

Weindegustation im August 2026: Likörwein und Wermutwein*

Zur Verkostung stehen Likörweine und Wermutweine. Um diese beiden Kategorien von Wein einzuordnen, sei zunächst ein Überblick über Weinbauerzeugnisse sowie alkoholische Getränke allgemein und deren Einordnung gegeben, bevor auf die Stellung der Likör- und der Wermutweine sowie einzelne Weine dieser Weinkategorien eingegangen wird.

I. Alkoholische Getränke und verwandte Erzeugnisse

Wein ist ein alkoholisches Getränk, das aus den Früchten der Edlen Weinrebe oder einer Kreuzung dieser Pflanzenart mit einer anderen Art der Gattung der Weinreben durch Vergärung gewonnen wird. Weintrauben sind die rispenförmigen Fruchtstände der Weinrebe, Weinbeeren die einzelnen Früchte. Die (alkoholische) Gärung ist der enzymatische Abbau von Kohlenhydraten – insbesondere von Traubenzucker – zu (Ethyl-) Alkohol durch Mikroorganismen – namentlich (Zucker-) Hefen. Das bei der Gärung ebenfalls entstehende Kohlendioxid verbleibt entweder als Kohlensäure im Wein (Schaumwein, Perlwein) oder entweicht in Form von Gas (Stillwein).

Innerhalb der Art Edle Weinrebe und ihrer Kreuzungen gibt es verschiedene Sorten, die nach der Farbe ihrer reifen Beeren in rote Rebsorten (rötliche bis blaue bzw. dunkle Beeren) und weiße Rebsorten (gelblichgrüne bis rötlichgelbe bzw. helle Beeren) unterteilt werden. Da sich die Farbstoffe fast ausschließlich in den Schalen der Beeren befinden und die Farbstoffe insbesondere durch den entstehenden Alkohol herausgelöst werden, kann je nachdem, ob und wie lange der Saft zusammen mit den Schalen (Maische) oder ohne die Schalen und andere Feststoffe (Most) vergoren wird, aus roten Rebsorten dunkelroter bis roter Rotwein oder hellroter bis blassroter Roséwein oder kaum merklich eingefärbter – je nach weinrechtlicher Vorgabe – Rosé- oder Weißwein¹ gewonnen werden und aus weißen Rebsorten oranger bis gelber Orangewein² oder hellgelber bis kaum merklich eingefärbter Weißwein.

Auch aus anderen zucker- und stärkehaltigen Ausgangsstoffen können durch Vergärung alkoholische Getränke gewonnen werden, etwa aus Honig Met (Honigwein³), aus dem Saft von Zuckerpalmen und anderen Palmen Palmwein, aus Äpfeln Apfelwein, aus Birnen Birnenwein, aus Getreide Bier⁴ und speziell aus Reis Sake (Reiswein).

Da Hefen und andere Mikroorganismen nur eine gewisse Alkoholtoleranz aufweisen, also nur bis zum Erreichen einer bestimmten Alkoholkonzentration der vergärbaren Flüssigkeit weiter Alkohol produzieren, weisen die durch bloße Gärung hergestellten alkoholischen Getränke einen eher geringen Alkoholgehalt auf. Erhöht werden kann der Alkoholgehalt durch Destillation. So kann Wein destilliert und daraus Branntwein und Weinbrand hergestellt werden, aus Honig kann durch Vergärung und Destillation Honigbrand hergestellt werden, aus Apfelwein und Birnenwein kann Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein hergestellt werden, aus Äpfeln, Birnen und anderem Obst Obstbrand, aus Bier Bierbrand und aus Getreide Getreidespirituose und Whisky/Whiskey.

Von Weinreben können auch andere Lebensmittel gewonnen werden, etwa unvergorener Traubensaft, frische Weintrauben oder getrocknete Weinbeeren (Rosinen). Aus getrockneten Weinbeeren kann wiederum Raisin Brandy hergestellt werden. Und auch aus Nebenprodukten wie Traubentrester und Weintrub können alkoholische Getränke wie Tresterwein, Tresterbrand und Hefebbrand/Brand aus Trub hergestellt werden.

Aus Weinbauerzeugnissen und anderen landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen kann auch der hochprozentige Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs als Zwischenprodukt der Lebensmittelherstellung (dann unvergällt) oder zu technischen und sonstigen Zwecken (in der Regel vergällt) gewonnen werden.

Aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten kann durch die durch Mikroorganismen – insbesondere (Essigsäure-) Bakterien – bewirkte enzymatische Umwandlung von (Ethyl-) Alkohol zu Essigsäure unter Verbrauch von Sauerstoff – die Essigsäuregärung bzw. Essiggärung – schließlich (Gärungs-) Essig entstehen. Je nach Ausgangsstoff kann es sich um Weinessig (z.B. Rot- oder Weißweinessig), Apfel(wein)essig, Obst(wein)essig, Honigessig, Reissig, Getreide-

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

1 Nach deutschem Weinrecht fällt ein „Blanc de Noirs“/„Blanc de Noir“ (§ 32 Abs. 3 WeinV) als aus roten Rebsorten hergestellter Wein nicht unter die Quasidefinition von Weißwein (§ 32 Abs. 1 Nr. 1 WeinV), mangels blass- oder hellroter Farbe aber auch nicht unter die Quasidefinition von Roséwein (§ 32 Abs. 1 Nr. 3 WeinV), sondern unter die Quasidefinition von Rotwein (§ 32 Abs. 1 Nr. 2 WeinV). Ein „Weißherbst“ (§ 32 Abs. 5 S. 1 WeinV) fällt unter die Quasidefinition von Rosé- oder Rotwein.

2 Im deutschen Weinrecht kommt dieser Begriff bislang nicht vor; unterschieden wird nur zwischen Weiß- und Rotwein sowie Roséwein als besonderem Rotwein (§ 32 Abs. 1 WeinV). Kulturgeschichtlich dürfte die Weinherstellung durch Vergärung von Maische älter sein als die durch Vergärung von Most und damit Orangewein älter sein als Weißwein.

3 Nach deutschem Recht sind weinähnliche Getränke wie Honigwein, Apfelwein oder Birnenwein unter diesen Bezeichnungen verkehrsfähig, im Gegensatz zu Palmwein und Reiswein (Anhang VII, Teil II, Nr. 1, S. 6 und 7 GMO-VO i.V.m. § 20 Abs. 1 und 3 WeinG i.V.m. § 10 Abs. 1 und § 11 Abs. 1 S. 1 bis 3 AGeV).

4 Ein Bezeichnungsschutz folgt im deutschen Recht aus § 1 BierV.

deessig, Malzessig oder Branntweinessig (nicht nur aus Branntwein im engeren Sinne, sondern aus alkoholischen Destillaten beliebigen landwirtschaftlichen Ursprungs, vgl. Rn 26) handeln. Neben Speiseessig gibt es auch Essig, Essigkonzentrat (Essigessenz) und Essigsäure, die zu technischen und sonstigen Zwecken verwendet werden.

zuckerhaltige Flüssigkeit	alkoholhaltige Flüssigkeit geringen Alkoholgehaltes	alkoholhaltiges Destillat höheren Alkoholgehaltes
$C_6H_{12}O_6 \rightarrow$ (alk. Gärung) Glucose	$\rightarrow 2 H_3C-CH_2-OH + 2 CO_2$ Ethylalkohol + Kohlendioxid (Kohlendioxid entweicht als Gas oder verbleibt als Kohlensäure in der wässrigen Lösung: $H_2O + CO_2 \rightleftharpoons H_2CO_3$)	$\rightarrow$ (Destillation) $\rightarrow H_3C-CH_2-OH$ Ethylalkohol
	H_3C-CH_2-OH Ethylalkohol $+ O_2 \rightarrow$ (Essigsäuregärung) $\rightarrow H_3C-COOH + H_2O$ + Sauerstoff $\rightarrow$ Essigsäure + Wasser Essig	

II. Rechtliche Einordnungen

Für die Weinbauerzeugnisse und sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse gibt es verschiedene rechtliche Einordnungen, die bis zu einem gewissen Grad miteinander verknüpft sind: Das Zollrecht einerseits und das Agrarmarktrecht sowie das Lebensmittelrecht andererseits.

1. Zollrecht

Die Europäische Union (EU) trat an die Stelle der Europäischen Gemeinschaft (EG), die als Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) gegründet worden war, Art. 1 UAbs. 3 S. 3 EUV und Art. 1 EWGV. Als Wirtschaftsgemeinschaft war die Errichtung eines gemeinsamen Marktes eine der zentralen Aufgaben der Gemeinschaft (Art. 2 EWGV); nach wie vor gehört die Errichtung eines Binnenmarktes zu den Kernaufgaben der Union (Art. 3 Abs. 3 UAbs. 1 S. 1 EUV). Nach außen hin beinhaltet dies eine Zollunion – die früher noch ausdrücklich als Grundlage der Gemeinschaft bezeichnet worden war (Art. 9 Abs. 1 EWGV; Art. 23 Abs. 1 EGV) – mit Festlegung eines Gemeinsamen Zollltarifs gegenüber Drittstaaten (Art. 28 Abs. 1 und Art. 31 AEUV). Diese Kompetenz zur Festlegung von Zöllen ist eine ausschließliche Kompetenz der EU (Art. 3 Abs. 1 lit. a AEUV), was Zollregelungen durch ihre Mitgliedstaaten grundsätzlich ausschließt (Art. 2 Abs. 1 AEUV).

Zur Festlegung von Zollltarifen gehört neben Tarifbeträgen auch die Benennung (Definition) der Tarifpositionen, auf die sich die Beträge beziehen. Diese zolltarifliche Nomenklatur und der Gemeinsame Zollltarif der Union sind derzeit durch die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87, zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) 2025/1926, festgelegt. Die Struktur und Codes ihrer Kombinierten Nomenklatur (KN-Codes) basieren ihrerseits auf einer von der Weltzollorganisation erstellten internationalen Nomenklatur, dem Harmonisierten System zur Bezeichnung und Codierung der Waren, das von Zeit zu Zeit überarbeitet wird. So hat gegenüber der früheren Festlegung durch die Verordnung (EWG) Nr. 950/68 in Kapitel 22, in dem (aufgrund der oben in Abschnitt I dargelegten Zusammenhänge) Getränke, alkoholische Flüssigkeiten und Essig zusammengefasst sind, eine Zusammenlegung der früheren KN-Codes 22.04 und 22.05 unter dem heutigen KN-Code 2204 stattgefunden, die eine Verschiebung der nachfolgenden KN-Codes des Kapitels nach sich gezogen hat (siehe nachstehende Tabelle).

Verordnung (EWG) Nr. 950/68 vom 28.06.1968 über den Gemeinsamen Zollltarif (Ursprungsfassung)		Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 vom 23.07.1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zollltarif (aktuelle Fassung)	
...		...	
Kapitel 22	Getränke, alkoholische Flüssigkeiten und Essig	Kapitel 22	Getränke, alkoholhaltige Flüssigkeiten und Essig
...		...	
22.03	Bier	2203 00	Bier aus Malz
22.04	Traubenmost, teilweise vergoren, auch ohne Alkohol stummgemacht	2204	Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009 [das ist: Traubenmost, nicht gegoren, ohne Zusatz von Alkohol, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln]
22.05	Wein aus frischen Weintrauben; mit Alkohol stummgemachter Most aus frischen Weintrauben		
22.06	Wermutwein und andere Weine aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert	2205	Wermutwein und andere Weine aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert

22.07	Apfelwein, Birnenwein, Met und andere gegorene Getränke	2206 00	Andere gegorene Getränke (z. B. Apfelwein, Birnenwein, Met und Sake); Mischungen gegorener Getränke und Mischungen gegorener Getränke und nicht alkoholischer Getränke, anderweit weder genannt noch inbegriffen
22.08	Äthylalkohol und Sprit mit einem Gehalt an Äthylalkohol von 80° oder mehr, unvergällt; Äthylalkohol und Sprit mit beliebigem Gehalt an Äthylalkohol, vergällt	2207	Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von 80 % vol oder mehr, unvergällt; Ethylalkohol und Branntwein mit beliebigem Alkoholgehalt, vergällt
22.09	Sprit mit einem Gehalt an Äthylalkohol von weniger als 80°, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholische Getränke; zusammengesetzte alkoholische Zubereitungen zum Herstellen von Getränken	2208	Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % vol, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholhaltige Getränke
22.10	Speiseessig in Behältnissen mit einem Inhalt...	2209 00	Speiseessig

Zusätzlich zur Kombinierten Nomenklatur gibt es Erläuterungen zu diesen KN-Codes der EU,⁵ da die Begriffe und Beschreibungen oft nicht aus sich selbst heraus verständlich oder eindeutig sind. So ist der Warenbezeichnung zu KN-Code 2205 zu entnehmen, dass Wermutwein ein Wein aus frischen Weintrauben ist, der mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert ist. Aus der zusätzlichen Anmerkung Nr. 8 am Anfang des Kapitels 22 geht darüber hinaus hervor, dass Wermutweine unter KN-Code 2205 einen vorhandenen Alkoholgehalt von 7 % vol oder mehr aufweisen müssen. Die Erläuterungen zu KN-Code 2205 informieren überdies, dass Erzeugnisse mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 7 % vol zu KN-Code 2206 00 gehören; daneben finden sich einige Beispiele von unter den KN-Code 2205 fallenden Weinen. Eine Definition des Begriffs „vorhandener Alkoholgehalt“ enthält die zusätzliche Anmerkung Nr. 2 lit. a des Kapitels 22. Eine Definition von Likörwein findet sich in der zusätzlichen Anmerkung Nr. 5 lit. c dieses Kapitels. Allerdings gibt es keinen KN-Code, in dessen Warenbezeichnung Likörwein erwähnt würde. Auch in den Erläuterungen zur KN der EU findet sich die Bezeichnung „Likörwein“ nicht. Entsprechend ihrer Zwecksetzung, im Welthandel die Zollabwicklung zwischen verschiedenen Zollakteuren durch Harmonisierung zu vereinfachen, müssen diese Warenbeschreibungen unabhängig von Definitionen einzelner Zollakteure wie der EU sein. Im Zweifel sind die zollrechtlichen Beschreibungen des Harmonisierten Systems der kleinste gemeinsame Nenner der großen Anzahl in der Weltzollorganisation partizipierender Akteure. Solche Beschreibungen und Definitionen können daher nicht auch Zwecke anderer Rechtsgebiete erfüllen, in denen gegebenenfalls eine Anpassung an die jeweilige Rechtsordnung nötig oder wünschenswert ist und die zudem spezifische Rechtsfolgen und Verfahrensweisen erfordern. Auch wenn das Zollrecht zu den ältesten Rechtsgebieten des Gemeinschafts- bzw. Unionsrechts gehört, macht es daher ein spezifisches Lebensmittelrecht der EU oder ihrer Mitgliedstaaten nicht entbehrlich.

2. Agrarmarktrecht und Lebensmittelrecht

Weitere Rechtsgebiete der EU, in die Weinbauerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse eingeordnet sind, sind das Landwirtschaftsrecht einschließlich des Agrarmarktrechts sowie das Lebensmittelrecht. Begrifflich ist hierzu klarzustellen, dass es zwar eine primärrechtliche Grundlage für Landwirtschaftsrecht gibt (heute Art. 38 ff. AEUV), nicht jedoch für Lebensmittelrecht. Dessen primärrechtliche Grundlage findet sich vielmehr in Einzelermächtigungen verschiedener Politikbereiche wie insbesondere des Verbraucherschutzes (Art. 169 AEUV). Sekundärrechtlich ist das Lebensmittelrecht dadurch definiert, dass sein (Haupt-) Zweck der Schutz des Lebens und der Gesundheit der Menschen sowie der Schutz der Verbraucherinteressen ist (Art. 5 Abs. 1 und Art. 8 der Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002). Die Zwecke des Landwirtschaftsrechts ergeben sich aus Art. 39 Abs. 1 AEUV, wobei aber lebensmittelrechtliche Zwecke als Nebenzwecke verfolgt werden können. Solche Überschneidungen stellen dann Lebensmittelrecht im weiteren Sinne dar.

Da der Binnenmarkt auch die Landwirtschaft und den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen umfasst (Art. 38 Abs. 1 UAbs. 2 S. 1 AEUV), gelten die Binnenmarktkompetenzen grundsätzlich auch im Bereich der Landwirtschaft. Diese beinhalten namentlich die Möglichkeit zur Angleichung der Rechtsvorschriften nach Art. 26 i.V.m. Art. 114 AEUV. Die genannten Kompetenzen – Binnenmarkt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – fallen in die zwischen der EU und ihren Mitgliedstaaten geteilte Zuständigkeit (Art. 4 Abs. 2 lit. a, d und f AEUV). In diesen Bereichen wird die EU gemäß dem Subsidiaritätsprinzip eigentlich nur tätig, falls und soweit die im einzelnen verfolgten Ziele von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend verwirklicht werden können, sondern die Maßnahmen vielmehr auf Unionsebene besser zu verwirklichen sind (Art. 5 Abs. 3 UAbs. 1 EUV). Praktische Wirksamkeit kommt dem Subsidiaritätsprinzip allerdings kaum zu, auch nicht in der Rechtsprechung des EuGH.⁶

⁵ Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union, ABl. EU C 119 vom 29.03.2019, S. 1.

⁶ Streinz, in: Streinz, EUV/AEUV Komm., 3. Aufl. 2018, Art. 5 EUV, Rn 41; Calliess, in: Calliess/Ruffert, EUV/AEUV Komm., 6. Aufl. 2022, Art. 5 EUV, Rn 35; Martinez, in: ebenda, Art. 43 AEUV, Rn 18.

a) Gemeinsame Marktorganisation-Verordnung

Wie das Zollrecht gehört auch das Agrarmarktrecht zu den Unions- bzw. Gemeinschaftsrechtsgebieten, in denen bereits früh zahlreiche Sekundärrechtsakte erlassen wurden. Die Ziele der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) gemäß Art. 39 Abs. 1 AEUV werden u.a. durch eine europäische Marktordnung für landwirtschaftliche Erzeugnisse verfolgt (Art. 40 Abs. 1 UAbs. 1 und 2 lit. c AEUV). Ab 1962 wurden Verordnungen zur schrittweisen Einführung europäischer Marktordnungen für einzelne Erzeugnisse erlassen, so für Getreide, Schweinefleisch, Eier, Geflügelfleisch, Obst und Gemüse⁷ sowie für Wein⁸. Diese Verordnung für Wein wurde 1979 abgelöst durch eine neue Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (GMO-Wein-VO 1979),⁹ die 1987 ihrerseits durch eine neue GMO-Wein-VO abgelöst wurde,¹⁰ welche 1999 durch eine neue GMO-Wein-VO abgelöst wurde,¹¹ die wiederum 2008 durch eine neue GMO-Wein-VO abgelöst wurde.¹² Die GMO-Wein-VO 2008 wurde aufgehoben durch die Verordnung (EG) Nr. 491/2009, mit der die Regelungen betreffend Wein endgültig in die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 verlagert wurden, mit der bereits zuvor Weinregelungen aus der GMO-Wein-VO 1999 ausgegliedert worden waren.¹³ Mit der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wurden vormals einzelne europäische Marktordnungen wie die Bananenmarktordnung (GMO-Bananen-VO), die Milchmarktordnung (GMO-Milch-VO) und die Zuckermarktordnung (GMO-Zucker-VO) zu einer einheitlichen gemeinsamen Marktorganisation zusammengefasst (Einheitliche-GMO-VO).¹⁴ Diese wurde dann durch die noch heute gültige Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (GMO-VO) abgelöst, welche primärrechtlich auf die GAP gestützt wurde, konkret auf Art. 42 Abs. 1 und Art. 43 Abs. 2 AEUV.

Die GMO-VO ist die sekundärrechtliche Grundlage der gemeinsamen Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, konkret für alle Erzeugnisse, die in Anhang I zum AEUV aufgeführt sind, ausgenommen Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur im Sinne der Gesetzgebungsakte der Union über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur (Art. 1 Abs. 1 GMO-VO). Innerhalb der GMO-VO sind die Regelungen zu diesen landwirtschaftlichen Erzeugnissen in verschiedene Sektoren unterteilt, neben den Sektoren Bananen, Milch und Milcherzeugnisse sowie Zucker u.a. in den Sektor Wein (Art. 1 Abs. 2 lit. I und Anhang I, Teil XII GMO-VO), der auch Traubensaft, frische Weintrauben (andere als Tafeltrauben), Weinessig, Tresterwein, Weintrub und Traubentrester umfasst, und den Sektor Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Art. 1 Abs. 2 lit. u und Anhang I, Teil XXI GMO-VO). Ethylalkohol aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen, für den es zuvor keine eigenständige Marktordnung gab, sondern nur besondere Marktmaßnahmen in der Verordnung (EG) Nr. 670/2003, wurde wegen des engen wirtschaftlichen Zusammenhangs mit diesen landwirtschaftlichen Erzeugnissen aufgenommen und wegen der Möglichkeit zur Verwertung von Erzeugnissen unzureichender Qualität sowie von konjunkturellen Produktionsüberschüssen.¹⁵

Unter anderem für den Sektor Wein finden sich Definitionen grundlegender Begriffe (Art. 3 Abs. 1 GMO-VO i.V.m. Anhang II, Teil IV), hier im Zusammenhang mit Reben (Nrn. 1 bis 3), im Zusammenhang mit Erzeugnissen (Nrn. 4 bis 12) und in Bezug auf Alkoholgehalte (Nrn. 13 bis 19), darunter Definitionen für frische Weintrauben (Nr. 4), Weintrub (Nr. 8), Traubentrester (Nr. 9), Brennwein (Nr. 11) oder den vorhandenen Alkoholgehalt (Nrn. 13 und 17). Und unter anderem für den Weinsektor gelten zusätzlich zu den Vermarktungsnormen Begriffsbestimmungen (Defi-

7 Verordnung Nr. 19 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Getreide (ABl. EG P 30 vom 20.04.1962, S. 933); Verordnung Nr. 20 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Schweinefleisch (ABl. EG P 30 vom 20.04.1962, S. 945); Verordnung Nr. 21 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Eier (ABl. EG P 30 vom 20.04.1962, S. 953); Verordnung Nr. 22 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Geflügelfleisch (ABl. EG P 30 vom 20.04.1962, S. 959); Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse (ABl. EG P 30 vom 20.04.1962, S. 965).

8 Verordnung Nr. 24 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein (ABl. EG P 30 vom 20.04.1962, S. 989).

9 Verordnung (EWG) Nr. 337/79 vom 05.02.1979 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG L 54 vom 05.03.1979, S. 1).

10 Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16.03.1987 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG L 84 vom 27.03.1987, S. 1).

11 Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vom 17.05.1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG L 179 vom 14.07.1999, S. 1).

12 Verordnung (EG) Nr. 479/2008 vom 29.04.2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EU L 148 vom 06.06.2008, S. 1).

13 Dazu Erwägungsgründe 8 und 105 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie Erwägungsgrund 3 der Verordnung (EG) Nr. 491/2009.

14 Siehe dazu die Übersicht in Erwägungsgrund 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.

15 Erwägungsgrund 61 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie bereits Erwägungsgrund 3 der Verordnung (EG) Nr. 670/2003.

nitionen) für verschiedene Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Art. 78 Abs. 1 lit. b GMO-VO i.V.m. deren Anhang VII, Teil II). Die dort definierten Begriffe bzw. Bezeichnungen dürfen gemäß Art. 78 Abs. 2 GMO-VO in der Union nur für die Vermarktung eines Erzeugnisses verwendet werden, das den entsprechenden Anforderungen dieses Anhangs genügt; letztlich enthält die GMO-VO also auch Herstellungsregelungen. Die Definitionen umfassen u.a. Wein (Anhang VII, Teil II, Nr. 1 GMO-VO), Weinessig (Nr. 17) und auch Likörwein (Nr. 3). Regelungen für die Herstellung und die Vermarktung von Likörweinen waren nicht bereits in den ersten GMO-Wein-Verordnungen enthalten, sondern wurden erst durch die Verordnung (EWG) Nr. 4252/88 in das Agrarmarktrecht eingeführt.¹⁶ Definitionen von Likörwein finden sich allerdings bereits in der GMO-Wein-VO 1979 (Art. 1 Abs. 4 lit. b i.V.m. Anhang II, Nr. 12) und der GMO-Wein-VO 1987 (Art. 1 Abs. 4 lit. a i.V.m. Anhang I, Nr. 14).

Kategorien von Weinbauerzeugnissen nach Anhang VII, Teil II GMO-VO

1) Wein	8) Perlwein	13) Konzentrierter Traubenmost
2) Jungwein	9) Perlwein mit zugesetzter Kohlen-	14) Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat
3) Likörwein	säure	15) Wein aus eingetrockneten Trauben
4) Schaumwein	10) Traubenmost	16) Wein aus überreifen Trauben
5) Qualitätsschaumwein	11) Teilweise gegorener Traubenmost	17) Weinessig
6) Aromatischer Qualitätsschaumwein	12) Teilweise gegorener Traubenmost	
7) Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure	aus eingetrockneten Trauben	

Likörwein (engl. „liqueur wine“, frz. „vin de liqueur“) bezeichnet nach Anhang VII, Teil II, Nr. 3 GMO-VO das Erzeugnis, das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist (lit. a, Satz 1), das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist (lit. b, 1. Hs.), das gewonnen wird aus teilweise gegorenem Traubenmost oder Wein oder einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse (lit. c, Spiegelstriche 1 bis 3) oder – bei bestimmten Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) – aus Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein (lit. c, Spiegelstrich 4), das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist (lit. d, 1. Hs.) und dem Folgendes zugesetzt wurde (lit. e): jeweils für sich oder als Mischung neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol (Ziff. i, Spiegelstrich 1) oder Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol (Spiegelstrich 2) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse (Ziff. ii): konzentrierter Traubenmost oder eine Mischung eines der unter lit. e Ziff. i genannten Erzeugnisse mit einem unter lit. c erster und vierter Spiegelstrich genannten Traubenmost. Zusätzlich zu der bereits genannten Ausnahmemöglichkeit in lit. c gibt es auch für die Regelungen unter den anderen Buchstaben Ausnahmemöglichkeiten für bestimmte Likörweine mit g.U. oder g.g.A. (lit. a, Satz 2; lit. b, 2. Hs.; lit. c, Spiegelstrich 4; lit. d, 2. Hs.; lit. f). Die in lit. a Satz 2 genannte Ausnahmemöglichkeit betreffend den vorhandenen Alkoholgehalt wurde erst durch Art. 1 Nr. 74, lit. b, Ziff. ii der Verordnung (EU) 2021/2117 eingeführt. Hintergrund der Änderung war die wachsende Nachfrage der Verbraucher nach innovativen Weinbauerzeugnissen mit einem geringeren Alkoholgehalt als dem vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt; die Herstellung solcher vollständig oder teilweise entalkoholisierten Weinbauerzeugnisse sollte auch in der Union rechtlich ermöglicht werden.¹⁷ Es gelten die Begriffsbestimmungen für den Weinsektor aus Anhang II, Teil IV GMO-VO (siehe Rn 18). Danach ist der vorhandene Alkoholgehalt der tatsächlich vorhandene Alkoholgehalt; der Gesamtalkoholgehalt umfasst zusätzlich den potenziellen Alkoholgehalt, welcher durch vollständiges Vergären des enthaltenen Zuckers gebildet werden könnte und der natürliche Alkoholgehalt ist der Gesamtalkoholgehalt des betreffenden Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung. Likörwein muss also grundsätzlich einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweisen und grundsätzlich ein (durch bloße Gärung) umgesetztes und/oder nicht umgesetztes natürliches Ausgangspotenzial von insgesamt mindestens 12 % vol gehabt haben. Er muss aufgespritzt sein (mit durch Destillation gewonnenen alkoholischen Flüssigkeiten auf Basis von Weinbauerzeugnissen) und kann einen (Rest-) Zuckergehalt aufweisen.

Es sind jedoch nicht alle alkoholischen Getränke Gegenstand der GMO-VO als der gemeinsamen Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, da nicht alle Erzeugnisse unter die Kompetenz für die GAP fallen. Maßgeblich ist nicht die allgemeine Definition in Art. 38 Abs. 1 UAbs. 2 AEUV, sondern die Auflistung von Erzeugnissen gemäß Art. 38 Abs. 3 i.V.m. Anhang I AEUV; nur für diese gelten die Art. 39 bis 44 AEUV.

Diese Liste war bereits Anhang zum EWG-Vertrag und orientiert sich am gemeinsamen Zolltarifschema, nämlich der Struktur und den Codes der Kombinierten Nomenklatur (KN-Codes, siehe oben Abschnitt II.1). Sie wurde nur

¹⁶ Erwägungsgrund 1 der Verordnung (EWG) Nr. 4252/88 vom 21.12.1988 über die Herstellung und Vermarktung von in der Gemeinschaft erzeugten Likörweinen (ABl. EG L 373 vom 31.12.1988, S. 59).

¹⁷ Erwägungsgrund 40 der Verordnung (EU) 2021/2117.

einmal geändert mit Wirkung vom 31.12.1959 durch die Verordnung (EWG) Nr. 7a/59,¹⁸ mit der zusätzlich vier Position in die Liste aufgenommen wurden. Aufgenommen wurden aus Kapitel 17 (Zucker und Zuckerwaren) die Position 17.05 mit der Warenbezeichnung „Zucker, Sirupe und Melassen, aromatisiert oder gefärbt (einschließlich Vanille- und Vanillinzucker), ausgenommen Fruchtsäfte mit beliebigem Zusatz von Zucker“ und aus dem Kapitel 22 (Getränke, alkoholhaltige Flüssigkeiten und Essig) die damalige Position 22.10 „Speiseessig“, die heute unter dem KN-Code 2209 geführt wird (Essig kann aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten gewonnen werden, siehe oben Abschnitt I; der Gemeinschaftsnormgeber wollte daher die Märkte für alkoholische Flüssigkeiten und Essig nicht voneinander trennen¹⁹) sowie aus den damaligen Positionen 22.08 und 22.09 (heute KN-Codes 2207 und 2208) die Waren „Äthylalkohol und Spirit, vergällt und unvergällt, mit einem beliebigen Äthylalkoholgehalt, hergestellt aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die in Anhang II des Vertrages aufgeführt sind (ausgenommen Branntwein, Likör und andere alkoholische Getränke, zusammengesetzte alkoholische Zubereitungen – Essenzen – zur Herstellung von Getränken)“. Dadurch werden zulässigerweise grundsätzlich auch landwirtschaftliche Erzeugnisse höherer Verarbeitungsstufen einbezogen.²⁰ Durch die Ausnahme der Unterposition „Branntwein, Likör und andere alkoholische Getränke“, die auf Spirituosen abstellt (dazu Rn 26), sind Spirituosen allerdings nicht Teil der Liste von Erzeugnissen, die Gegenstand der GMO oder überhaupt der GAP werden können. Bereits zuvor in der Liste enthalten waren aus dem Kapitel 22 bestimmter Traubenmost und Wein (Positionen 22.04 und 22.05, heute KN-Code 2204) – worunter Wermutwein und andere aromatisierte Weine aus Weintrauben nicht fallen, da diese unter die nicht gelistete Position 22.06 (heute KN-Code 2205) fallen –, sowie Apfelwein, Birnenwein, Met und andere gegorene Getränke (Position 22.07, heute KN-Code 2206) – wozu auch Sake gehört, nicht jedoch Bier, da dieses unter die nicht gelistete Position 22.03 (heute KN-Code 2203) fällt. Zu diesen landwirtschaftlichen (Verarbeitungs-) Erzeugnissen gibt es aber teilweise andere unionsrechtliche Regelungen.

b) Spirituosenverordnung

Zu den Unionsregelungen in Bezug auf alkoholische Getränke und Flüssigkeiten außerhalb der GMO-VO gehört zum einen die Spirituosenverordnung, nämlich ursprünglich die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 (EWG-Spirituosenverordnung), die abgelöst wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (EG-Spirituosenverordnung), die ihrerseits abgelöst wurde durch die aktuelle Verordnung (EU) 2019/787 (EU-Spirituosenverordnung). Sie regelt die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen (letztlich also Spirituosen-Kennzeichnungsrecht), die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln (z.B. der Bezeichnungsvorbehalt nach Art. 10 Abs. 7 EU-SpVO, Regelungen zu zusammengesetzten Begriffen und zum Anspielungsschutz nach Art. 11 und 12 EU-SpVO oder zur Verwendung des Begriffs „Branntweinessig“ oder anderer Kombinationen nach Anhang I, Kat. 4, lit. h EU-SpVO), den Schutz geographischer Angaben für Spirituosen (mittlerweile allerdings nur noch in Ergänzung zur Verordnung (EU) 2024/1143) und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken.

Sie dient in erster Linie der Lebensmittelsicherheit und dem sonstigen Verbraucherschutz einschließlich der Verbraucherinformation und ist daher Lebensmittelrecht im engeren Sinne,²¹ auch wenn sie formell nur auf Art. 43 Abs. 2 und Art. 114 Abs. 1 AEUV und damit auf Kompetenzen zur GAP und zur Binnenmarktharmonisierung gestützt wurde. Zwar sind Spirituosen als solche nicht in Anhang I zum AEUV gelistet und können daher nicht Gegenstand der GAP sein (siehe Rn 21), Art. 43 Abs. 2 AEUV ist jedoch kompetenzgemäße Grundlage der Regelungen betreffend Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, soweit solcher bei der Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet wird (Art. 1 Abs. 1, Spiegelstrich 2 und Art. 6 SpVO), denn Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist ein landwirtschaftliches (Verarbeitungs-) Erzeugnis gemäß Art. 38 Abs. 3 AEUV i.V.m. dessen Anhang I.²² (Allenfalls insoweit erscheint es vertretbar, wenn der EuGH in Bezug auf ein als „alkoholfreier Gin“ bezeichnetes alkoholfreies Analogprodukt zu Gin, der definitionsgemäß mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt werden müsste (Anhang I, Kat. 20, lit. a EU-SpVO), auf das weite Ermessen des Unionsnormgebers auf dem Gebiet der GAP abstellt.²³)

Die dem Lebensmittelrecht im engeren Sinne zuzuordnenden Sekundärrechtsakte reichen historisch zumeist nicht so weit zurück wie die des Zollrechts und des Agrarmarktrechts und waren anders als jene anfangs keine Verordnungen, sondern ausschließlich Richtlinien, und das sowohl bei den horizontalen Vorschriften des Lebensmittelrechts, die sich nicht auf bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien beziehen (allgemeines Lebensmittel-

18 Verordnung Nr. 7a zur Aufnahme bestimmter Waren in die Liste des Anhangs II des Vertrages zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (ABl. EG P 7 vom 30.01.1961, S. 71).

19 Erwägungsgrund 4 der Verordnung (EWG) Nr. 7a/59.

20 Dazu EuGH, Urteil vom 29.05.1974, Rs. C-185/73, Rn 12 f. und Erwägungsgrund 3 der Verordnung (EWG) Nr. 7a/59.

21 Dazu Löser, [Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Version 2.3 \(06/2026\)](#), Rn 4.

22 Dazu Löser, [Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Version 2.3 \(06/2026\)](#), Fußnote 13.

23 EuGH, Urteil vom 13.11.2025, Rs. C-563/24, Rn 30.

recht)²⁴ als auch bei den vertikalen Vorschriften des Lebensmittelrechts, die sich auf bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien beziehen (besonderes Lebensmittelrecht).²⁵ Im Lebensmittelrecht fand erst um die Jahrtausendwende ein allgemeiner Politikwechsel hin zum Erlass von unmittelbar geltenden Verordnungen statt; das Spirituosenrecht, das seit der ersten Spirituosenverordnung in Gestalt der EWG-Spirituosenverordnung von 1989 in Form einer Verordnung erlassen wurde, stellt insofern eine der wenigen frühen Ausnahmen dar.²⁶ Gebiete des Lebensmittelrechts, die einmal in Form einer Richtlinie geregelt wurden, blieben in der Regel auch bei Erlass von Rechtsakten nach der Jahrtausendwende in Richtlinienform geregelt;²⁷ eine Ausnahme davon stellt etwa die Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 dar.²⁸ Eigentlich folgt aus dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit, wonach die Maßnahmen der Union auch in formaler Hinsicht nicht über das zur Erreichung der Ziele der Verträge erforderliche Maß hinausgehen, ein grundsätzlicher Vorrang der Richtlinienform vor der Verordnungsform (Art. 5 Abs. 4 EUV i.V.m. Art. 296 Abs. 1 AEUV), dem jedoch kaum praktische Wirksamkeit zukommt.²⁹

Die Spirituosenverordnung enthält zwar eine eigene (engere) Definition von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Art. 5 EU-SpVO), baut aber insbesondere bei Spirituosen auf Basis von Weinbauerzeugnissen mangels eigener Definitionen auf den Definitionen der GMO-VO auf, so bei dem Begriff „Brennwein“ (engl. „wine fortified for distillation“, frz. „vin viné“) in der Spirituosenkategorie Branntwein (Anhang I, Kat. 4, lit. a, Ziff. i EU-SpVO) auf der Definition von Brennwein in Anhang II, Teil IV, Nr. 11 GMO-VO, bei „Traubentrester“ (engl. „grape marc“, frz. „marc de raisin“) als dem Ausgangsstoff der Herstellung von Tresterbrand (Anhang I, Kat. 6, lit. a, Ziff. i EU-SpVO) auf der Definition in Anhang II, Teil IV, Nr. 9 GMO-VO oder bei „Weintrub“ (engl. „lees of wine“, frz. „lies de vin“) als einem Ausgangsstoff der Herstellung von Hefebrand (Anhang I, Kat. 12, lit. a EU-SpVO) auf der Definition in Anhang II, Teil IV, Nr. 8 GMO-VO.³⁰

