

# MERKBLATT

## zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Spirituosen

### Lebensmittelrechtliche Vorschriften zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Obstbränden und -geistern, Tresterbrand, Getreidebrand/ Korn sowie von Likören

Definitionen der einzelnen Produkte nach seit 2008 geltenden EG-Recht Anhang II VO(EG) 110/2008

#### „Obstbrand“

wird ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mostes dieser Frucht gewonnen. Auch Gemüse oder Beeren sind als Rohstoffe zugelassen. Das Destillat muss das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe aufweisen.

Der Blausäuregehalt darf 7 g/hl r. A. (reiner Alkohol) (entsprechend 28 mg/L eines 40 %igen Produktes) nicht übersteigen. Der Höchstgehalt an Methanol beträgt – je nach Fruchtart – 1350 g/hl r. A. (z. B. Williams-Birnen, Quitten), 1200 g/hl r. A. (z. B. Zwetschgen, Mirabellen, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche) bzw. 1000 g/hl r. A. (alle anderen Fruchtarten). Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol.

Bei bestimmten Erzeugnissen mit geschützten geografischen Angaben wie „Fränkisches Zwetschgenwasser“ und „Fränkisches Kirschwasser“ beträgt der Mindestalkoholgehalt 40 % vol, bei „Fränkischer Obstler“ mindestens 38 % vol.

Obstbrand darf nicht mit Neutralalkohol verschnitten, aromatisiert oder gefärbt werden.

Die Verkehrsbezeichnung lautet „-brand“ bzw. „-wasser“, unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Frucht- (bzw. Gemüse- oder Beeren)art.

Nur bei folgenden Früchten kann der Fruchtname allein (ohne die Silbe „-brand“ bzw. „-wasser“) als Verkehrsbezeichnung verwendet werden:

Mirabelle, Pflaume, Zwetschge, Apfel der Sorte „Golden Delicious“, Kirsche, Williamsbirne.

Werden die Maischen mehrerer Fruchtarten zusammen destilliert, wird das Erzeugnis als „Obstbrand“ bezeichnet. Die einzelnen Obstarten können in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden.

Die Zuckermenge zur Abrundung wird demnächst EG-weit einheitlich geregelt; derzeit beträgt sie für deutsche Produkte 10 g/L, berechnet als Invertzucker.

Erzeugnisse mit geografischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden.

Die Auslobung einer Nicht-Zuckerung kann nur in Form eines freiwilligen Zutatenverzeichnisses oder einer freiwilligen Nährwert-Tabelle oder durch die Angabe „100 % Obstbrand“ erfolgen; Angaben wie „zuckerfrei“, „ungezuckert“, „ungesüßt“ etc. sind lebensmittelrechtlich nicht zulässig.

### „Geist“

wird durch Mazeration bestimmter unvergorener Früchte und Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (=„Neutralalkohol“) und anschließende Destillation gewonnen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol..

„Geist“ darf nicht aromatisiert werden. Die Bezeichnung lautet „Geist“ mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes.

Es dürfen ausschließlich die folgenden Frucht- bzw. Beerenarten zur Herstellung verwendet werden: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Holunder, Schlehen, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Vogelbeeren, Stechpalme, Elsbeeren, Bananen, Passionsfrüchte, Cythera-Pflaumen, Mombin-Pflaumen.

Nicht mehr zulässig sind z. B.: Aprikosen, Pfirsiche, Quitten, Mirabellen.

„Geist“ darf maximal 10 g/L Zucker enthalten (berechnet als Invertzucker). Erzeugnisse mit geografischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden.

### „Tresterbrand“ oder „Trester“

wird ausschließlich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester gewonnen. Der Zusatz von maximal 25 kg Trub zu 100 kg Trester ist zulässig. Der aus dem Trub stammende Alkohol darf 35 % der Gesamtmenge des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen.

Der Höchstgehalt an Methanol beträgt 1000 g/hl r. A. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol. Tresterbrand darf nicht mit Neutralalkohol verschnitten werden. Tresterbrand darf nicht aromatisiert werden. Ausnahme sind traditionelle Herstellungsverfahren.

Nur Tresterbrand, der im Holzfass gelagert war, darf mit Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe gefärbt werden.

Die Zuckerungshöchstmenge zur Abrundung wird demnächst EG-weit einheitlich geregelt. Derzeit beträgt sie für deutsche Produkte 10 g/L, berechnet als Invertzucker. Erzeugnisse mit geografischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden.

