

1 Kennzeichnung

Lebensmittelrechtlich sind auf vorverpackten Spirituosen folgende Kennzeichnungselemente vorgeschrieben:

1. **Bezeichnung:** die in Rechtsverordnung festgelegte Bezeichnung des Erzeugnisses (vgl. Tabelle S.2),
2. **Name und Anschrift des Herstellers, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird:** Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort,
3. **Alkoholgehalt:** Angabe in „% vol“, auf +/-0,3 % vol genau, dieser Angabe darf das Wort „Alkohol“ oder die Abkürzung „Alk.“ vorangestellt werden.
4. **Nettofüllmenge:** zulässige Füllmenge und Schriftgröße siehe „Leitfaden für Kleinbrenner“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württembergs (CVUA's),
5. **Los-Nummer:** dient der Erkennung und Rückverfolgbarkeit der Herstellungs-Charge. Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

2 Beschaffenheit

Spirituosen dürfen nur aus **einwandfreien** Rohstoffen (z.B. vollreifes, frisches, sauberes Obst; keine minderwertige, unreife oder gar angefaulte Ware) und unter hygienischen Bedingungen hergestellt werden.

Zur Herstellung sind **lebensmittelechte** Gerätschaften zu verwenden (dies gilt besonders für verwendete Kunststoffgefäße). Zur Herstellung von Obstbränden ist die Maischevergärung am besten mit Reinzuchthefer unter Säureschutz bei 15-20°C in Gärgefäßen mit Gärspund durchzuführen.

Eine Zuckeringang des trinkfertigen Destillates ist bei **Obstbränden ohne geographische Angaben** bis 10 g/L berechnet als Invertzucker (dies entspricht 9,5 g Haushaltszucker pro Liter) zulässig. **Obstbrände mit geographischen Angaben** (wie z.B. Schwarzwälder Kirschwasser, Badischer Obstbrand) dürfen nicht gezuckert werden.

Zur Vermeidung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden wird auf die Empfehlung der EU-Kommission vom 2.3.2010 zur Prävention und Reduzierung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden und Steinobstrestern (2010/133/EU) verwiesen. Darin wird ein Verhaltenskodex beschrieben, der auf der Grundlage bewährter Herstellungsverfahren (GMP) beruht und dessen Einhaltung nachweislich zu einem geringeren Ethylcarbamatgehalt führen kann. Ein Ethylcarbamatgehalt von 1 mg/L in trinkfertigen Spirituosen wird als realistisches Ziel eingestuft, das bei Anwendung der beschriebenen Verfahren erreicht werden kann.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:052:0053:0057:DE:PDF>

3 Bestimmung des Alkoholgehaltes

Die erforderliche exakte Einstellung des Alkoholgehaltes ist beispielsweise mit amtlich geeichten Euro-Alkoholmetern mit Thermometern der Genauigkeitsklasse 3 möglich. Für die Temperaturkorrektur werden die „Amtlichen Alkoholtafeln“ benötigt. Die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein bietet hierfür ein Alkoholrechenprogramm zum Download an (<http://www.bfb-bund.de/pages/alkoholometrie.htm>). Bei zuckerhaltigen Produkten (gezuckerte Destillate oder Liköre) kann der Alkoholgehalt wegen des Einflusses des Zuckers auf die Dichte nicht mit dem Alkoholmeter bestimmt werden. Bei diesen Erzeugnissen wird empfohlen, die Bestimmung des Alkoholgehaltes im Fachlabor durchführen zu lassen.

4 Verpackung

Etiketten (aufgeklebte Etiketten und Etiketten-Anhänger) müssen mit der Verpackung fest verbunden sein. Der Verschluss von fertig abgepackter Ware sollte so beschaffen sein, dass ein nachträgliches Öffnen und eine Manipulation von Füllmenge und Inhalt nicht ohne offensichtliche Veränderung der Verpackung möglich ist. Eine Sicherung von Verschlüssen ohne Sprengring ist möglich durch Abkleben des Verschlusses z.B. mittels Papierbanderole oder Schrumpffolie.

5 Gewerberechtliche Bestimmungen

Werden Produkte vor dem Verkauf weiterverarbeitet, nimmt der landwirtschaftliche Betrieb einen gewerblichen Charakter an. Siehe Merkblatt „Recht 3“.

6 Verbindliche Werte für Nennfüllmengenangaben für Spirituosen

Im Füllmengenbereich zwischen 100 ml und 2.000 ml sind ausschließlich die neun nachstehenden Nennfüllmengen zulässig:

ml: 100 - 200 - 350 - 500 - 700 - 1.000 - 1.500 - 1.750 - 2.000.

→ Die damit verbundenen wesentlichen Änderungen:

1. Verbindliche Werte für die Nennfüllmengenangabe bei Spirituosen gibt es nur noch dann, wenn sich die angebotene Nennfüllmenge im Bereich von 100 ml bis 2000 ml befindet. Außerhalb dieses Bereichs kann der Erzeuger der Spirituosen beliebige Nennfüllmengenangaben wählen.
2. Die Nennfüllmenge 1750 ml ist zusätzlich zur früheren Regel in die Wertetabelle aufgenommen worden.

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“, im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“, im Merkblatt „Bauliche und hygienische Anforderungen an Brennereien“ (http://www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_brennereien.pdf) sowie im „Leitfaden für Kleinbrenner“ (http://www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_kleinbrenner.pdf).

