

Spirituosen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kennzeichnung von Spirituosen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Da nicht auf alle Regelungen eingegangen werden kann und eine umfassende Beratung von den staatlichen Institutionen nicht geleistet werden kann, sind ggf. private Sachverständige in Anspruch zu nehmen. **Es wird daher ausdrücklich darauf verwiesen, dass das vorliegende Informationsblatt zu Spirituosen keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.**

1 Definitionen

1.1 Obstbrand

Obstbrand wird ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mostes dieser Frucht gewonnen. Gemüse und Beeren sind auch als Rohstoffe zugelassen. Die Destillation erfolgt zu weniger als 86% vol., so dass vom Destillat das Aroma und der Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt wird.

Der Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen beträgt 200 g/hl r.A. (= reiner Alkohol).

Der Blausäuregehalt bei Obstbrand darf 7 g/hl r. A. nicht übersteigen.

Der Höchstgehalt an Methanol beträgt je nach Fruchtart- 1000 g/hl. Bei bestimmten Obstbränden sind jedoch folgende Höchstgehalte an Methanol zulässig: 1200 g/hl r.A. (z.B. Mirabellen, Pflaumen, Äpfel, Zwetschgen, Birnen, Pfirsiche), 1350 g/hl r.A. (z.B. Williams-Birnen, Quitten) sowie 1500 g/hl r.A. bei Brand aus Obsttrester.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol. und der Obstbrand darf nicht mit Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt versetzt und nicht aromatisiert werden.

Die Verkehrsbezeichnung lautet „-brand“ oder „-tresterbrand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart, also Kirschbrand (oder Birne etc.). Er kann auch unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als „-wasser“ bezeichnet werden.

Bei folgenden Früchten kann der Fruchtname allein als Bezeichnung verwendet werden: Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen, Erdbeerbaumfrüchte, Äpfel der Sorte Golden Delicious.

Die Bezeichnung Williams ist Birnenbrand vorbehalten, der ausschließlich aus Birnen der Sorte „Williams“ gewonnen wird.

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren oder Gemüsearten zusammen destilliert, wird das Erzeugnis als Obstbrand bzw. Gemüsebrand bezeichnet. Die Fruchtarten können in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden.

1.2 -brand (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht)

Der Brand wird durch Mazeration von Früchten und Beeren gewonnen die teilweise vergoren oder nicht vergorenen sind, wobei höchstens 20 Liter Ethylalkohol, Brand oder Destillat aus einer Frucht je 100 Kg vergorener Früchte oder Beeren zugesetzt werden dürfen und

anschließende Destillation zu weniger als 86 % vol. gewonnen wird.

Aus folgenden Früchten oder Beeren kann der Brand gewonnen werden:

Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Elsbeeren, Holunder, Hagebutten, Bananen, Passionsfrüchte, Cythera-Pflaumen, Mombin-Pflaumen.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol. Eine Aromatisierung ist nicht zulässig.

Bei der Etikettierung von –brand (unter Voranstellung der verwendeten Frucht) der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird, muss ein Hinweis auf das Herstellungsverfahren erscheinen.

1.3 Geist (mit der Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoff)

Geist ist eine Spirituose die durch Mazeration von in Abschnitt 1.2 aufgeführten unvergorenen Früchten und Beeren, Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 % vol. gewonnen wird.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol. Eine Aromatisierung ist nicht zulässig.

1.4 Getreidespirituose

Getreidespirituosen werden ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide hergestellt und müssen sensorische Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweisen. Mit Ausnahme von Korn beträgt der Alkoholgehalt 35 % vol. und die Getreidespirituose darf nicht aromatisiert werden.

Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig und die Getreidespirituose darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

Für Korn oder Kornbrand gilt gemäß der Verordnung folgendes:

Die Bezeichnung Korn oder Kornbrand dürfen Getreidespirituosen nur tragen, wenn sie (einschließlich die Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser) in Deutschland, Österreich oder in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens hergestellt wurden. Das Destillat wird entsprechend ausschließlich durch Destillieren von vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen oder durch erneutes Destillieren des genannten Destillates hergestellt.

