

Die Grundkategorie Whisk(e)y nach EU- und US-Recht

Whisky/Whiskey ist eine Spirituose, die auf Basis von Getreide hergestellt wird, das zumindest teilweise gemälzt wurde. Das Mälzen des Getreides initiiert dessen Keimvorgang, wodurch das im Getreide enthaltene Polysaccharid Stärke in kleinere Zuckermoleküle (Oligo- und Monosaccharide) aufgespaltet werden kann, die dann wiederum im Rahmen der späteren alkoholischen Gärung zu (Ethyl-) Alkohol abgebaut werden können. Das Darren des Getreides stoppt den Keimvorgang, damit die Saccharide nicht verbraucht werden, sondern für die Vergärung zur Verfügung stehen. Die nach der Vergärung stattfindende Destillation erfolgt (nach Unionsrecht) zu weniger als 94,8 % vol bzw. (nach US-Recht) zu weniger als 95 % vol, sodass das Destillat noch das Aroma (den Geruch und den Geschmack) der Ausgangsstoffe aufweist. Das Destillat muss nach Unionsrecht für mindestens drei Jahre fassgereift werden. US-amerikanischer Whisky/Whiskey, der diese Mindestreifungszeit nicht erfüllt, darf in der EU nicht als Whisky/Whiskey vermarktet werden.

Auch darf Whisky/Whiskey nach Unionsrecht weder gesüßt noch aromatisiert werden; US-amerikanischer Whisky/Whiskey, der aromatisiert wurde, darf in der EU nicht als Whisky/Whiskey vermarktet werden. Nach Unionsrecht darf Whisky/Whiskey nur zur Anpassung der Farbe ausschließlich Zuckerkulör (E 150a) zugefügt werden. Darüber hinausgehende Färbungen führen dazu, dass die Spirituose in der EU nicht als Whisky/Whiskey vermarktet werden darf. Auch nach US-amerikanischem Recht weder aromatisiert noch gefärbt werden dürfen die Straight Whisk(e)ys. Einer solchen Unterkategorie bedarf es im Unionsrecht nicht, da die Anforderungen nach der EU-Spirituosenverordnung generell streng sind.

Der Alkoholgehalt des Endproduktes muss nach US-amerikanischem wie Unionsrecht mindestens 40 % vol betragen.

Wichtige Unterkategorien von Whisk(e)y

Weltmarktführer mit den führenden Produkten in der Kategorie Whisky/Whiskey sind:

- Johnnie Walker Scotch Whisky (red label)
- Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey (black label)
- Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey (white label)

Die Bezeichnung als Scotch Whisky ist eine der geografischen Angaben für Spirituosen, die in der EU eingetragen und geschützt sind. Mit ihnen wird eine Spirituose als aus einem abgegrenzten geografischen Gebiet – einem Land, einer Region oder einem Ort – stammend gekennzeichnet, wobei eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder ein sonstiges Merkmal der Spirituose im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sein muss. Im Falle der geografischen Angabe „Scotch Whisky“ oder kurz „Scotch“ ist z.B. Voraussetzung, dass der Whisky im Landesteil Schottland des Vereinigten Königreichs destilliert und gereift wurde. In Bezug auf Whisky/Whiskey gibt es daneben die g.A. „Irish Whiskey“/„Irish Whisky“/„Uisce Beatha Eireannach“, die u.a. die Herstellung und Reifung auf der Insel Irland (Republik Irland / Landesteil Nordirland des UK) voraussetzt, die g.A. „Whisky breton“/„Whisky de Bretagne“ (fast das gesamte Gebiet der Bretagne, Frankreich) sowie die g.A. „Whisky alsacien“/„Whisky d'Alsace“ (das Elsass in Gestalt der Departements Unterrhein und Oberrhein, Frankreich).

Die Bezeichnung als „Bourbon Whisky“/„Bourbon Whiskey“/„Bourbon“ ist nach US-amerikanischem Bundesrecht eine bestimmte Unterkategorie von Whisky. Sie ist Whisk(e)y vorbehalten, der in den USA destilliert und gereift wurde. Die Maische, aus der er hergestellt wird, muss zu mindestens 51 % aus Mais bestehen, die Destillation muss zu weniger als 80 % vol erfolgen und er muss in einer Konzentration von maximal 62,5 % in neuen ausgekohnten Eichenholzfässern gelagert werden (eine Mindestreifungsdauer ist allerdings nicht vorgegeben). Zudem darf Bourbon Whisk(e)y auch ohne die Zusatzbezeichnung „straight“ nicht aromatisiert oder gefärbt werden. Bei Straight Bourbon Whisk(e)y ist zusätzlich eine Mindestreifungszeit von zwei Jahren erforderlich. Die Bezeichnung als Kentucky (Straight) Bourbon Whisk(e)y setzt voraus, dass der Whisk(e)y im US-Bundesstaat Kentucky hergestellt wurde. Die Bezeichnung Bourbon geht nach verbreiteter Ansicht auf den Bourbon County im Bundesstaat Kentucky zurück, nach einer anderen Ansicht auf die Bourbon Street im französischen Viertel von New Orleans im Bundesstaat Louisiana – in beiden Fällen lässt sie sich letztlich auf das französische Adelsgeschlecht der Bourbonen zurückführen (nach dem auch die Insel Réunion benannt war und die in dieser Region angebaute Vanille benannt ist). Bourbon ist in der EU nicht als geografische Angabe für Spirituosen eingetragen, obwohl seit 2008 auch von und für außerhalb der EU entsprechende Anträge gestellt werden können; innerhalb der EU sind die Bezeichnungen „Bourbon Whisky“/„Bourbon Whiskey“/„Bourbon“ jedoch seit 1994 aufgrund einer Vereinbarung zwischen der EU und den USA zur gegenseitigen Anerkennung und zum Schutz bestimmter Spirituosen durch die ehemalige Verordnung (EG) Nr. 1267/94 und aktuell die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 geschützt.

Die Bezeichnung als Tennessee Whisk(e)y wurde erst 2013 durch das Recht des US-Bundesstaates Tennessee gesetzlich fixiert. Der Sache nach handelt es sich um einen Bourbon Whisk(e)y (allerdings ohne dessen Aromatisierungs- und Färbungsausschluss), bei dem das Destillat vor der Reifung zusätzlich durch Ahorn-Holzkohle filtriert wurde (sogenannter Lincoln County Process; eine Ausnahme von diesem Erfordernis besteht im Ergebnis just für die einzige im Lincoln County verbliebene Destillerie, die noch Tennessee Whiskey herstellt: Prichard's Distillery), zudem müssen die Herstellung und die Reifung im Bundesstaat Tennessee stattgefunden haben. Bei Straight Tennessee Whisk(e)y bzw. Tennessee Straight Whisk(e)y ist zusätzlich eine Mindestreifungszeit von zwei Jahren erforderlich, zudem darf so bezeichneter Tennessee Whisk(e)y nicht aromatisiert oder gefärbt worden sein. Wie Bour-

bon ist Tennessee Whisk(e)y in der EU nicht als geografische Angabe geschützt, sondern es besteht lediglich seit 1994 ein Bezeichnungsschutz durch die oben genannten Verordnungen.

Die englischsprachigen Bezeichnungen Whisky und Whiskey leiten sich vom gälischen Begriff für „Wasser des Lebens“ ab, der als lateinisch „aqua vitae“ und französisch „eau-de-vie“ verschiedene bzw. generell Spirituosen bezeichnete und bezeichnet. In Schottland ist die Form „Whisky“ und in Irland die Form „Whiskey“ vorherrschend; mit Auswanderern fanden beide Formen ihren Weg in die USA, wo die Form „Whiskey“ häufiger verwendet wird als die Form „Whisky“. Die nach Unionsrecht innerhalb der EU vorgesehenen Bezeichnungen und eingetragenen geografischen Angaben dürfen in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung der Spirituosen gemäß Art. 15 der EU-Spirituosenverordnung nicht übersetzt werden.

