

von Rechtsanwalt **Phil Salewski**

Leitfaden zum rechtssicheren Verkauf von Spirituosen über das Internet

Online-Händler haben beim Verkauf von Spirituosen über das Internet diverse rechtliche Hürden zu nehmen, die Ausprägung einer in den letzten Jahren zunehmend komplexer gewordenen Rechtslage sind. Angefangen bei den gesetzlichen Anforderungen an die Typenbezeichnungen von Spirituosen erstrecken sich die rechtlichen Vorgaben weiter über die Pflicht zur Grundpreisangabe und zur Lebensmittelkennzeichnung bis hin zu jugendschutzrechtlichen Gestaltungserfordernissen. Im nachstehenden Verkaufsratgeber zeigt die IT-Recht Kanzlei auf, welche rechtlichen Auflagen es beim Online-Verkauf von Spirituosen zu beachten gilt.

A. Abmahnsichere Rechtstexte

Grundvoraussetzung für den rechtssicheren Verkauf von Spirituosen über das Internet ist zunächst einmal die Verwendung geeigneter Rechtstexte, wie:

- Impressum
- AGB & Kundeninformationen
- Widerrufsbelehrung
- Datenschutzerklärung

Tipp:

Für den Fall, dass Sie sich beim Spirituosenverkauf mit passenden Rechtstexten absichern möchten:

Die IT-Recht Kanzlei bietet Ihnen professionelle Unterstützung zur Absicherung Ihrer Verkaufspräsenz/en an – und zwar in Form günstiger, monatlich kündbarer Schutzpakete.

Einen Überblick über die professionellen Rechtstexte der IT-Recht Kanzlei finden Sie gerne [hier](#).

B. Typisierung nach der EU-Spirituosenverordnung

Zum Schutze des Traditionsreichtums und zur Prävention irreführender Marktpraktiken unterliegt die Verwendung von Sortenbezeichnungen für Spirituosen den strengen Vorgaben der EU-Verordnung Nr. 110/2008, welche die Bezeichnung und Kategorisierung bekannter Alkoholika von der Einhaltung produktspezifischer Mindestanforderungen abhängig macht.

I. Die Typisierung von Spirituosen und Verbotstatbestände nach der Spirituosenverordnung

Die EU-Verordnung Nr. 110/2008 (EU-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.

Gleichzeitig ordnet die Verordnung geographische Ursprungsbezeichnungen für verschiedene Spirituosen, die zur Andeutung einer besonderen Produktqualität geeignet sind, der Herkunft auf bestimmten Ländern zu, um zu verhindern, dass Spirituosen einen herkunftsweisenden Namen tragen, ohne dem jeweiligen Gebiet tatsächlich zu entstammen.

Angelehnt an diese Typisierungskriterien spricht die Verordnung in Art. 9 Abs. 4 das maßgebliche Verbot aus, mit den spezifischen Bezeichnungen und/oder geographischen Angaben 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 und/oder eine Herkunftsbezeichnung 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 als unlautere geschäftliche Handlungen geahndet 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 gängigsten 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 <u>Getreidearten</u>, 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>	<u>ausschließlich</u> 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>Zuckerulör-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>Zuckerulör-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>Zuckerulör-Zusatz:</u>	nur zur Anpassung der Farbe zulässig

7.) Tresterbrand / Trester

<u>Gewinnung:</u>	<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>
<u>Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen</u>	140g / 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

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>Zuckerulör-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 <u>Frucht</u> - mit oder ohne Steine - oder von Beeren oder Gemüse zu weniger als 86 % <u>vol</u>
<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 / <u>hl</u>. r. A. <u>bei</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pflaumen</u> • <u>Mirabellen</u> • <u>Zwetschgen</u> • <u>Äpfeln</u> • <u>Birnen</u> (ausgenommen die Sorte „Williams“) • <u>Himbeeren</u> • <u>Brombeeren</u> • <u>Aprikosen/Marillen</u> • <u>Pfirsichen</u> <p>b) 1350 g/ <u>hl</u>. r. A. <u>bei</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Birnen der Sorte</u> „Williams“ • <u>roten Johannisbeeren</u> • <u>schwarzen Johannisbeeren</u> • <u>Vogelbeeren</u> • <u>Holunder</u> • <u>Quitten</u> • <u>Wacholderbeeren</u>
<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 <u>Topinamburknollen</u> 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 • <u>Traubenmost oder -mostkonzentrat</u> • <u>karamellisierter Zucker</u> • 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 • Weißen Johannisbeeren • Schwarzen Johannisbeeren • Schlehen • Vogelbeeren • Ebereschen • Stechpalme • Elsbeeren • Holunder • Stachelbeeren • Moosbeeren • Preiselbeeren • Amerikanischen Heidelbeeren • Sanddorn • Hagebutten • Schwarzen Krähenbeeren • Allackerbeeren • Myrte • Bananen • Passionsfrüchten • <u>Cythera-Pflaumen</u> • <u>Mombinpflaumen</u> • Walnuss • Haselnuss • Kastanie • Zitrusfrüchten • Kaktusfeigen <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>

<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>Wasserzusatz:</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 <u>-mostkonzentrat</u> • karamellierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<u>Farbstoffe</u>	zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt

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"> • <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>Wasserzusatz:</u>	zulässig
<u>Aromatisierung:</u>	unzulässig
<u>Süßung</u>	<u>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Zucker im Sinne der Richtlinie 2001/111/EG</u> • <u>Traubenmost oder -mostkonzentrat</u> • <u>karamellierter Zucker</u> • <u>Honig</u> • <u>Johannesbrotsirup</u>
<u>Farbstoffe</u>	<u>zulässig, sofern in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführt</u>

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. • Methyl-2-Propanol-1: 0,5 g / hl r. A. • Methanol: 30g / 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>	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> • karamellierter 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. • 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>Wasserezusatz:</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

Wichtig: Die Bezeichnung „Gin“ kann durch den Begriff „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt.“

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. • 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>	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 • Traubenmost oder <u>-mostkonzentrat</u> • karamellisierter Zucker • Honig • Johannesbrotsirup
<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. • 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, 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> • karamellierter 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. • 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>Wasserezusatz:</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> • karamellierter 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. • 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 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. • 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>Wasserezusatz:</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 • Traubenmost oder <u>–mostkonzentrat</u> • karamellierter 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. • 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>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>	<p>zulässig mit folgenden Erzeugnissen:</p> <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>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
<u>Farbstoffe</u>	unzulässig

35.) Nocino

<u>Gewinnung:</u>	durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / eines Destillats oder einer Mischung hiervon mit Destillaten/Mazeraten 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. • <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
<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>	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 Zusetzung 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. • 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>	<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>4 Voraussetzungen:</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>Wasserzusatz:</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. • 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 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

III. Bezeichnung von Mischungen

Eine Besonderheit für die Typisierung von Spirituosen besteht, wenn einer von der Verordnung in Anhang II reglementierten Spirituose entweder Alkohol hinzugesetzt oder sie mit einer oder mehreren anderen Spirituosen oder einem oder mehreren Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs vermengt wurde.

In diesen Fällen verliert sie nach Art. 11 der EU-Spirituosenverordnung die Berechtigung zum Tragen des ursprünglichen Typenbegriffs und darf nur noch als „Spirituose“ bezeichnet werden.

Die Wahl einer anderen Verkehrsbezeichnung als „Spirituose“ ist bei Alkoholzusatz oder Mischung grundsätzlich unzulässig.

Mischungen aus mehreren Spirituosen dürfen nur dann einen oder mehrere der Begriffe für reglementierte Spirituosenkategorien aufweisen, wenn dieser Begriff nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist, sondern im Verzeichnis aller alkoholischen Bestandteile der Mischung unter Voranstellung des Begriffs „Spirituosenmischung“ ausschließlich im selben Sichtfeld erscheint.

IV. Verwendung geographischer Angaben

Für viele der reglementierten Spirituosenkategorien existiert eine Vielzahl nationaler Untererzeugnisse, deren Verkehrsbezeichnung Rückschluss auf das Erzeugungsgebiet gibt und nicht selten besondere qualitative Eigenschaften impliziert.

Um den Schutz einer Ursprungsbezeichnung zu erreichen, mussten die Mitgliedsstaaten gemäß dem in den Art. 17 ff. der EU-Spirituosenverordnung reglementieren Verfahren unter Einreichung von inhaltlich vordefinierten technischen Unterlagen die Eintragung beantragen.

Für verfahrensgemäß eingetragene spirituosentypischen Ursprungsbezeichnungen führt Anhang III der EU-Spirituosenverordnung das jeweilige Herkunftsland auf, verweist auf die jeweilige technische Unterlage und schreibt (in Verbindung mit Art. 9 Abs. 4) vor, dass eine bestimmte Spirituosenkategorie mit einer geographischen Angabe nach Anhang III nur dann gekennzeichnet, beworben oder sonst wie versehen werden darf, wenn sie den nach der Verordnung länder- und nach der technischen Unterlage gebietsspezifisch festgelegten geographischen Ursprung auch tatsächlich aufweist.

Als Beispiel darf mit „Rhum de la Martinique“ nur ein Rum bezeichnet werden, der im französischen Überseegebiet „Martinique“ hergestellt worden ist.

Als weiteres Beispiel darf mit der geschützten Bezeichnung „Pfälzer Weinbrand“ nur ein deutscher Weinbrand aus der Pfalz benannt werden.

C. Fertigpackungsverordnung

Nach der Vorschrift des § 1 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang 1 der Fertigpackungsverordnung (FertigPackV) dürfen Spirituosen in Fertigpackungen (also z.B. in Flaschen) gewerbsmäßig nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn die Nennfüllmenge einem der in Anlage 1 unter Nummer 1 aufgeführten Werte entspricht. Es sollte daher darauf geachtet werden, dass diese Vorgaben auch eingehalten werden.

Konkret legt Anhang 1 der FertigPackV dabei für Spirituosen und für bestimmte Füllmengenbereiche fest, dass im Füllmengenbereich zwischen 100 ml und 2000 ml ausschließlich die sieben nachstehenden Nennfüllmengen zulässig sind:

- 100 ml
- 200 ml
- 350 ml
- 500 ml
- 700 ml
- 1000 ml

- 1500 ml
- 1750 ml
- 2000 ml

Wichtig: reguliert ist nur der Füllmengenbereich von 100 - 2000ml. Nennfüllmengen unter oder oberhalb dieses Spektrums sind zulässig und unterliegen den Füllmengenanforderungen der FertigPackV gerade nicht. Dies gilt im Bereich von Spirituosen speziell für sogenannte "Klopfer" mit Nennfüllmengen von regelmäßig 0,02 - 0,05l.

D. Grundpreise

Spirituosen werden üblicherweise nach Volumen angeboten - dementsprechend sind nach § 2 Abs. 1 PAngV beim Verkauf von Spirituosen Grundpreise auszuweisen. Die Mengeneinheit für den Grundpreis ist dabei grundsätzlich 1 Liter.

In Zusammenhang mit der Ausweisung von Grundpreisen sollte insbesondere auf Folgendes geachtet werden:

I. Wahrnehmung des Gesamt- und Grundpreises auf einen Blick erforderlich

Der Gesamt und der Grundpreis müssen auf einen Blick wahrgenommen werden können. Dabei reicht es aus, wenn der Grundpreis innerhalb des Angebots oder der Werbung deutlich und unmissverständlich zu erkennen ist. Zudem muss der Grundpreis räumlich zumindest eindeutig einem bestimmten Gesamtpreis zugeordnet werden können.

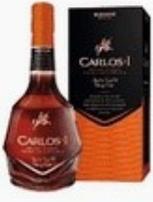
Praxishinweis:

Das gilt selbstverständlich auch für "Cross-Selling-Produkte", "Spirituose des Monats" etc., die häufig auf der Startseite von Online-Shops beworben werden.

II. Grundpreise auch bei bloßer Werbung erforderlich

Auch bei bloßer Werbung (= keine Möglichkeit des direkten Kaufs, etwa über Warenkorb-Button) sind Grundpreise zwingend auszuweisen! Diese Pflicht ergibt sich nicht nur aus dem Wortlaut von § 2 Absatz 1 PAngV, sondern auch aus Artikel 3 Absatz 4 in Verbindung mit Artikel 1 der Preisangabenrichtlinie (auf welcher die PAngV beruht), und ist somit unionsrechtlich vorgegeben.

Beispiel:

 Brandy Alvear - 0,7 L. ... 24,90 € Vinos.de Versand gratis 35,57 € / 1 l Von Google	 Carlos I Brandy de Jerez Solera 19,90 € Gourmondo +4,90 € Versand 2,84 € / 100 ml Von Google	 Bio Morillón Brandy 70 cl ... 31,50 € Delinat +3,60 € Versand Von Google	 Kwv Finest Cape Brandy - Brandy 24,90 € Belvini.de Wein... +5,95 € Versand 35,57 € / 1 l Von Google	 Brandy Torres Jaime I - 0,7L., ... 84,90 € Vinos.de Versand gratis 121,29 € / 1 l Von Google
---	--	---	---	--

Hier werden verschiedene Spirituosen beworben. Es handelt sich um reine Werbung, dagegen nicht um konkrete Angebote - schließlich besteht keine direkte Möglichkeit des Kaufs. Dennoch ist die Ausweisung von Grundpreisen zwingend erforderlich.

In der zweiten Werbefläche von links wird ein falsches Bezugsvolumen gewählt. Bei Spirituosen muss der Grundpreis grundsätzlich für einen Liter angegeben werden. Die Preisangabe pro 100 ml ist nach § 2 Abs. 3 Satz 2 PAngV nämlich dann zulässig, wenn das Nenngewicht regelmäßig 250 ml nicht übersteigt.

Bei der mittleren Werbeanzeige fehlt – entgegen § 2 Abs. 1 PAngV – die Grundpreisangabe gänzlich.

III. Abmahnfälle: Suchergebnisse

Sofern ein Online-Shop im Rahmen der Ausgabe von Suchergebnissen zu Spirituosen auch Preise darstellt, ist dafür Sorge zu tragen, dass bei diesen Suchergebnissen zugleich auch die passenden Grundpreise dargestellt werden.

Eine korrekte Grundpreisangabe ausschließlich auf der Kategorieweise, der Artikeldetailseite oder im Warenkorb wäre gerade nicht ausreichend. Denn bereits dann, wenn gegenüber Letztverbrauchern für eine Spirituose unter Nennung eines Preises geworben wird, sind nach § 2 Abs. 1 S. 2 der Preisangabenverordnung auch die Grundpreise anzugeben.

Praxishinweis:

Auch im Rahmen weiterer Shopfunktionen lauern schnell Abmahnfallen: So etwa bei Galerieansichten oder bei Funktionen wie „zuletzt angesehen“, „zu diesem Artikel passt auch ...“ oder „andere Käufer kauften auch ...“.

Gerade beim Verkauf von Spirituosen gilt: Kein Gesamtpreis ohne Grundpreis.

Positivbeispiel:

  	  	  	  	  	  
<p>Carlos I Brandy de Jerez... <u>Carlos I</u> ★★★★★ (26) statt 22,90 € 19,90 €*¹ 700 ml (28,43 €/l) ● sofort lieferbar</p>	<p>Brandy de Jerez Solera... <u>Fernando de Castilla</u> ★★★★★ (2) statt 17,90 € 15,90 €*¹ 700 ml (22,71 €/l) ● sofort lieferbar</p>	<p>Carlos III Brandy <u>Carlos I</u> ★★★★★ (6) statt 15,90 € 14,90 €*¹ 700 ml (21,29 €/l) ● sofort lieferbar</p>	<p>Cardenal Mendoza Brandy... <u>Carta Real</u> ★★★★★ (8) statt 29,90 € 25,90 €*¹ 700 ml (37,00 €/l) ● sofort lieferbar</p>	<p>Conde de Osborne Brandy... <u>Conde de Osborne</u> ★★★★★ (5) statt 29,90 € 25,90 €*¹ 700 ml (37,00 €/l) ● sofort lieferbar</p>	<p>Osborne 103 Etiqueta Ne... <u>Osborne</u> ★★★★★ (4) statt 17,90 € 14,90 €*¹ 700 ml (21,29 €/l) ● sofort lieferbar</p>

(Quelle: gourmondo.de)

Im obigen Fall wird der Grundpreis auch in der Suchtrefferseite ausgewiesen, so dass der Forderung nach der Grundpreisangabe voll nachgekommen wird.

IV. Abmahnfalle: Preissuchmaschine

Auch bei "Google-Shopping" und anderen Online-Preissuchmaschinen und/oder –Produktsuchmaschinen müssen grundpreispflichtige Produkte zwingend mit einem Grundpreis versehen sein.

V. Abmahnfalle: eBay

Für eine korrekte Grundpreisangabe auf eBay muss Folgendes beachtet werden:

1. Der Grundpreis muss am Anfang (oder in der Mitte) der eBay-Artikelüberschrift angegeben werden. Nur so ist gewährleistet, dass der Grundpreis auch in der eBay-Galerie- bzw. Kategorieansicht angezeigt wird. Grund: Es gibt Ansichten auf der Plattform eBay, in denen die Artikelüberschrift nicht komplett dargestellt wird – wenn der Grundpreis nicht am Anfang der Artikelüberschrift dargestellt wird, kann es passieren, dass die Grundpreisangabe "abgeschnitten" wird. Schon nicht mehr ausreichend ist es,

- den Grundpreis in der zweiten (kostenpflichtigen) eBay-Artikelüberschrift zu nennen
- erst in der eBay-Artikelbeschreibung auf den Grundpreis hinzuweisen.
- alleine das von eBay zur Verfügung gestellte Grundpreisangabefeld zu nutzen.

2. Nicht notwendig ist es, den Begriff "Grundpreis" zu nennen. Folgende Formulierung etwa wäre in der Artikelüberschrift ausreichend: (7 € / 1 l)

Achtung: Die von eBay zur Verfügung gestellte Möglichkeit zur Grundpreisangabe genügt nicht, da es bestimmte Einstellungen gibt, in denen die Grundpreise nicht dargestellt werden, obgleich die Grundpreisangabe von eBay aktiviert ist und ein Grundpreis auch angezeigt werden müsste.

Hintergrundinformationen zu diesem Thema siehe [hier](#).

D. Jugendschutz

Vorab: Die IT-Recht Kanzlei hat [hier umfangreiche FAQ](#) zu den jugendschutzrechtlichen Anforderungen an den rechtssicheren Online-Verkauf von Alkohol veröffentlicht.

Was gilt für den Verkauf von Spirituosen im Fernabsatz? Dürfen Online-Händler Spirituosen ohne Alterskontrolle versenden?

Zentrale Vorschrift hierfür ist § 9 Abs. 1 Nr. 2 des Jugendschutzgesetzes (JuSchG):

“

In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen andere alkoholische Getränke [als Bier oder Wein] oder Lebensmittel, die [solche] andere[n] alkoholische[n] Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

”

Umstritten ist ein jugendschutzrechtliches Versandhandelsverbot seit jeher hinsichtlich Alkoholika. Weil der einschlägige Tatbestand des § 9 JuSchG nicht ausdrücklich auf den Fernabsatz Bezug nimmt, sondern die Restriktionen nur an die Abgabe in Gaststätten, Verkaufsstellen und „sonst in der Öffentlichkeit“ anknüpfen, hat sich erstinstanzlich das LG Koblenz (Beschluss vom 13.08.2007 – Az. 4 HK O 120/07) dazu verleiten lassen, den Versandhandel vom Anwendungsbereich der Regelung auszuklammern und mithin ob des Verkaufs, Anbietens und der Abgabe freizustellen.

Dem stehen aber nicht nur etwa die – zu befürwortenden – Positionen bedeutsamer Vertreter der Literatur und eine Stellungnahme des Bundesfamilienministeriums entgegen, die schon aufgrund des Gesetzeszwecks, Kinder und Jugendliche vollumfänglich und unabhängig vom Handelsweg vor den gesundheitlichen Gefahren des Tabakkonsums zu schützen, eine implizite Erstreckung auch auf den Versandhandel annehmen. Gleichsam wird angeführt, der Fernabsatz könne ohne Weiteres als besondere Ausprägung unter den „sonstigen öffentlichen Verkauf“ nach § 9 Abs. 1 JuSchG subsumiert werden.

Auch nach Auffassung der Obersten Landesjugendbehörden müsse der Versandhändler dafür Sorge tragen, dass keine Lieferung von Wein an unter 16 Jährige erfolge. Insofern habe der Versandhändler bei der Auslieferung durch die Post oder dem Paketdienst eine entsprechende Alterskontrolle durchzuführen.

Jüngst hat zudem als erstes (der IT-Recht Kanzlei bekanntes) Gericht das LG Bochum mit Urteil vom 23.01.2019 (Az.: I-13 O 1/19) die Abgabebeschränkungen des § 9 JuSchG auf den Versandhandel erstreckt, indem es den Online-Handel wegen der universellen Zugriffsmöglichkeit auf das Internet als Ausprägung der „Öffentlichkeit“ interpretierte. Mit dieser Entscheidung ist das Gericht der Rechtsauffassung des LG Koblenz (s.o.) entscheidend entgegengetreten.

Im Interesse der Rechtssicherheit sollte insofern beim Verkauf von Spirituosen auch im Online-Handel auf die Verkaufs- und Abgabeverbote gegenüber Minderjährigen geachtet werden.

Bislang liegen - nach Kenntnis der IT-Recht Kanzlei – bloß zwei entgegengesetzte erstinstanzliche gerichtliche Auffassung hinsichtlich des Anbietens und Versands von Alkohol über das Internet vor. Dabei kann die Ansicht des LG Koblenz als durchaus händlerfreundlich angesehen werden, vermag – wie das Urteil des LG Bochum zeigt – nach der Zielsetzung des JuSchG, die Abgabe von jugendgefährdender Ware an Minderjährige vollständig zu unterbinden, nicht zwangsweise zu überzeugen.

Insofern sprechen gute Gründe für eine Alterskontrolle bei der Abgabe von Spirituosen über das Internet.

Wer rechtssicher handeln möchte, der führt bereits jetzt eine hinreichende Altersprüfung beim Versand von Spirituosen durch.

Weitere Informationen zu der Thematik [erhalten Sie hier](#) sowie in unseren [aktuellen FAQ zum Thema](#) .

E. Lebensmittelkennzeichnung im Fernabsatz

Gemäß Art. 14 Abs. 1 lit. a der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen Händler beim Online-Verkauf von Spirituosen zwingend eine Reihe von lebensmittelspezifischen Informationen vor Abschluss des Kaufvertrags bereitstellen. Die Umsetzung der Kennzeichnungspflicht sollte auf der jeweiligen Produktdetailseite der Spirituose erfolgen.

Händlern ist dabei zu raten, sich stets an den auf der jeweiligen Flasche angedruckten Angaben zu orientieren, da die Hersteller bzw. Importeure dieselben Kennzeichnungspflichten in physischer Form treffen und mithin davon auszugehen ist, dass sie diese bereits ordnungsgemäß umgesetzt haben.

Verpflichtend sind im Internet Angaben zu den nachstehenden Umständen:

I. Bezeichnung des Lebensmittels

Gemäß Artikel 9 Abs. 1 a) ist Pflichtangabe bei Lebensmitteln die Bezeichnung des Lebensmittels.

Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. So ist unter der "Bezeichnung des Lebensmittels" der Name des Lebensmittels oder die Beschreibung des Lebensmittels, die den Charakter des Lebensmittels ausreichend erkennen lässt, zu verstehen.

Auf dem Gebiet von Spirituosen entspricht die Bezeichnung des Lebensmittels stets der Typenbezeichnung für die nach der EU-Spirituosenverordnung reglementierte Produktkategorie bzw. der Bezeichnung, die an die Stelle tritt, falls sich die Spirituose nicht zulässig unter die Typenbezeichnungen einordnen lässt (s. oben unter B).

An der Bezeichnung des Lebensmittels haben auch geographische Angaben nach Anhang III der Spirituosenverordnung teil, sofern diese für die Spirituose zulässigerweise verwendet werden dürfen.

II. Kein Zutatenverzeichnis und keine Nährwertdeklaration

Anders als bei vielen anderen Lebensmitteln ist für Spirituosen ein Zutatenverzeichnis ebenso wenig erforderlich wie eine Nährwertdeklaration, sodass diesbezüglich eine Online-Kennzeichnungspflicht entfällt. Dies folgt daraus, dass Art. 16 Abs. 4 LMIV diese Pflichtangaben für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ausschließt.

III. Allergenkennzeichnung

Nach Art.9 Abs. 1 c) der EU-Lebensmittelinformationsverordnung müssen Stoffen und Zutaten, die als allergene Stoffe einzustufen sind und in Anhang II der Verordnung aufgenommen sind, besonders hervorgehoben werden.

Gemäß Anhang II lösen folgende Stoffe oder Erzeugnisse Allergien oder Unverträglichkeiten aus:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Lactit;

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Weil für Spirituosen kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, innerhalb dessen die allergenen Stoffe hervorgehoben werden könnten, ist nach Art. 21 Abs. 1 Unterabsatz 1 LMIV deren gesonderte Ausweisung notwendig.

Hierfür ist der Auflistung der Allergene das Wort „Enthält:“ voranzustellen (zum Beispiel "enthält: Eier"), gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

IV. Kennzeichnung von Farb- und anderen Zusatzstoffen

Enthält die Spirituose Farbstoffe, müssen diese gemäß § 9 Abs. 1 der deutschen Zusatzstoffzulassungsverordnung durch die Angabe „mit Farbstoffen“ ausgewiesen werden.

Diese Kennzeichnung betrifft insbesondere Liköre nach Anhang II Nr. 32 der EU-Spirituosenverordnung, für die bestimmte Färbungsmittel explizit zugelassen sind.

Auch weitere Zusatzstoffe (etwa Zucker oder Süßungsmittel) müssen mit einer speziellen Formulierung, welche die LMIV vorgibt, angegeben werden.

Nähere Informationen finden sich [hier](#).

V. Nettofüllmenge des Lebensmittels

Gemäß Artikel 9 Abs. 1 e) ist Pflichtangabe bei Spirituosen auch die Nettofüllmenge im ml, deren Angabe mit den zulässigen Füllmengen aus der Fertigpackungsverordnung (s. o unter C) korrespondiert. Üblicherweise wird die Nettofüllmenge bei Spirituosen in Millilitern angegeben, gemäß Art. 23 Abs. 1 LMIV ist aber auch die Angabe in Litern zulässig.

VI. Besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung

Gemäß Artikel 9 Abs. 1 g) i.V.m. Artikel 25 ist die Angabe von Anweisungen für den Fall verpflichtend, dass ansonsten ein Fehlgebrauch zu befürchten ist.

Bei Spirituosen sollten sich Händler am Flaschenaufdruck orientieren. Standardmäßig ergeht hier der Hinweis „Kühl und trocken lagern und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen“. Dieser ist aber nicht zwangsweise verpflichtend.

VII. Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Gemäß Artikel 9 Abs. 1 h) ist Pflichtangabe bei Spirituosen die Benennung des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers, unter dessen Namen oder Firma die Spirituose vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, des Importeurs, der die Spirituose in die Union einführt.

Gemäß Artikel 3 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittelunternehmer

“

die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

”

Anzugeben ist nach Artikel 9 Abs. 1 h) der Name (oder die Firma) des Verantwortlichen sowie dessen Anschrift. Die Anschrift muss die postalische Kontaktaufnahme mit dem Verantwortlichen ermöglichen. Daher ist die vollständige postalische Adresse mit Straßenangabe, Hausnummer und Ort sinnvoll. Eine weitere Konkretisierung der Verantwortlichkeit, etwa durch die Bezeichnung als "Hersteller", "Vertreiber" oder als "Verantwortlicher" ist nicht erforderlich (so, Voit/Grube, Kommentar zur LMIV, 2013, S. 244 Rn. 49).

Tipp: weitere Informationen zur Ermittlung des richtigen Verantwortlichen auf dem Gebiet von Alkoholika finden sich [in diesem Beitrag der IT-Recht Kanzlei](#)

VIII. Alkoholgehalt

Bei Spirituosen, die stets mehr als 1,2 Vol. - % Alkohol enthalten, ist gemäß Artikel 9 Abs.1 k) schließlich die Angabe des Alkoholgehaltes verpflichtend. Die Angabe muss in Volumenprozent erfolgen.

F. Unzulässigkeit gesundheitsbezogener Angaben

Nach Art. 4 Abs. 3 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 - so genannte "Health-Claims-Verordnung" - sind für Spirituosen als Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent gesundheitsbezogene Aussagen generell unzulässig (vgl. hierzu auch das Urteil des BGH, 21.09.2017 - I ZR 29/13).

Auf keinen Fall darf für Spirituosen also mit Angaben geworben werden, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen der Spirituose oder einem ihrer Bestandteile einerseits und der Gesundheit andererseits besteht.

Praxishinweis:

Es werden immer wieder Online-Händler abgemahnt, die Alkoholika vertreiben und dabei mit gesundheitsbezogenen Aussagen wie "appetitanregend", "wohltuend" oder "bekömmlich" werben. Sollten Sie Spirituosen (oder sonstige alkoholische Getränke) verkaufen, suchen Sie mithilfe Ihrer Shopssuche gezielt nach möglichen gesundheitsbezogenen Begriffen und löschen Sie diese anschließend.

Autor:

RA Phil Salewski

Rechtsanwalt