

Übersicht Etikettenvorgaben – Liköre aus Abfindungsbrennereien

Folgende Vorgaben sind in der Regel für Likör-Etiketten einzuhalten:
(Stand: 22.06.2021)

Mindest-Schriftgröße für alle verpflichtenden Angaben:

Die Angaben müssen **gut lesbar** sein. Die Schriftgröße ist so zu wählen, dass der Kleinbuchstabe „x“ **mindestens 1,2 mm** hoch ist, für die Nennfüllmenge noch größer (s.u.).

Bezeichnung des Lebensmittels:

Fruchtliköre: In der Regel Obstart unter Anfügen des Wortes „-likör“, Liköre mit einem Zuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker) von 250 g/l und mehr dürfen auch als „-creme“ bezeichnet werden.

Walnusslikör: Ansatz aus grünen Walnüssen in Alkohol mit mind. 100 g Zucker/Liter

Nussschnaps Spirituose: Ansatz aus grünen Walnüssen in Alkohol mit weniger als 100 g Zucker/Liter

Sichtfeldregelung:

Bezeichnung des Lebensmittels, Nettofüllmenge und Alkoholgehalt müssen in einem Sichtfeld, in der Regel auf einem Etikett stehen.

Nettofüllmenge: Erlaubte Füllmengen bei Spirituosen sind:

0,02 l, 0,03 l, 0,04 l, 0,05 l, 0,1 l, 0,2 l, 0,35 l, 0,5 l, 0,7 l, 1 l, 1,5 l, 2 l

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge bis 200 ml: Mindestens 3 mm hoch

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge zwischen 201 und 1.000 ml: Mindestens 4 mm hoch

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge über 1.000 ml: Mindestens 6 mm hoch

Alkoholangabe: auf eine Kommastelle genau und unter Anhängen von „%vol.“ angeben (zB 22,0 %vol.), die Abweichung vom tatsächlichen Alkoholgehalt darf maximal +/- 0,3%vol betragen. Der Mindestalkoholgehalt für Fruchtliköre liegt bei 15,0 %vol, für Eierlikör bei 14,0 %vol.

Zutatenliste, Allergenkennzeichnung:

Eine **Zutatenliste** ist nicht erforderlich aber erlaubt.

Allergene sind zu kennzeichnen. **Ausnahme:** Der Name des Allergens ist Teil der Bezeichnung des Lebensmittels, zB „Walnusslikör“ oder „Eierlikör“.

Ohne Zutatenliste: „Enthält ...“, zB „Enthält Sahne“.

Werden die Zutaten angegeben, so beginnt die Liste mit dem Wort „Zutaten“.

Es folgen sämtliche Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung, zB „Zutaten: Apfelbrand, Johannisbeeren, Zucker, Gewürze“

Allergene sind hierbei **fett oder anderweitig hervorgehoben** zu schreiben.

Eine Liste der Allergene befindet sich auf der folgenden Seite.

Name und Anschrift des Erzeugers oder Verpackers oder Verkäufers

Hinweis auf Abfindung

(zB „Abfindungsbrand“, „unter Abfindung hergestellt“ oder „Abfindungsbrennerei“)

Los-/Chargen-Nummer:

Frei wählbare Nummer, die mit dem Buchstaben „L“ beginnt (zB L22102012)

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **ausgenommen**
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
3. **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
4. **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
6. **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer**
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. **Schalenfrüchte**, namentlich **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.), **Haselnüsse** (*Corylus avellana*), **Walnüsse** (*Juglans regia*), **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*), **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*), **Pistazien** (*Pistacia vera*), **Macadamia- oder Queenslandnüsse** (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer** Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
10. **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
11. **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
12. **Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
14. **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.**