25

Kategorien von Spirituosen (nach Anhang I SpVO) auf Basis von Weinbauerzeugnissen

Kat. 4: Branntwein (auf Basis von Wein, Brennwein oder Weindestillat)

Kat. 5: Brandy / Weinbrand (auf Basis von Branntwein und ggf. Weindestillat)

Kat. 6: Tresterbrand / Trester (auf Basis von Traubentrester)

Kat. 8: Korinthenbrand / Raisin Brandy (auf Basis getrockneter Weinbeeren der roten Rebsorte „Schwarze Korinthe“ oder der weißen Rebsorte „Muscat of Alexandria“)

Kat. 12: Hefebrand / Brand aus Trub (ggf. auf Basis von Weintrub)

Kat. 42: Väkevä glögi / Spritglögg (auf Basis auch von Wein oder weinhaltigen Erzeugnissen)

24 So die Richtlinie zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG P 115 vom 11.11.1962, S. 2645), die Richtlinie 78/663/EWG vom 25.07.1978 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG L 223 vom 14.08.1978, S. 7), Richtlinie 78/664/EWG vom 25.07.1978 zur Festlegung der spezifischen Reinheitskriterien für Stoffe mit antioxydierender Wirkung, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG L 223 vom 14.08.1978, S. 30) oder die Richtlinie 79/112/EWG vom 18.12.1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. EG L 33 vom 08.02.1979, S. 1).

25 So die Richtlinie 73/241/EWG vom 24.07.1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse (ABl. EG L 228 vom 16.08.1973, S. 23), die Richtlinie 73/437/EWG vom 11.12.1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (ABl. EG L 356 vom 27.12.1973, S. 71), die Richtlinie 74/409/EWG vom 22.07.1974 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend Honig (ABl. EG L 221 vom 12.08.1974, S. 10), die Richtlinie 75/726/EWG vom 17.11.1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (ABl. EG L 311 vom 01.12.1975, S. 40), die Richtlinie 76/118/EWG vom 18.12.1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (ABl. EG L 24 vom 30.01.1976, S. 49), die Richtlinie 77/436/EWG vom 27.06.1977 betreffend die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte (ABl. EG L 172 vom 12.07.1977, S. 20) oder die Richtlinie 79/693/EWG vom 24.07.1979 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (ABl. EG L 205 vom 13.08.1979, S. 5).

26 Löser, [Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Version 2.3 \(06/2026\)](#), Rn 2.

27 Siehe etwa Löser, [Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Version 2.3 \(06/2026\)](#), Fußnote 13a.

28 Ursprünglich als Richtlinie 79/112/EWG erlassen (siehe Fußnote 24), die dann von der Richtlinie 2000/13/EG abgelöst wurde, wurde das Kennzeichnungsrecht schließlich als Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erlassen. Siehe dazu Erwägungsgrund 11 der Verordnung.

29 Calliess, in: Calliess/Ruffert, EUV/AEUV Komm., 6. Aufl. 2022, Art. 296 AEUV, Rn 6; derselbe, in: ebenda, Art. 5 EUV, Rn 53; Gellermann, in: Streinz, EUV/AEUV Komm., 3. Aufl. 2018, Art. 296 AEUV, Rn 3.

30 Löser, [Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Version 2.3 \(06/2026\)](#), Rn 19a.

Ähnlich wie bei der Definition von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist Branntwein im Sinne der Spirituosenkategorie 4 des Anhangs I zur Spirituosenverordnung anders – enger – zu verstehen als Branntwein im Sinne der Kombinierten Nomenklatur des Zollrechts oder des (früheren) deutschen Rechts: In den letztgenannten Rechtsgebieten war und ist Branntwein ein veraltetes Synonym für jegliches alkoholische Destillat im Sinne von „Spirituose“, genauer für extraktfreie und extraktarme Spirituosen im Gegensatz vor allem zu Likör (siehe insbesondere die Warenbezeichnung zu KN-Code 2208, in der in den deutschsprachigen Fassungen sowohl der Ursprungsfassung von Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 als auch der aktuellen Fassung des Protokolls 3 zum EWR-Abkommen die Aufzählung „Branntwein, Likör und andere Spirituosen“ verwendet wurde bzw. wird); unter der Spirituosenverordnung umfasst Likör eine bzw. mehrere eigene Kategorien von Spirituosen (Kat. 33 bis 40). Im Gegensatz zu Likörwein (siehe Rn 19) muss Likör nicht auf der Basis von Weinbauerzeugnissen gewonnen werden und aus dem Mindestalkoholgehalt von 14 % vol für Eierlikör und 15 % vol für sonstige Liköre und Spirituosen nach Art. 2 lit. c SpVO folgt, dass sich die tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalte von Likör und Likörwein überschneiden können, weshalb dem Abgrenzungskriterium des Art. 2 lit. e SpVO maßgebliche Bedeutung zukommt, wonach alkoholische Getränke, die unter die KN-Codes 2203, 2204, 2205, 2206 oder 2207 fallen – also u.a. Likörwein und Wermutwein –, nicht unter die Spirituosenverordnung fallen und demnach keine Liköre oder sonstigen Spirituosen sind.

c) Aromatisierte Weinerzeugnisse-Verordnung

Zum anderen gehört zu den Unionsregelungen in Bezug auf alkoholische Getränke und Flüssigkeiten außerhalb der GMO-VO die Verordnung über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung (sowie zwischenzeitlich auch den Schutz geografischer Angaben) von aromatisierten Weinerzeugnissen, die ursprünglich zusammen mit den Regelungen zu Spirituosen als eine gemeinsame Verordnung ergehen sollte, dann aber als eigenständige Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 erlassen wurde, die abgelöst wurde durch die aktuelle Verordnung (EU) Nr. 251/2014.³¹ Ähnlich wie die Spirituosenverordnung für Spirituosen regelt sie die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen (Art. 1 Abs. 1 AromWeinVO). Und wie die Spirituosenverordnung dient sie in erster Linie dem Verbraucherschutz,³² wenngleich sie wie die Spirituosenverordnung formell nur auf Art. 43 Abs. 2 und Art. 114 Abs. 1 AEUV gestützt wurde. Schließlich stellt sie ebenso wie die Spirituosenverordnung eine der wenigen Ausnahmen von Sekundärrechtsakten des Lebensmittelrechts dar, die vor der Jahrtausendwende in Form einer Verordnung erlassen wurden.

Die Aromatisierte Weinerzeugnisse-Verordnung baut grundsätzlich auf der GMO-VO auf, indem sie aromatisierte Weinerzeugnisse definiert als aus Erzeugnissen des Weinsektors gemäß der GMO-VO gewonnene Erzeugnisse, die aromatisiert worden sind (Art. 3 Abs. 1 S. 1 AromWeinVO). Eingeteilt werden die aromatisierten Weinerzeugnisse in die drei Kategorien aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails (Art. 3 Abs. 1 S. 2 AromWeinVO), die jeweils definiert werden (Art. 3 Abs. 2, 3 und 4 AromWeinVO). Ausnahmen in Bezug auf Alkoholgehalte bestehen für vollständig oder teilweise entalkoholisierte Erzeugnisse aller drei Kategorien (Art. 3 Abs. 5 AromWeinVO); eingeführt wurden diese Ausnahmen durch Art. 2 Nr. 1 der Verordnung (EU) 2026/471, um der steigenden Nachfrage der Verbraucher nach innovativen alkoholischen Getränken mit einem niedrigeren Alkoholgehalt gerecht zu werden.³³ Weitere Unterteilungen der drei Kategorien finden sich in Anhang II AromWeinVO (siehe nachstehende Tabelle).

