vinetur

Frankreich plant Whisky-de-France-Siegel mit 85 Prozent heimischem Getreide

Die Initiatoren wollen die geografische Angabe am 15. Oktober beantragen, um französische Herkunftsangaben für importierte, lokal veredelte Spirituosen einzudämmen.

Dienstag, 6. Oktober 2026



Frankreichs Whiskybranche kommt einer nationalen geografischen Angabe näher, die erstmals eine formelle Definition für „Whisky de France“ festlegen und die Vorgaben dazu verschärfen würde, wo und wie die Spirituose hergestellt werden muss.

Wie Whisky Mag vor der Antragstellung berichtete, soll der Antrag auf die künftige geografische Angabe, kurz g. A., am 15. Oktober beim französischen Institut für Herkunft und Qualität, dem Institut national de l’origine et de la qualité (INAO), eingereicht werden. Die Unterlagen sollen im November einem INAO-Ausschuss vorgelegt werden. Die Initiatoren hoffen auf eine Bestätigung im Februar 2027.

Nach den vorgeschlagenen Vorgaben müssten 85 Prozent des Getreides, das für einen Whisky mit der g. A. „Whisky de France“ verwendet wird, aus Frankreich stammen. Außerdem müssten 70 Prozent der Mälzung innerhalb des festgelegten Herstellungsgebiets stattfinden. Grundsätzlich würde die g. A. französischen Whisky als Whisky definieren, der gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Regeln in Frankreich gemaischt, vergoren, destilliert und gereift wurde.

Die Bedeutung reicht über eine einzelne Herkunftsangabe hinaus. Bei einer Zulassung könnte die g. A. den Getreideeinkauf, Lieferverträge und Rückverfolgbarkeitsverfahren in der französischen Spirituosenbranche verändern, indem sie klare Schwellenwerte für heimische Rohstoffe und die Herstellung festlegt. Sie könnte auch beeinflussen, wie französischer Whisky im In- und Ausland konkurriert, indem sie einschränkt, welche Produkte sich auf eine französische Identität berufen dürfen, und den Aufsichtsbehörden eine solidere Grundlage für Einwände gegen Marketingaussagen bietet.

Im Mittelpunkt der Initiative steht ein Problem, mit dem sich Produzenten und Aufsichtsbehörden seit Jahren befassen: Nach den geltenden Regeln können sich manche Whiskys, die in Frankreich nur begrenzt verarbeitet wurden, dennoch als französische Produkte präsentieren. Whisky Mag zufolge vertreten die französischen Betrugsbekämpfungsbehörden, die DGCCRF, seit Langem die Auffassung, dass es nicht ausreicht, importierten Whisky lediglich mit Wasser zu verdünnen und in Frankreich abzufüllen, um ihn zu französischem Whisky zu machen. Ein weitergehender letzter Verarbeitungsschritt in Frankreich – darunter eine kurze Nachreifung in französischen

Lagerhäusern – kann nach den geltenden Herkunftsregeln derzeit jedoch den Weg für die Angabe „Erzeugnis aus Frankreich“ ebnen.

Befürworter der neuen g. A. sagen, das werde sich ändern. Sobald eine rechtlich geschützte Definition gilt, dürften Produzenten Whiskys nur dann als „Whisky de France“ vermarkten, wenn diese die vollständige Produktspezifikation erfüllen. Wird die g. A. zugelassen und später auf EU-Ebene eingetragen, könnte der Schutz auch über die Grenzen Frankreichs hinaus gelten.

Der Entwurf enthält außerdem Qualitäts- und Herstellungsstandards, die über die Herkunft der Rohstoffe hinausgehen. Besonders aufmerksam verfolgt wird ein Abschnitt zur Fassnachreifung – ein Bereich, der häufig im Marketing genutzt, rechtlich aber nicht eindeutig definiert ist. Nach dem von Whisky Mag beschriebenen Vorschlag dürfte auf einer Flasche nur dann auf eine Nachreifung hingewiesen werden, wenn der gesamte Whisky mindestens einen Monat im dafür verwendeten Fass verbracht hat. Ein Fass dürfte höchstens fünfmal zur Nachreifung eingesetzt werden.

Whisky Mag berichtete außerdem, dass die DGCCRF eine zusätzliche Einschränkung fordert: Für die Nachreifung von Whisky dürften nur Fässer infrage kommen, in denen zuvor bereits eine Spirituose gereift ist. Damit könnten Fragen zum Einsatz vorbelegter Fässer offenbleiben, die vor der Reifung mit Wein oder einer anderen Flüssigkeit behandelt werden. Das Thema ist bedeutsam, weil eine formelle französische Regelung zur Nachreifung zu einem wichtigen Bezugspunkt in einer umfassenderen europäischen Debatte über die Definition dieser Praxis werden könnte.