Beispiele für Spirituosenarten (entnommen aus der EG-Spirituosen-Verordnung)	Bezeichnung (muss auf dem Etikett verwendet werden, Phantasienamen können zusätzlich verwendet werden)	Alkoholgehalt mind. ...% vol	Herstellung und Besonderheiten (wesentliche Bestimmungen für Rohstoffe, Zuckering, geschützte Bezeichnungen, Mindestzuckergehalte, Alkoholkomponente)
Obstbrand aus nur einer Fruchtart (z.B. Kirschen)	„Kirschwasser“ „Kirschbrand“ „Brand aus Kirschen“ „Kirsch“ ¹	37,5	Hergestellt durch alkoholische Gärung und Destillieren der frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mostes dieser Frucht - mit oder ohne Steine - oder von Beeren und Gemüse, keine weiteren Zutaten wie z.B. Aromen; Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Obstbränden ohne geographische Angaben ist zur Geschmacksabrundung bis max. 10 g/L zulässig; Achtung: „Schwarzwälder ...wasser“: Mindestalkoholgehalt 40% vol; keine Zuckering!
Obstbrand aus mehreren Fruchtarten (z.B. Äpfel/Birnen)	„Obstbrand“ oder „Obstbrand aus Äpfeln und Birnen“	37,5	Bezeichnung wie „Obstler“, „Obstwasser“, „Obstschnaps“ gelten <u>nicht</u> als Verkehrsbezeichnung; die Bezeichnung als „Obst-Branntwein“ ist <u>nicht</u> zulässig; die Bezeichnung „Branntwein“ darf nur für Destillate aus Wein (mind. 37,5% vol) verwendet werden.
Obstgeist z.B. aus Himbeeren	„Himbeergeist“	37,5	Nur aus bestimmten unvergorenen Früchten oder aus Gemüse, Nüssen, Kräutern, Rosenblättern durch Einmischen in Neutralalkohol (Monopolsprit, 96% vol, keine eigenen Destillate) und Destillieren hergestellt; Achtung: „Schwarzwälder ...geist“: Mindestalkoholgehalt von 40% vol.
Obstbrand z.B. aus Heidelbeeren	„Heidelbeerbrand - der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird“	37,5	Einlegen bestimmter Beeren oder Früchte, von Kern- oder Steinobst in Neutralalkohol oder anderem Destillat derselben Frucht i.S. der EG-VO 110/2008 und anschließender Destillation; Früchte unvergoren oder angegoren; max. 20 L r.A. je 100 kg Frucht.
Trester oder Tresterbrand	„Trester“, „Tresterbrand“	37,5	Die Bezeichnung „Grappa“ ist nur für italienische Erzeugnisse zulässig; „Marc“ ist nur als zusätzliche Bezeichnung zulässig, die deutsche Herkunft muss eindeutig erkennbar sein; Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Tresterbrand ohne geographische Angaben ist zur Geschmacksabrundung bis max. 10 g/L zulässig.
Weinbrand	„Weinbrand“, „Brandy“	36	Achtung: „Deutscher Weinbrand“: Mindestalkoholgehalt: 38% vol, amtliche Prüfnummer erforderlich.
Getreidespirituose; Getreidebrand	„Getreidespirituose“, „-brand“, „Kornbrand“, „Korn“	35 37,5 32	Hergestellt durch alkoholische Gärung und Destillieren aus dem vollen Korn von Getreide; das Erzeugnis weist die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe auf.
Topinambur	„Topinambur“	38	Hergestellt durch alkoholische Gärung und Destillieren von Topinamburknollen; Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Topinambur ohne geographische Angaben ist zur Geschmacksabrundung bis max. 10 g/L zulässig.
Bierbrand	„Bierbrand“	38	Hergestellt durch Destillieren von frischem Bier; das Erzeugnis weist die sensorischen Eigenschaften des Biers auf.
Hefebrand	„Hefebrand“	38	Die Verkehrsbezeichnung Hefebrand oder Brand aus Trub wird durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffes ergänzt (z.B. Wein-). Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Hefebrand ohne geographische Angaben ist zur Geschmacksabrundung bis max. 10 g/L zulässig.
Likör	„Likör“	15	Mind. 100 g Zucker/L; Neutralalkohol oder eigene Destillate oder andere Spirituosen, ggf. Aromen ² ; Kirschlikör, bei dem der Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss mind. 70 g Zucker/L enthalten.
Eierlikör	„Eierlikör“	14	Mind. 150 g Zucker oder Honig/L, mind. 140 g hochwertiges Eigelb/L, Neutralalkohol (Monopolsprit, 96% vol), Destillat und/oder Brand.
Likör mit Ei	„Likör mit Eizusatz“	15	Wie Eierlikör, aber nur mind. 70 g hochwertiges Eigelb/L.

¹ Die alleinige Bezeichnung der Frucht ist nur zulässig für Kirsch, Williams, Mirabelle, Pflaume, Zwetschge, Apfel „Golden Delicious“ und Erdbeerbaumfrüchte.

² Für Liköre aus Kirschen, Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Maulbeere, Heidelbeere, Zitrusfrüchte, Moltebeeren, amerikanische Taubeeren, gewöhnliche Moosbeeren, Preiselbeeren, Sanddorn, Ananas sowie die Pflanzen Minze, Enzian, Anis, Gletscher-Edelraute sowie Wundklee sind nur natürliche Aromen und Aromaextrakte zulässig.