i.V.m. Anhang I AEUV), unter anderem um Speiseessig erweitert wurde.¹²⁹ Entsprechend den landwirtschaftlichen (Verarbeitungs-) Erzeugnissen, aus denen Gärungsessig gewonnen wird, wird etwa zwischen Weinessig, Apfel-(wein)essig, Obst(wein)essig, Getreideessig, Malzessig oder – zumindest im deutschsprachigen Raum – Branntweinessig unterschieden, wobei Letzterer durch Essigsäuregärung aus alkoholischen Destillaten beliebigen landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.¹³⁰ Das Unionsrecht knüpft zwar an Begriffe wie „Essig“ oder „Gärungsessig“ an (so etwa Art. 19 Abs. 1 lit. c LMIV; Anhang V Nr. 9 LMIV; Anhang X Nr. 1, lit. d, Spiegelstrich 5 LMIV), definiert selbst jedoch einzig den Begriff „Weinessig“ (Anhang VII, Teil II, Nr. 17 GMO-VO). Da die Schweiz nicht Mitglied der EU ist und in Österreich der Begriff „Weingeistessig“¹³¹ gebräuchlicher ist als der Begriff „Branntweinessig“, dürfte die klarstellende Vorschrift zugunsten der deutschen Essigindustrie aufgenommen worden sein.

V. 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).^{131a} 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).¹³²

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. Möglich sind hier auch Kontrollen der Kommission in den Drittstaaten, um zu prüfen, ob deren Kontrollsysteme gleichwertige Garantien bieten (Art. 120 Abs. 1 lit. a und b KontrollVO). Naturwissenschaftliche Analysemethoden, die ein vollwertiger Ersatz für derartige Kontrollen wären, gibt es bislang nicht und kann es wohl auch nicht geben.

¹²⁹ Dazu Erwägungsgrund 4 der Verordnung (EWG) Nr. 7a/59, durch die die Erweiterung erfolgte. Darauf aufbauend wurden Marktmaßnahmen und gemeinsame Marktorganisationen für landwirtschaftliche Erzeugnisse erlassen, die heute in der Gemeinsame Marktorganisation-Verordnung zusammengefasst sind, darunter solche für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Anh. I, Teil XXI GMO-VO), Zucker (Anh. I, Teil III GMO-VO), Wein und Weinessig (Anh. I, Teil XII GMO-VO) sowie sonstigen Speiseessig (Anh. I, Teil XXIV, Abschnitt 2 GMO-VO).

¹³⁰ Siehe den freiwilligen Qualitätsstandard „Europäische Beurteilungsmerkmale für Essig – Code of Practice“ der EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbände C.P.I.V. von 1990, abgedruckt in: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 88. Jg. (1992), S. 251 (252).

¹³¹ Der Begriff „Weingeist“ (lat. „spiritus vini“) ist ähnlich dem Begriff „Branntwein“ (siehe Fußnote 70) ein veraltetes Synonym für jegliches alkoholische Destillat bzw. (Ethyl-) Alkohol. In der deutschen Essigverordnung findet sich bis heute die Formulierung von „weingeisthaltigen Flüssigkeiten“ (§ 1 Abs. 1 Nr. 1 EssigV), womit alkoholhaltige Flüssigkeiten gemeint sind.

^{131a} Die Kontrollverordnung wurde entsprechend den nicht nur das Lebensmittelrecht umfassenden Sachbereichen, zu deren Durchsetzung sie dienen soll (Art. 1 Abs. 2 KontrollVO), auf die Ermächtigungsgrundlagen Art. 43 Abs. 2, Art. 114 und Art. 168 Abs. 4 lit. b AEUV gestützt.

¹³² Dazu Erwägungsgrund 22 SpVO.

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 individualanspruchs begründende Regelungen außerhalb des Spirituosensrechts, 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. Informationen in Bezug auf Lebensmittel können auch Umweltinformationen im Sinne der Umweltinformationsgesetze des Bundes und der Länder sein, die gegenüber dem Verbraucherinformationsgesetz wegen dessen Subsidiaritätsklausel (§ 2 Abs. 4 VIG) vorrangig anzuwenden sind. Auf Unionsebene hingegen sind die allgemeinen Informationszugangsrechte nach Art. 15 Abs. 3 AEUV sowie Art. 42 EU-Grundrechtecharta in Verbindung mit Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 und bei Umweltinformationen zusätzlich Verordnung (EG) Nr. 1367/2006 einschlägig. Eine Regelung speziell für den Zugang zu Informationen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) findet sich in Art. 41 Abs. 1 BasisVO.^{132a}

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.¹³³ 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.¹³⁴ 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) bewarb.¹³⁵ 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.¹³⁶ Vor dem Landgericht Paderborn klagte ein Wirtschafts- und Verbraucherverband 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 Spirituosensategorie entsprach.¹³⁷ Erfolglos blieb etwa die Klage eines Wirtschaftsverbandes vor dem Landgericht Kiel gegen den Hersteller eines als „Likör ohne Ei“ bezeichneten veganen Likörs, der als solcher nicht den Anforderungen der Spirituosensategorie Eierlikör entspricht, denn entgegen der Ansicht des Wirtschaftsverbandes ist die Bezeichnung „Likör ohne Ei“ insbesondere keine Anspielung auf die Kategorie Eierlikör und auch ansonsten nicht unzulässig.^{137a} Erfolg hatten verschiedene wettbewerbsrechtliche Klagen in Hinblick auf alkoholfreie Analoggetränke, die unter der Bezeichnung von oder in Anspielung auf bestimmte Spirituosensategorien vermarktet worden waren, deren Mindestalkoholgehalte sie nicht erfüllten;^{137b} auch eine diesbezügliche Vorabentscheidung des EuGH (siehe Fußnote 105) erging auf Vorlage eines deutschen Zivilgerichts in einer Wettbewerbsstreitigkeit.^{137c} Kläger waren in diesen Streitigkeiten jeweils Wirtschaftsverbände, und zwar der Schutzverband der

^{132a} Dazu Erwägungsgrund 41 Satz 1 der Verordnung (EU) 2019/1381.

¹³³ LG Hamburg, Beschl. v. 27.06.2017, Az. 312 O 311/16.

¹³⁴ 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.

¹³⁵ LG Hamburg, Urte. v. 23.04.2024, Az. 406 HKO 76/23.

¹³⁶ LG Trier, Urte. v. 20.12.2018, Az. 7 HK O 13/18.

¹³⁷ LG Paderborn, Urte. v. 06.09.2011, Az. 6 O 16/11.

^{137a} LG Kiel, Urte. v. 28.10.2025, Az. 15 O 28/24.