Rauch- und Torfaromen, weiches Aromenprofil

Die für einige Whiskies/Whiskeys (es ist fraglich, ob das Übersetzungsverbot auch für die Pluralbildung gilt) typischen Rauch- und Torfaromen kommen meist vom Darren des gemälzten Getreides: Über (Holz-) Feuer gedarrtes Malz nimmt Raucharomen an; wird dabei als Brennmaterial Torf verwendet, auch Torfaromen. Daneben kann auch die Reifung in ausgekohlten Holzfässern (charred wooden casks; in den USA seit dem Ende des 18. Jahrhunderts für die Reifung einiger Whisk(e)y's verwendet) zu rauchigen Aromen führen. Zwar wird weder das Darren von Getreide noch das Auskohlen von Holzfässern in den Prozessschritten aufgeführt, die nach Unionsrecht für die Herstellung von Whisky/Whiskey vorgesehen sind. Das Darren gehört jedoch zum Prozessschritt des Mälzens, der vorausgesetzt wird (siehe Anhang, linke Spalte, Hervorhebung in Orange). Da es keine einschränkenden Vorgaben für das Mälzen gibt, ist zum Darren eine direkte Befuerung mit oder ohne Torf ebenso zulässig wie eine indirekte Befuerung oder anderweitige Erhitzung. Und für den vorgesehenen Prozessschritt der Reifung in Holzfässern (siehe Anhang, linke Spalte, Hervorhebung in Blau) gibt es nach der EU-Spirituosenverordnung (über Art. 4 Abs. 11 hinaus) weder für das während der Reifung herrschende Klima noch für die zur Herstellung der Fässer zu verwendende Holzart oder die zulässigen Behandlungsmöglichkeiten des Holzes einschränkende Vorgaben. (Dass nicht ausgeschlossene Ausführungsvarianten vorgegebener oder zumindest zulässiger Prozessschritte ihrerseits zulässig sind, belegt auch Art. 12 Abs. 3a lit. b der EU-Spirituosenverordnung: Diese Regelung setzt für bestimmte Kategorien von Spirituosen – darunter Whisky/Whiskey – die Zulässigkeit der sogenannten Veredelung voraus, bei welcher die Spirituose in einem Holzfass gereift wird, in dem zuvor eine andere Spirituose gelagert wurde, obwohl die Veredelung in keiner dieser Spirituosenkategorien erwähnt wird.)

Die Reifung in ausgekohlten Fässern kann zudem das Mundgefühl des Brennens abmildern und zu einem weicheeren Aromenprofil führen – ähnlich wie die Filtration durch Ahorn-Holzkohle (charcoal mellowing, Lincoln County Process). Dieser Lincoln County Process ist ein in Tennessee seit dem 19. Jahrhundert praktizierter Prozessschritt, der allerdings nach Unionsrecht für die Herstellung von Whisky/Whiskey nicht vorgesehen ist und mit den Vorgaben kollidiert, dass die Spirituose ausschließlich durch Ausführung der aufgeführten Prozessschritte hergestellt wird und das endgültige Destillat die Farbe, das Aroma und den Geschmack bewahrt, die beim aufgeführten Herstellungsprozess entstanden sind (siehe Anhang, linke Spalte, Hervorhebung in Rot). Nach der Rechtsprechung des Gerichtshofes der Europäischen Union sind die Vorgaben der Spirituosenkategorien abschließend; selbst traditionelle Herstellungsverfahren können nur berücksichtigt werden, wenn diese Möglichkeit erwähnt wird (EuGH, Urteil vom 25.10.2018, Rs. C-462/17). Dem Zweck nach kann es grundsätzlich keinen Unterschied machen, ob es sich dabei um rein additive, rein subtraktive oder additive und subtraktive Prozessschritte handelt (nur die rein subtraktive Filtration gilt unionsrechtlich als herkömmliches Lebensmittelzubereitungsverfahren). Die Ähnlichkeit der fraglichen Filtration durch Holzkohle zur zulässigen Reifung in ausgekohlten Holzfässern führt zu keiner anderen Bewertung. Eine Ergänzung der unionsrechtlichen Kategorie Whisky/Whiskey um die Möglichkeit der Filtration durch Ahorn-Holzkohle wäre mit dem Verbraucherschutz vereinbar und wünschenswert; bis dahin jedoch darf so hergestellter Whisk(e)y – insbesondere also Tennessee Whisk(e)y mit Ausnahme von Prichard's Tennessee Whiskeys, bei denen der zusätzliche Prozessschritt tatsächlich nicht zur Anwendung kommt – in der EU unter dieser Kategoriebezeichnung nicht vermarktet werden, woran auch der durch die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 gewährte Bezeichnungsschutz nichts ändert.

