

## Definitionen der einzelnen Produkte nach dem seit 2008 geltenden EG-Recht

### 1. Definition von "Obstbrand" nach Anhang II Nr. 9 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (auszugsweise)

- "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)
- der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol; bei bestimmten Erzeugnissen mit geschützten geografischen Angaben wie "Fränkisches Zwetschgenwasser" und "Fränkisches Kirschwasser" beträgt der Mindestalkoholgehalt 40 % vol, bei "Fränkischer Obstler" mindestens 38 % vol
- 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
- die Zuckerungshöchstmenge zur Abrundung beträgt für deutsche Produkte 10 g/L, berechnet als Invertzucker
- Erzeugnisse mit geografischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden
- die Auslobung einer Nicht-Zuckerung kann nur in Form eines freiwilligen Zutatenverzeichnisses oder einer freiwilligen Nährwert-Tabelle oder durch die Angabe "100 % Obstbrand" erfolgen; Angaben wie "zuckerfrei", "ungezuckert", "ungesüßt" etc. sind lebensmittelrechtlich nicht zulässig

### 2. Definition von "Geist" nach Anhang II Nr. 17 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (auszugsweise)

- "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
- der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol
- "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
- "Geist" darf maximal 10 g/L Zucker enthalten (berechnet als Invertzucker); Erzeugnisse mit geografischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden

### 3. Definition von "Tresterbrand" oder "Trester" nach Anhang II Nr. 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (auszugsweise)

- "Tresterbrand" oder "Trester" wird ausschließlich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester gewonnen
- der Zusatz von maximal 25 kg Trub zu 100 kg Trester ist zulässig
- der aus dem Trub stammende Alkohol darf 35 % der Gesamtmenge des Fertigerzeugnisses nicht übersteigen

- der Höchstgehalt an Methanol beträgt 1000 g/hl r. A.
- der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol
- Tresterbrand darf nicht mit Neutralalkohol verschnitten werden
- Tresterbrand darf nicht aromatisiert werden; Ausnahme sind traditionelle Herstellungsverfahren
- nur Tresterbrand, der im Holzfass gelagert war, darf mit Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe gefärbt werden
- die Zuckeringhöchstmenge beträgt für deutsche Produkte 10 g/L, berechnet als Invertzucker
- Erzeugnisse mit geografischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden

#### **4. Definition von "Getreidespirituose" und "Korn" bzw. "Kornbrand" nach Anhang II Nr. 3 bzw. nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (auszugsweise)**

- Getreidespirituose und "Korn" bzw. "Kornbrand" werden ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen und weisen die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe auf
- "Korn" und "Kornbrand" darf nur aus den Getreidearten Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Buchweizen gewonnen werden
- der Mindestalkoholgehalt beträgt für "Korn" 32 % vol, für "Kornbrand" 37,5 % vol, für "Doppelkorn" 38 % vol, für "Getreidespirituose" bzw. "Getreidebrand" 35 % vol
- Getreidespirituose und "Korn" bzw. "Kornbrand" darf nicht mit Neutralalkohol verschnitten und nicht aromatisiert werden
- nur eine "Getreidespirituose", die im Holzfass gelagert war, darf mit Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe gefärbt werden
- "Korn" und "Kornbrand" darf kein Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden, auch dann nicht, wenn sie im Holzfass gelagert waren
- "Korn" und "Kornbrand" darf nicht gesüßt werden; ein Zusatz von karamellisiertem Zucker von maximal 0,05 g/Liter Fertigung zur Farbstandardisierung von Erzeugnissen, die mindestens 24 Monate im Kontakt mit Holz gereift sind, ist zulässig.

#### **5. Definition von "Likör" nach Anhang II Nr. 32 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (auszugsweise)**