## Getreidespirituose und „Korn“ bzw. „Kornbrand“

werden ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen und weisen die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe auf.

„Korn“ und „Kornbrand“ darf nur aus den Getreidearten Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Buchweizen gewonnen werden.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt für „Korn“ 32 % vol, für „Kornbrand“ 37,5 % vol, für „Doppelkorn“ 38 % vol, für „Getreidespirituose“ bzw. „Getreidebrand“ 35 % vol.

Getreidespirituose und „Korn“ bzw. „Kornbrand“ darf nicht mit Neutralalkohol verschnitten und nicht aromatisiert werden.

Nur eine „Getreidespirituose“, die im Holzfass gelagert war, darf mit Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe gefärbt werden.

„Korn“ und „Kornbrand“ darf kein Zuckercouleur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden, auch dann nicht, wenn sie im Holzfass gelagert waren.

„Korn“ und „Kornbrand“ darf nicht gesüßt werden; ein Zusatz von karamellisiertem Zucker von maximal 1 g/Liter Fertigware zur Farbstandardisierung holzfassgelagerter Erzeugnisse ist derzeit in der Diskussion.

## „Likör“

wird durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) oder eines Destillates landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen (z. B. Korn) unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Sahne, Milch oder Milcherzeugnisse, Obst, Wein oder aromatisierter Wein i. S. der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 hergestellt.

Likör hat einen Mindestzuckergehalt (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L.

Ausnahmen: Kirschlikör, dessen Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss einen Mindestzuckergehalt von 70 g/L aufweisen. Enzianlikör, der ausschließlich mit natürlichem Aroma bereitet wird, muss einen Mindestzuckergehalt von 80 g/L aufweisen.

Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol. Wird die Bezeichnung „Fruchtsaftlikör“ bzw. ähnliche Angaben, die auf einen besonders hohen Fruchtgehalt des Erzeugnisses schließen lassen, verwendet, enthält der Likör nach Verbrauchererwartung mindestens 20 % Fruchtsaft.

Zur Färbung von Likören sind nach Anhang I Nr. 10 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 die Farbstoffe i. S. der Richtlinie 94/36/EG bzw. nach Anlage 1 Teil A, B und C

Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuIV) zugelassen. Ihr Zusatz muss nach § 9 Abs. 1 Satz 1 ZZuIV mit den Worten „mit Farbstoff“ kenntlich gemacht werden.

Liköre aus folgenden Früchten und Pflanzen dürfen ausschließlich natürliche Aromastoffe und Aroma-extrakte enthalten:

Ananas, Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Himbeere, ulbeere, Amerikanische Taubeere, Heidelbeere, Zitrusfrüchte, Moltesbeere, Moosbeere, Preiselbeere, Sanddorn, Minze, Anis Enzian, Gletscher-Edelraute, Wundklee.

Liköre aus anderen Fruchtarten dürfen auch naturidentische Aromastoffe enthalten.

Bei Likören, die als „-brandy“ bezeichnet sind (z. B. Kirsch-brandy, Apricot-brandy), muss der zur Herstellung verwendete Alkohol auf dem Etikett genannt sein, wenn der Alkohol nicht von der angegebenen Spirituose -hier: Brandy - stammt, und zwar im selben Sichtfeld wie der zusammengesetzte Begriff „-brandy“ und der Begriff „Likör“.

Die zusammengesetzte Bezeichnung „-brandy“ steht auf dem Etikett in einer Zeile in einheitlicher Schrift derselben Schriftart und Farbe, wobei die Bezeichnung „Likör“ unmittelbar daneben erscheinen muss und zwar in einer Schrift, die die gleiche Größe wie die der zusammengesetzten Bezeichnung „-brandy“ hat.

#### Vorschriften zur Kennzeichnung von Spirituosen

Die folgenden Kennzeichnungselemente müssen auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett angegeben sein:

- Verkehrsbezeichnung z. B. Zwetschgenbrand, Himbeergeist, Kirschlikör
- Name und postalische Anschrift des Herstellers, Verkäufers oder Vertreibers
- Alkoholgehalt in „% vol“ bis auf höchstens eine Dezimalstelle; maximale Toleranz zwischen dem deklarierten und dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt:  $\pm 0,3$  % vol Nennfüllmenge.
- Für Spirituosen verbindliche Werte sind z. B. 0,1 – 0,2 – 0,35 – 0,5 – 0,7 – 1 Liter.
- Los-Nummer
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen, z. B. Farbstoffen, nach den Vorschriften der ZZuIV Verkehrsbezeichnung, Alkoholgehalt und Füllmenge müssen im selben Sichtfeld stehen. Alle Kennzeichnungselemente müssen „deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar“ angebracht sein.

