

Merkblatt Herstellung und Direktvermarktung von Spirituosen (Brände/ Liköre)

Modifiziert nach den Schriften „Merkblatt für Direktvermarkter“ des Landkreises Mecklenburgische Seenplatte und der Homepage des bayrischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Dieses Merkblatt richtet sich an die Kleinverkäufer, die selbst hergestellte Liköre, Eierliköre oder Obstbrände auf Märkten und Straßenfesten anbieten. Dies soll eine Hilfestellung zu einer fehlerfreien Kennzeichnung und zu einer fachgerechten Herstellung sein, um Beanstandungen zu vermeiden. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet den Betreiber nicht von seiner Sorgfaltspflicht.

Spirituosenarten

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).

In den Verordnungen (EWG) Nr. 110/2008 und 2019/787 (ab Mai 2021) werden die nachfolgenden Spirituosenarten definiert und müssen mit der dort genannten Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet werden:

Obstbrand (mindestens 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“.

- *„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)*
- *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, Williams*
- *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*



Klingenstadt Solingen · Der Oberbürgermeister · Bergisches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Postanschrift: Postfach 10 01 65 · 42651 Solingen · Lieferanschrift: Dorper Straße 26 · 42651 Solingen

Fon: 0212 290 - 2581 / - 2582

Fax: 0212 290 - 2579

E-Mail: lebensmittelueberwachung@solingen.de



Obstgeist (mindestens 37,5 % vol)

- *"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*
- *"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, Weiße, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Elsbeeren, Holunder, Stachelbeere, Moosbeere, Preiselbeere, Amerikanische Heidelbeere, Sanddorn, Hagebutten, Moltebeere, Schwarze Krähenbeere, Allackerbeere, Myrte, Bananen, Passionsfrüchte, Cythera-Pflaumen, Mombinpflaumen, Walnuss, Haselnuss, Kastanie, Zitrusfrüchte, Kaktusfeige; nicht mehr zulässig sind z. B.: Aprikosen, Pfirsiche, Quitten, Mirabellen*

Likör (mindestens 15 % vol)

- *"Likör" ist die Spirituose mit einem Mindestzuckergehalt (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L;*
- *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 hergestellt*
- *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*
- *Die Verwendung von zugelassenen Farbstoffen muss mit der Angabe „mit Farbstoff“ kenntlich gemacht werden.*
- *Liköre aus folgenden Früchten und Pflanzen dürfen ausschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte enthalten: Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Himbeere, Maulbeere, Heidelbeere, Zitrusfrüchte, Moltebeere, Amerikanische Taubeere, Gewöhnliche Moosbeere, Preiselbeere, Sanddorn, Ananas, Minze, Enzian, Anis, Gletscher-Edelraute und Wundklee*

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

- *enthält als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig oder beides*
- *Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 150 g je Liter.*
- *Der Mindestgehalt an reinem Eigelb beträgt 140 g je Liter Fertigerzeugnis*
- *Es dürfen nur geschmackgebende Lebensmittel, Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden*

Anforderungen an die Herstellungsräume

Die Räumlichkeiten (Fußböden, Decken, Wände) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien müssen korrosionsbeständig, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Für die hygienische Reinigung der Hände muss ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für die Reinigung der Räume und Flächen muss heißes Trinkwasser (+82°C) in ausreichender Menge vorhanden sein. Ebenso müssen vorhanden sein eine ausreichende Beleuchtung mit Splitterschutz, eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung, Schutz vor Ungeziefer und geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Kennzeichnungselemente

Die unten genannten 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 ist zu beachten, dass die Anhängeschnüre so zu befestigen sind, 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 Etikettanhänger ist durch geeignete Maßnahmen zu verhindern. Solche Maßnahmen sind beispielsweise die Verwendung von stabilem Karton und/oder die Sicherung der Lochung durch eine Metallöse.

Weiterhin sind die folgenden Pflichtangaben an einer gut sichtbaren 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. Die Pflichtangaben sind in der Regel in einer Schriftgröße anzugeben, deren x-Höhe (Höhe eines klein geschriebenen x) mindestens 1,2 mm beträgt. Bei der Nennfüllmenge gelten die unten aufgeführten Sonderregeln.

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 o. ä. beeinträchtigt wird.

Folgende Kennzeichnungselemente sind lebensmittelrechtlich auf Fertigpackungen von Spirituosen vorgeschrieben:

1. Verkehrsbezeichnung der Spirituose

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

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

2. Name und postalische 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!

Für die **genaue** Einstellung des Alkoholgehaltes sind sogenannte amtlich geeichte Euro-Alkoholmeter (Aräometer, Alkoholspindel) mit Thermometer der Genauigkeitsklasse III vorgeschrieben.

Bei stark 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. Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge ist in mL, cL oder L anzugeben. Es sind jedoch für Spirituosen nur folgende Nennfüllmengen zugelassen:

0,02 L	0,1 L	0,7 L
0,03 L	0,2 L	1,0 L
0,04 L	0,35 L	1,5 L
0,05 L	0,5 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 Fruchtzug“, 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.

7. Kennzeichnung allergener Zutaten/ Zusatzstoffe

Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (z. B. Sahne, Ei, Nüsse) müssen mit dem Wortlaut „Enthält ...“ gekennzeichnet werden. Gleiches gilt für Zusatzstoffe wie zum Beispiel Farbstoffe. Eine Ausnahme besteht, wenn die Bezeichnung eindeutig auf das Vorhandensein der allergenen Zutat schließen lässt (z. B. Sahne-Likör). Ausnahmen bestehen auch für Produkte, bei denen die Allergene im Enderzeugnis nicht mehr vorhanden sind (z.B. durch Destillation abgetrennt bei Nuss-Geist).

Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben wie zum Beispiel „verdauungsfördernd“ oder „gut für die Gesundheit“ sind nicht zulässig.

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.

Verpackung

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.

Beispiel für ein korrektes Etikett:

