



Kennzeichnungsvorschriften

1. Kennzeichnung

Lebensmittelrechtlich sind auf Fertigpackungen von Spirituosen folgende Kennzeichnungselemente vorgeschrieben:

- A. Verkehrsbezeichnung: die in Rechtsverordnung festgelegte Bezeichnung des Erzeugnisses (siehe Tabelle).
- B. Namen und Anschrift des Herstellers: Name, Postleitzahl, Ort (siehe 8.)
- C. Alkoholgehalt: Angabe in „% vol“, auf +/-0,3 % vol genau (siehe 3.)
- D. Füllmenge (siehe 4.)
- E. Los-Nummer: (siehe 9.)

Bestimmte geographische Angaben, die bereits im Weinrecht verankert sind, dürfen zur Bezeichnung von Spirituosen nur nach Anerkennung (Veröffentlichung im Bundesanzeiger) verwendet werden (z.B.: „Badischer Obstbrand“).

Beispiel: Die geographische Angabe "Schwarzwälder" setzt in Verbindung mit den Bezeichnungen Kirschwasser Himbeergeist, Mirabellenwasser Williamsbirne oder Zwetschenwasser einen mit 40 % vol. erhöhten Mindestalkoholgehalt voraus. Zudem dürfen derartige Erzeugnisse nur im Schwarzwald und aus Früchten des Schwarzwaldes und seines nahen gelegenen Vorlands hergestellt werden. Eine Zuckering ist bei Produkten mit geschützten geographischen Angaben nicht zulässig.

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, Obstgeist, Tresterbrand, Topinambur und Weinhefebrand ohne geographische Angaben bis 10g/L berechnet als Invertzucker (dies entspricht 9,5 g Haushaltszucker pro Liter) zulässig. Obstbrände, oder andere hier genannte Produkte mit geographischen Angaben (wie z.B. Schwarzwälder Kirschwasser, Badischer Obstbrand) dürfen nicht gezuckert werden.





Merkblatt: Kennzeichnung von Spirituosen gem. der EU-Spirituosen-Verordnung

Zur Vermeidung von „Ethylcarbamat in Steinobstbränden“ hat das Bundesinstitut für Risikobewertung in Berlin (BfR) ein Merkblatt verfasst. (siehe -> Tipps: [Info zu Ethylcarbamat](#))

3. Bestimmung des Alkoholgehaltes

Für die genaue Einstellung des Alkoholgehaltes sind so genannte 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. Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge ist in mL, cL oder L anzugeben. Es sind jedoch für Spirituosen im Füllmengenbereich zwischen 0,10 L und 2,00 L nur folgende Nennfüllmengen zugelassen:

0,10 L
0,20 L
0,35 L
0,50 L
0,70 L
1,00 L
1,50 L
1,75 L
2,00 L
ab 2,00 L in Literabständen bis 10 L

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

5. Nennfüllmenge und Schriftgröße

Für die Angabe der Nennfüllmengen sind folgende Mindestschriftgrößen vorgegeben:



Gerne unterstützen wir Sie bei der perfekten Etikettengestaltung. Wir dürfen aber keine Rechtsberatung leisten. Die TOPP-Druckwerkstatt übernimmt keine Gewährleistung zu Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der gemachten Angaben.

Merkblatt: Kennzeichnung von Spirituosen gem. der EU-Spirituosen-Verordnung

Flascheninhalt	Schriftgröße
bis 0,05 L	2 mm
über 0,05 L bis 0,20 L	3 mm
über 0,20 L bis 1,00 L	4 mm
über 1,00 L	6 mm

Im Hinblick auf nicht standardisierte Designer Flaschen, kann das zuständige Eichamt Auskunft erteilen.

6. 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 so genannten 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.
- 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.

7. Sichtbarkeit und Lesbarkeit der Beschriftung

Die Kennzeichnungselemente Verkehrsbezeichnung (siehe nachfolgende Tabelle), Name und Anschrift ((siehe 8.), Alkoholgehalt (siehe 3.) und Mengenkennzeichnung bestimmter Zutaten 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 (siehe 5.) 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 ungeeignete Tinte oder Filzstift verwendet werden, da in diesem Fall ein Verwischen zu leicht möglich ist.





Merkblatt: Kennzeichnung von Spirituosen gem. der EU-Spirituosen-Verordnung

Wird die Angabe der Losnummer auf der Rückseite des Bauchetiketts vorgenommen (z.B. bei klaren Spirituosen), ist darauf zu achten, dass die gute Sichtbarkeit und deutliche Lesbarkeit der Angabe nicht durch die Oberflächenbeschaffenheit des Behältnisses, oder durch ein Rückenetikett beeinträchtigt wird.

8. 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.

9. Losnummer / 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.

10. 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.

11. Verschluss

Der Verschluss muss so beschaffen sein, dass kein nachträgliches Öffnen und/oder eine Manipulation von Füllmenge und Inhalt, ohne die offensichtliche Veränderung der Verpackung möglich ist. Dies kann durch die Verwendung z. B. von Wachs, Siegelack, Klebstoff, stabiler Klebefolie, Papierbänderole oder die Flaschenkapsel wird eingeschweißt - erreicht werden.