#### Vorschriften bezüglich Schriftgrößen

Alle Kennzeichnungselemente müssen „deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar“ angebracht sein.

### Vorschriften bei Mengenangaben:

Besondere Kennzeichnungsregelungen i. S. des vorbeugenden Verbraucherschutzes

Allergen-Kennzeichnung: Die in Anlage 3 Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV) genannten Zutaten (z. B. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse) müssen gemäß § 6 Abs. 6 LMKV auf dem Etikett unter Voranstellung des Wortes „Enthält“ angegeben werden, wenn die Verkehrsbezeichnung nicht auf das Vorhandensein der betreffenden Zutat(en) schließen lässt.

Nach Art. 4 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 dürfen Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent keine gesundheitsbezogenen Angaben (z. B. „verdauungsfördernd“, „gut für den Magen“) tragen. Nährwertbezogene Angaben sind bei diesen Getränken nur zulässig, wenn sie sich auf einen geringen Alkoholgehalt, eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder eine Reduzierung des Brennwertes beziehen.

Bei Angaben wie „wohltuend“ oder „bekömmlich“ handelt es sich um einen Verweis auf einen allgemeinen, nichtspezifischen Vorteil für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitliche Wohlbefinden. Derartige Angaben sind nach Art. 4 Abs. 3 der genannten Verordnung für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozenten grundsätzlich nicht zulässig.

Darüber hinaus sind Angaben, die geeignet sind, die Alkoholwirkung zu verharmlosen und zu einem regel-mäßigen und/oder übermäßigen Verzehr von Alkohol anzuregen, als irreführend i. S. von § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu beurteilen.

### Vorschriften bei Mengenangaben

Flaschengröße in ml Schriftgröße in mm

5 - 50ml 2mm

50 - 200ml 3mm

200 - 1000ml 4mm

über 1000ml 5mm

Um Beanstandungen zu vermeiden, sollte der Hersteller auf folgende Punkte achten:

-zur Feststellung des Alkoholgehaltes von Destillaten zur Einstellung auf Trinkstärke bzw. zur

Bestimmung des Alkoholgehaltes im Fertigerzeugnis ein geeichtes Euro-Alkoholometer (Aräometer,

Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem Thermometer verwenden

-zur Berechnung der Verschnittwassermenge Alkoholtafeln zu Hilfe nehmen

-Verschnittwasser muss Trinkwasserqualität haben; es darf keine Kalkbildner enthalten, ansonsten

kann es bei Kühlung des Fertigerzeugnisses zur Ausfällung kommen.

-Zutaten für Liköre möglichst mit digitaler Waage bzw. entsprechend graduierten Messbehältnissen

genauestens abwiegen bzw. abmessen zur Feststellung des Alkoholgehaltes der alkoholischen --

Komponente, die zur Herstellung eines Likörs verwendet werden soll, ebenfalls ein geeichtes Euro-

Alkoholometer (Aräometer, Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem

Thermometer verwenden

-Alkoholgehalt des fertigen Likörs mit geeigneter Destillationsvorrichtung selbst bestimmen

(Aräometrie bzw. Spindelung des Destillates) oder Alkoholgehalt einer hergestellten Charge im Handelslabor bestimmen lassen)

~~-Milch/ Sahne bzw. Ei bei Likören kenntlich machen, wenn der Verbraucher ihr Vorhandensein nicht aus der Verkehrsbezeichnung bzw. der Zutatenliste erkennen kann, denn sie sind allergene Zutaten i. S. der Anlage 3 LMKV~~

-bei Angabe einer Zutatenliste (bei Spirituosen gesetzlich nicht erforderlich) muss diese aus einer Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung der Spirituose bestehen

Merkmale eines Etiketts, das die lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfüllt:

Alle Angaben an gut sichtbarer Stelle, leicht verständlich, deutlich lesbar, unverwischbar, Verkehrsbezeichnung, Alkoholgehalt und Füllmenge müssen im gleichen Sichtfeld angebracht sein.