Mischgetränke

Mischgetränke wie Whiskey & Cola sind unter dieser Bezeichnung auch als Fertigmischgetränke (Alkopops) rechtlich nicht zu beanstanden (so nicht nur aus wettbewerbsrechtlicher Sicht bereits OLG Frankfurt, Urteil vom 25.03.2010, Az. 6 U 219/09; vorgehend anderer Auffassung LG Wiesbaden, Urteil vom 29.10.2009, Az. 13 O 86/09; ferner OLG Frankfurt, Hinweisbeschluss vom 21.04.2011 und Berufungszurückweisungsbeschluss vom 01.06.2011, Az. 6 U 43/11; vorgehend spirituosensrechtlich erneut anderer Auffassung LG Wiesbaden, Urteil vom 18.02.2011, Az. 13 O 6/10; mittlerweile ist die Rechtslage durch die engere Formulierung in Art. 11 Abs. 1 lit. b der EU-Spirituosenverordnung gegenüber der Formulierung in Art. 10 Abs. 2 der EG-Spirituosenverordnung eindeutig in diesem Sinne gefasst worden).

Der für Bourbon und Straight Whisk(e)y geltende Aromatisierungs- und Färbungsausschluss nach US-Recht, der in Bezug auf Bourbon Whisk(e)y über die Verordnung (EG) Nr. 936/2009 zum Bezeichnungsschutz auch in der EU gilt, wo im Übrigen – mit Ausnahme der Farbanpassung durch Zuckerkulör – für jeglichen Whisky/Whiskey die Süßung, Aromatisierung und Färbung ausgeschlossen ist, hat bei Mischgetränken wie Whiskey & Cola keine praktische Bedeutung, da die Ausschlüsse nicht auch für den nichtalkoholischen Getränkeanteil gelten.

