

Verordnung über Spirituosen*)

Vom 29. Januar 1998

Das Bundesministerium für Gesundheit verordnet auf Grund

- des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 3 und 4 Buchstabe a, b und c sowie des § 19a Nr. 5 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,
- des § 12 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,
- des § 60 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes:

§ 1

Weinbrand oder Brandy

(1) Bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Weinbrand oder Brandy im Sinne des Artikels 1 Abs. 4 Buchstabe e der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (ABl. EG Nr. L 160 S. 1), zuletzt geändert durch Anhang I, V., B., VII., Nr. 4b bis d des Beschlusses des Rates der Europäischen Union Nr. 95/1/EG, Euratom, EGKS vom 1. Januar 1995 (ABl. EG Nr. L 1 S. 1), dürfen über die nach der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 zulässigen Stoffe hinaus nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. zur Abrundung der Geschmacks- und Geruchsmerkmale Auszüge, die
 - a) durch Lagerung von Weindestillat auf Eichenholz oder Eichenholzspänen oder
 - b) durch Lagerung von Weindestillat auf getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder getrockneten Mandelschalen, auch geröstet,

hergestellt wurden, wobei das zur Herstellung verwendete Weindestillat zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert worden sein muß,

*) 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.

2. die nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Zusatzstoffe.

Die in Artikel 1 Abs. 3 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 aufgeführten Erzeugnisse können auch karamelisiert sein.

(2) Die Auszüge nach Absatz 1 Nr. 1 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 Nr. 1 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 Artikels 1 Abs. 4 Buchstabe e der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 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 empfohlenen oder zugelassenen Rebsorten im Sinne des Artikels 13 Abs. 1, 2 und 5 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16. März 1987 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG Nr. L 84 S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1592/96 vom 30. Juli 1996 (ABl. EG Nr. L 206 S. 31), stammen,
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 1000 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 gebrauchts-

fertigen Erzeugnisses nicht mehr als 20 Gramm beträgt,

6. zur Abrundung der Geruchs- und Geschmacksmerkmale nur nach Maßgabe des § 1 Abs. 1 Nr. 1 hergestellte Auszüge aus den dort in Buchstabe b 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 Eichenholzfassern 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 Antrag-

steller 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 Weingkeit 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 bekanntzugeben. 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. Anstelle 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 (§ 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes) bestimmten Behältnissen oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

§ 7

Mindestalkoholgehalte

Spirituosen im Sinne der Spalte 2 des Verzeichnisses der in Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates genannten Spirituosen mit einem durch einzelstaatliche Bestimmungen vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt, der höher ist als der mit Artikel 3 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 für die jeweilige Kategorie festgelegte Alkoholgehalt (90/C 1/07, ABl. EG Nr. C 1 S. 14; geändert durch 90/C 61/28, ABl. EG Nr. C 61 S. 11), dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die in Spalte 3 dieses Verzeichnisses jeweils aufgeführten Mindestalkoholgehalte aufweisen. Für Deutschen Weinbrand gilt § 2 Nr. 8.

§ 8

Straftaten

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes 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“ oder

c) entgegen § 7 Satz 1 eine Spirituose 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.

(2) Nach § 57 Nr. 1 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer gegen die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 verstößt, indem er

1. entgegen Artikel 5 Abs. 1 Unterabs. 1 in Verbindung mit Artikel 1, 2, 5, 6 Abs. 1 und Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 1014/90 der Kommission vom 24. April 1990 mit Durchführungsbestimmungen für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (ABl. EG Nr. L 105 S. 9), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 2626/95 der Kommission vom 10. November 1995 (ABl. EG Nr. L 269 S. 5), Spirituosen, die den Anforderungen des Artikels 1 Abs. 4 entsprechen, unter einer anderen als der vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung,
 2. entgegen Artikel 5 Abs. 1 Unterabs. 2 in Verbindung mit Artikel 2 Spirituosen, die den Anforderungen des Artikels 1 Abs. 4 nicht entsprechen, unter einer anderen als der vorgesehenen Verkehrsbezeichnung oder
 3. entgegen Artikel 8 Spirituosen, deren Verkehrsbezeichnung eine dort genannte Angabe beigegeben wird,
- gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

§ 9

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 8 Abs. 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig nach § 58 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 8 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

§ 10

Änderung von Vorschriften

(1) § 1 Abs. 3 der Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 13. Juni 1990 (BGBl. I S. 1053), wird wie folgt gefaßt:

„(3) Für Weinessig gilt die in Anhang I Nr. 19 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16. März 1987 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG Nr. L 84 S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1592/96 vom 30. Juli 1996 (ABl. EG Nr. L 206 S. 31), festgelegte Begriffsbestimmung. Im übrigen gelten die Vorschriften dieser Verordnung.“

(2) In § 1 Abs. 3 Nr. 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung

vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221), zuletzt geändert durch Artikel 22 der Verordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230), werden die Worte „Branntwein aus Wein, Weinessig,“ gestrichen.

§ 11

Übergangsregelung

Bis zum 5. Februar 1999 dürfen Weinbrand, Brandy oder Deutscher Weinbrand noch nach den bisher geltenden Vorschriften hergestellt und so hergestellte Erzeugnisse über diesen Zeitpunkt hinaus in den Verkehr gebracht werden. Wird für Deutschen Weinbrand innerhalb der in Satz 2 genannten Frist eine Amtliche Prüfungsnummer erteilt, so gilt Satz 2 für Herstellung und Inverkehrbringen des Erzeugnisses entsprechend. Bis zum 5. Februar 1999 darf Weinessig noch nach den bisher geltenden Vorschriften gekennzeichnet und so gekennzeichnete Erzeugnisse über diesen Zeitpunkt hinaus in den Verkehr gebracht werden.

§ 12

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung treten außer Kraft:

1. das Gesetz zur vorläufigen Aufrechterhaltung weinrechtlicher Vorschriften betreffend Branntwein aus Wein in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Juli 1994 (BGBl. I S. 1581),
2. die Erste Verordnung zur vorläufigen Aufrechterhaltung branntweinrechtlicher Vorschriften vom 15. Juli 1971 (BGBl. I S. 939), zuletzt geändert durch Artikel 5 Abs. 4 der Verordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630),
3. die Zweite Verordnung zur vorläufigen Aufrechterhaltung branntweinrechtlicher Vorschriften vom 14. Januar 1991 (BGBl. I S. 78), zuletzt geändert durch Artikel 5 Abs. 5 der Verordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 29. Januar 1998

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer

Anlage 1

(zu § 4 Abs. 1)

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Deutschen Weinbrand

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 incl. 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)

Bewertungsschema für Deutschen Weinbrand

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	zufriedenstellend
1	0,50 – 1,49	nicht zufriedenstellend
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

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-,