

Spirituosen

Kennzeichnungselemente

Lebensmittelrechtlich sind auf Fertigpackungen von Spirituosen folgende Kennzeichnungselemente vorgeschrieben:

1. Verkehrsbezeichnung

In der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 werden u.a. folgende Spirituosenarten definiert und müssen mit der dort genannten Bezeichnung gekennzeichnet sein (in Klammern sind die vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalte angegeben):

Getreidespirituose oder *Getreidebrand* (35 % vol)

Korn (32 % vol), *Kornbrand* (37,5 % vol)

Branntwein (37,5 % vol)

Bezeichnung nur für Erzeugnisse aus Wein, Brennwein oder Weindestillat verwendbar.

Brandy oder *Weinbrand* (36 % vol), *Deutscher Weinbrand* (38 % vol)

Trester oder *Tresterbrand* (37,5 % vol)

Die Bezeichnung Marc ist zusätzlich möglich, allerdings nur ohne eine geographische Bezeichnung, die eine Herkunft aus Frankreich vortäuschen kann. Die Bezeichnung Grappa ist grundsätzlich nur für ein italienisches Erzeugnis möglich.

Obstbrand, Obstgeist (37,5 % vol)

Obstbrände aus nur einer Fruchtart sind als „-brand“ oder „-wasser“ zu bezeichnen, z. B. Kirschwasser oder Kirschbrand bzw. Apfelbrand oder Apfelwasser. Obstbrände aus gemischten Maischen zweier oder mehrerer Fruchtarten sind als „Obstbrand“ zu bezeichnen. Die Bezeichnungen „Obstler“ bzw. „Obstwasser“ für diese üblicherweise aus Äpfeln und Birnen hergestellten Traditionserzeugnisse werden nur zusätzlich toleriert. Ergänzend können die verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden, z.B. „...aus Äpfeln und Birnen“.

Likör (15 % vol)

Alle Spirituosen, die einen Alkoholgehalt über 15 % vol und einen Zuckergehalt von 100 g/L und mehr (Ausnahme Kirschlikör: Zuckergehalt mindestens 70 g/L und Enzianlikör mindestens 80 g/L) aufweisen, müssen als „Likör“ bezeichnet werden. Die Verwendung von Farbstoffen muss mit der Angabe „mit Farbstoff“ kenntlichgemacht werden.

Eierlikör oder *Advokat/Advocaat/Avocat* (14 % vol)

Gehalt an Zucker oder Honig: mind. 150 g/L; Gehalt an hochwertigem Eigelb: mind. 140 g/L. Eierlikör wird aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, einem Destillat und/oder Brand gewonnen.

Hefebrand oder Brand aus Trub (38 % vol)

Spirituose, die ausschließlich aus Destillation von Weintrub oder Fruchttrub gewonnen wird. Die Bezeichnung des Produktes wird durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt. Darf nicht aromatisiert werden.

Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke (38 % vol)

Spirituose, die ausschließlich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen gewonnen wird. Darf nicht aromatisiert werden.

Bierbrand (38 % vol)

Spirituose, die ausschließlich durch direkte Destillation von frischem Bier bei Normaldruck gewonnen wird. Darf nicht aromatisiert werden.

Spirituosen, die nicht im Anh. II der VO (EG) 110/2008 geregelt sind, müssen zusätzlich als „Spirituose“ bezeichnet werden.

2. Name und Anschrift des Herstellers, Abfüllers bzw. Händlers

Hier gilt der Grundsatz, dass diese Angaben eine eindeutige postalische Zustellung ohne Nachforschung ermöglichen müssen. Üblich sind daher vollständiger Name und Ort einschließlich Postleitzahl. Reicht dies zur Identifizierung nicht aus, ist zusätzlich Straße und Hausnummer anzugeben. Angaben wie Telefon-/Faxnummer, Email- oder Internet-Adresse sind freiwillig.

3. Alkoholgehalt

Der vorhandene Alkoholgehalt ist in „% vol“ mit höchstens einer Nachkommastelle anzugeben. Die Alkoholgehaltsangabe muss eindeutig sein. Angaben wie „ca. xy % vol“, „mindestens xy % vol“ oder auch beispielsweise „40 - 43 % vol“ sind nicht zulässig! Der tatsächlich vorhandene Alkoholgehalt darf von dem angegebenen Wert maximal um 0,3 % vol nach oben oder unten abweichen. Achtung: Die Angabe des Alkoholgehaltes ist auch bei offener Ware dringend zu empfehlen!

4. Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge ist in mL, cL oder L anzugeben. Es sind jedoch für Spirituosen, mit einer Nettofüllmenge zwischen 100 ml und 2000 ml, nur folgende Nennfüllmengen zugelassen:

| | | |
|--------|-------|--------|
| 0,1 L | 0,5 L | 1,5 L |
| 0,2 L | 0,7 L | 1,75 L |
| 0,35 L | 1,0 L | 2,0 L |

ab 2,0 L in Literabständen bis 10 L

Einige Brennereien vermarkten auch Wein und verwenden daher die Flaschengröße 0,75 L (gelegentlich auch 0,375 L). Diese Nennfüllmengen sind für Spirituosen nicht zugelassen.

Für die Angabe der Nennfüllmengen sind folgende Mindestschriftgrößen vorgegeben:

| | |
|-----------------------|------|
| bis 0,05 L | 2 mm |
| über 0,05 L bis 0,2 L | 3 mm |
| über 0,2 L bis 1,0 L | 4 mm |
| über 1,0 L | 6 mm |

Bei Detailfragen zu Flaschengrößen, gerade im Hinblick auf nicht standardisierte Designer-Flaschen, kann das zuständige Eichamt Auskunft erteilen.

5. Los-Kennzeichnung

Ein „Los“ stellt die Gesamtheit aller Verkaufseinheiten eines Lebensmittels dar, die unter gleichen Bedingungen hergestellt wurden, bei Spirituosen z. B. alle Flaschen eines Abfülltages. Alle Flaschen eines „Loses“ sind mit der gleichen Los-Kennzeichnung zu versehen. Die Los-Kennzeichnung ist auf dem Etikett oder dem Behältnis (Flasche oder Verschluss) vorzunehmen und zwar mit einer Ziffern-Kombination, Buchstaben-Kombination oder einer Ziffern-Buchstaben-Kombination. Zur eindeutigen Identifizierung der Los-Kennzeichnung sollte der Buchstabe „L“ vorangestellt werden.

6. Mengenkennzeichnung hervorgehobener Zutaten (QUID)

Wird bei Spirituosen auf die Verwendung einer Zutat besonders hingewiesen (z.B. Spirituose „mit viel Fruchtatzug“, alkoholhaltiges Mischgetränk „mit extra hohem Saftanteil vollreifer Früchte“), ist die bei der Herstellung verwendete Menge dieser Zutat in Gewichtsprozent anzugeben, und zwar in der Verkehrsbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder in einem (bisher noch freiwillig anzugebenden) Zutatenverzeichnis.

Anforderungen an die Art der Kennzeichnung

1. Anbringung des Etiketts

Obige Kennzeichnungselemente sind auf der Flasche oder auf einem „mit der Flasche verbundenen Etikett“ anzubringen. Diese Forderung wird am besten erfüllt mit einem aufgeklebten Etikett. Bei sogenannten Designer-Flaschen besteht häufig die Absicht bzw. gelegentlich auch aufgrund der Flaschenform die Notwendigkeit, Etikettenanhänger zu verwenden. Dabei sind folgende Punkte zu beachten: die Anhängeschnüre sind so zu befestigen, dass sie nicht abgestreift werden können, z. B. mit Wachs, Siegellack, Klebstoff, stabiler Klebefolie oder in die Flaschenkapsel eingeschweißt das Ausreißen der Schnüre aus dem Etikettenanhänger ist durch geeignete Maßnahmen zu verhindern. Solche Maßnahmen sind beispielsweise die Verwendung von stabilem Karton und/oder die Sicherung der Lochung durch eine Metallöse.

2. Sichtbarkeit und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente Verkehrsbezeichnung (s. 1.1), Name und Anschrift (s. 1.2), Alkoholgehalt (s. 1.3) und Mengenkennzeichnung bestimmter Zutaten (s. 1.6) sind an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen. Auf die „gut sichtbare Stelle“ ist insbesondere bei Etikettenanhängern zu achten, da diese häufig gefaltet sind. Bei Kennzeichnungselementen, die man erst nach Auffalten solcher Anhänger sehen kann, ist die Bedingung „gut sichtbar“ nicht erfüllt. Im Fall der Nennfüllmenge ist die Mindestschriftgröße nach 1.4 zu beachten. Eine Schriftgröße gilt i. d. R. erst ab 2 mm als deutlich lesbar. Für den Fall, dass Pflichtangaben handschriftlich vorgenommen werden, sollte keine Tinte oder Filzstift verwendet werden, da in diesem Fall ein Verwischen leicht möglich ist. Wird bei klaren Spirituosen die Angabe der Losnummer auf der Rückseite des Bauchetiketts vorgenommen, ist darauf zu achten, dass die gute Sichtbarkeit und deutliche Lesbarkeit der Angabe nicht durch die Oberflächenbeschaffenheit des Behältnisses (Rück- und Seitenwände) oder durch ein Rückenetikett beeinträchtigt wird.

3. Sondervorschrift „gleiches Sichtfeld“

Die Angaben der Verkehrsbezeichnung, der Nennfüllmenge und des Alkoholgehaltes sind im gleichen Sichtfeld anzubringen. Das bedeutet, diese Angaben dürfen auf dem Etikett nicht zu weit entfernt aufgedruckt werden (z. B. auf Bauch- und Rückenetikett verteilt), sondern müssen mit einem Blick und ohne die Flasche hin- und herdrehen zu müssen, lesbar sein. Dies ist auch bei der Rundung der Flasche zu berücksichtigen.

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).

Bestimmung des Alkoholgehaltes

Für die genaue Einstellung des Alkoholgehaltes sind sogenannte amtlich geeichte Euro-Alkoholmeter mit Thermometer der Genauigkeitsklasse 3 vorgeschrieben. Für die Temperaturkorrektur werden die „Amtlichen Alkoholtafeln“ benötigt. 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.

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.

Hinweis: Weitere Informationen erhalten Sie in den Schriften „Leitfaden für Kleinbrenner“ und „Info Direktvermarktung- Spirituosen“ der CVUÄ Baden-Württemberg