

### Leitfaden für Kleinbrenner

#### Anleitung zur Erstellung bzw. Aktualisierung von Spirituosenetiketten

Stand: 03.2022

#### Vorwort

Dieser Leitfaden soll es den selbstvermarktenden Kleinbrennern ermöglichen, Etiketten weitgehend selbstständig so zu gestalten, dass sie den geltenden Vorschriften genügen. Um diesen Leitfaden möglichst leicht verständlich und übersichtlich halten zu können, wurden dabei in erster Linie die relativ einfach zu kennzeichnenden Spirituosenarten berücksichtigt. Die damit nicht zu bewältigenden Sonderfälle sind über entsprechende Anfragen an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zu klären.

#### Herstellungsvorschriften

Die spezifischen Herstellungsvorschriften der verschiedenen Spirituosenkategorien sind in der **VO (EU) 2019/787** und der **Alkoholhaltige Getränke-Verordnung (AGeV)** geregelt. Für Spirituosen mit geschützten geografischen Angaben gelten spezielle Herstellungsvorschriften.

#### „Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“

Dieser muss unter anderem einen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol aufweisen.

Da die in der Abfindungsbrennerei hergestellten Destillate i.d.R. nicht diese Alkoholstärke und die geforderte Reinheit erreichen, sind sie zur Herstellung von z. B. Geiste nicht zulässig.

### 1 Pflichtangaben

#### 1.1 Verkehrsbezeichnung

In der VO (EU) 2019/787 und Alkoholhaltige Getränke-Verordnung (AGeV) 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)
- **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. Bei Bränden aus Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen, Williams-Birnen und Golden Delicious Äpfeln kann die Bezeichnung der Frucht ohne „-wasser“ oder „-brand“ verwendet werden, also Kirsch, Mirabelle, Williams usw.

#### Obstbrände aus gemischten Maischen zweier oder mehrerer Fruchtarten

sind als „Obstbrand“ zu bezeichnen. Die Bezeichnungen „Obstler“ ist für einen Obstbrand der aus Früchten (auch mit Beeren) hergestellt wird und bei dem zusätzlich die Maische aus mind. 85% verschiedenen Äpfel und/oder Birnen hergestellt wird möglich. Ergänzend können die verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden, z.B. „...aus Äpfeln und Birnen“.

#### Obstbrände ohne geographische Angabe

dürfen zur Geschmacksabrundung mit bis zu 10 g/L Zucker, berechnet als Invertzucker, versetzt werden. Das entspricht max. 9,5 g/L Haushaltszucker (Saccharose). Karamellierte Zuckerarten dürfen nicht verwendet werden. Destillate aus ganzen, unvergorenen Früchten und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Monopolsprit!) sind als „...-geist“ zu bezeichnen, z. B. „Himbeergeist“ oder „Brombeergeist“.

- **Trester oder Tresterbrand** (37,5 % vol)  
Die Bezeichnung *Grappa* ist grundsätzlich nur für ein Erzeugnis aus Italien bzw. den italienischsprachigen Teilen der Schweiz möglich. Für die Zuckerung von Tresterbränden gelten die Regelungen für Obstbrände entsprechend.

- **(Wein-)Hefebrand (38 % vol)**,  
Wird ausschließlich durch Destillation von Weintrub, Biertrub oder Fruchtrub gewonnen. Für die Zuckeringelungen gelten die Regelungen für Obstbrände entsprechend.
- **Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke (38 % vol)**  
Wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von der Topinamburknolle gewonnen. Für die Zuckeringelungen gelten die Regelungen für Obstbrände entsprechend.
- **Bierbrand (38 % vol)**  
Wird ausschließlich unter Normaldruck aus **frischem** Bier gewonnen und muss so destilliert werden, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften des Biers aufweist.
- **Likör (15 % vol)**  
Alle Spirituosen, die einen Alkoholgehalt über 15 % vol und einen Zuckergehalt von  
-> 70 g/L bei Kirsch- oder Sauerkirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirsch- oder Sauerkirschbrand besteht, oder  
-> 80 g/L bei Likör, der ausschließlich mit Enzian oder Wermut aromatisiert werden oder  
-> 100 g/L bei allen anderen Fällen, müssen als „*Likör*“ bezeichnet werden.  
Die Verwendung von Farbstoffen muss mit der Angabe „*mit Farbstoff*“ kenntlich gemacht werden.
- **Eierlikör oder Advokat/ Advocat/ Avocaat (14 % vol)**  
Gehalt an Zucker oder Honig: ausgedrückt als Invertzucker mind. 150 g/L; Gehalt an hochwertigem reinem Eigelb mind. 140 g/L. Bei der Herstellung darf Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden.
- **Likör mit Eizusatz (15 % vol)**  
Gehalt an Zucker oder Honig: ausgedrückt als Invertzucker mind. 150 g/L; Gehalt an hochwertigem reinem Eigelb mind. 70 g/L. Bei der Herstellung darf Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden.

## 1.2 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.

## 1.3 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. Für die daher notwendige sehr genaue Einstellung sind sog. Euro-Alkoholometer, Genauigkeitsklasse III, mit Thermometer erforderlich. Bei diesen geeichten Alkoholometern betragen die Messbereiche lediglich 10 % vol. Für die Temperaturkorrektur werden die Amtlichen Alkoholtafeln benötigt. (Bezug: Bundesdruckerei, Rathenau-Straße 53, 63263 Neu-Isenburg, Tel.: 0 61 02 / 24 21, ISBN 3-980 0221-0-2).

### Wichtig:

Aufgrund der Veränderung von Dichte bzw. Extrakt müssen gezuckerte Erzeugnisse vor dem Spindeln des Alkoholgehaltes destilliert werden. Destillationen können u.a. in chemischen Handelslaboratorien, z.T. auch Apotheken, durchgeführt werden. Wichtig: Auf die Angabe des Alkoholgehaltes bei offener Ware ist zu achten!

## 1.4 Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge ist in ml, cl oder L anzugeben. Es sind jedoch für Spirituosen zwischen 100 ml und 2000 ml folgende Nennfüllmengen zugelassen:

0,1 L 0,7 L 2,0 L  
0,2 L 1,0 L  
0,35 L 1,5 L  
0,5 L 1,75 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.

## 1.5 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 Behältnis (Flasche bzw. Verschluss) vorzunehmen und zwar mit einer Ziffern-, Buchstaben- oder Ziffern-Buchstaben-Kombination (z.B. L A 1). Zur eindeutigen Identifizierung der Los- Kennzeichnung ist der Buchstabe „L“ voranzustellen.

## 1.6 Mengenkennzeichnung hervorgehobener Zutaten (QUID)

Wird bei Spirituosen auf die Verwendung einer Zutat besonders hingewiesen (z.B. „mit viel Fruchtatzug“ oder „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.

## 2 Art und Weise der Kennzeichnung

### 2.1 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 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, 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

## 2.2 Sichtbarkeit und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente Verkehrsbezeichnung (s. 1.1), Name und Anschrift (s. 1.2), Alkoholgehalt (s. 1.3), Nettovollmenge 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.

Eine Schriftgröße gilt erst ab einer x-Höhe von 1,2 mm als deutlich lesbar. Im Fall der Nennfüllmenge ist die Mindestschriftgröße nach 1.4 zu beachten.

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.

## 2.3 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 gegenüberliegendem Bauch- und Rückenetikett), sondern müssen mit einem Blick und ohne die Flasche hin- und herdrehen zu müssen, lesbar sein. Dabei ist insbesondere auch der Flaschendurchmesser zu berücksichtigen.

Dieser Leitfaden erhebt **keinen Anspruch auf Vollständigkeit**, sondern soll lediglich eine Hilfestellung bei der Erstellung von Etiketten für Kleinbrenner geben.