

# Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (Alkoholhaltige Getränke-Verordnung - AGeV)

AGeV

Ausfertigungsdatum: 29.01.1998

Vollzitat:

"Alkoholhaltige Getränke-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGBl. I S. 1255), die zuletzt durch Artikel 15 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist"

**Stand:** Neugefasst durch Bek. v. 30.6.2003 I 1255;  
Zuletzt geändert durch Art. 15 V v. 5.7.2017 I 2272

## Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 6.2.1998 +++)

(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:

Beachtung der

EWGRL 189/83 (CELEX Nr: 383L0189)

Beachtung der

EGRL 34/98 (CELEX Nr: 398L0034) vgl. V v. 30.6.2003 I 1253 +++)

Überschrift: IdF d. Art. 1 Nr. 1 V v. 8.12.2000 I 1686 mWv 15.12.2000

Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1983 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30), sind beachtet worden.

## Erster Abschnitt Spirituosen

### § 1 Weinbrand oder Brandy

(1) Bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Weinbrand oder Brandy im Sinne des Anhangs II Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 (ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16) dürfen im Einklang mit Anhang II Nummer 5 Buchstabe d Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Abrundung der Geschmacks- und Geruchsmerkmale Auszüge verwendet werden. Diese Auszüge werden

1. durch Lagerung von Weindestillat auf Eichenholz oder Eichenholzspänen oder
2. durch Lagerung von Weindestillat auf getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder getrockneten Mandelschalen, auch geröstet, hergestellt,

wobei das zur Herstellung verwendete Weindestillat zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert worden sein muss. Die in Anhang I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aufgeführten Erzeugnisse können auch karamellisiert sein.

(2) Die Auszüge nach Absatz 1 Satz 2 müssen auf kaltem Wege hergestellt werden; dabei dürfen die aus ihren Rückständen gewonnenen Destillate verwendet werden.

(3) Weinbrand oder Brandy, bei dem andere als nach Absatz 1 Satz 2 in Verbindung mit Absatz 2 zulässige Stoffe verwendet worden sind, darf gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

## **§ 2 Deutscher Weinbrand**

Eine Spirituose im Sinne des Anhangs II Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 darf unter der Verkehrsbezeichnung "Deutscher Weinbrand" gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. die Herstellung, ausgenommen die des Destillates, im Inland erfolgt ist,
2. die zur Herstellung verwendeten Weintrauben ausschließlich von Rebsorten stammen, die von einem Mitgliedstaat der Europäischen Union nach Artikel 81 Absatz 1 und 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung, klassifiziert wurden,
3. das Erzeugnis ausschließlich durch Destillieren zu weniger als 86 Volumenprozent von Wein oder Brennwein oder durch erneutes Destillieren zu weniger als 86 Volumenprozent eines Weindestillats gewonnen worden ist und eine Gesamtmenge an den höheren Alkoholen Isobutanol, 1-Propanol und Isoamylalkohole von mehr als 150 Gramm je Hektoliter reinen Alkohols enthält,
4. das gesamte verwendete Weindestillat mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern mit einem Füllungsvermögen von höchstens 1 000 Litern gereift ist,
5. an Zuckerarten nur die in Anlage 1 Nr. 1 bis 6 der Zuckerartenverordnung aufgeführten Zuckerarten, auch karamelisiert, und nur in einer Menge verwendet worden sind, daß der Gesamtgehalt an Zucker, als Invertzucker berechnet, in einem Liter des gebrauchsfertigen Erzeugnisses nicht mehr als 20 Gramm beträgt,
6. zur Abrundung der Geruchs- und Geschmacksmerkmale nur nach Maßgabe des § 1 Absatz 1 Satz 2 hergestellte Auszüge aus den dort in Nummer 2 genannten Stoffen verwendet worden sind,
7. der Weinbrand eine goldgelbe bis goldbraune Farbe hat, die typischen Merkmale der verwendeten Ausgangserzeugnisse aufweist und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist,
8. der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose mindestens 38 Volumenprozent beträgt und
9. das Behältnis mit einer nach dem Verfahren der §§ 4 und 5 erteilten Prüfungsnummer versehen ist, die von der jeweils nach Landesrecht zuständigen Stelle (zuständige Stelle) vergeben wird.