^{137b} LG Braunschweig, Urte. v. 16.10.2024, Az. 22 O 2566/23; nachgehend OLG Braunschweig, Beschl. v. 20.10.2025, Az. 2 U 270/24 (alkoholfreier Gin); LG Hildesheim, Urte. v. 06.06.2025, Az. 11 O 4/24 (alkoholfreier Gin); LG Hamburg, Urte. v. 24.07.2025, Az. 416 HKO 51/23; nachgehend OLG Hamburg, Urte. v. 02.04.2026, Az. 3 U 57/25 (alkoholfreier Rum, Whiskey und Gin).

^{137c} LG Potsdam, Beschl. v. 06.08.2024, Az. 52 O 40/23 (alkoholfreier Gin).

Spirituosen-Industrie e.V. mit Sitz in Frankfurt am Main und in einem Fall der Verband Sozialer Wettbewerb e.V. mit Sitz in Berlin.

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 keinen 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 durfte;¹³⁸ auf dem deutschen Markt wird der Rum seitdem unter der Bezeichnung „Botucal“ vertrieben. Der Eintragung einer Gemeinschaftsmarke für die Markenklasse 33 konnten ältere nationale (Bild- und Wort-) Marken aus verschiedenen Mitgliedstaaten für die Spirituose Cachaça entgegengehalten werden.¹³⁹ Das US-amerikanische Markenrecht sowie zwischenzeitlich das Welthandelsrecht betrifft und betraf hingegen der Streit um die Marke „Havana Club“ und deren Nutzung und Schutz für Rum auf dem US-Markt.^{139a} Über die rechtliche Dimension hinaus hat dieser Streit auch eine politische Dimension aufgrund der entschädigungslosen Enteignung der damaligen Unternehmens- und Markeninhaber auf Kuba im Rahmen der kubanischen Revolution, des US-Handelsembargos betreffend Waren aus Kuba und nach Kuba sowie allgemein des verschlechterten Verhältnisses zwischen den beiden Staaten.

114

3. Insbesondere: Sensorikprüfung

Das Spirituosensrecht setzt an verschiedenen Stellen bestimmte sensorische Eigenschaften (organoleptische Charakteristiken) voraus. Bereits die grundlegenden Unterscheidungen im Spirituosensrecht basieren auf sensorischen Eigenschaften: Während die Destillation auch dazu dient, bestimmte sensorische Eigenschaften zu erreichen (Art. 4 Abs. 6 SpVO) und sich Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs unter anderem dadurch definiert, dass das Aroma und der Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt wird (Art. 4 Abs. 7 SpVO) sowie Spirituosen überhaupt sich nicht zuletzt dadurch definieren, dass sie besondere sensorische Eigenschaften aufweisen (Art. 2 lit. b SpVO), definiert sich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter anderem dadurch, dass er keinen feststellbaren Fremdgeschmack aufweist (Art. 5 lit. b SpVO). Gegenüber anderen Sprachfassungen, nach denen ein von den zu seiner Herstellung verwendeten landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen stammender Geschmack als zulässiger Eigengeschmack erscheint (engl. „it has no detectable taste other than that of the raw materials used in its production“; frz. „il ne présente aucun goût détectable autre que celui des matières premières utilisées dans sa production“) ist dies richtigerweise strenger dahingehend zu verstehen, dass Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gar keinen wahrnehmbaren Geschmack mehr aufweist, weshalb er auch als Neutralalkohol bezeichnet wird (siehe Rn 10). Und auch die Gruppierung der Spirituosenkategorien (siehe Rn 15) basiert nicht zuletzt auf den sensorischen Eigenschaften Geruch und Geschmack sowie ferner der Farbgebung: Die Spirituosen der ersten Gruppe dürfen grundsätzlich nicht aromatisiert, nur zur Abrundung des endgültigen Geschmacks gesüßt und nur zur Anpassung der Farbe gefärbt werden (Art. 7 Abs. 2 lit. c, e und d SpVO); die Spirituosen der zweiten Gruppe hingegen dürfen grundsätzlich sowohl auf bestimmte Weise aromatisiert als auch gesüßt und gefärbt werden (Art. 7 Abs. 3 lit. c, e und d SpVO). Konkret muss etwa Getreidespirituose „die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe“ aufweisen (Anhang I Kat. 3 lit. a SpVO) und bei Whisky/Whiskey muss das endgültige Destillat „die Farbe, das Aroma und den Geschmack“ bewahren, die beim vorgeschriebenen Herstellungsprozess entstanden sind (Kat. 2 lit. a Satz 2). Warum bei mit Schlehen aromatisierter Spirituose formuliert wurde, dass „[d]ie sensorischen Eigenschaften, Farbe und Geschmack“ ausschließlich von den verwendeten Früchten und dem Anis herrühren dürfen (Kat. 32 lit. e) – auch in anderen Sprachfassungen werden der Oberbegriff und zwei seiner Unterbegriffe wie eine Aufzählung logisch gleichrangiger Eigenschaften behandelt (engl. „[t]he organoleptic characteristics, colour and taste of...“; frz. „[l]es caractéristiques organoleptiques, la couleur et le goût de...“; span. „[l]as caracte-

114a

¹³⁸ 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 Entscheidung oder dem Gericht und Aktenzeichen lehnte es die Einzelhandelsunternehmensgruppe der seinerzeitigen Markeninhaberin 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 – wiederum 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. Im Jahr 2023 wurden die deutsche Wort- und Bildmarke sowie die Wortmarke „Diplomat“ nach dem Ablauf der Schutzdauer, die von der Inhaberin nicht erneut verlängert worden war, gelöscht; der Schutz für eine weitere verwandte deutsche Wortmarke war zwar von der Inhaberin noch im Jahr 2020 bis 2030 verlängert worden, doch wurde die Marke bereits 2024 wegen fünfjähriger Nichtbenutzung für verfallen erklärt und gelöscht.

¹³⁹ EuG, Urt. v. 03.09.2010, Rs. T-472/08.

^{139a} Dazu Jakob, GRUR Int 2002, S. 406 ff.

terísticas organolépticas, color y sabor de...“) – ist unklar;^{139b} es könnten hier allein die beiden sensorischen Eigenschaften Farbe und Geschmack gemeint sein.^{139c} Zu solchen qualitativen Anforderungen kommen mitunter quantitative hinzu. So muss bei Rum das Destillat „in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum“ aufweisen (Kat. 1 lit. a) und bei Spirituose mit Wacholder müssen „die sensorischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar sein, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form“ (Kat. 19 lit. c). Bei Gin und destilliertem Gin muss der Wacholdergeschmack „vorherrschend“ bleiben (Kat. 20 lit. c; Kat. 21 lit. a), ebenso der Kümmelgeschmack bei Spirituose mit Kümmel (Kat. 23 lit. c), der Anisgeschmack bei Spirituose mit Anis (Kat. 25 lit. d) und der bittere Geschmack bei Spirituose mit bitterem Geschmack (Kat. 30 lit. a). Demgegenüber darf bei Aquavit/Akvavit der Geschmack von Bitterstoffen nicht vorherrschend sein (Kat. 24 lit. d).