- "Likör" ist die Spirituose mit einem Mindestzuckergehalt (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L; Ausnahmen: Kirschlikör, dessen Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss einen Mindestzuckergehalt von 70 g/L aufweisen und Enzianlikör, der ausschließlich mit natürlichem Aroma bereitet wird, muss einen Mindestzuckergehalt von 80 g/L aufweisen
- 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 i. S. der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 hergestellt
- der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol
- 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
- zur Färbung von Likören sind nach Anhang I Nr. 10 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 die Farbstoffe nach Anhang II Nr. 14.2.6 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 bzw. nach Anlage 1 Teil B zu § 3 Abs. 1 ZZuV zur Färbung zugelassen. Ihr Zusatz muss nach § 9 Abs. 1 Satz 1 ZZuV mit den Worten "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
- Wundklee
- Bei Likören, die als "-brandy" bezeichnet sind (z. B. Kirsch-brandy, Apricot-brandy), muss der zur Herstellung verwendete Alkohol auf dem Etikett genannt sein, wenn der Alkohol nicht von der angegebenen Spirituose – hier: Brandy – stammt, und zwar im selben Sichtfeld wie der zusammengesetzte Begriff "-brandy" und der Begriff "Likör". Die zusammengesetzte Bezeichnung "-brandy" steht auf dem Etikett in einer Zeile in einheitlicher Schrift derselben Schriftart und Farbe, wobei die Bezeichnung "Likör" unmittelbar daneben erscheinen muss und zwar in einer Schrift, die die gleiche Größe wie die der zusammengesetzten Bezeichnung "-brandy" hat
- Sonderregelung für Kirsch- und Williamsliköre:  
Aufgrund der Verordnung (EU) Nr. 716/2013, die insbesondere die Verwendung von sog. zusammengesetzten Begriffen und Anspielungen regelt, ergeben sich hinsichtlich der Bezeichnung von Kirsch- und Williams-Likören künftig folgende Sonderregelungen:  
Wird ein Erzeugnis als „Kirsch-Likör“ bzw. „Williams-Likör“ bezeichnet, muss als alkoholische Komponente ausschließlich Kirschwasser bzw. Williams-Christ-Birnen-Brand verwendet werden. Darüber hinaus muss das Wort „Likör“ nochmals als Verkehrsbezeichnung angegeben werden; dies kann auch auf dem Rückenetikett erfolgen, der Begriff muss allerdings im gleichen Sichtfeld mit dem Alkoholgehalt und der Füllmengenangabe stehen. Der Begriff „Kirsch“ bzw. „Williams“ darf nicht größer sein als die Verkehrsbezeichnung „Likör“. Für Begriffe wie „Edelkirsch-Likör“, „Sauerkirsch-Likör“, „Wildkirsch-Likör“ oder „Williams-Christ(-Birnen)-Likör“ gilt diese Regelung nicht! Hintergrund hierfür ist die Tatsache, dass sowohl „Kirsch“ als auch „Williams“ als synonyme Bezeichnungen für einen Kirschbrand bzw. einen Brand aus Williamsbirnen verwendet werden können und es sich somit bei der Angabe „Kirsch-Likör“ bzw. „Williams-Likör“ um einen sog. „Zusammengesetzten Begriff“ handelt, für den es bestimmte Verwendungsregeln gibt. Wird zur Herstellung nicht Kirschwasser bzw. Williams-Birnen-Brand, sondern Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) verwendet, müssen die Erzeugnisse als „Kirschen-Likör“ oder „Likör aus Kirschen“ bzw. als „Williams-Christ-Birnen-Likör“ bezeichnet werden. In diesem Fall ist die Wiederholung des Begriffes „Likör“ als Verkehrsbezeichnung nicht erforderlich. Die Regelung gilt ab dem 1. März 2015. Erzeugnisse, die vor diesem Stichtag rechtmäßig hergestellt sind, dürfen abverkauft werden.

## Vorschriften zur Kennzeichnung von Spirituosen

Die folgenden Kennzeichnungselemente müssen auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett angegeben sein:

- Bezeichnung der Spirituose z. B. Zwetschgenbrand, Himbeergeist, Kirschlikör
- Name und Firma und die postalische Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Alkoholgehalt in "% vol" bis auf höchstens eine Dezimalstelle; maximale Toleranz zwischen dem deklarierten und dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt:  $\pm 0,3$  % vol
- Nennfüllmenge; für Spirituosen verbindliche Werte sind im Bereich zwischen 100 und 2000 ml z. B. 0,1 – 0,2 – 0,35 – 0,5 – 0,7 – 1 Liter
- Los-Nummer
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen, z. B. Farbstoffen sowie Stoffen oder Erzeugnissen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Bezeichnung, Alkoholgehalt und Füllmenge müssen im selben Sichtfeld stehen.