Ein weiterer strittiger Punkt ist die geografische Abgrenzung. Die geplante g. A. soll für das französische Mutterland gelten, nicht aber für die französischen Überseegebiete. Damit wären Whiskyproduzenten an Orten wie Réunion, Französisch-Guayana oder Saint-Pierre und Miquelon ausgeschlossen.

Der von Whisky Mag veröffentlichte Bericht nennt als Grund, dass eine geografische Angabe ein zusammenhängendes geografisches Gebiet und eine Verbindung zu einem klar abgegrenzten Terroir belegen muss. Das sei bei Gebieten mit stark unterschiedlichen Klimabedingungen und Herstellungsverfahren schwieriger, insbesondere bei der Reifung, da die Extraktion bei tropischer Reifung deutlich

intensiver sein könne als in Kontinentaleuropa. Laut der Publikation hat das INAO diese Frage ausführlich geprüft. Zudem habe die Sorge bestanden, dass die Europäische Kommission ein größeres Herstellungsgebiet bei der späteren EU-Eintragung ablehnen könnte.

Der Ausschluss hat bereits Kritik ausgelöst, weil damit ein Teil der französischen Destillationstätigkeit unberücksichtigt bleibt. Für Produzenten in den Überseegebieten könnte die Entscheidung ihre Möglichkeiten einschränken, von einer nationalen französischen Whiskyidentität zu profitieren, selbst wenn ihre Produkte rechtmäßig auf französischem Hoheitsgebiet hergestellt werden. Das könnte politische und wirtschaftliche Debatten offenhalten, auch wenn die zentrale g. A. zugelassen wird.

Der Vorschlag würde auch Produzenten betreffen, die bereits regionale Whisky-Angaben nutzen. Die Bretagne und das Elsass verfügen seit 2015 über eigene geografische Angaben. Nach französischem Recht dürfen Produzenten für ein und dasselbe Produkt nicht zwei Herkunftsbezeichnungen beanspruchen. Eine Brennerei müsste sich daher zwischen einer regionalen g. A. wie „Whisky breton“ und der künftigen nationalen Bezeichnung „Whisky de France“ entscheiden.

In der Praxis muss das nicht sofort zu einem Wechsel führen. Whisky Mag berichtete, dass viele bretonische Produzenten ihre regionale Identität weiterhin in den Vordergrund stellen wollen, die in einem Markt, in dem die lokale Herkunft zählt, einen hohen kommerziellen Wert hat. Auf einigen Exportmärkten könnte die nationale g. A. dennoch nützlich sein, da „Frankreich“ möglicherweise leichter verstanden wird als eine regionale Bezeichnung.

Um diese Möglichkeit zu erhalten, müssen die bestehenden regionalen Produktspezifikationen möglicherweise angepasst werden. Whisky Mag zufolge prüfen bretonische Produzenten mögliche Änderungen, um ihre g. A. an den nationalen Standard anzugleichen. Dabei geht es darum, Getreide französischer Herkunft verbindlich vorzuschreiben und möglicherweise einen Mindestanteil bretonischen Getreides festzulegen, den zulässigen Höchstalkoholgehalt bei der kontinuierlichen Destillation von 94,8 Prozent auf 93,8 Prozent zu senken und einige Reifungs- und Nachreifungsregeln zu vereinheitlichen. Die Überlegung dahinter: Eine regionale g. A.

müsste mindestens ebenso strenge Vorgaben erfüllen wie die nationale, damit ein Produzent bei Bedarf auf die nationale Bezeichnung zurückgreifen kann.

Für die Getränkeindustrie ist der Vorschlag nicht nur deshalb wichtig, weil er die Standards anheben könnte, sondern auch, weil er eine klarere Grenze zwischen heimischer Herstellung und importierter Spirituose schaffen würde, die in Frankreich nur begrenzt verarbeitet wird. Das hätte Folgen für Beschaffung, Kennzeichnung, Rechtskonformität und Wettbewerb bei Whisky und benachbarten Spirituosenkategorien. Zudem könnte es Investitionsentscheidungen von Brennereien, Mälzereien und Getreidelieferanten beeinflussen, falls Abnehmer verstärkt Produkte bevorzugen, die die Anforderungen der g. A. erfüllen.

Der nächste Schritt ist zunächst formaler Art. Der Antrag der Branche soll am 15. Oktober beim INAO eingehen; im November folgt die Prüfung durch den Ausschuss. Ob der endgültige Text unverändert bleibt, hängt von dieser Prüfung und einer späteren Kontrolle ab, falls die g. A. zur EU-Eintragung weitergeleitet wird. Dabei könnten weiterhin offene Punkte wie die Regeln zur Nachreifung, die Zulässigkeit bestimmter Fässer und der Status der französischen Überseeproduzenten eine Rolle spielen.