An der Einhaltung der sensorischen Anforderungen wird den Herstellern oft schon zur Qualitätssicherung gelegen sein, um den Erwartungen des Marktes, konkret der kundigen Verbraucher, zu genügen. Darüber hinaus wird im Rahmen der Produktentwicklung versucht, die Produkte (sowie deren Aufmachung und Verpackung) für bestimmte Zielmarktsegmente bzw. Verbrauchergruppen zu optimieren, auch wenn dies bei Spirituosen nur in begrenztem Umfang der Fall ist. Hierzu sind die Destillateure und andere Personen in der Sensorik (Organoleptik), also ihren sinnlichen Wahrnehmungen, geschult. Auch im Rahmen behördlicher Lebensmittelkontrollen werden Lebensmittel – sofern sie nicht im Sinne von Art. 14 Abs. 2 BasisVO als nicht sicheres Lebensmittel gelten – primär mithilfe der menschlichen Sensorik geprüft und verkostet. Nur für chemische und physikalische Einzelfragen wie z.B. exakte absolute Quantifizierungen von Inhaltsstoffen kommt die technisch-apparative Analytik zum Einsatz. In Art. 18 Abs. 1 UAbs. 1 SpVO werden zwar sensorische Eigenschaften erwähnt, in der zugehörigen Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 mit Referenzanalysemethoden der Union für Spirituosen sowie der Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Lebensmittelkontrollen finden sich jedoch weder Ausführungen allgemein zur Lebensmittelsensorik noch speziell Bestimmungen zu Sensorikprüfungen bei Spirituosen. Auch mitgliedstaatliche Regelungen gibt es – soweit ersichtlich – allenfalls in Bezug auf geografische Angaben für Spirituosen, so etwa in der deutschen Alkoholhaltige Getränke-Verordnung für die geografische Angabe „Deutscher Weinbrand“ (§ 5 AGeV). Um dennoch intersubjektive (objektivierte) und letztlich reproduzierbare Beurteilungen zu ermöglichen, haben sich für Sensorikprüfungen gewisse Standards herausgebildet, zu denen private Normen privater Organisationen existieren, nämlich internationale Normen der Internationalen Organisation für Normung (ISO) – erwähnt in Art. 18 Abs. 2 lit. b SpVO und Art. 3 lit. b der Referenzanalysemethodenverordnung –, europäische Normen (EN) des Europäischen Komitees für Normung (CEN) – erwähnt in Art. 34 Abs. 2 lit. a der Kontrollverordnung – und nationale Normen wie die des Deutschen Instituts für Normung (DIN). Diese Normen bzw. Normwerke wurden zum Teil in die amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren des deutschen Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nach § 64 LFGB aufgenommen und tragen bei zur Standardisierung bei Prüfpersonen (DIN EN ISO 8586), Prüfräumen (DIN EN ISO 8589), Prüfgläsern (DIN 10956) sowie weiteren Umständen von Sensorikprüfungen, bei der Durchführung verschiedener Sensorikprüfungen und bei der Erstellung sensorischer Profile (DIN EN ISO 13299). Auch das Vokabular von Sensorikprüfungen wurde teilweise standardisiert (DIN EN ISO 5492); ein universelles Vokabular zur Beschreibung insbesondere der Aromatiken von Spirituosen und anderer Lebensmittelkategorien gibt es bislang allerdings nicht und kann es angesichts der Vielzahl unterschiedlicher Gerüche sowie der kulturellen Prägung von Beschreibungen und Vergleichen wohl auch nicht geben. Aus diesem Grund finden sich auch in der Spirituosenverordnung keine näheren Beschreibungen von Gerüchen. Gleichwohl wäre es möglich, statt allgemein die sensorischen Eigenschaften einer bestimmten Spirituosenkategorie zu fordern, die Anforderung auf die jeweils maßgeblichen Arten von Sinneswahrnehmungen zu beschränken. Der Klang ist bei sämtlichen Spirituosen ohne Belang; das Mundgefühl dürfte vor allem bei der Reifung (siehe Rn 37) und der Aktivkohlefiltration (siehe Rn 42) von Bedeutung sein. Bei Rum beispielsweise könnte statt der „besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum“ (Kat. 1 lit. a) konkret der „Geruch und Geschmack von Rum“ gefordert werden. Damit wäre eindeutig geregelt, dass das Destillat (nach der Destillation und vor etwaigen weiteren Herstellungsschritten) nur in Hinblick auf diese beiden Sinneswahrnehmungen den bisherigen (historisch bekannten) Eigenschaften von Rum entsprechen muss. Zusätzlich könnte in Anlehnung an die Regelung bei Whisky/Whiskey (Kat. 2 lit. a Satz 2) gefordert werden, dass das endgültige Destillat die Farbe, den Geruch, den Geschmack und das Mundgefühl aufweist, die beim zulässigen Herstellungsprozess (einschließlich einer Reifung in Holzfässern) entstanden sind.

Die für behördliche Kontrollen geltenden Anforderungen an chemische und physikalische Untersuchungen sowie Sensorikprüfungen gelten auch im Streitfall, Art. 1 der Referenzanalysemethodenverordnung. Sensorikprüfer müssen also den internationalen und europäischen sowie gegebenenfalls nationalen privaten Normen entsprechend geschult und praxiserfahren sein; Sensorikprüfungen müssen den Normen entsprechend Durchge-

139b Die logisch fehlerhafte Aufzählung fand sich bereits in der EG-Spirituosenverordnung (Anhang II Kat. 37a, lit. e EG-SpVO); die Erwägungsgründe der Verordnung (EU) 2015/210, mit der diese Kategorie damals eingeführt wurde, schweigen dazu.

139c In der Produktspezifikation der zu dieser Spirituosenkategorie gehörigen geografischen Angabe „Pacharán Navarro“ werden Farbe und Geschmack, aber kein Geruch erwähnt.

führt werden. Geht ein Privater gegen hoheitliche Maßnahmen vor, so wird der Beurteilung eines behördlichen Sensorikprüfers regelmäßig größeres Gewicht beizumessen sein als der eines privaten Prüfers. Bei Streitigkeiten unter Privaten muss das Gericht gegebenenfalls ein Obersachverständigengutachten einholen. In Deutschland gibt es zwar (nach § 36 der Gewerbeordnung) öffentlich bestellte Sachverständige für chemische und physikalische Lebensmittelanalytik, jedoch – soweit ersichtlich – nicht für Lebensmittelsensorik.