Anhang: Normierungen betreffend Whisk(e)y

EU-Spirituosenverordnung, Anhang I, Kategorie 2	Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, Unterteil I, § 5.143 des Code of Federal Regulations (US Bundesrecht)	Titel 57, Kapitel 2, § 57-2-106 des Tennessee Code																								
<p align="center">2. Whisky oder Whiskey</p> <p>a) Whisky oder Whiskey ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Ausführung aller folgender Prozessschritte hergestellt wird:</p> <p>i) Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide (auch mit ganzen Körnern nicht gemälzter Getreidearten), die</p> <ul style="list-style-type: none"> – durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen, auch mit anderen natürlichen Enzymen, verzuckert wird, – mit Hefe vergoren wird; <p>ii) jede Destillation erfolgt zu weniger als 94,8 % vol, sodass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist;</p> <p>iii) mindestens dreijährige Reifung des endgültigen Destillats in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern.</p> <p>Das endgültige Destillat, dem nur Wasser und einfaches Zuckerkulör (zur Färbung) zugesetzt werden dürfen, bewahrt die Farbe, das Aroma und den Geschmack, die beim Herstellungsprozess gemäß den Ziffern i, ii und iii entstanden sind.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Whisky oder Whiskey beträgt 40 % vol.</p> <p>c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.</p> <p>d) Whisky oder Whiskey darf selbst zur Abrundung des Geschmacks weder gesüßt noch aromatisiert werden noch andere Zusätze als zur Anpassung der Farbe verwendetes Zuckerkulör (E 150a) enthalten.</p> <p>e) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Whisky“ oder „Whiskey“ darf nur dann durch den Begriff „Single Malt“ ergänzt werden, wenn die Spirituose ausschließlich aus gemälzter Gerste in einer einzigen Brennerei destilliert wurde.</p>	<p align="center">§ 5.143 – Whisky.</p> <p>(a) <i>The class whisky.</i> “Whisky” or “whiskey” is distilled spirits that is an alcoholic distillate from a fermented mash of any grain distilled at less than 95 percent alcohol by volume (190° proof) having the taste, aroma, and characteristics generally attributed to whisky, stored in oak barrels (except that corn whisky need not be so stored), and bottled at not less than 40 percent alcohol by volume (80° proof), and also includes mixtures of such distillates for which no specific standards of identity are prescribed.</p> <p>(b) <i>Label designations.</i> [...] The word “bourbon” may not be used to describe any whisky or whisky-based distilled spirits not distilled and aged in the United States. [...]</p> <p>(c) <i>Types of whisky.</i> The following tables set out the designations for whisky. Table 1 sets forth the standards for whisky that are defined based on production, storage, and processing standards [...]. For the whiskies listed in Table 1, a domestic whisky may be labeled with the designation listed, when it complies with the production standards in the subsequent columns. The “source” column indicates the source of the grain mash used to make the whisky. The “distillation proof” indicates the allowable distillation proof for that type. The “storage” column indicates the type of packages (barrels) in which the spirits must be stored and limits for the proof of the spirits when entering the packages. [...] The use of the word “straight” is a further designation of a type, and is optional.</p> <p align="center">Table 1 to Paragraph (c)</p> <table border="1" data-bbox="752 949 1485 1465"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Source</th> <th>Distillation proof</th> <th>Storage</th> <th>Neutral spirits permitted</th> <th>Allowable coloring, flavoring, blending materials permitted</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(2) Bourbon Whisky, ...</td> <td>Fermented mash of not less than 51%, respectively: Corn, ...</td> <td>160° or less</td> <td>Charred new oak barrels at 125° or less</td> <td>No</td> <td>Yes, except for bourbon whisky.</td> </tr> <tr> <td>(4) Straight Whisky</td> <td>Fermented mash of less than 51% corn, ...</td> <td>160° or less</td> <td>Charred new oak barrels at 125° or less for a minimum of 2 years</td> <td>No</td> <td>No.</td> </tr> <tr> <td>(5) Straight Bourbon Whisky, ...</td> <td>Fermented mash of not less than 51%, respectively: Corn, ...</td> <td>160° or less</td> <td>Charred new oak barrels at 125° or less for a minimum of 2 years</td> <td>No</td> <td>No.</td> </tr> </tbody> </table>	Type	Source	Distillation proof	Storage	Neutral spirits permitted	Allowable coloring, flavoring, blending materials permitted	(2) Bourbon Whisky, ...	Fermented mash of not less than 51%, respectively: Corn, ...	160° or less	Charred new oak barrels at 125° or less	No	Yes, except for bourbon whisky.	(4) Straight Whisky	Fermented mash of less than 51% corn, ...	160° or less	Charred new oak barrels at 125° or less for a minimum of 2 years	No	No.	(5) Straight Bourbon Whisky, ...	Fermented mash of not less than 51%, respectively: Corn, ...	160° or less	Charred new oak barrels at 125° or less for a minimum of 2 years	No	No.	<p>§ 57-2-106 – Restrictions on labeling of intoxicating liquors as Tennessee Whiskeys (Beschränkungen für die Bezeichnung berauschender Getränke als Tennessee Whiskeys)</p> <p>(a) An intoxicating liquor may not be advertised, described, labeled, named, sold or referred to for marketing or sales purposes as “Tennessee Whiskey,” “Tennessee Whisky,” “Tennessee Sour Mash Whiskey,” or “Tennessee Sour Mash Whisky” unless the intoxicating liquor is:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Manufactured in Tennessee; (2) Made of a grain mixture that is at least fifty-one percent (51%) corn; (3) Distilled to no more than one hundred sixty (160) proof or eighty percent (80%) alcohol by volume; (4) Aged in new, charred oak barrels in Tennessee; (5) Filtered through maple charcoal prior to aging; (6) Placed in the barrel at no more than one hundred twenty-five (125) proof or sixty-two and one-half percent (62.5%) alcohol by volume; and (7) Bottled at not less than eighty (80) proof or forty percent (40%) alcohol by volume. <p>(b) Any manufacturer who violates this section shall be subject to suspension or revocation of its license for a period of not less than one (1) year.</p> <p>(c) Subdivision (a)(5) shall not apply to intoxicating liquor manufactured at a distillery located in a county that authorized the manufacturing process by referendum after January 1, 1979, and prior to January 1, 1980; provided, however, that any such distillery was first licensed by the state alcoholic beverage commission after January 1, 2000, and before January 1, 2001.</p> <p>(d) [...]</p>
Type	Source	Distillation proof	Storage	Neutral spirits permitted	Allowable coloring, flavoring, blending materials permitted																					
(2) Bourbon Whisky, ...	Fermented mash of not less than 51%, respectively: Corn, ...	160° or less	Charred new oak barrels at 125° or less	No	Yes, except for bourbon whisky.																					
(4) Straight Whisky	Fermented mash of less than 51% corn, ...	160° or less	Charred new oak barrels at 125° or less for a minimum of 2 years	No	No.																					
(5) Straight Bourbon Whisky, ...	Fermented mash of not less than 51%, respectively: Corn, ...	160° or less	Charred new oak barrels at 125° or less for a minimum of 2 years	No	No.																					