

von Rechtsanwalt **Phil Salewski**

Vodka, Brandy und Co.: Anforderungen an die Namensgebung von Spirituosen nach europäischem Recht

Die Artenvielfalt an Hochprozentigem in Europa wird von keinem anderen Kontinent der Welt übertroffen. Unterschiedlichste landestypische Spirituosen blicken auf jahrhundertelange Destillationsgeschichte zurück und erfreuen sich heute grenzüberschreitender Beliebtheit. Zum Schutze des Traditionsreichtums und zur Prävention irreführender Marktpraktiken unterliegt die Typisierung derartiger Spezialitäten aber den strengen Vorgaben EU-Verordnung Nr. 110/2008, welche die Bezeichnung und Kategorisierung bekannter Alkoholika von der Einhaltung produktspezifischer Mindestanforderungen abhängig macht. Welche Kriterien zu erfüllen sind, damit ein hochprozentiges Erzeugnis eine bestimmte Sortenbezeichnung tragen darf, soll im Folgenden für die gängigsten Spirituosen dargestellt werden.

I. Die Typisierung von Spirituosen und Verbotstatbestände nach der Spirituosenverordnung

Die Verordnung Nr. 110/2008 (Spirituosenverordnung) reglementiert die Etikettierung und Kategorisierung bestimmter Alkoholika dergestalt, dass mit einem Typennamen nur versehen werden darf, was die inhaltlichen Mindestanforderungen für die jeweilige Sorte erfüllt.

In Anhang II definiert der Ordnungsgeber zu diesem Zwecke nicht nur verschiedenste Arten von Hochprozentigem, sondern stellt bezüglich der stofflichen Zusammensetzung, der Gewinnung, des erforderlichen Mindestalkoholgehalts und der Zulässigkeit von Verdünnungs- und Aromatisierungsprozessen gleichzeitig Voraussetzungen für die Namensgebung auf.

Angelehnt an diese Typisierungskriterien spricht die Verordnung in Art. 9 Abs. 4 das maßgebliche Verbot aus, mit den spezifischen Bezeichnungen andere Getränke als diejenigen zu versehen, für die sie unter Einhaltung der Anforderungen vorgesehen sind.

Diese Untersagung bezieht sich auf sämtliche Aussagen des Handels und erfasst damit gleichsam Produktkennzeichnungen, Angebote, sämtliche Werbeformen und Begleitpapiere wie Lieferscheine oder Rechnungen. Art. 10 der Spirituosenverordnung erstreckt die Verbotswirkung auf zusammengesetzte Begriffe der Produktaufmachung, die einen reglementierten Spirituosennamen enthalten, sofern der Alkohol des Produkts nicht ausschließlich von der bezeichneten und nach der Verordnung zulässig klassifizierten Spirituose selbst stammt.

Verstöße gegen die Verordnung, insbesondere die Falschbezeichnung von Sorten oder die Benennung trotz unzulänglicher inhaltlicher Standards, können über §3a UWG ins Wettbewerbsrecht projiziert und sowohl bei Händlern als auch bei Herstellern als unlautere geschäftliche Handlungen gewertet werden.

Regelmäßig wird bei Typisierungen unter Missachtung der inhaltlichen Anforderungen auch das gesetzliche Irreführungsverbot des §5 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 UWG einschlägig sein.

II. Spezifische Anforderungen an bestimmte Sorten von Spirituosen

Im Folgenden sollen nun für die verschiedenen Spirituosenkategorien, welche die europäische Verordnung inhaltlich reglementiert, die spezifischen Voraussetzungen aufgezeigt werden, die für eine begriffliche Zuordnung zu erfüllen sind.

1. Rum

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch alkoholische Gärung oder Destillation vom Saft des Zuckerrohrs oder von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup und Destillation zu weniger als 96 Volumenprozent destilliert werden
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

Fehlerbeispiel: abmahnbar ist nach diesen Voraussetzungen beispielsweise der Vertrieb einer als „Mango Rum“ bezeichneten Spirituose mit einem Alkoholgehalt von 21 Volumenprozent, die als „Rum with natural flavours“ (Rum mit natürlichen Aromen) angeboten wird. Weder weist das Produkt den für die Typisierung als „Rum“ erforderlichen Mindestalkoholgehalt auf, noch beachtet es das für die Bezeichnung geltende Aromatisierungsverbot.

2. Whisky / Whiskey

<p><u>Gewinnung:</u></p>	<p><u>3 Stufen:</u></p> <p>Zunächst Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten, die durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert wird oder die alternativ mit Hefe vergoren wird</p> <p>Dann Destillation zu weniger als 94,8 Volumenprozent</p> <p>Schließlich Reifung für mindestens 3 Jahre in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern</p>
<p><u>Mindestalkoholgehalt:</u></p>	<p>40,0 Volumenprozent</p>
<p><u>Alkoholzusatz:</u></p>	<p>unzulässig</p>
<p><u>Aromatisierung:</u></p>	<p>unzulässig</p>
<p><u>Zuckerulör-Zusatz:</u></p>	<p>nur zur Anpassung der Farbe zulässig</p>

3.) Getreidespirituose

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	35,0 Volumenprozent (Ausnahme: Korn)
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

4.) Getreidebrand

Voraussetzungen wie bei Getreidespirituosen, aber zusätzlich Destillation auf weniger als 95 Volumenprozent.

5.) Branntwein

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Destillation von Wein oder <u>Brenntwein</u> zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation eines Weindestillats zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen</u>	125g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Höchstgehalt an Methanol</u>	200g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

Zusätzliches: Branntwein darf auch nach einer Reifezeit weiterhin als solcher bezeichnet werden, sofern er in Eichholzbehältern mindestens 1 Jahr oder in Eichholzfässern mit einem Fassungsvermögen von unter 1000 Litern mindestens 6 Monate gereift ist.

6.) Brandy / Weinbrand

<u>Gewinnung:</u>	<p><u>2 Voraussetzungen:</u></p> <p>Gewinnung ausschließlich aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol destilliert und höchstens 50 % des Alkoholgehalts des Fertigerzeugnisses ausmachen darf</p> <p>Reifung in Eichenholzbehältern mindestens ein Jahr / Reifung in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von weniger als 1 000 Litern mindestens sechs Monate</p>
<u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen</u>	125g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Höchstgehalt an Methanol</u>	200g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	36,0 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

7.) Tresterbrand / Trester

<p><u>Gewinnung:</u></p>	<p><u>4 Voraussetzungen:</u></p> <p>Gewinnung ausschließlich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester, entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser</p> <p>Zusatz von höchstens 25kg Trub pro 100kg verwendetem Trester</p> <p>Alkohol aus Trub darf 35% der Gesamtalkoholmenge des Enderzeugnisses nicht überschreiten</p> <p>Destillation auf weniger als 86 Volumenprozent</p>
<p><u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen</u></p>	<p>140g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)</p>
<p><u>Höchstgehalt an Methanol</u></p>	<p>1000g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)</p>
<p><u>Mindestalkoholgehalt:</u></p>	<p>37,5 Volumenprozent</p>
<p><u>Alkoholzusatz:</u></p>	<p>unzulässig</p>
<p><u>Aromatisierung:</u></p>	<p>unzulässig</p>
<p><u>Zuckerkulör-Zusatz:</u></p>	<p>nur zur Anpassung der Farbe zulässig</p>

8.) Brand aus Obsttrester

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Gärung und Destillation von Obsttrester (ausgenommen Traubentrester) zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Höchstgehalt an Blausäure bei Steinobsttrester</u>	7g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen</u>	200g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Höchstgehalt an Methanol</u>	1500g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

Wichtig: Die Spirituose muss als „-tresterbrand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht betitelt werden. Werden bei der Herstellung Trester unterschiedlicher Obstsorten verarbeitet, so muss die Verkehrsbezeichnung „Obsttresterbrand“ verwendet werden.

9.) Korinthenbrand / Raisin Brandy

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation des Extrakts von getrockneten Beeren der Sorten „Schwarze Korinth“ oder „Muscat of Alexandria“ zu weniger als 94,5 Volumenprozent
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

10. Obstbrand

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht - mit oder ohne Steine - oder von Beeren oder Gemüse zu weniger als 86 % vol
<u>Höchstgehalt an Blausäure bei Steinobstbrand</u>	7g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen</u>	200g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Höchstgehalt an Methanol</u>	<p>grundsätzlich 1000g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.), allerdings</p> <p>a) 1200g / hl. r. A. bei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflaumen • Mirabellen • Zwetschgen • Äpfeln • Birnen (ausgenommen die Sorte „Williams“) • Himbeeren • Brombeeren • Aprikosen/Marillen • Pfirsichen <p>b) 1350 g/ hl. r.A. bei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birnen der Sorte „Williams“ • roten Johannisbeeren • schwarzen Johannisbeeren • Vogelbeeren • Holunder • Quitten • Wacholderbeeren
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

Wichtig: Die Spirituose muss als „-brand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüsesorte betitelt werden. Werden bei der Herstellung Trester unterschiedlicher Obstsorten verarbeitet, so muss die Verkehrsbezeichnung „Obsttresterbrand“ verwendet werden.

Anstatt des Begriffes „-brand“ darf auch „-wasser“ verwendet werden.

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so muss die Spirituose die Verkehrsbezeichnung „Obstbrand“ bzw. „Gemüsebrand“ tragen. Ergänzend können die einzelnen Obst-, Beeren- oder Gemüsearten aber in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

11.) Brand aus Apfel- und Birnenwein

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen:</u>	200g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Höchstgehalt an Methanol:</u>	1000g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

12.) Honigbrand

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Gärung und Destillation von Honigmaische zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	35,0 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

Wichtig: Honigbrand darf nur mit Honig gesüßt sein.

13.) Hefebrand / Brand aus Trub

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Destillation von <u>Weintrub</u> oder Fruchttrub zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	38,0 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

Wichtig: Die Verkehrsbezeichnung „Hefebrand“ oder „Brand aus Trub“ wird durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt, also z.B. „Weinhefebrand“.

14.) Bierbrand / Eau de vie de bière

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch direkte Destillation von frischem Bier bei zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	38,0 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

15.) Topinambur / Brand aus Jerusalem-Artischocke

<u>Gewinnung:</u>	ausschließlich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen zu weniger als 86 Volumenprozent
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	38,0 Volumenprozent
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Zuckerkulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

16.) Wodka

<u>Gewinnung:</u>	durch Gärung mit Hefe aus <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln und/ oder Getreide • anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	zulässig, inklusive der Einsatz von Aktivkohle zur Verleihung besonderer sensorischer Eigenschaften
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	zulässig mit natürlichen, in dem Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhandenen Aromastoffen
<u>Süßung</u>	zulässig mit folgenden Erzeugnissen: <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder <u>mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup •
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

Wichtig: Wird Wodka nicht aus Kartoffeln oder Getreide hergestellt, ist ein Kennzeichnungszusatz in der Form „hergestellt aus ...“ unter Nennung des / der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffs(e) erforderlich.

17.) Aromatisierter Wodka

Voraussetzungen wie bei Wodka, aber die Gewinnung erfolgt durch Süßen / Mischen / Aromatisieren / Reifen / Färben (ggf. kombiniert).

Aromatisierter Wodka kann als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung seines vorherrschenden Aromas in Verbindung mit dem Wort „Wodka“ führen

18.) Geist (mit Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs)

<p><u>Gewinnung:</u></p>	<p>durch Mazeration von</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brombeeren • Erdbeeren • Heidelbeeren • Himbeeren • roten Johannisbeeren • Schlehen • Vogelbeeren • Ebereschen • Stechpalmen • Elsbeeren • Holunder • Hagebutten • schwarzen Johannisbeeren • Bananen • Passionsfrüchten • Cythera-Pflaumen • Mombinpflaumen • Gemüse • Nüssen • Kräutern • Rosenblättern <p>und anschließende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent</p>
<p><u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u></p>	<p>unzulässig</p>
<p><u>Mindestalkoholgehalt:</u></p>	<p>37,5 Volumenprozent</p>
<p><u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essigsäure: 1,5 g / hl r. A. • Ethylacetat: 1,3 g / hl r. A. • Acetaldehyd: 0,5 g / hl r. A. • Methyl-2-Propanol-1: 0,5 g / hl r. A. • Methanol: 30g / hl r. A. • Abdampfrückstand: 1,5 g / hl r. A. • Stickstoff: 0,1 g / hl r. A. • Furfural: darf nicht nachweisbar sein
<p><u>Alkoholzusatz:</u></p>	<p>zulässig</p>
<p><u>Wasserszusatz:</u></p>	<p>zulässig</p>
<p><u>Aromatisierung:</u></p>	<p>unzulässig</p>
<p><u>Süßung</u></p>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder –mostkonzentrat • karamellierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<p><u>Farbstoffe</u></p>	<p>zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt</p>

19.) Enzian

<u>Gewinnung:</u>	aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Essigsäure: 1,5 g / hl r. A. • Ethylacetat: 1,3 g / hl r. A. • Acetaldehyd: 0,5 g / hl r. A. • Methyl-2-Propanol-1: 0,5 g / hl r. A. • Methanol: 30g / hl r. A. • Abdampfrückstand: 1,5 g / hl r. A. • Stickstoff: 0,1 g / hl r. A. • Furfural: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserezusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder –mostkonzentrat • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

20.) Spirituose mit Wacholder

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidespirituosen und/oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 30g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG oder Duftstoffpflanzenteilen, sofern sensorische Eigenschaften von Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder <u>-mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

Wichtig: Spirituosen mit Wacholder dürfen die Verkehrsbezeichnungen „Wacholder“ oder „Genebra“ führen

21.) Gin

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG, sofern der Wacholdergeschmack vorherrschend bleibt
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder <u>mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

22.) London Gin

<u>Gewinnung:</u>	durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität und mit entsprechenden sensorischen Eigenschaften und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 70 Volumenprozent in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für Gin verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Höchstgehalt an Methanol:</u>	5g / Hektoliter reiner Alkohol (hl r. A.)
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	unzulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen, sofern deren Gehalt nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • <u>Traubenmost oder -mostkonzentrat</u> • <u>karamellisierter Zucker</u> • Honig • <u>Johannesbrotsirup</u>
<u>Farbstoffe</u>	unzulässig

Zusätzliches: Die Bezeichnung „London Gin“ kann durch den Begriff „dry“ ergänzt werden.

23.) Kümmel / Spirituose mit Kümmel

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	30,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG, sofern der Kümmelgeschmack vorherrschend bleibt
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder <u>–mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

24.) Akvavit /Aquivit

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel- / Dillsamen und einem Kräuterdestillat / Gewürzdestillat
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	37,5 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserzusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG, sofern ein wesentlicher Teil des Aromas von den destillierten Kümmel- / Dillsamen stammt
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder <u>mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

25.) Spirituosen mit Anis

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis durch eines / mehrere der folgenden Verfahren: <ul style="list-style-type: none"> • Mazeration und/oder Destillation • erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen von Anis • Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	15,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserzusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG und weiteren natürlichen Pflanzenextrakten oder würzenden Samen, sofern der Anisgeschmack vorherrschend bleibt
<u>Süßung</u>	zulässig mit folgenden Erzeugnissen: <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Traubenmost oder <u>-mostkonzentrat</u> • karamellierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

26.) Spirituosen mit bitterem Geschmack / Bitter

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG, sodass ein vorherrschend bitterer Geschmack entsteht
<u>Behandlung mit Hilfsstoffen:</u>	unzulässig
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	15,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG und weiteren natürlichen Pflanzenextrakten oder würzenden Samen, sofern der Anisgeschmack vorherrschend bleibt
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • <u>Traubenmost</u> oder <u>mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

Zusätzliches: Die Verkehrsbezeichnungen „Amer“ oder „Bitter“ – allein oder in Verbindung mit einem anderen Begriff – können alternativ verwendet werden.

27.) Likör

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / eines Destillats oder einer Mischung hiervon unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Sahne, Milch oder anderen Milcherzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91
<u>Mindestzuckergehalt:</u>	grundsätzlich 100g / Liter, allerdings a) 70 g je Liter bei Kirschlikör aus Kirschdestillat b) 80g je Liter bei Enzianlikör
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	15,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig

<p><u>Aromatisierung:</u></p>	<p>nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG</p> <p>Naturidentische (nicht: natürliche) Zusätze sind aber unzulässig für Liköre aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • schwarzen Johannisbeeren • Kirschen • Himbeeren • Maulbeeren • Heidelbeeren • Zitrusfrüchten • Moltebeeren • amerikanischen Taubeeren • gewöhnlichen Moosbeeren • Preiselbeeren • Sanddorn • Ananas • Minze • Enzian • Anis • Gletscher-Edelraute • Wundklee
<p><u>Süßung</u></p>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG
<p><u>Farbstoffe</u></p>	<p>zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt</p>

Zusätzliches:

Folgende zusammengesetzte Begriffe können als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren verwendet werden:

- prune-brandy
- orange-brandy
- apricot-brandy
- cherry-brandy
- solbaerrom / Blackcurrant Rum

Bei der Etikettierung und Aufmachung der genannten Liköre muss der zusammengesetzte Begriff in einer Zeile in einheitlicher Schrift derselben Schriftart und Farbe gehalten werden, wobei die Bezeichnung „Likör“ unmittelbar daneben erscheinen muss, und zwar in einer Schrift, die nicht kleiner sein darf als die des zusammengesetzten Begriffs.

Stammt der Alkohol nicht von der angegebenen Spirituose, so ist der Ursprung auf dem Etikett im selben Sichtfeld wie der zusammengesetzte Begriff und der Begriff „Likör“ anzugeben, indem entweder die Art des verwendeten landwirtschaftlichen Alkohols genannt wird oder die Angabe „landwirtschaftlichem Alkohol“ jeweils nach den Worten „hergestellt aus“, „gewonnen aus“ oder „aus“ erscheint.

28. Creme (unter Voranstellung der Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs)

Voraussetzungen wie für Likör, aber mit einem Mindestgehalt an Zucker von 250g / Liter.

29.) Crème de Cassis

Voraussetzungen wie für Likör, aber mit einem Mindestgehalt an Zucker von 400g / Liter.

30.) Guignolet

Voraussetzungen wie für Likör, aber die Gewinnung erfolgt durch Mazeration von Kirschen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

31.) Punch au rhum

Voraussetzungen wie für Likör, aber der Alkoholgehalt darf ausschließlich auf den zugesetzten Rum zurückgehen.

32.) Sloe Gin

Voraussetzungen wie für Likör, aber die Gewinnung erfolgt durch Mazeration von Schlehen, gegebenenfalls unter Zusatz von Schlehensaft.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 25 Volumenprozent und zur Aromatisierung dürfen nur natürliche (keine naturidentischen) Aromastoffe und -extrakte im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.

33.) Sambuca

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / eines Destillats oder einer Mischung hiervon mit Destillaten von Anis oder anderen Gewürzpflanzen
<u>Mindestzuckergehalt:</u>	350g / Liter
<u>Erforderlicher Gehalt an natürlichem Anethol:</u>	Mindestens 1g / Liter, höchstens 2g / Liter
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	38,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG; naturidentische Aromastoffe unzulässig
<u>Süßung</u>	zulässig mit folgenden Erzeugnissen: <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG
<u>Farbstoffe</u>	unzulässig

34.) Maraschino / Marrasquino / Maraskino

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / eines Destillats oder einer Mischung hiervon mit Destillaten von <u>Maraskakirschen</u>
<u>Mindestzuckergehalt:</u>	250g / Liter
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	24,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserezusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG
<u>Farbstoffe</u>	unzulässig

35.) Nocino

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / eines Destillats oder einer Mischung hiervon mit Destillaten/ <u>Mazeraten</u> von Walnüssen
<u>Mindestzuckergehalt:</u>	100g / Liter
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	30,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • Methyl-2-Propanol-1: 0,5 g / hl r. A. • Methanol: 10g / hl r. A. • Abdampfrückstand: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserzusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG
<u>Süßung</u>	zulässig mit folgenden Erzeugnissen: <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

36.) Eierlikör / Advocaat/ Avocat / Advokat

<u>Gewinnung:</u>	Aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / einem Destillat / Brand unter <u>Zusetzung</u> von hochwertigem Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig
<u>Mindestzuckergehalt:</u>	150g / Liter
<u>Mindestgehalt an reinem Eigelb:</u>	140g / Liter
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	14,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG
<u>Süßung</u>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG • Honig
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

37.) Berenburg / Beerenburg

<p><u>Gewinnung:</u></p>	<p><u>4 Voraussetzungen:</u></p> <p>Herstellung aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs</p> <p>Gewinnung durch Mazeration von Früchten oder Pflanzen und/oder Teilen von Früchten oder Pflanzen</p> <p>Beinhaltung von Destillat aus der Wurzel des Enzians, den Beeren des Wacholders und den Blättern des Lorbeers</p> <p>Farbe: hellbraun bis dunkelbraun</p>
<p><u>Höchstzuckergehalt:</u></p>	<p>20g / Liter</p>
<p><u>Mindestalkoholgehalt:</u></p>	<p>30,0 Volumenprozent</p>
<p><u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<p><u>Alkoholzusatz:</u></p>	<p>zulässig</p>
<p><u>Wasserezusatz:</u></p>	<p>zulässig</p>
<p><u>Aromatisierung:</u></p>	<p>nur zulässig mit natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG; naturidentische Stoffe unzulässig</p>
<p><u>Süßung</u></p>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG
<p><u>Farbstoffe</u></p>	<p>zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt</p>

38.) Honig- oder Metnektar

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat und/oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält
<u>Mindestalkoholgehalt:</u>	22,0 Volumenprozent
<u>Höchstwerte an Nebenbestandteilen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Essigsäure</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Ethylacetat</u>: 1,3 g / hl r. A. • <u>Acetaldehyd</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methyl-2-Propanol-1</u>: 0,5 g / hl r. A. • <u>Methanol</u>: 10g / hl r. A. • <u>Abdampfrückstand</u>: 1,5 g / hl r. A. • <u>Stickstoff</u>: 0,1 g / hl r. A. • <u>Furfural</u>: darf nicht nachweisbar sein
<u>Alkoholzusatz:</u>	zulässig
<u>Wasserszusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	nur zulässig mit natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG (naturidentische Stoffe unzulässig), wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss
<u>Süßung</u>	zulässig mit folgenden Erzeugnissen: <ul style="list-style-type: none"> • Honig
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

Autor:

RA Phil Salewski

Rechtsanwalt