C. Lebensmittelrecht im weiteren Sinne

Anders als das Lebensmittelrecht im engeren Sinne (siehe Rn 6) dient das Lebensmittelrecht im weiteren Sinne überwiegend anderen Zwecken als der Lebensmittelsicherheit oder dem sonstigen Verbraucherschutz. 115

I. Schutz geografischer Angaben

Die Spirituosenverordnung enthält auch Regelungen zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen, also von Bezeichnungen, die eine Spirituose als aus einem abgegrenzten geografischen Gebiet – einem Land, einer 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 bestimmte 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 bestimmten mexikanischen Kommunen stammt. Der Schutz einer solchen geografischen Angabe erfordert deren Eintragung, die früher in einem Verzeichnis erfolgte, welches Anhang zur Spirituosenverordnung 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-Spirituosenverordnung 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.¹⁴⁰ Durch die Verordnung (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).¹⁴¹ Eingetragene geografische Angaben dürfen von jeder natürlichen oder juristischen Person verwendet werden, die ein Erzeugnis – im Falle einer geografischen Angabe für Spirituosen eine Spirituose – vermarktet, das die Anforderungen der zugehörigen Produktspezifikation erfüllt (Art. 36 UAbs. 1 der Verordnung (EU) 2024/1143; Art. 21 Abs. 1 EU-SpVO ursprünglicher Fassung). Der Schutz eingetragener geografischer Angaben richtet sich gegen direkte und indirekte kommerzielle Verwendungen der geografischen Angabe für Erzeugnisse, die nicht die Anforderungen der zugehörigen Produktspezifikation erfüllen sowie gegen sonstige falsche oder irreführende Angabe oder Praktiken in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses (Art. 26 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2024/1143; Art. 21 Abs. 2 EU-SpVO ursprünglicher Fassung). Bei Spirituosen mit einer geografischen Angabe musste grundsätzlich die Angabe des Namens des Erzeugers im selben Sichtfeld in der Kennzeichnung erscheinen wie die geografische Angabe (Art. 37 Abs. 5 UAbs. 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 ursprünglicher Fassung),¹⁴² wobei Erzeuger der Erzeuger der Spirituose war (vgl. Art. 3 Abs. 6 EU-SpVO ursprünglicher Fassung); im März 2026 wurde diese Pflicht jedoch als nicht praxistauglich aufgehoben.^{142a} Nach hier vertretener Auffassung überwog und überwiegt bei alledem der Wettbewerbsaspekt zugunsten und 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.¹⁴³ 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,¹⁴⁴ was sich unter anderem in der Einfügung des Abs. 1a in Art. 22 der Spirituosenverordnung niedergeschlagen hat.¹⁴⁵

Der Schutz geografischer Angaben für Spirituosen ist Teil der horizontalen Qualitätspolitik der Europäischen Union für Agrarerzeugnisse. Die für verschiedene Erzeugnisse auf verschiedene Rechtsakte verteilten Quali- 117

¹⁴⁰ Erwägungsgrund 26 Satz 3 SpVO.

¹⁴¹ Dazu Erwägungsgrund 30 der Verordnung (EU) 2024/1143.

¹⁴² Dazu Erwägungsgrund 50 der Verordnung (EU) 2024/1143.

^{142a} Dazu Erwägungsgrund 52 der Verordnung (EU) 2026/471, durch deren Art. 4 Nr. 1 die Pflicht ersatzlos gestrichen wurde.

¹⁴³ Siehe auch die Erwägungsgründe 7 und 8 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Verordnung wurde auf die Ermächtigungsgrundlagen Art. 43 Abs. 2 und Art. 118 Abs. 1 AEUV gestützt; ihre Erwägungsgründe sind daher neben dem Ziel der (weiteren) Vereinheitlichung des Schutzes geografischer Angaben und weiterer Qualitätsregelungen in Übereinstimmung mit Art. 118 Abs. 1 AEUV vor allem vor dem Hintergrund der Ziele der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) gemäß Art. 39 Abs. 1 AEUV zu sehen.

¹⁴⁴ Erwägungsgründe 3, 4, 23 und 24 der Verordnung (EU) 2024/1143.

¹⁴⁵ Eingefügt durch Art. 85 Nr. 3 der Verordnung (EU) 2024/1143.

tätsregelungen 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.¹⁴⁶ 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 Gemeinsame Marktorganisation-Verordnung 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.¹⁴⁷ Überdies wurden die Qualitätsregelungen der verschiedenen Rechtsakte als Teile der horizontalen Qualitätspolitik vom EuGH einheitlich ausgelegt,¹⁴⁸ und das sogar bei unterschiedlich gefassten Regelungen, die in systematischer Auslegung grundsätzlich für unterschiedliche Regelungsgehalte sprechen.¹⁴⁹ Mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wurden die Qualitätsregelungen weiter zusammengeführt.¹⁵⁰ 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.¹⁵¹ 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.¹⁵² 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 Eintragungs-, Änderungs- und Löschungsverfahren für geografische Angaben für Spirituosen seit Januar 2026 gemeinsam mit denen für Qualitätsregelungen für Wein und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse im Agrargeoschutz-Durchführungsgesetz (§§ 10 bis 16 AgrarGeoSchDG) normiert statt wie zuvor im Markengesetz. Das Agrargeoschutz-Durchführungsgesetz enthält auch Vorschriften zur behördlichen Überwachung sowie zur privaten Rechtsdurchsetzung; letztere ist Erzeugervereinigungen und ihnen gleichgestellten Einzelerzeugern eingeräumt (§ 29 Abs. 2 AgrarGeoSchDG). Noch nach einer davor geltenden 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 geografische Angabe „Scotch Whisky“ darstellte.¹⁵³ Entsprechende Klagen können aber zugleich bzw. stattdessen auch auf Wettbewerbsrecht gestützt und entschieden werden (jetzt § 29 Abs. 6 AgrarGeoSchDG), so im Falle eines deutschen Whiskys mit der Bezeichnung „Glen Els“, die eine unzulässige Anspielung auf die geografische Angabe „Scotch Whisky“ darstellte.¹⁵⁴

II. Regelungen aufgrund von Handels- und Wirtschaftsabkommen

Nicht der Verbraucherschutz, sondern Handelspolitik und wirtschaftliche Zusammenarbeit stehen auch bei den spirituosenspezifischen 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 Euro-

¹⁴⁶ Erwägungsgrund 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

¹⁴⁷ 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 Spirituosensektor..., in: BIO Web of Conferences, Bd. 15 (2019), Art.-Nr. 03002.

¹⁴⁸ EuGH, Urt. v. 20.12.2017, Rs. C-393/16, Rn 32 mit Verweis auf Erwägungsgrund 92 GMO-VO; ferner EuGH, Urt. v. 14.09.2017, Rs. C-56/16 P, Rn 75 ff.

¹⁴⁹ EuGH, Urt. v. 14.07.2022, Rs. C-159/20, Rn 63.

¹⁵⁰ Dazu Erwägungsgründe 5, 20 und 26 sowie 72 und 79 der Verordnung (EU) 2024/1143.

¹⁵¹ Dazu Erwägungsgrund 26 der Verordnung (EU) 2024/1143.

¹⁵² Erwägungsgründe 21 Satz 1 und 30 Satz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

¹⁵³ 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.