Korn oder Kornbrand werden keine Lebensmittel-Zusatzstoffe zugesetzt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt im Falle von Korn 32% vol. im Falle von Kornbrand 37,5% vol..

1.5 Likör

Likör ist die Spirituose mit einem Mindestzuckergehalt (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L. Ausnahmen: Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss einen Mindestzuckergehalt von 70 g/L aufweisen und Enzianlikör der ausschließlich mit natürlichen Aroma bereitet wird, muss einen Mindestzuckergehalt von 80 g/L aufweisen.

Likör wird durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillates landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Sahne, Milch, Milcherzeugnisse, Obst, Wein oder aromatisierter Wein im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 hergestellt.

Liköre aus folgenden Früchten und Pflanzen dürfen ausschließlich natürliche Aromastoffe

und Aromaextrakte enthalten: Schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Maulbeeren, Heidelbeeren, Zitrusfrüchte, Moltebeeren, amerikanische Taubeeren, Moosbeeren, Preiselbeeren, Sanddorn, Ananas, Minze, Enzian, Anis, Gletscher-Edelraute, Wundklee.

Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.. Ausnahme Eierlikör 14 % vol..

1.6 Eierlikör

Eierlikör ist eine aromatisierte oder nicht aromatisierte Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, einem Destillat und/oder Brand gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig (berechnet als Invertzucker) beträgt 150 g/L. Der Mindestgehalt an reinem Eigelb beträgt 140 g/L des Fertigerzeugnisses.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 14 % vol..

2 Alkoholgehalt und Herstellungsverfahren

2.1 Feststellung des Alkoholgehalts

Zur Feststellung des Alkoholgehaltes von Destillaten die auf Trinkstärke herabgesetzt wurden bzw. zur Bestimmung des Alkoholgehaltes im Fertigerzeugnis ist ein geeichtes Euro-Alkoholmeter (Aräometer, Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem Thermometer zu verwenden. Die genannte Methode eignet sich aufgrund des hohen Zuckergehaltes allerdings nicht zur Bestimmung des Alkoholgehaltes in extraktreichen Spirituosen wie z.B. Liköre. Es wird empfohlen den Alkoholgehalt von Likören durch ein Handelslabor bestimmen zu lassen. Zur Berechnung der Verschnittwassermenge sollen Alkoholtafeln zu Hilfe genommen werden. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

2.2 Herstellungsverfahren Destillation (Brennen)¹

Das Abtrennen von Alkohol zu Genusszwecken aus einer Maische durch Destillation bezeichnet man als Brennen (destillieren) und das Produkt häufig als Brand. Ziel ist es eine wohlschmeckende Lösung aus Alkohol, Wasser und Aromastoffen zu gewinnen. Beim kontinuierlichen Brennen wird der Alkohol aus der mit Maische gefüllten Brennblase verdampft und in dem sich anschließenden Kühler kondensiert. Der Brennvorgang wird ohne Unterbrechung durch kontinuierliche Zufuhr neuer Maische durchgeführt. Als Kühler wird zumeist eine Kolonne mit Glockenböden benutzt, die mit guter Trennleistung eine hohe Alkoholkonzentration im Destillat ermöglicht. Das Verfahren eignet sich besonders für die Herstellung von größeren Mengen Alkohol.

2.3 Herstellungsverfahren Mazeration²

Mazeration dient der Gewinnung von Extrakten durch ziehen lassen von Pflanzenteilen in einer Flüssigkeit wie Alkohol. Auch das Zusetzen von Kräutern, Blüten oder Früchten zu alkoholischen Getränken (Liköre) mit dem Ziel des Aromatisierens nennt man Mazeration. Es handelt sich dabei um einen reinen physikalischen Vorgang, bei dem keine chemischen stoffveränderten Prozesse ablaufen.

3 Anforderungen zur Kennzeichnung von Spirituosen

Die Angaben müssen leicht verständlich und an gut sichtbarer Stelle zu finden sein, d.h. deutlich lesbar und unverwischbar auf der Flasche oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett in einem optischen Zusammenhang (Sichtfeldregelung). Sie müssen in deutscher Sprache sein und dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt werden.