## **§ 3 Hinweise auf das Alter**

Es ist verboten, Weinbrand oder Brandy mit Hinweisen auf das Alter in den Verkehr zu bringen oder bei diesem Erzeugnis mit solchen Hinweisen zu werben, wenn das Erzeugnis oder das zu seiner Herstellung verwendete Destillat weniger als zwölf Monate in Eichenholzfässern gereift ist. Satz 1 gilt entsprechend für Deutschen Weinbrand.

## **§ 4 Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer**

(1) Eine Prüfungsnummer (§ 5 Abs. 3 Satz 2) kann beantragen, wer Deutschen Weinbrand gemäß § 2 herstellt oder abfüllt oder in wessen Auftrag er hergestellt oder abgefüllt wird. Der Antrag ist der zuständigen Stelle auf einem Formblatt einzureichen, das die in Anlage 1 aufgeführten Angaben enthält. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Die zuständige Stelle kann, soweit die Probe von drei Flaschen zur Beurteilung des Deutschen Weinbrands nicht ausreicht, weitere unentgeltliche Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr. Auf Antrag kann die zuständige Behörde von der fortlaufenden Zählung der Antragsnummern absehen, wenn hierfür ein dringendes Bedürfnis nachgewiesen wird und eine einwandfreie Kontrolle gewährleistet ist.

(2) Sofern ein Antrag gestellt wird, bevor der Deutsche Weinbrand auf Flaschen abgefüllt ist, ist auch diesem Antrag unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Zur Feststellung der Identität ist nach der Abfüllung auf Flaschen eine weitere unentgeltliche Probe von drei Flaschen und ein Untersuchungsbefund nach § 5 Abs. 1 nachzureichen. Die zuständige Stelle kann zulassen, dass abweichend von Satz 2 die Abfüllung lediglich angezeigt wird. In diesem Fall kann die zuständige Stelle eine unentgeltliche Probe von drei Flaschen anfordern oder entnehmen lassen.

(3) Von jeder Probe ist mindestens eine Flasche bis zum Ablauf von zwei Jahren nach Erteilung des Prüfungsbescheides aufzubewahren. Die Aufbewahrung kann nach Versiegelung auch dem Antragsteller

aufgegeben werden. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist kann der Antragsteller innerhalb von drei Monaten über die von der zuständigen Stelle aufbewahrte Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

(4) Wird der Antrag zurückgenommen oder abgelehnt, oder wird der Prüfungsbescheid aufgehoben, so ist dem Antragsteller die Probe unverzüglich zur Verfügung zu stellen, soweit der von der zuständigen Stelle erlassene Verwaltungsakt nicht angefochten wird. Absatz 3 Satz 3 gilt entsprechend.

(5) Die Prüfungsnummer gilt für ein Jahr. Erfährt der Deutsche Weinbrand vor Ablauf dieser Frist eine wesentliche Änderung seiner Qualität oder Geschmacksprägung, so bedarf es erneut der Zuteilung einer Prüfungsnummer.

## **§ 5 Prüfungsverfahren**

(1) Mit dem Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer ist unbeschadet des § 4 Abs. 2 von dem abgefüllten Erzeugnis ein Untersuchungsbefund einer von der zuständigen Stelle zugelassenen Untersuchungseinrichtung vorzulegen, sofern die zuständige Stelle nicht selbst den Untersuchungsbefund erstellt. Der Untersuchungsbefund muß folgende Angaben enthalten:

1. Aussteller des Untersuchungsbefundes,
2. Name (Firma) des Antragstellers,
3. vorgesehene Bezeichnung,
4. sensorischer Befund über Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack,
5. die festgestellten analytischen Werte für
  - a) vorhandenen Alkoholgehalt, Gramm im Liter und Volumenprozent,
  - b) Gesamtextrakt (indirekt), Gramm im Liter,
  - c) Gesamtzucker nach Inversion, berechnet als Invertzucker, Gramm im Liter.

(2) Die zuständige Stelle hat eine Sinnenprüfung vorzunehmen oder zu veranlassen. Sie trifft ihre Entscheidung nach Überprüfung der eingereichten Unterlagen und dem Ergebnis der Sinnenprüfung. Sie kann eine nochmalige oder eine weitergehende Untersuchung veranlassen sowie die Vorlage weiterer sachdienlicher Unterlagen verlangen. Sie kann insbesondere den durch eine inländische amtliche Untersuchung zu erbringenden Nachweis verlangen, dass der Alkohol der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse ausschließlich aus Wein stammt und dass bei der fraktionierten Destillation eine ausgeprägte Weinigkeit und in der Verdünnung ein deutliches Weinaroma festgestellt worden ist. Für die Sinnenprüfung und ihre Bewertung gilt das in Anlage 2 angegebene Schema.

(3) Die zuständige Stelle erteilt dem Antragsteller über das Ergebnis der Prüfung einen Prüfungsbescheid mit einer Prüfungsnummer. Die Prüfungsnummer setzt sich zusammen aus

1. einer Nummer für den Betrieb des Antragstellers (Betriebsnummer), die von der zuständigen Stelle zugeteilt wird; der Betriebsnummer ist der gemäß Anlage 3 abgekürzte Name des Landes voranzustellen, in dem die zuständige Stelle ihren Sitz hat,
2. der Antragsnummer des Antragstellers (§ 4 Abs. 1 Satz 5) und
3. den beiden letzten Ziffern der Jahreszahl der Antragstellung.

Auf Antrag können einem Betrieb mehrere Betriebsnummern zugeteilt werden. Der Prüfungsbescheid und die Prüfungsnummer sind dem Antragsteller innerhalb von zehn Tagen nach der Prüfung schriftlich bekannt zu geben. Die Bekanntgabe soll innerhalb von drei Wochen nach dem Eingang des Antrags bei der zuständigen Stelle erfolgen.

(4) Die Zulassung der in Absatz 1 Satz 1 genannten Untersuchungseinrichtung setzt eine fachliche Ausbildung der die Untersuchung ausführenden Personen und eine ausreichende Laboreinrichtung voraus. Eine allgemeine Zulassung kann für Untersuchungseinrichtungen erfolgen, die gewerblich wein- oder branntweinchemische Untersuchungen ausführen.

(5) Ein Doppel des Untersuchungsbefundes nach Absatz 1 ist von der Einrichtung, die die Untersuchung durchgeführt hat, fünf Jahre nach seiner Erstellung aufzubewahren.

## **§ 6 Angabe der Prüfungsnummer**

(1) Der Prüfungsnummer ist die Angabe "Amtliche Prüfungsnummer" voranzustellen. An Stelle dieser Angabe kann die Kurzform "A.P.Nr." gebraucht werden.

(2) Die Prüfungsnummer und die Angabe nach Absatz 1 sind auf den zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Behältnissen oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen. Dem Verbraucher nach Satz 1 stehen Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Deutschen Weinbrand zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich.

## **§ 7 (weggefallen)**

-

## **§ 8 Zuckering von bestimmten Spirituosen**

(1) Bei der gewerbsmäßigen Herstellung von

1. Obstbrand im Sinne des Anhangs II Nr. 9 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, Brand im Sinne des Anhangs II Nr. 16 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 oder Geist im Sinne des Anhangs II Nr. 17 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008,
2. Tresterbrand oder Trester im Sinne des Anhangs II Nr. 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008,
3. Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke im Sinne des Anhangs II Nr. 14 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 oder
4. Hefebrand oder Brand aus Trub im Sinne des Anhangs II Nr. 12 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

dürfen über die nach der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zulässigen Stoffe hinaus zur Geschmacksabrundung Zuckerarten, die in Anlage 1 Nr. 1 bis 6 der Zuckerartenverordnung aufgeführt sind, nicht karamellisiert, verwendet werden. Der Gesamtgehalt an Zucker, als Invertzucker berechnet, darf in einem Liter des gebrauchsfertigen Erzeugnisses nicht mehr als zehn Gramm betragen.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf die dort genannten Spirituosen, die unter einer geographischen Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden.