¹⁵⁴ 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.

päischen 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,¹⁵⁵ wurde das Abkommen mit Mexiko von 1997¹⁵⁶ im Jahr 2004 aktualisiert und zugunsten Mexikos um zwei Spirituosen erweitert¹⁵⁷ und im Jahr 2020 abermals aktualisiert und zugunsten Mexikos um zwei weitere Spirituosen erweitert,¹⁵⁸ 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. 936/2009.¹⁵⁹

Gegenüber dem Schutz von rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen und geografischen Angaben nach den Spirituosenverordnungen und nun auch der Verordnung (EU) 2024/1143, der grundsätzlich ausdrücklich geregelt und insofern klar war und ist, ist der Umfang des Bezeichnungsschutzes durch die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 durch Auslegung zu bestimmen. Nicht ausdrücklich geregelt ist beispielsweise, ob über den in Art. 1 der Verordnung vorgesehenen Schutz der in ihrem Anhang aufgelisteten Bezeichnungen hinaus auch ein Anspielungsschutz besteht. Die ursprünglich zur Anwendung der vereinbarten gegenseitigen Anerkennung bestimmter Spirituosen erlassene Verordnung (EG) Nr. 1267/94 war insbesondere auf Art. 11 Abs. 1 EWG-SpVO gestützt worden, nach dessen Unterabsatz 1 bei eingeführten Spirituosen, die zur Abgabe an den Endverbraucher in der Gemeinschaft bestimmt sind und die mit einer geografischen Angabe oder einer anderen Bezeichnung als den spirituosensrechtlich für die Spirituosenskategorien vorgesehenen Bezeichnungen versehen sind, bei ihrer Vermarktung dieselbe Überwachung und derselbe Schutz gewährt werden konnte, der für die Spirituosen nach Spirituosensrecht galt, sofern die Gegenseitigkeit verbürgt ist. Bereits vor dem Erlass der EWG-Spirituosenverordnung hatte der EuGH geurteilt, dass von der Gemeinschaft geschlossene völkerrechtliche Abkommen mit ihrem Inkrafttreten einen integrierenden Bestandteil der Gemeinschaftsrechtsordnung bilden.¹⁶⁰ Sie entfalten daher unmittelbare Wirkung und binden die Organe der Gemeinschaft bzw. der Union sowie die Mitgliedstaaten ohne Weiteres (Art. 228 Abs. 2 EWGV, später Art. 300 Abs. 7 EGV, heute Art. 216 Abs. 2 AEUV),¹⁶¹ weshalb es keines Gemeinschafts- bzw. Unionsrechtsaktes zur Umsetzung bedurft hätte. Die gleichwohl erlassene Verordnung (EG) Nr. 1267/94 enthielt auch keine weitergehenden Durchführungsbestimmungen, wie sie in Art. 11 Abs. 1 UAbs. 3 EWG-SpVO vorgesehen waren, sondern lediglich das dort vorgesehene Verzeichnis. Sie erfüllte folglich bloß einen Klarstellungszweck zur einfacheren Anwendung.¹⁶² Die EG-Spirituosenverordnung von 2008 enthielt dann zwar keine dem Art. 11 Abs. 1 EWG-SpVO entsprechenden Regelungen mehr. Die Verordnung (EG) Nr. 1267/94 wurde aber dennoch ausdrücklich für weiterhin anwendbar erklärt

119a

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

156 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).

157 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).

158 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).

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

160 EuGH, Urt. v. 30.04.1974, Rs. C-181/73, juris Rn 2/6; EuGH, Urt. v. 26.10.1982, Rs. C-104/81, juris Rn 13; EuGH, Urt. v. 30.09.1987, Rs. C-12/86, juris Rn 7; ferner EuGH, Urt. v. 14.11.1989, Rs. C-30/88, juris Rn 12.

161 Aus diesen Normen folgt zudem der Vorrang von von der Gemeinschaft bzw. Union geschlossenen völkerrechtlichen Abkommen vor dem Sekundärrecht der Gemeinschaft bzw. Union (EuGH, Urt. v. 10.09.1996, Rs. C-61/94, juris Rn 52; EuGH, Urt. v. 01.04.2004, Rs. C-286/02, juris Rn 33) und aus Art. 228 Abs. 1 UAbs. 2 S. 2 EWGV, später Art. 300 Abs. 6 S. 2 EGV, heute Art. 218 Abs. 11 S. 2 AEUV der Nachrang völkerrechtlicher Abkommen gegenüber dem Primärrecht (EuGH, Urt. v. 03.09.2008, Rs. C-402/05 P und C-415/05 P, juris Rn 306 bis 309), womit völkerrechtlichen Abkommen ein Rang zwischen dem Primär- und Sekundärrecht zukommt.