Alle Kennzeichnungselemente müssen "an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft" angebracht sein. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Die verpflichtenden Angaben sind, wenn sie auf der Packung oder dem daran befestigten Etikett gemacht werden, auf die Verpackung oder das Etikett in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist.

Definition der x-Höhe



Abbildung: Definition der x-Höhe

**Legende:**

- 1 Oberlinie
- 2 Versallinie
- 3 Mittellinie
- 4 Grundlinie
- 5 Unterlinie
- 6 x-Höhe
- 7 Schriftgröße

Für die Schriftgröße der Füllmengenangabe gelten weiterhin die folgenden Regelungen:

Tabelle 1: Vorschriften zur Kennzeichnung von Spirituosen

Vorschriften bei Mengenangaben: Flaschengröße (ml)	Mindest-Schriftgröße (mm)
5 - 50	2
50 - 200	3
200 - 1000	4
über 1000	5

**Besondere Kennzeichnungsregelungen i. S. des vorbeugenden Verbraucherschutzes**

- Allergen-Kennzeichnung: Die in Anlage II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (sog. Lebensmittel-Informationen-Verordnung LMIV) genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (z. B. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse), müssen gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c in Verbindung mit Art. 21 Abs. 1 LMIV auf dem Etikett unter Voranstellung des Wortes "Enthält" angegeben werden, wenn die Verkehrsbezeichnung nicht auf das Vorhandensein der betreffenden Zutat(en) schließen lässt.
- Nährwertbezogene und gesundheitsbezogene Angaben: Nach Art. 4 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (sog. Health Claims-Verordnung) dürfen Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent keine gesundheitsbezogenen Angaben (z. B. "verdauungsfördernd", "gut für den Magen") tragen. Nährwertbezogene Angaben sind bei diesen Getränken nur zulässig, wenn sie sich auf einen geringen Alkoholgehalt, eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder eine Reduzierung des Brennwertes beziehen.
- Bei Angaben wie "wohltuend" oder "bekömmlich" handelt es sich um einen Verweis auf einen allgemeinen, nichtspezifischen Vorteil für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitliche

Wohlbefinden. Derartige Angaben sind nach Art. 4 Abs. 3 der genannten Verordnung für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozenten grundsätzlich nicht zulässig. Darüber hinaus sind Angaben, die geeignet sind, die Alkoholwirkung zu verharmlosen und zu einem regelmäßigen und/oder übermäßigen Verzehr von Alkohol anzuregen, als irreführend i. S. von Art. 7 Abs. 1 LMIV zu beurteilen

## Hinweise für den Hersteller

Um Beanstandungen zu vermeiden, sollte der Hersteller auf folgende Punkte achten:

- zur Feststellung des Alkoholgehaltes von Destillaten zur Einstellung auf Trinkstärke bzw. zur Bestimmung des Alkoholgehaltes im Fertigerzeugnis ein geeichtes Euro-Alkoholometer (Aräometer, Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem Thermometer verwenden
- zur Berechnung der Verschnittwassermenge Alkoholtafeln zu Hilfe nehmen
- Verschnittwasser muss Trinkwasserqualität haben; es darf keine Kalkbildner enthalten, ansonsten kann es bei Kühlung des Fertigerzeugnisses zur Ausfällung kommen
- Zutaten für Liköre möglichst mit digitaler Waage bzw. entsprechend graduierten Messbehältnissen genauestens abwiegen bzw. abmessen
- zur Feststellung des Alkoholgehaltes der alkoholischen Komponente, die zur Herstellung eines Likörs verwendet werden soll, ebenfalls ein geeichtes Euro-Alkoholometer (Aräometer, Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem Thermometer verwenden
- Alkoholgehalt einer hergestellten Charge im Handelslabor bestimmen lassen; dabei auf Homogenität der Charge achten
- Milch/Sahne bzw. Ei bei Likören kenntlich machen, wenn der Verbraucher ihr Vorhandensein nicht aus der Verkehrsbezeichnung bzw. der Zutatenliste erkennen kann, denn sie sind Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
- bei Angabe einer Zutatenliste (bei Spirituosen gesetzlich nicht erforderlich) muss diese aus einer Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung der Spirituose bestehen. Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

## Beispiele für Etiketten

Merkmale eines Etiketts, das die lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfüllt:



Abbildung 1: Beispiel für ein Etikett, das die lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfüllt

