

Geschäftsstelle Bonn
URSTADTSTRASSE 2
53129 BONN
TELEFON: 0228/53994-0
TELEFAX: 0228/53994-20
E-MAIL: info@bsi-bonn.de
INTERNET: www.spirituosen-verband.de

Büro Brüssel
RUE DU LUXEMBOURG 47-51
1050 BRUXELLES
BELGIEN
TELEFON: 0032/2/2311669
TELEFAX: 0032/2/2309886
E-MAIL: brussel@bsi-bonn.de

21. Mai 2025

**Regelung zur Erzeugerkennzeichnung gem. Art. 37 Abs. 5 Satz 3 Verordnung (EU) 2024/1143,
weitere Stellungnahme des BSI**

Sehr geehrte/r ...,

zunächst danken wir für die Beantwortung unseres Schreibens vom 16. Oktober 2024 betreffend Artikel 37 Abs. 5 Satz 3 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143, wonach bei Spirituosen mit geografischer Angabe der „Erzeuger“ künftig in der Kennzeichnung im selben Sichtfeld wie die geografische Angabe erscheinen muss.

Das BMEL hatte hierzu am Beispiel „Schwarzwälder Kirschwasser“ die Einschätzung geäußert, dass nach Auffassung der Kommission künftig womöglich auch nur einer von mehreren Erzeugern auf dem Etikett angegeben werden könne, oder *derjenige, der für die Stufe der Herstellung verantwortlich ist, auf der die fertige Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erwirbt* (z.B. die Mischung, nicht jedoch die bloße Abfüllung).

Hierzu haben wir folgende Anmerkungen:

1. *Blending von Destillaten als wesentlicher Produktionsschritt*

Das Blending von mehreren Destillaten zu einem Enderzeugnis mit geografischer Angabe (z.B. „Schwarzwälder Kirschwasser“) stellt aus unserer Sicht einen entscheidenden Schritt zum sensorischen Charakter sowie seiner dauerhaften geschmacklichen Konstanz dar:



Member of
spiritsEUROPE,
Bruxelles

Geschäftsführerin: Dipl.-Vw. Angelika Wiesgen-Pick
Eingetragen im Vereinsregister Amtsgericht Bonn AZ 20 VR 3996
Bank: Volksbank Köln Bonn eG
IBAN: DE63 3806 0186 4948 4560 15
SWIFT-BIC: GENODED1BRS
Steuer-Nr.: 205/5782/0831



So schafft das Blending unterschiedlicher sorgfältig ausgewählter und miteinander kombinierter Destillate das für das jeweilige Enderzeugnis typische besondere Geschmacksprofil in Gestalt eines spezifischen Geschmacksverbundes. Historisch betrachtet prägte diese Technik beispielsweise auch den globalen Erfolg von schottischem Whisky, indem geschmacklich „raue“ Einzeldestillate zu ausgewogenen Kompositionen vereint wurden. Blendmeister kombinieren die Einzelkomponenten auch, um eine stetige Geschmackskonstanz zu gewährleisten, was ebenfalls ein besonderes Qualitätskriterium darstellt. Das Blending erfordert demnach jeweils ein spezialisiertes Know-how, das über die reine Destillationskunst hinausgeht.

Würde man nur den Prozess der Destillation als erzeugerbegründende Eigenschaft anerkennen, würde hierdurch die Leistung der Blendmeister abgewertet und historisch gewachsene Besonderheiten der Produktion verkannt.

2. *Herabsetzen mit Wasser auf Trinkstärke als wesentlicher Produktionsschritt*

Wir weisen ferner darauf hin, dass nach Auffassung der Mehrheit der Mitglieder des BSI auch das Herabsetzen mit Wasser auf Trinkstärke zur Bestimmung des „Erzeugers“ im Sinne von Artikel 37 Absatz 5 Satz 3 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 zulässig sein sollte.

a)

Zu beachten ist, dass das Verdünnen hochprozentiger Destillate maßgeblich die Sensorik des jeweiligen Enderzeugnisses (z. B. die geschmackliche Wahrnehmung der Fruchtnoten im Obstbrand) beeinflusst. Hierbei spielen der Alkoholgehalt, die Wasserqualität und Einzelheiten der Herabsetzungstechnik eine zentrale Rolle:

So optimiert beispielsweise ein Alkoholgehalt von 40-43% vol die Freisetzung aromatischer Verbindungen, während höhere Konzentrationen zu einer sensorischen „Abstumpfung“ führen können. Das beim Herabsetzen auf Trinkstärke eingesetzte Wasser, das den Anforderungen der Richtlinien 98/83/EG und 2009/54/EG entsprechen muss, kann destilliert, entmineralisiert, permutiert oder enthärzt sein, was der Entscheidungsfreiheit des Erzeugers obliegt. Die Wasserqualität (Härtegrad $<4^{\circ}\text{dH}$) entscheidet über Klarheit und Haltbarkeit, während ungeeignetes Verschnittwasser Trübungen durch Calciumcarbonat-Ausfällungen verursacht. Die Auswahl der Wasserquelle, die Kontrolle der Verdünnungsrate, die Kontrolle der Wassertemperatur zur Erreichung des optimalen Alkoholgehalts sowie die sorgfältige Mischung zur Gewährleistung einer homogenen Verteilung des Wassers im Destillat sind allesamt Faktoren, die im Rahmen der Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke eine wesentliche Rolle spielen. Auch kann nach der Verdünnung eine Ruhezeit erfolgen, um eine vollständige Integration des Wassers und eine Harmonisierung des Geschmacksprofils zu erreichen.

b)

In rechtlicher Hinsicht ist zu bedenken, dass unter Beachtung von Artikel 2 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 erst die Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke das Erzeugnis als „Spirituose“ bzw. als geschützte Spirituosenkategorie im Sinne von Anhang I oder als geografische Angabe verkehrsfähig macht und Verstöße gegen die diesbezüglichen Herstellungsregularien sanktioniert werden können.

c)

Zu bedenken ist, dass die meisten Produktspezifikationen (technical files) der Spirituosen mit geografischer Angabe vorsehen, dass die Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke auch außerhalb des jeweils abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen kann. Uns ist bewusst, dass die Anerkennung der Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke in den Fällen, wo sie in einem Gebiet außerhalb des für die geografische Angabe maßgeblichen Gebiets stattfindet, zu widersprüchlichen und irreführenden Ergebnissen führen kann: So wäre z. B. ein Erzeuger aus Bayern, der ein in Frankreich hergestelltes Cognac-Destillat mit Wasser auf Trinkstärke herabsetzt, als Erzeuger auf dem Etikett anzugeben, auch wenn Bayern nicht zum für Cognac geografisch maßgeblichen Gebiet zählt.

Die Angabe des Erzeugers, der die Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke durchgeführt hat, wäre daher aus unserer Sicht nur sachgerecht, wenn die Herabsetzung im selben geografisch abgegrenzten Gebiet stattgefunden hat wie die für die geografische Angabe maßgeblichen Produktionsschritte.

d)

Wir weisen abschließend darauf hin, dass sich Mitglieder des BSI per Minderheitsvotum auch gegen die Anerkennung der Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke als wesentlichen Produktionsschritt aussprechen und der Auffassung sind, dass mindestens das Blending verschiedener Destillate - zumindest bei extraktfreien Spirituosen - maßgeblich sein sollte.

Wir bitten, auch diese weitere Stellungnahme sowohl im Rahmen des Dialogs mit der Europäischen Kommission als auch im Zuge der Konkretisierung der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 in nationales Recht zu berücksichtigen.

Mit freundlichen Grüßen