162 So auch Erwägungsgrund 1 der Verordnung (EG) Nr. 1267/94.

(Art. 29 Abs. 2 EG-SpVO) und 2009 erging gestützt auf insbesondere Art. 27 EG-SpVO die sie ersetzende Verordnung (EG) Nr. 936/2009, obwohl auch diese entgegen Art. 27 EG-SpVO keine Durchführungsmaßnahmen enthält. Die neue Verordnung soll ebenfalls dem Zweck der Übersichtlichkeit und Klarheit dienen.¹⁶³ Dazu im Widerspruch steht allerdings der Umstand, dass die in ihrem Anhang enthaltene Liste der geschützten Spirituosen bzw. Bezeichnungen schon bei ihrem Erlass nicht mehr aktuell war, da sie nicht die durch das Abkommen von 2004 zugunsten Mexikos ergänzten Spirituosen Sotol und Charanda enthält (siehe oben), und sie auch seitdem nicht mehr aktualisiert wurde. In der EU-Spirituosenverordnung ist der Fortbestand der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 nicht mehr ausdrücklich vorgesehen; die Verordnung wurde jedoch auch nicht aufgehoben. Aus der ursprünglichen Rechtsgrundlage des Art. 11 Abs. 1 EWG-SpVO ist nach hier vertretener Auffassung auch für die unter der Geltung der EG-Spirituosenverordnung erlassene Verordnung (EG) Nr. 936/2009 abzuleiten, dass sich der durch sie gewährte Bezeichnungsschutz nur auf von außerhalb der EU eingeführte Spirituosen bezieht, die zur Abgabe an den Endverbraucher in der Union bestimmt sind;¹⁶⁴ die seit der EU-Spirituosenverordnung normierte Erstreckung auf Waren, die in das Zollgebiet der Union verbracht, dort aber nicht in den zollrechtlich freien Verkehr überführt werden, ist dem Schutz geografischer Angaben vorbehalten (Art. 1 Abs. 3 EU-SpVO; Art. 26 Abs. 4 lit. a Verordnung (EU) 2024/1143). Für eine analoge Erstreckung fehlt es damit an einer planwidrigen Regelungslücke; eine Gleichbehandlung ist auch nicht aus Gründen höherrangigen Rechts geboten. Zudem können seit der EG-Spirituosenverordnung auch Drittstaaten in institutionalisierter Weise die Eintragung geografischer Angaben beantragen und somit deren weitergehenden Schutz erlangen (Art. 17 Abs. 3 EG-SpVO, später Art. 24 Abs. 8 EU-SpVO ursprünglicher Fassung, heute Art. 14 Abs. 2 Verordnung (EU) 2024/1143). Soweit die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 den Bezeichnungsschutz von Spirituosen aus Mexiko betrifft, fehlt es zudem bereits an einer Regelungslücke, da das Abkommen mit Mexiko in Art. 13 Satz 1 lit. a ausdrücklich regelt, dass der vereinbarte Bezeichnungsschutz nicht für Spirituosen gilt, die sich auf der Durchfuhr durch das Gebiet einer Vertragspartei befinden. Im Ergebnis greift daher der Bezeichnungsschutz für Spirituosen sowohl aus den USA als auch aus Mexiko nur für Erzeugnisse, die in der Union vermarktet werden. Hinsichtlich der Frage des Anspielungsschutzes, der für rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen und geografische Angaben für Spirituosen normiert ist (Art. 8 EWG-SpVO; Art. 10 und Art. 16 lit. b EG-SpVO; Art. 10 Abs. 7 und Art. 12 EU-SpVO; Art. 26 Abs. 1 Verordnung (EU) 2024/1143), sind nach hier vertretener Ansicht die aktuellen Regelungen analog auch auf den Bezeichnungsschutz nach der Verordnung (EG) Nr. 936/2009 anzuwenden (siehe Rn 75). Das würde die planwidrige Regelungslücke bei vergleichbarer Interessenlage füllen und den Schutzzweck im Sinne des *effet utile* zur optimalen Geltung bringen. Betreffend den Bezeichnungsschutz von Spirituosen aus Mexiko jedoch fehlt es für eine Analogie wiederum an einer Regelungslücke, da und zumindest soweit in Art. 5 des Abkommens mit Mexiko eine ausdrückliche Regelung zum Anspielungsschutz getroffen wurde. Im Ergebnis umfasst aber der Bezeichnungsschutz für Spirituosen sowohl aus den USA als auch aus Mexiko über den Wortlaut von Art. 1 Verordnung (EG) Nr. 936/2009 hinaus auch einen – wenngleich nicht identischen – Anspielungsschutz. Allerdings sollten diese und weitere Auslegungsergebnisse zur Herstellung von Rechtssicherheit entweder in der Verordnung zum Bezeichnungsschutz ausdrücklich normiert und die Verordnung zur Wiederherstellung ihres Klarstellungszwecks in Hinblick auf die Liste der geschützten Spirituosen bzw. Bezeichnungen auf den aktuellen Stand gebracht werden oder die Verordnung ersatzlos aufgehoben werden, mindestens soweit sie den Bezeichnungsschutz für Spirituosen aus Mexiko betrifft.

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-

120

¹⁶³ Erwägungsgründe 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 936/2009.

¹⁶⁴ Vgl. EuGH, Urt. v. 23.03.1983, Rs. C-162/82, juris Rn 15; EuGH, Urt. v. 13.03.1997, Rs. C-103/96, juris Rn 20; ferner EuGH, Urt. v. 24.06.1993, Rs. C-90/92, juris Rn 11; EuGH, Urt. v. 10.09.1996, Rs. C-61/94, juris Rn 52.

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 Fassreifung durch Ahorn-Holzkohle filtriert wird (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.

Regelungen aufgrund von Handels- und Wirtschaftsabkommen dürfte es wegen der unmittelbaren Geltung der völkerrechtlichen Abkommen (siehe oben) in Zukunft nur noch ausnahmsweise geben, namentlich wenn bestehendes entgegenstehendes Unionsrecht geändert werden muss. Die Vertragsregelungen zum Schutz der Bezeichnungen von Spirituosen aus dem Abkommen mit der Schweiz von 2002 (83 Spirituosen bzw. deren Bezeichnungen aus der Schweiz),¹⁶⁵ mit Chile von 2002 (u.a. „Whisky chileno“, „Gin chileno“, „Vodka chileno“ und „Ron chileno“)¹⁶⁶ und mit Kanada von 2004 („Canadian Whisky“ und „Canadian Rye Whisky“)¹⁶⁷ wurden bereits nicht mehr durch zusätzliche Gemeinschaftsrechtsakte umgesetzt. Dasselbe gilt grundsätzlich für das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen mit Japan von 2018; die Verordnung (EU) 2018/1670 und jetzt Art. 48 SpVO gehören zu den eingangs genannten Ausnahmen. Auch für in Abkommen vereinbarten Bezeichnungsschutz, der nicht durch zusätzliche Unionsrechtsakte umgesetzt ist, gilt, dass dieser eigenständig neben einem etwaigen Schutz geografischer Angaben nach der Verordnung (EU) 2024/1143 tritt. Dies ist der Fall bei der Bezeichnung „Ron de Guatemala“, die seit 2014 als geografische Angabe für Rum eingetragen ist und seit 2015 durch ein Assoziierungsabkommen geschützt wird.¹⁶⁸

120a

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 – sowohl bei Übersetzungen als auch bei Ursprungstexten. 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 57). Bei der Nennung internationaler Organisationen wie der ISO wurden selbst in Fassungen einiger Sprachen, für die eine offizielle Übersetzung des Eigennamens existiert, weniger passende eigene Übersetzungen verwendet, die teilweise sogar zwischen verschiedenen Unionsrechtsakten differieren (Rn 114b). Nicht nur auf einige Sprachfassungen beschränkt, sondern wohl bereits im Ursprungstext enthalten war und ist der Formulierungs- bzw. Logikfehler in Spirituosenkategorie 37a der EG-Spirituosenverordnung und nun in Kategorie 32 der EU-Spirituosenverordnung, wo ein Oberbegriff und zwei seiner Unterbegriffe als logisch gleichrangige Elemente in einer Aufzählung verwendet werden (Rn 114a). 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 28) oder die Regelungen zur An-

121

165 Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (ABl. EG L 114 vom 30.04.2002, S. 132).

166 Abkommen zur Gründung einer Assoziation zwischen der Europäischen Gemeinschaft und ihren Mitgliedstaaten einerseits und der Republik Chile andererseits (ABl. EG L 352 vom 30.12.2002, S. 3).

167 Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und Kanada über den Handel mit Wein und Spirituosen (ABl. EU L 35 vom 06.02.2004, S. 3).