Kategorien, Verkehrsbezeichnungen und Beschreibungen aromatisierter Weinerzeugnisse nach Anhang II AromWeinVO		
A. Aromatisierte Weine	B. Aromatisierte weinhaltige Getränke	C. Aromatisierte weinhaltige Cocktails
1. Aromatisierter Wein	1. Aromatisiertes weinhaltiges Getränk	1. Aromatisierter weinhaltiger Cocktail
2. Wein-Aperitif	2. Aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetztem Alkohol	2. Weinhaltiger Cocktail
3. Wermut / Wermutwein	3. Sangría / Sangria	3. Aromatisierter Traubenperlmost
4. Bitterer aromatisierter Wein	4. Clarea	4. Schaumwecocktail
5. Aromatisierter Wein mit Ei	5. Zurra	
6. Väkevä viiniglögi / Starkvinsglögg	6. Bitter Soda	
	7. Kalte Ente	
	8. Glühwein	
	9. Viiniglögi / Vinglögg / Karštas vynas	
	10. Maiwein	
	11. Maitrank	
	12. Pelin	
	13. Aromatizovaný dezert	
	14. Wino ziolowe	

31 Löser, [Die Spirituosenverordnung der Europäischen Union, Version 2.3 \(06/2026\)](#), Rn 3 und Fußnote 5.

32 Siehe die Erwägungsgründe 1, 4, 6, 7, 9, 11 und 13 gegenüber den Erwägungsgründen 5 und 11 Satz 2 der AromWeinVO.

33 Erwägungsgrund 32 der Verordnung (EU) 2026/471.

Wermutwein (oder kurz „Wermut“, engl. und frz. „Vermouth“, ital. „Vermut“) ist nach Anhang II, lit. A, Nr. 3 AromWeinVO aromatisierter Wein (Anhang II, lit. A, Nr. 1 bzw. Art. 3 Abs. 2 AromWeinVO), der sich dadurch von sonstigen aromatisierten Weinen unterscheidet, dass sein charakteristisches Aroma durch die Verwendung geeigneter, aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe erzielt wird (Anhang II, lit. A, Nr. 3, Spiegelstrich 2 AromWeinVO). Die Pflanzengattung Artemisia umfasst neben dem für das Getränk (mittelbar auch in anderen Sprachen) namengebenden Wermutkraut (oder kurz Wermut, lat. *Artemisia absinthium*) z.B. auch Gemeinen Beifuß (*Artemisia vulgaris*), Strand-Beifuß (*Artemisia maritima*), Estragon (*Artemisia dracunculus*) und Kanarischen Beifuß (*Artemisia thuscula*). Das frühere Erfordernis, dass Wermutwein zur Herstellung mit Alkohol versetzt wurde, ist durch Art. 3 Nr. 11, lit. a der Verordnung (EU) 2021/2117 dahingehend geändert worden, dass er mit Alkohol versetzt sein kann (Anhang II, lit. A, Nr. 3, Spiegelstrich 1 AromWeinVO), aber nicht mehr muss. Der Grund für diese Änderung war, dass es aufgrund des technischen Fortschritts mittlerweile möglich ist, Wermutwein auch ohne Zusatz von Alkohol herzustellen.³⁴ Als besondere Voraussetzung könnte dieser Spiegelstrich entfallen, da für aromatisierten Wein schon allgemein gilt, dass er mit Alkohol versetzt sein kann (Art. 3 Abs. 2 lit. c AromWeinVO). Im Übrigen gilt nach den allgemeinen Voraussetzungen für aromatisierten Wein auch für Wermutwein, dass er aus einem oder mehreren der Weinbauerzeugnisse gemäß Anhang II, Teil IV, Nr. 5 (durch Zusatz von Alkohol stummgemachter Most aus frischen Weintrauben) und Anhang VII, Teil II, Nrn. 1 und 3 bis 9 der GMO-VO (u.a. Wein und Likörwein) gewonnen werden muss, ausgenommen „Retsina“-Wein³⁵ (Art. 3 Abs. 2 lit. a AromWeinVO), dass bei ihm der Anteil der Weinbauerzeugnisse gemäß lit. a mindestens 75 % des Gesamtvolumens ausmachen muss (lit. b), dass er mit Farbstoffen versetzt sein kann (lit. d), dass er mit Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder beidem versetzt sein kann (lit. e), dass er gesüßt sein kann (lit. f) und dass er einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 14,5 % vol und weniger als 22 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweisen muss (lit. g), wovon jedoch Ausnahmen sowohl für einen niedrigeren vorhandenen Alkoholgehalt als auch einen niedrigeren Gesamtalkoholgehalt möglich sind, wenn der Wermutwein aus Weinbauerzeugnissen gewonnen wird, die vollständig oder teilweise einer Entalkoholisierung unterzogen wurden (Art. 3 Abs. 5 AromWeinVO). Die Aromatisierung, der Zusatz von Alkohol, die Färbung und die Süßung sind in Anhang I AromWeinVO näher definiert. Wermutwein muss folglich einen tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt aufweisen, dessen Mindest- und Höchstwert nur geringfügig unter denen von Likörwein (siehe Rn 19) liegen (der Mindestalkoholgehalt um 0,5 Volumenprozentpunkte und der Höchstalkoholgehalt darf 22 % vol nicht erreichen), dessen Spannweite sich also weitgehend mit dem von Likörwein deckt, er musste früher wie Likörwein aufgespritzt sein, braucht dies aber heute nicht mehr zu sein und er kann wie Likörwein einen (Rest-) Zuckergehalt aufweisen. Zudem gibt es ähnlich wie bei Likörwein Ausnahmen für die Alkoholgehalte bei Herstellung auf Basis vollständig oder teilweise entalkoholisierter Weinbauerzeugnisse.

III. Likörweine und Wermutweine

Das Aufspritzen der Likörweine hat verschiedene historische Gründe. Um etwa zu vermeiden, dass aller vergärungsfähige Zucker vergoren wird und so einen höheren Restzuckergehalt zu bewahren, kann die Gärung durch Zugabe höherprozentigen Alkohols unterbrochen werden (Stumm machen), denn sobald die Alkoholkonzentration die Alkoholtoleranz der jeweiligen Hefe überschreitet, kann diese Zucker nicht mehr in Alkohol umwandeln (siehe Rn 5). Eine Unterbrechung der Gärung durch Kälte kam vor Erfindung der Kältemaschine jedenfalls in warmen Regionen nicht in Betracht. Eine Gärung kann auch durch Zugabe von Schwefel unterbrochen werden (Stummschwefeln), brachte aber früher die Gefahr einer Überschwefelung mit sich. Die konservierende Wirkung von Alkohol machte man sich auch nach einer Gärung zunutze, um Wein länger lagern oder transportieren zu können. Andere Konservierungsmethoden waren das Harzen (geharzt wird heute nur noch Retsina, siehe Fußnote 35) sowie das Schwefeln.

Nicht zufällig kommen die bekanntesten Likörweine aus dem Mittelmeergebiet und anderen warmen Regionen: Der in anderen Ländern vor allem von englischen Händlern bekanntgemachte Sherry (span. „(Vino de) Jerez“, frz. „Xérès“, engl. „Sherry“) aus Spanien, der dann ebenfalls vor allem von Briten gehandelte Portwein (port. „(Vinho do) Porto“, engl. „Port (wine)“) aus Portugal, der in seiner heutigen Form von den Briten weiterentwickelte Madeirawein oder kurz Madeira (port. „(Vinho da) Madeira“) von der portugiesischen Insel Madeira, der Malagawein oder kurz Malaga (span. „(Vino de) Málaga“) aus Spanien, der von einem britischen Kaufmann in Analogie zum Madeira entwickelte Marsala (ital. „Marsala“) von der italienischen Insel Sizilien sowie der Mavrodaphne von der griechischen Insel Kefalonia (griech. „Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας“), der Mavrodaphne aus der griechischen Stadt Patras (griech. „Μαυροδάφνη Πατρών“) und der Samos (griech. „Σάμος“) von der griechischen Insel Samos. Entsprechend ihrer

³⁴ Erwägungsgrund 81 Satz 2 der Verordnung (EU) 2021/2117.

