



Info Direktvermarktung

Spirituosen

1 Kennzeichnung

Lebensmittelrechtlich sind auf Fertigpackungen von Spirituosen folgende Kennzeichnungselemente vorgeschrieben:

1. **Verkehrsbezeichnung:** die in Rechtsverordnung festgelegte Bezeichnung des Erzeugnisses (vgl. Tabelle S.2)
2. **Name und Anschrift des Herstellers:** Name, Ort (Postleitzahl empfohlen)
3. **Alkoholgehalt:** Angabe in „% vol“, auf +/-0,3 % vol genau
4. **Füllmenge:** 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

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 Zuckering des trinkfertigen Destillates ist bei **Obstbränden ohne geographische Angaben** bis 10g/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 „Ethylcarbamaten in Steinobstbränden“ hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (<http://www.bfr.bund.de>) ein Merkblatt verfasst.

3 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 (Bezugsquellen nennt die Geschäftsstelle des Kleinbrennerverbandes). 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. Beim Verkauf selbst hergestellter Spirituosen.... (siehe Merkblatt „Recht 3“).

Hinweis:

Weitere Angaben und Tipps über Kennzeichnung und Hygiene finden sich im „Leitfaden für Kleinbrenner“ (http://www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/leitfaden_ettikettierung_kleinbrenner.pdf); im Merkblatt „Bauliche und hygienische Anforderungen an Brennereien“ (<http://untersuchungsaeamter-bw.de>). 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“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.

| Beispiele für Spirituosenarten (entnommen aus der EG-Spirituosen-Verordnung) | Verkehrsbezeichnung (muss auf dem Etikett verwendet werden, Phantasienamen können zusätzlich verwendet werden) | Alkoholgehalt mindestens ...% 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, keine weiteren Zutaten, wie z.B. Aromen; Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Obstbränden ohne geographische Angaben ist zulässig; Achtung: „Schwarzwälder ...wasser“: Mindestalkoholgehalt 40% vol; keine Zuckering! |
| Obstbrand aus mehreren Fruchtarten (z.B. Apfel/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 (mindestens 37,5% vol) verwendet werden |
| Obstgeist z.B. aus Himbeeren | „Himbeergeist“ | 37,5 | nur aus unvergorenen Früchten durch Einmaischen in Neutralalkohol (Monopolsprit, 96% vol, keine eigenen Destillate) und Destillieren hergestellt; Achtung: „Schwarzwälder ...geist“: Mindestalkoholgehalt von 40% vol |
| Obstspirituose | „Himbeerspirituose“ | 25 | hergestellt durch Einlegen von Früchten in Neutralalkohol, Destillaten oder Brand (mind. 5 kg Frucht auf 20 L reinen Alkohol); ohne Destillation des Ansatzes; natürliche Aromen und Aromenextrakte sind zulässig; der charakteristische Geschmack und die Farbe muss von der verarbeiteten Frucht stammen |
| Obstbrand z.B. aus Heidelbeeren | „Heidelbeerbrand - durch Einmaischen und Destillieren gewonnen“ | 37,5 | Einlegen bestimmter Beeren und Früchte, von Kern- oder Steinobst in Neutralalkohol oder anderem Destillat i.S. der EG-VO 157/89 und anschließender Destillation; Früchte unvergoren oder angegoren; 100kg Frucht/20 L r.A. |
| 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 |
| Weinbrand | „Weinbrand“, „Brandy“ | 36 | Achtung: „Deutscher Weinbrand“: Mindestalkoholgehalt: 38% vol, amtliche Prüfnummer erforderlich |
| Getreidespirituose; Getreidebrand | „Getreidespirituose“, „-brand“, „Kornbrand“, „Korn“ | 35 37,5 32 | für „Doppelkorn“ (mindestens 38% vol) lautet die Verkehrsbezeichnung „Kornbrand“; die Bezeichnung „Doppelkorn“ kann nur zusätzlich verwendet werden |
| Topinambur, Bierbrand, Hefebrand | „Spirituose“ oder „alkoholisches Getränk“ | 38 | Die Bezeichnung Topinambur, Bierbrand, Hefebrand können nur zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung „Spirituose“ verwendet werden |
| Likör | „Likör“ | 15 | mindestens 100g Zucker/L; Neutralalkohol oder eigene Destillate, andere Spirituosen, natürliche und naturidentische Aromen ² ; Kirschlikör, bei dem der Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss mindestens 70g Zucker/L enthalten |
| Eierlikör | „Eierlikör“ | 14 | mind. 150g Zucker oder Honig/L, mind. 140g hochwertiges Eigelb/L (Güteklasse A), Neutralalkohol (Monopolsprit, 96% vol); eigene Destillate oder Spirituosen können nicht verwendet werden ³ |
| | „Eierlikör mit Kirschwasser“ | 14 | wie oben, aber mit Kirschwasser abgeschmeckt; der Mindestalkoholgehalt des Erzeugnisses von 14% vol muss aus Neutralalkohol stammen |
| Likör mit Ei | „Likör mit Eizusatz“ | 15 | wie Eierlikör, aber nur mind. 70g hochwertiges Eigelb/L (Güteklasse A) |

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 und Brombeeren sind nur natürliche Aromen und Aromenextrakte zulässig

³ Erzeugnisse, die der Definition nicht entsprechen, können nicht unter der Bezeichnung „Eierlikör“ vermarktet werden