168 Abkommen zur Gründung einer Assoziation zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits und Zentralamerika andererseits (ABl. EU L 346 vom 15.12.2012, S. 3), Anhang XVIII in der Fassung des Beschlusses Nr. 5/2014 des Assoziationsrates EU-Zentralamerika vom 07.11.2014 (ABl. EU L 196 vom 24.07.2015, S. 59).

passung 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. Dabei ist es ohne Weiteres miteinander vereinbar, rechtstechnisch das Ziel „ex pluribus unum“ zu verfolgen und im Sinne des Art. 3 Abs. 3 UAbs. 4 EUV die kulturelle Vielfalt im Bereich der Spirituosen zu wahren sowie die kulturelle Weiterentwicklung offenzuhalten. Eine weitergehende Differenzierung scheint z.B. in denjenigen Spirituosenkategorien geboten, in denen undifferenziert auf sensorische Eigenschaften abgestellt wird, obwohl die für die jeweilige Spirituose maßgeblichen Arten von Sinneswahrnehmungen konkret benannt werden könnten (Rn 114b). Durch ausdrückliche Definitionen der Sinneswahrnehmungen, zwischen denen zu differenzieren ist, in der Spirituosenverordnung und genauere sensorische Anforderungen in den Spirituosenkategorien würden in einheitlicher und verständlicher Weise die Anforderungen auf das zur Wahrung des traditionellen Charakters der jeweiligen Spirituose Nötige beschränkt werden. Zu überprüfen wären aber auch die bereits bestehenden konkreten Benennungen einzelner Arten von Sinneswahrnehmungen daraufhin, ob ihnen ein einheitliches – dann den ausdrücklichen Definitionen und Abgrenzungen entsprechendes – Begriffsverständnis zugrunde liegt. 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). Nicht nur zur Vermeidung unnötiger und für Abweichungen anfälliger Doppelstrukturen, sondern aus Gründen einer systematischen Rechtsetzung und Rechtsanwendbarkeit sollte zudem das Spezialitätsverhältnis zwischen der Spirituosenverordnung einerseits und spirituosenspezifischen Vorschriften insbesondere der Aromenverordnung sowie der Zusatzstoffverordnung andererseits geklärt und ihre Abgrenzung ausdrücklich geregelt werden (Rn 24, 34 und 36).

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, dass 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 nur im Zusammenhang mit einer bzw. zwei Spirituosen 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 zusätzlicher Verfahrensschritte bei der Gärung (Rn 20a), 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 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 außerdem die voraussetzungslose Möglichkeit der Angabe „trocken“ oder „dry“ bei Likören (Rn 70) und klargestellt werden, ob diese Angabe bei Spirituosen die Pflicht zur Nährwertdeklaration nach Art. 7 HCVO auslöst (Rn 72). Letztlich sollten davon unabhängig Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration wie bei Weinen konsequenterweise auch bei Spirituosen verpflichtend werden (Rn 88 und 94). Zu erwar-

ten ist zudem die Einführung einer Hinweispflicht auf die Gesundheitsgefahren von Alkohol (Rn 95). In Weiterentwicklung der bestehenden Rechtslage sollte überdies eine Lösung für die Kennzeichnung „alkoholfreier Spirituosen“ geschaffen werden (Rn 84). An neuen Spirituosenkategorien sodann sind beispielsweise „Spirituose mit Agave“ und „Spirituose mit Wermut“ denkbar (Rn 16). Andere Begriffe wie „non-blend“ oder „non-blended“ (Rn 78) bedürfen aufgrund ihres einfachen Kennzeichnungszwecks und eindeutigen Bedeutungsgehalts keiner Legaldefinition; um sie einzuführen und zu propagieren würde es etwa genügen, wenn die Kommission die Umsetzungsleitlinien (Rn 54) auf Grundlage von Art. 288 Abs. 1 und 5 i.V.m. Art. 292 Satz 4 AEUV entsprechend ergänzt. 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) und in Art. 18 Abs. 2 lit. a EU-SpVO auf die Verordnung (EG) Nr. 882/2004, die durch die Verordnung (EU) 2017/625 abgelöst wurde. 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. 2 lit. g und Abs. 3 auf die Verordnung (EWG) Nr. 2913/92, an deren Stelle mittlerweile die Verordnung (EU) Nr. 952/2013 gilt, 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) sowie die Herstellung von Rechtssicherheit in Bezug auf die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 (Rn 119a am Ende). 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 gebietspezifische 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 70).

Anhang I: Synopse der 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, Ahornsaffbrand, Birken- und Ahornsaffbrand 14. Topinambur / Brand aus Jerusalem-Artischocke
Gruppe 2 (grds. permissiv)	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. Väkevã 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 / Janeževc 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. Väkevã glögi / Spritglögg 43. Berenburg / Beerenburg 44. Honignektar / Metnektar

Anhang II: Übersicht zentraler Verordnungen mit Bezug zu Alkohol und alkoholischen Getränken

1) Verordnungen des Lebensmittelrechts im engeren und weiteren Sinne und ihre Entwicklungslinien

Verordnungen (vorangegangene und jeweils aktuelle)	formelle Grundlage	Regelungsgegenstände
u.a. VO (EG) Nr. 318/2006 (GMO-Zucker-VO), VO (EG) Nr. 1493/1999 (GMO-Wein-VO), VO (EG) Nr. 670/2003 (MarkmaßnahmenVO-Ethylalkohol) u.a. VO (EG) Nr. 1234/2007 (Einheitliche-GMO-VO) VO (EU) Nr. 1308/2013 (GMO-VO)	Art. 42 Abs. 1 und Art. 43 Abs. 2 AEUV	– gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, u.a. für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker, Wein und Weinessig sowie sonstigen Speiseessig – Regelungen zur Kennzeichnung, Herstellung, Kontrolle und Analyse – Regelungen zu Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen (jetzt weitgehend verlagert in die VO (EU) 2024/1143)
VO (EWG) Nr. 1601/91 VO (EU) Nr. 251/2014	Art. 43 Abs. 2 und Art. 114 AEUV	– Kennzeichnungsrecht für aromatisierte Weinerzeugnisse – Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse – Analysemethoden für aromatisierte Weinerzeugnisse – Regelungen zu geografischen Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse (durch die ÄndVO (EU) 2021/2117 verlagert in die VO (EU) Nr. 1151/2012, die abgelöst wurde durch die VO (EU) 2024/1143)
VO (EWG) Nr. 1576/89 (EWG-SpirituosenVO) VO (EG) Nr. 110/2008 (EG-SpirituosenVO) VO (EU) 2019/787 (EU-SpirituosenVO)	Art. 43 Abs. 2 und Art. 114 Abs. 1 AEUV	– Ethylalkohol und Destillate, die bei der Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden – Kennzeichnungsrecht für Spirituosen – Kennzeichnungsrecht für Nichtspirituosen in Bezug auf Spirituosen – Analysemethoden, Kontrolle – Schutz geografischer Angaben für Spirituosen (jetzt weitgehend verlagert in die VO (EU) 2024/1143)
u.a. VO (EU) Nr. 1151/2012 (alte QualitätsVO) VO (EU) 2024/1143 (neue QualitätsVO)	Art. 43 Abs. 2 und Art. 118 Abs. 1 AEUV	Qualitätsregelungen/Qualitätsangaben insbesondere für Lebensmittel: – geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützte geografische Angaben (g.g.A.) für Wein – g.U. und g.g.A. für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse – geografische Angaben für Spirituosen – garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse

2) Verordnungen mit Maßnahmenprogrammen zugunsten von Gebieten in äußerster Randlage (POSEI) und ihre Grundlagen im zeitlichen Verlauf

Betreffend die Mitgliedstaaten Frankreich (FR, Gründungsmitglied, Überseedepartements), Portugal (PT, Beitritt 1986, Madeira und Azoren) und Spanien (ES, Beitritt 1986, Kanaren)

FR	VO (EWG) Nr. 525/77 (ABl. EG L 73 vom 21.03.1977, S. 46), gestützt auf Art. 43 und 227 EWGV VO (EWG) Nr. 3763/91 (ABl. EG L 356 vom 24.12.1991, S. 1), gestützt auf Art. 43 EWGV Vorangegangen war der POSEIDOM-Beschluss 89/687/EWG vom 22.12.1989 (ABl. EG L 399 vom 30.12.1989, S. 39), gestützt auf Art. 227 Abs. 2 und Art. 235 EWGV	Nach der auf Frankreich beschränkten Vorgängerregelung Art. 227 Abs. 2 EWGV durch den Vertrag von Amsterdam von 1997 mit Art. 299 EGV erstmals Normierung einer allgemeinen Grundlage im Primärrecht; in Kraft getreten 1999	POSEIDOM-VO (EG) Nr. 1452/2001, gestützt auf Art. 36, 37 und 299 Abs. 2 EGV	POSEI-VO (EG) Nr. 247/2006, gestützt auf Art. 36, 37 und 299 Abs. 2 EGV	POSEI-VO (EU) Nr. 228/2013, gestützt auf Art. 42 Abs. 1, Art. 43 Abs. 2 und Art. 349 AEUV	
	VO (EWG) Nr. 1600/92 (ABl. EG L 173 vom 27.06.1992, S. 1), gestützt auf Art. 42 und 43 EWGV und auf Art. 234 Abs. 3 der Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals (ABl. EG L 302 vom 15.11.1985, S. 23) Vorangegangen war der POSEIMA-Beschluss 91/315/EWG vom 26.06.1991 (ABl. EG L 171 vom 29.06.1991, S. 10), gestützt auf Art. 43, 113 und 235 EWGV und auf Art. 234 Abs. 3 der Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals					POSEIMA-VO (EG) Nr. 1453/2001, gestützt auf Art. 36, 37 und 299 Abs. 2 EGV
	VO (EWG) Nr. 1601/92 (ABl. EG L 173 vom 27.06.1992, S. 13), gestützt auf Art. 28, 42 und 43 EWGV Vorangegangen war der POSEICAN-Beschluss 91/314/EWG vom 26.06.1991 (ABl. EG L 171 vom 29.06.1991, S. 5), gestützt u.a. auf Art. 9 der VO (EWG) Nr. 1911/91 (ABl. EG L 171 vom 29.06.1991, S. 1)					POSEICAN-VO (EG) Nr. 1454/2001, gestützt auf Art. 36, 37 und 299 Abs. 2 EGV

Daneben gibt es weitere alkoholbezogene Regelwerke mit Maßnahmen zugunsten von Gebieten in äußerster Randlage, z.B. RL 92/83/EWG zur Harmonisierung der Struktur der Verbrauchsteuern auf Alkohol und alkoholische Getränke (ABl. EG L 316 vom 31.10.1992, S. 21), die [auf Art. 99 EWGV gestützt](#) wurde, mit Art. 23 oder RL 92/84/EWG über die Annäherung der Verbrauchsteuersätze auf Alkohol und alkoholische Getränke (ABl. EG L 316 vom 31.10.1992, S. 29), die auch [auf Art. 99 EWGV gestützt](#) wurde, mit Art. 7.

Die Entscheidungen zu ermäßigten Verbrauchsteuersätzen auf in den französischen Überseedepartements hergestellten traditionellen Rum waren anfangs [auf Art. 227 Abs. 2 EWGV gestützt](#) (Entscheidung 88/245/EWG, ABl. EG L 106 vom 27.04.1988, S. 33), dann [auf Art. 299 Abs. 2 EGV](#) (Entscheidung 2002/166/EG; Entscheidung 2007/659/EG) und schließlich [auf Art. 349 AEUV](#) (Beschluss Nr. 189/2014/EU; Beschluss (EU) 2020/1791). Ebenso die Entscheidungen zu ermäßigten Verbrauchsteuersätzen auf in den portugiesischen Randgebieten hergestellte Rum-, Likör- und Branntweinerzeugnisse (Entscheidung 2002/167/EG; Entscheidung 2009/831/EG; Beschluss Nr. 376/2014/EU; Beschluss (EU) 2020/1790).

Anhang III: Übersicht zur Lebensmittelsensorik

Bei den menschlichen Sinneswahrnehmungen kann unterschieden werden zwischen solchen, die keinen Körperkontakt erfordern (Fernsinne: visuelle, orthonasale olfaktorische und auditive Wahrnehmung) und solchen, die Körperkontakt erfordern (Nahsinne: retro-nasale olfaktorische, gustatorische und haptische Wahrnehmung). Nur bei festeren Speisen zählt die auditive Wahrnehmung während des Kauens (auch) zu den Nahsinnen.

- Textur/Konsistenz; bei Getränken v.a. Viskosität, ggf. Fruchtstücke o.ä.
- Die Wahrnehmung über das trigeminale System umfasst auch die Temperaturwahrnehmung (Thermorezeption) mithilfe von verschiedenen Kalt- und Warmrezeptoren, die den üblichen Temperaturbereich abdecken sowie schmerzhaft (noxisch) kalte oder heiße Bereiche (Nozizeption). Diese Rezeptoren weisen allerdings auch Chemosensitivitäten auf. So wird der Wärmerezeptor TRPV1 auch durch chemische Substanzen wie Ethylalkohol und das in Chilis enthaltene Capsaicin aktiviert, weshalb entsprechende Getränke und Speisen als warm bis schmerzhaft heiß, brennend oder scharf empfunden werden. Der Kälterezeptor TRPM8 wird auch durch Substanzen wie Menthol (z.B. Pfefferminze) und andere Terpene (z.B. Eukalyptus) aktiviert, was als kühl interpretiert wird. (Zu alledem Meßlinger, Thermosensibilität, in: Pape/Kurtz/Silbernagl (Hrsg.), Physiologie, 9. Aufl. 2019, S. 712 bis 714)
- Die trigeminale Wahrnehmung vermittelt zudem das Gefühl der Adstringenz, also das zusammenziehende (adstringente) oder trockene Mundgefühl bestimmter Substanzen wie etwa der Tannine, die beim Reifen in Eichenholzfasern in die Spirituosen gelangen können, aber auch in Früchten wie z.B. Weintrauben (in den Schalen der Weinbeeren roter wie weißer Rebsorten) oder in (echtem, aus dem Teestrauch gewonnenem) Tee enthalten sind. Geschmacklich geht Adstringenz mit bitterem und/oder saurem Geschmack einher.