3.1 Verkehrsbezeichnung

Die Bezeichnung des Lebensmittels im Sinne der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung. Diesbezüglich ist für Spirituosen die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 maßgebend. Die Bezeichnung der Spirituose darf auch keine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung, Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden.

3.2 Name und Anschrift des Herstellers

Die Angabe des erzeugenden oder verpackenden Unternehmens soll ermöglichen, dass bei Reklamationen oder Problemen mit einem Produkt ein Verantwortlicher postalisch erreicht werden kann.

3.3 Alkoholgehalt

Spirituosen dürfen gewerbsmäßig nur in Verkehr gebracht werden, wenn der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol. angegeben wird. Der vorhandene Alkoholgehalt ist in Volumenprozent bis auf höchstens eine Dezimalstelle anzugeben. Dieser Angabe ist das Symbol % vol. anzufügen. Der Angabe kann das Wort Alkohol oder die Abkürzung Alk. vorangestellt werden.

3.4 Mengenabgabe (Nennfüllmenge)

Wird die Fertigpackung nach Volumen abgegeben, so hat die Angabe der Füllmenge in Milliliter (ml), Zentiliter (cl), oder Liter (l) zu erfolgen. Im Füllmengenbereich zwischen 100 ml und 2000 ml sind ausschließlich die neun nachstehenden Nennfüllmengen zulässig:

ml: 100 – 200 – 350 – 500 – 700 – 1000 – 1500 – 1750 – 2000

Die Schriftgröße bei der Füllmengenangabe von Flüssigkeiten ist nach der Fertigpackungsverordnung wie folgt geregelt:

Nennfüllmenge in ml	Schriftgröße in mm
5 bis 50	2
mehr als 50 bis 200	3
mehr als 200 bis 1000	4
mehr als 1000	6

3.5 Loskennzeichnung

Unter Los (Charge) wird die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels verstanden, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination oder Buchstaben/Ziffern-Kombination bestehen. Der Angabe ist ein L voranzustellen, außer sie unterscheidet sich

ohnehin deutlich von anderen Angaben der Kennzeichnung.

3.6 Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums ist bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent nicht erforderlich.

3.7 Allergenkennzeichnung

Obwohl bei Getränken über 1,2 % vol. Alkoholgehalt (Ausnahme Bier) keine Zutatenliste erforderlich ist, so müssen doch die Allergenen Stoffe, sofern sie nicht aus der Verkehrsbezeichnung z.B. Eier bei Eierlikör hervorgehen, angegeben werden. Allergene müssen unabhängig von ihrer Menge vollständig gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung muss auch dann erfolgen, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass auch Zutaten der Zutaten deklariert werden müssen. Da bei Spirituosen keine Zutatenliste erforderlich ist, erfolgt ein Hinweis enthält z.B. „Schalenfrüchte“.

Zu den 14 allergenen Zutaten gehören:

Glutenhaltige Getreide d.h. namentlich Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; Eier und Eierzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; Soja und Sojaerzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte d.h. namentlich Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Sellerie und Sellerieerzeugnisse; Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; Senf und Senferzeugnisse; Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L; Lupine und Weichtiere (Molusken) sowie Erzeugnisse daraus.

3.8 Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden in Lebensmitteln unter anderem als Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Stabilisatoren usw. eingesetzt. Es dürfen nur solche Zusatzstoffe verwendet werden, die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ausdrücklich aufgelistet sind (Positivlistenprinzip). Zusatzstoffe müssen im Verzeichnis der Zutaten mit dem Namen der Zusatzstoffklasse (entspricht der technologischen Funktion des Zusatzstoffes z.B. Konservierungsmittel) entweder durch den spezifischen Namen des verwendeten Stoffes (z.B. Sorbinsäure) oder durch die entsprechende E-Nummer (hier E 200 für Sorbinsäure) gekennzeichnet werden. Verzichtet der Hersteller von Spirituosen auf eine freiwillige Angabe des Verzeichnisses der Zutaten, so sind die Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung kenntlich zu machen, z.B. " mit Farbstoff".