(3) In Absatz 1 genannte Spirituosen, die entgegen Absatz 1 mit anderen als den dort genannten Zuckerarten oder mit Zuckerarten über die festgesetzte Höchstmenge hinaus hergestellt worden sind oder bei deren Herstellung entgegen Absatz 2 Zucker verwendet worden ist, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

## **§ 9 Spirituosen mit geographischen Angaben**

(1) Die in Anlage 4 aufgeführten Spirituosen dürfen gewerbsmäßig unter den dort in Spalte 2 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie zusätzlich zu den für ihre Produktkategorie in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 genannten Anforderungen die in Spalte 3 festgesetzten Voraussetzungen erfüllen.

(2) Ferner dürfen Spirituosen gewerbsmäßig nach Maßgabe des Artikels 9 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 unter Verwendung des Namens einer anderen geografischen Angabe als einer in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragenen geografischen Angabe in Verkehr gebracht werden, sofern es sich bei dieser geografischen Angabe auch um eine geografische Angabe im Sinne des Artikels 15 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 handelt.

(3) Soweit ein Obstbrand im Sinne des Anhangs II Nummer 9 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 oder ein Geist im Sinne des Anhangs II Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 in einer Region oder in einem Ort hergestellt wird, die oder der zu einem in Anlage 4 Nummer 1 Spalte 3 oder Nummer 2 Spalte 3 genannten Gebiet gehört, darf der Name dieser Region oder dieses Ortes ergänzend zur Verkehrsbezeichnung nach Anhang II Nummer 9 Buchstabe f oder g oder Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 verwendet werden, wenn zusätzlich zu den Anforderungen an die Produktkategorie nach Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 der Obstbrand oder Geist in der jeweiligen Region oder dem jeweiligen Ort aus Früchten hergestellt ist, die aus der jeweiligen Region oder dem jeweiligen Ort stammen, und den in Anlage 4 Nummer 1 Spalte 3 oder Nummer 2 Spalte 3 festgesetzten Mindestalkoholgehalt aufweist.

## § 9a Korn oder Kornbrand

(1) Eine Spirituose im Sinne des Anhangs II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 darf unter der in Anhang III Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aufgeführten Verkehrsbezeichnung „Korn“ oder „Kornbrand“ gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. die Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser im Inland, in Österreich oder in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens erfolgt sind,
2. das Destillat
  - a) ausschließlich durch Destillieren von vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen oder
  - b) durch erneutes Destillieren eines nach Buchstabe a hergestellten Destillates hergestellt worden ist,
3. dem Erzeugnis keine Lebensmittel-Zusatzstoffe zugesetzt worden sind und
4. der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose
  - a) im Falle von „Korn“ mindestens 32 Volumenprozent,
  - b) im Falle von „Kornbrand“ mindestens 37,5 Volumenprozent beträgt.

Satz 1 Nr. 2 bis 4 gilt nicht für eine in Österreich oder in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens hergestellte und dort abgefüllte Spirituose im Sinne des Anhangs II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008.

(2) Eine Spirituose im Sinne des Anhangs II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 darf unter der im Anhang III Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aufgeführten Verkehrsbezeichnung „Münsterländer Korn“, „Münsterländer Kornbrand“, „Sendenhorster Korn“, „Sendenhorster Kornbrand“, „Bergischer Korn“, „Bergischer Kornbrand“, „Emsländer Korn“, „Emsländer Kornbrand“, „Haselünner Korn“, „Haselünner Kornbrand“, „Hasetaler Korn“ oder „Hasetaler Kornbrand“ gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. das Destillat
  - a) ausschließlich durch Destillieren von vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen  
oder
  - b) durch erneutes Destillieren eines nach Buchstabe a hergestellten Destillates hergestellt worden ist,
2. dem Erzeugnis keine Lebensmittel-Zusatzstoffe zugesetzt worden sind und
3. der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose
  - a) im Falle von „Münsterländer Korn“, „Sendenhorster Korn“, „Bergischem Korn“, „Emsländer Korn“, „Haselünner Korn“ oder „Hasetaler Korn“ mindestens 32 Volumenprozent,
  - b) im Falle von „Münsterländer Kornbrand“, „Sendenhorster Kornbrand“, „Bergischem Kornbrand“, „Emsländer Kornbrand“, „Haselünner Kornbrand“ oder „Hasetaler Kornbrand“ mindestens 37,5 Volumenprozent beträgt und
4. die in Anlage 4 Spalte 3 jeweils festgelegten Voraussetzungen eingehalten sind.

## Zweiter Abschnitt

### Weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche Getränke und hieraus weiterverarbeitete alkoholhaltige Getränke

## § 10 Begriffsbestimmungen

(1) Weinähnliche Getränke sind alkoholhaltige Getränke, die durch teilweise oder vollständige alkoholische Gärung aus Fruchtsaft, Fruchtmark, jeweils auch in konzentrierter Form, oder Maische von frischen oder mit Kälte haltbar gemachten Früchten, auch in Mischung miteinander, oder aus frischen oder mit Kälte haltbar gemachten

Rhabarberstängeln, aus Malzauszügen oder aus Honig sowie im Übrigen nach Maßgabe der Verkehrsauffassung hergestellt werden.

(2) Perlweinähnliche Getränke sind alkohol- und kohlenstoffhaltige Getränke aus weinähnlichen Getränken oder unmittelbar durch eine Gärung aus den in Absatz 1 genannten Zutaten gewonnene und nach Maßgabe der Verkehrsauffassung hergestellte Getränke, sofern sie in geschlossenen Behältnissen bei +20 Grad Celsius einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

(3) Schaumweinähnliche Getränke sind alkohol- und kohlenstoffhaltige Getränke aus weinähnlichen Getränken oder unmittelbar durch eine Gärung aus den in Absatz 1 genannten Zutaten gewonnene und nach Maßgabe der Verkehrsauffassung hergestellte Getränke, sofern sie in geschlossenen Behältnissen bei +20 Grad Celsius einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen.

(4) Weiterverarbeitete weinähnliche, perlweinähnliche oder schaumweinähnliche Getränke sind alkoholhaltige Getränke, die aus Erzeugnissen nach Absatz 1, 2 oder 3, gegebenenfalls in Mischungen mit anderen Zutaten nach Maßgabe der Verkehrsauffassung hergestellt werden.

(5) Erzeugnisse des Weinbaus dürfen bei der gewerbsmäßigen Herstellung der in den Absätzen 1, 2 und 3 bezeichneten Getränke nicht verwendet werden.

(6) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

(7) Die in den Absätzen 1 bis 4 bezeichneten Getränke können auch alkoholfrei oder alkoholreduziert sein.

(8) In den Absätzen 1 bis 4 bezeichnete Getränke, bei denen nach Absatz 5 nicht zulässige Erzeugnisse des Weinbaus verwendet worden sind, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

## **§ 11 Kennzeichnung**

(1) Die in § 10 Abs. 1 bis 4 und 7 bezeichneten Getränke dürfen als "...Wein" nur in solchen Wortverbindungen in den Verkehr gebracht werden, die die in § 10 Abs. 1 aufgeführten Ausgangsstoffe kennzeichnen, aus denen sie hergestellt sind. Bei der Verwendung von aus Früchten herrührenden Zutaten sind die Namen der Früchte anzugeben. An Stelle der Namen der Früchte können auch andere entsprechende Bezeichnungen wie insbesondere Gattungsbezeichnungen verwendet werden. Bei den in § 10 Abs. 2 oder 3 genannten Getränken ist die Verwendung nicht aus der Gärung stammender Kohlensäure in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich zu machen. Diese Angabe kann entfallen, wenn auf der Fertigpackung ein Verzeichnis der Zutaten im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7) in der jeweils geltenden Fassung angegeben ist. Anhang VII Teil II Nummer 1 Unterabsatz 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 bleibt unberührt.

(2) Soweit die in § 10 Absatz 3 bezeichneten Getränke die Anforderungen nach Absatz 1 erfüllen, dürfen sie als „...-Schaumwein“ in der in Artikel 69 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission vom 14. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2009 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60) in der jeweils geltenden Fassung bezeichneten Aufmachung in Verkehr gebracht werden.

## **Dritter Abschnitt**

### **Straftaten und Ordnungswidrigkeiten, Schlussbestimmungen**

#### **§ 12 Straftaten**

Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft,

1. wer
  - a) entgegen § 1 Abs. 3 Weinbrand oder Brandy,

- b) entgegen § 2 Nr. 1 bis 6 oder 8 eine Spirituose unter der Verkehrsbezeichnung „Deutscher Weinbrand“,
  - c) entgegen § 8 Abs. 3, § 9 Absatz 1 oder § 9a Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 eine Spirituose oder
  - d) entgegen § 10 Abs. 8 oder § 11 Satz 1 ein dort genanntes Getränk gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder
2. wer entgegen § 3 Satz 1, auch in Verbindung mit § 3 Satz 2, Weinbrand, Brandy oder Deutschen Weinbrand mit Hinweisen auf das Alter gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder gewerbsmäßig mit solchen Hinweisen wirbt.

### § 13 Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer eine in § 12 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

### § 14 Übergangsbestimmungen

(1) Bis zum 1. Januar 2005 dürfen Spirituosen im Sinne des § 2, die den Vorschriften dieser Verordnung nicht entsprechen, nach den bis zum 14. Juli 2003 geltenden Vorschriften hergestellt, gekennzeichnet und bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

(2) Abweichend von § 9 dürfen in Anlage 4 Nr. 11 bis 16 aufgeführte Spirituosen bis zum 20. Mai 2009 nach den bis zum 19. Mai 2008 geltenden Vorschriften hergestellt und unter den vorbehaltenen Bezeichnungen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

(3) Abweichend von § 9 Absatz 3 dürfen Spirituosen bis zum 31. Dezember 2012 nach den bis zum Ablauf des 31. März 2011 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

### § 15 (Inkrafttreten)

#### Anlage 1 (zu § 4 Abs. 1)

#### Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Deutschen Weinbrand

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 1260)

Zuständige Stelle: .....  
Amtliche Prüfungsnummer: .....  
Betriebs-Nr. ....  
Antrags-Nr. ....  
Jahresziffer .....

1. Antragsteller:  
Name (Firma): .....  
Ort: .....  
Straße: .....  
Telefon: .....

2. Hersteller:  
Name (Firma): .....  
Ort: .....  
Straße: .....  
Telefon: .....

3. Bezeichnung des Deutschen Weinbrands:  
Vorgesehene Bezeichnung inkl. Zusatzangaben .....  
Das vorgestellte Erzeugnis ist abgefüllt .....  
z.T. abgefüllt .....  
Tankprobe .....  
Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird .....  
davon abgefüllt .....

4. Art und Herkunft der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse:  
Wein .....  
Brennwein .....  
Weindestillat .....

5. Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? (Ja/Nein)  
Wenn ja, unter welcher Nr.? .....
6. Ich (Wir) versichere (versichern), dass das vorbezeichnete Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist. Das vorliegende Muster entspricht der durchschnittlichen Zusammensetzung und Beschaffenheit der Herstellung.  
Die zwölfmonatige Reifezeit für jeden einzelnen verwendeten Destillatanteil ist erfüllt am .....
- Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.  
Ich (Wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Angaben Einblick in sachdienliche Unterlagen zu gewähren.

.....  
(Ort, Datum)

.....  
(Unterschrift des Antragstellers)

**Anlage 2 (zu § 5 Abs. 2)**  
**Bewertungsschema für Deutschen Weinbrand**

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 1261)

1. Sensorische Vorbedingungen  
Die nachfolgenden Vorbedingungen werden auf JA/NEIN-Entscheidung geprüft; dabei bedeutet NEIN den Ausschluss von der weiteren Prüfung.
  - a) Farbe: typisch - goldgelb bis goldbraun
  - b) Klarheit: typisch - blank, glanzhell
2. Sensorische Prüfmerkmale und Qualitätszahl
  - a) Punkteskala



Punkte	Intervalle	Qualitätsbeschreibung
5	4,50 - 5,00	hervorragend
4	3,50 - 4,49	sehr gut
3	2,50 - 3,49	gut
2	1,50 - 2,49	zufrieden stellend
1	0,50 - 1,49	nicht zufrieden stellend
0		keine Bewertung, d.h. Ausschluss des Erzeugnisses



b) Sensorische Prüfmerkmale und Möglichkeiten der  
Punktvergabe

Prüfmerkmal: Möglichkeit der Punktvergabe

Geruch	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0
Geschmack	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0
Harmonie	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0

Harmonie ist das Zusammenwirken von Geruch, Geschmack und den anderen in § 2 Nr. 6 genannten sensorischen Vorbedingungen. Ihre Bewertung darf gegenüber Geruch und Geschmack um höchstens 1,0 Punkt nach oben abweichen. Sind Geruch und Geschmack unterschiedlich bewertet, so gilt jeweils die höhere Punktzahl.

Jedes Prüfmerkmal ist einzeln zu bewerten und seine Punktzahl niederzuschreiben. Nach Bewertung aller Prüfmerkmale dürfen die niedergeschriebenen Punktzahlen noch korrigiert werden. Alle Prüfmerkmale sind gleich wichtig (jeweils Gewichtungsfaktor 1).

c) Mindestpunktzahl und Qualitätszahl

Die Mindestpunktzahl für jedes einzelne Prüfmerkmal ist 1,50. Die durch drei geteilte Summe der für Geruch, Geschmack und Harmonie erteilten Punkte ergibt die Qualitätszahl. Die Qualitätszahl muss für Deutschen Weinbrand mindestens 1,50 betragen.

**Anlage 3 (zu § 5 Abs. 3 Nr. 1)  
Abkürzungen der Bundesländer**

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 1262

Baden-Württemberg:	BW-,	Niedersachsen:	NI-,
Bayern:	BY-,	Nordrhein-Westfalen:	NW-,
Berlin:	BE-,	Rheinland-Pfalz:	RP-,
Brandenburg:	BB-,	Saarland:	SL-,
Bremen:	HB-,	Sachsen:	SN-,
Hamburg:	HH-,	Sachsen-Anhalt:	ST-,
Hessen:	HE-,	Schleswig-Holstein:	SH-,
Mecklenburg-Vorpommern:	MV-,	Thüringen:	TH-,

**Anlage 4 (zu § 9 und § 9a Abs. 2)  
Spirituosen mit geographischen Angaben**

( Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 1263;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote )

Lfd. Nr.	Verkehrsbezeichnungen	Voraussetzungen
1	2	3
1.	Schwarzwälder Kirschwasser, Schwarzwälder Himbeergeist, Schwarzwälder Williamsbirne, Schwarzwälder Mirabellenwasser, Schwarzwälder Zwetschgenwasser	Herstellung im Schwarzwald aus den jeweiligen Früchten des Schwarzwaldes und seines nahe gelegenen Vorlandes. Zum Gebiet "Schwarzwald und sein nahe gelegenes Vorland" zählen vom Regierungsbezirk Freiburg die Landkreise Breisgau-Hochschwarzwald, Emmendingen, Konstanz, Lörrach, Ortenaukreis, Rottweil, Schwarzwald-Baar-Kreis, Tuttlingen, Waldshut und die kreisfreien Städte Freiburg und Offenburg, und vom Regierungsbezirk Karlsruhe die Landkreise Calw, Enzkreis, Freudenstadt, Karlsruhe, Rastatt und die kreisfreien Städte Baden-Baden und Karlsruhe. Der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose beträgt mindestens 40 Volumenprozent.
2.	Fränkisches Kirschwasser, Fränkisches Zwetschgenwasser, Fränkischer Obstler	Herstellung in Franken aus den jeweiligen Früchten von Franken. Zum Gebiet "Franken"

Lfd. Nr.	Verkehrsbezeichnungen	Voraussetzungen
1	2	3
		zählen die Regierungsbezirke Unter-, Mittel- und Oberfranken. "Fränkischer Obstler" darf nur aus Birnen und Äpfeln hergestellt werden. Der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose beträgt im Falle von " <i>Fränkischem Kirschwasser</i> " und " <i>Fränkischem Zwetschgenwasser</i> " mindestens 40 Volumenprozent und im Falle von " <i>Fränkischem Obstler</i> " mindestens 38 Volumenprozent.
3.	Bayerischer Gebirgsenzian	Herstellung im Freistaat Bayern aus Enzianwurzeln, angebaut in den bayerischen Alpen oder dem bayerischen Alpenvorland. Der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose beträgt mindestens 38 Volumenprozent.
4.	Ostfriesischer Korngenever	Herstellung in Ostfriesland. Zum Gebiet "Ostfriesland" zählen vom Regierungsbezirk Weser-Ems die Landkreise Aurich, Leer und Wittmund und die kreisfreie Stadt Emden. Der Alkoholgehalt besteht ausschließlich aus Korndestillat. Der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose beträgt mindestens 38 Volumenprozent.
5.	Steinhäger	Herstellung in Steinhagen. Bei der Weiterverarbeitung des Wacholderlutters durch erneute Destillation darf nur Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Korndestillat sowie Wasser zugesetzt werden. Die Beigabe von anderen Zutaten mit Ausnahme einer geringen Menge an Wacholderbeeren ist unzulässig. Der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose beträgt mindestens 38 Volumenprozent.
6.	Berliner Kümmel, Hamburger Kümmel, Münchener Kümmel	Herstellung in den jeweiligen Stadtgebieten und den jeweiligen Landkreisen.
7.	Bayerischer Kräuterlikör	Herstellung im Freistaat Bayern.
8.	Benediktbeurer Klosterlikör	Herstellung in Benediktbeuren nach Maßgabe der dortigen Praxis.
9.	Chiemseer Klosterlikör	Herstellung auf der Insel Frauen-Chiemsee nach Maßgabe der dortigen Praxis.
10.	Ettaler Klosterlikör	Herstellung in Ettal nach Maßgabe der dortigen Praxis.
11.	Münsterländer Korn, Münsterländer Kornbrand	Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser im Regierungsbezirk Münster
12.	Sendenhorster Korn, Sendenhorster Kornbrand	Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser in Sendenhorst
13.	Bergischer Korn, Bergischer Kornbrand	Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser im Bergischen Land.

Lfd. Nr.	Verkehrsbezeichnungen	Voraussetzungen
1	2	3
		<p>Zum Gebiet „Bergisches Land“ zählen vom Landkreis Oberbergischer Kreis die Gemeinden Bergneustadt, Engelskirchen, Gummersbach, Hückeswagen, Lindlar, Marienheide, Morsbach, Nümbrecht, Radevormwald, Reichshof, Waldbröl, Wiehl, Wipperfürth; vom Rheinisch-Bergischen Kreis die Gemeinden Bergisch-Gladbach, Burscheid, Kürten, Leichlingen, Odenthal, Overath, Rösrath, Wermelskirchen; vom Rhein-Sieg-Kreis die Gemeinden Eitorf, Hennef, Lohmar, Much, Neunkirchen-Seelscheid, Ruppichterorth, Windeck; vom Kreis Mettmann die Gemeinden Erkrath, Haan, Heiligenhaus, Hilden, Langenfeld, Mettmann, Monheim, Ratingen, Velbert, Wülfrath; die kreisfreien Städte Wuppertal, Remscheid, Solingen und Leverkusen sowie von der kreisfreien Stadt Köln die Stadtbezirke Mülheim, Kalk, Porz</p>
14.	Emsländer Korn, Emsländer Kornbrand	Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser im Landkreis Emsland
15.	Haselünner Korn, Haselünner Kornbrand	Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser in Haselünne
16.	Hasetaler Korn, Hasetaler Kornbrand	Herstellung, einschließlich die des Destillates, und die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser im Gebiet des Zweckverbandes Hasetal