³⁵ Retsina (griech. „Ρετσίνα“) ist ein Wein aus Griechenland, der aus mit Aleppokiefernharz behandeltem Traubenmost hergestellt wird (Anhang VII, Teil II, Nr. 1, Satz 3 GMO-VO). Näher dazu Art. 3 Abs. 1 i.V.m. Anhang I, Teil A, Anlage 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934.

Herstellungsweise werden die Likörweine eingeteilt in solche, die während der Gärung aufgespritzt werden (Portwein, Madeirawein, Malagawein, Marsala) und solche, die nach der vollständigen Vergärung aufgespritzt werden (Sherry, Mavrodaphne).

Die Bezeichnungen aller vorgenannten Likörweine sind geschützte Ursprungsbezeichnungen. Nach der auch für Likörweine geltenden Definition des Art. 93 Abs. 1 lit. a GMO-VO setzen Ursprungsbezeichnungen u.a. voraus, dass das Erzeugnis seine Qualität oder Eigenschaften ausschließlich oder überwiegend den geografischen Verhältnissen verdankt, sein Ursprung in einem bestimmten Ort, in einer bestimmten Gegend oder in einem bestimmten Land liegt, es aus Weintrauben gewonnen wird, die ausschließlich aus diesem geografischen Gebiet stammen und seine Herstellung in diesem geografischen Gebiet erfolgt. Diese und weitere Konkretisierungen des jeweiligen Erzeugnisses ergeben sich aus dessen Produktspezifikation (Art. 94 GMO-VO). Für Portwein ist das bestimmte geografische Gebiet das im Einzelnen genau umrissene Gebiet des Douro-Tales; das bestimmte geografische Gebiet für Sherry ist das sogenannten Sherry-Dreieck um die Stadt Jerez de la Frontera. Geregelt bzw. beschrieben werden auch verschiedene Typen innerhalb der jeweiligen g.U., bei Portwein beispielsweise der ursprüngliche, aus roten Rebsorten hergestellte rote Portwein, der sich seinerseits in ruby (rubinrote) und tawny (gelbbraune) Portweine untergliedert, der seit Anfang des 20. Jahrhunderts auf dem Markt befindliche, aus weißen Rebsorten hergestellte weiße Portwein sowie der seit 2007 vermarktete roséfarbene Portwein.³⁶ Während in den Produktspezifikationen neben Konkretisierungen auch zusätzliche Anforderungen enthalten sein können, die über die Anforderungen der Unionsrechtsakte hinausgehen, sind Ausnahmen von den Anforderungen des Unionsrechts nur möglich, wenn sie unionsrechtlich zugelassen sind. In der GMO-VO sind zahlreiche Ausnahmemöglichkeiten für bestimmte Likörweine mit g.U. oder g.g.A. vorgesehen (siehe Rn 19), von denen die Kommission im Wege delegierter Rechtsakte Gebrauch gemacht hat. Nach den insoweit auf Art. 109 Abs. 1 lit. b GMO-VO gestützten Ausnahmemöglichkeiten gemäß Art. 5 Abs. 1 und 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 können Produktspezifikationen Ausnahmen von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet vorsehen; Art. 5 Abs. 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 erlaubt unmittelbar, dass bei Likörweinen mit den g.U. „Condado de Huelva“, „Málaga“ und „Jerez“/„Xérès“/„Sherry“ der aus der Rebsorte Pedro Ximénez gewonnene Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, dem zur Verhinderung der Gärung neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, aus der (außerhalb des Sherry-Dreiecks gelegenen) Region Montilla-Moriles stammen darf. Art. 6 i.V.m. Anhang III, lit. B, Nr. 6 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 behält unmittelbar die traditionellen spezifischen Begriffe port. „vinho doce natural“, span. „vino dulce natural“, ital. „vino dolce naturale“, griech. „οίνος γλυκός φυσικός“ solchen Likörweinen mit g.U. vor, die bestimmte zusätzliche Anforderungen erfüllen und insbesondere nicht durch Zusatz von Traubenmost gesüßt wurden (Spiegelstrich 3; die deutschsprachige Fassung ist missverständlich formuliert). Für alle Likörweine unabhängig von einer g.g.A. oder g.U. bestimmt Art. 3 Abs. 3 i.V.m. Anhang I, Teil B, lit. B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33, dass der Gesamtschwefeldioxidgehalt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch den Wert von 150 mg/l nicht überschreiten darf, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt, und den Wert von 200 mg/l nicht überschreiten darf, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

Wermutweine waren ursprünglich der Sache nach aromatisierte Likörweine. Die Entwicklungslinie des modernen Wermutweins geht zurück auf ab dem Ende des 18. Jahrhunderts in Turin aromatisierten und verkauften Wein, der aus den umliegenden Gebieten des Herzogtums Savoyen-Piemont gestammt haben dürfte. Aus Turin und dem Piemont stammt auch der einzige Wermutwein mit geschützter geografischer Angabe: Der „Vermut di Torino“, auch „Vermouth di Torino“. Nach der für Wermutweine und andere aromatisierte Weine und Weinerzeugnisse geltenden Definition des Art. 46 Abs. 2 der neuen Qualitätsverordnung (EU) 2024/1143 – aromatisierte Weine und sonstige Weinerzeugnisse sind keine Weine im Sinne von Art. 2 Abs. 1 lit. a der neuen Qualitätsverordnung i.V.m. Art. 92 Abs. 1 GMO-VO, sondern (sonstige) landwirtschaftliche Erzeugnisse im Sinne von Art. 5 Abs. 1 UAbs. 2 der neuen Qualitätsverordnung – setzen geografische Angaben voraus, dass das Erzeugnis aus einem bestimmten Ort, einer bestimmten Region oder einem bestimmten Land stammt, seine Qualität, Ansehen oder andere Eigenschaften wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sind und dass wenigstens einer seiner Produktionsschritte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgt. Die Konkretisierungen ergeben sich aus der Produktspezifikation (Art. 49 QualitätsVO) des jeweiligen Erzeugnisses. Für Vermut di Torino ist das abgegrenzte geografische Gebiet die Region Piemont. Charakteristisch für den Wermutwein aus Turin und später andere in der Region Piemont hergestellte Wermutweine waren und sind deren durch die Verwendung einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen zur Aromatisierung entstandenen komplexen Aromatiken, weshalb Wermutweine mit komplexen Aromatiken heute unabhängig von ihrer Herkunft als Wermutweine italienischen Stils bezeichnet werden. Im Gegensatz dazu sind Wermutweine spanischen Stils solche, deren herausstehendes Aroma allein oder fast ausschließlich von Artemisia-Arten stammt. Allgemein gelten für Wermutweine die Vorgaben zu zulässigen Herstellungsverfahren gemäß Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anhang II, lit. A, Nr. 3 i.V.m. Anhang I AromWeinVO sowie Art. 1 i.V.m. dem Anhang der auf Art. 4 Abs. 2 AromWeinVO gestützten Delegierten Verordnung (EU) 2017/670.

³⁶ Dazu Probst, Portwein, 1. Aufl. 2017, S. 48 ff. Die engl. Bezeichnungen „ruby“ und „tawny“ belegen den brit. Einfluss.