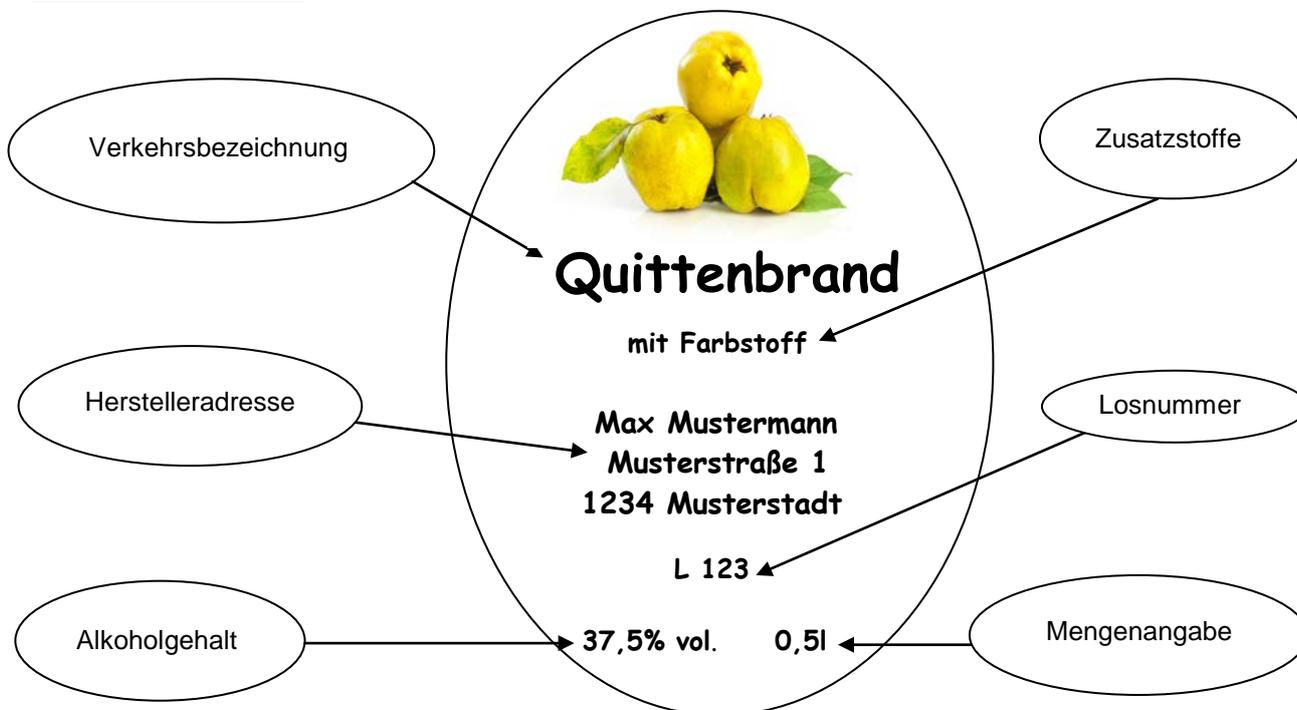
Die Kennzeichnung von Aromen kann durch die Angabe des Wortes „Aroma“, eine genaue Bezeichnung des Aromas oder durch eine Beschreibung des Aromas erfolgen. Wird auf natürliches Aroma hingewiesen, dürfen nur Aromen verwendet werden, die mit Hilfe physikalischer, enzymatischer oder mikrobieller Verfahren gewonnen wurden.

3.9 Gesundheitsbezogene Angaben

Eine Gesundheitsbezogene Angabe ist jede Angabe, mit der erklärt, suggeriert oder mittel-

bar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einem Lebensmittel oder seinen Bestandteilen einerseits und der Gesundheit andererseits besteht (Beispiele: „stärkt die Abwehrkräfte des Körpers“ oder „verdauungsfördernd“). Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 % vol. sind gesundheitsbezogene Angaben verboten.

4 Beispielticket



5 Sonstiges

Rechtsgrundlagen:

- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- SpirituosenbezeichnungsVO
- Alkoholhaltige Getränkeverordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften
- Fertigpackungsverordnung (FertigpackungsVO)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV)
- Health-Claims-Verordnung

Quellenangabe zu ¹ → Wikipedia: Brennen von Spirituosen

Quellenangabe zu ² → www.Wein-Plus.eu

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) unter www.bll.de/themen/hygiene/.