Merkblatt: Kennzeichnung von Spirituosen gem. der EU-Spirituosen-Verordnung

Beispiele für Spirituosenarten (entnommen aus der EG-Spirituosen-Verordnung)	Verkehrsbezeichnung (muss auf dem Etikett verwendet werden, Phantasienamen können zusätzlich verwendet werden)	Alkoholgehalt mindestens	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“	37,5 % vol	Durch alkoholische Gärung und Destillieren der frischen fleischigen Frucht, keine weiteren Zutaten, wie z.B. Aromen; Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Obstbränden ohne geographische Angaben ist bis 10 g/L zulässig; Achtung: „Schwarzwälder ...wasser“: Mindestalkoholgehalt 40% vol; keine Zuckering!
Obstbrand aus mehreren Fruchtarten (z.B. Äpfel/Birnen)	Obstbrand Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	37,5 % vol	Bezeichnung wie „Obstler“, „Obstwasser“, „Obstschnaps“ gelten nicht als Verkehrsbezeichnung; die Bezeichnung als „Obst-Branntwein“ ist nicht zulässig; die Bezeichnung „Branntwein“ darf nur für Destillate aus Wein (mindestens 37,5% vol) verwendet werden
Obstgeist (z.B. aus Himbeeren)	Himbeergeist	37,5 % vol	Nur aus unvergorenen Früchten (nur Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Ebereschen, Stechpalme, Elsbeeren, Holunder, Hagebutten, Bananen, Passionsfrüchte, Kythera-Pflanzen und Mombinpflaumen) oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen





Merkblatt: Kennzeichnung von Spirituosen gem. der EU-Spirituosen-Verordnung

			<p>wie Kräutern oder Rosenblättern durch Einmischen in Neutralalkohol (Monopolsprit, 96% vol, keine eigenen Destillate) und Destillieren hergestellt; Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Obstgeist ohne geographische Angabe ist bis 10 g/L zulässig; Keine Aromatisierung; Achtung: „Schwarzwälder ...geist“: Mindestalkoholgehalt von 40% vol 2014 wurde die Liste der oben genannten Früchte und Beeren erweitert durch VO (EU) 426/2014 v.25.April 2014.</p>
Trester oder Tresterbrand	Trester; Tresterbrand	37,5 % vol	<p>Die Bezeichnung „Grappa“ ist nur für italienische Erzeugnisse zulässig; „Marc“ ist nur als zusätzliche Bezeichnung zulässig, die deutsche Herkunft muss eindeutig erkennbar sein. Keine Aromatisierung.</p>
Weinbrand	Weinbrand, Brandy	36 % vol	<p>Achtung: „Deutscher Weinbrand“: Mindestalkoholgehalt: 38% vol, amtliche Prüfnummer erforderlich</p>
Getreidespirituose; Getreidebrand	Getreidespirituose,-brand,	35 % vol	<p>Für „Doppelkorn“ (mindestens 38% vol) lautet die Verkehrsbezeichnung „Kornbrand“; die Bezeichnung „Doppelkorn“ kann nur zusätzlich verwendet werden.</p>
	Kornbrand,	37,5 % vol	
	Korn	32 % vol	
Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke	Topinambur, Brand aus Jerusalem-Artischocke	38 % vol	<p>Zuckering des trinkfertigen Destillates bei Topinambur ohne geographische Angabe ist bis 10 g/L zulässig</p>



Merkblatt: Kennzeichnung von Spirituosen gem. der EU-Spirituosen-Verordnung

Bierbrand oder Eau de vie de bière	Bierbrand; Eau de vie de bière	38 % vol	ausschließlich durch direkte Destilla- tion von frischem Bier bei Normal- druck gewonnen
Hefebrand (z.B. aus Weinhefe)	Weinhefebrand	38 % vol	Ausschließlich aus Destillation von Weintrub oder Fruchttrub gewonnen; Zuckerung des trinkfertigen Destillates bei Hefebrand ohne geographische Angabe ist bis 10 g/L zulässig; Keine Aromatisierung
Likör	Likör	15 % vol	Mindestens 100g Zucker/L; Neutralalkohol oder eigene Destillate, andere Spirituosen, natürliche und naturidentische Aromen; Kirschlikör, bei dem der Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss mindestens 70g Zucker/L enthalten
Eierlikör	Eierlikör	14 % vol	Mindestens 150g Zucker oder Honig/L, mind. 140g hochwertiges Ei- gelb/L (Güteklasse A), Neutralalkohol (Monopolsprit, 96% vol); Destillate und/oder Brände;
Likör mit Eizusatz	Likör mit Eizusatz	15 % vol	wie Eierlikör, aber nur mind. 70g hoch- wertiges Eigelb/L (Güteklasse A)

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

Für Liköre aus Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Zitrusfrüchten, Preiselbeeren, Sanddorn sind nur natürliche Aromastoffe und Aromenextrakte zulässig

