

Merkblatt für die Direktvermarktung von Likören

Liköre sind versüßte Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15% vol. und einem Mindestzuckergehalt von 100 g/l. 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.

Als Ausgangsstoffe kommen Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen in Frage.

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.

Eierlikör enthält mindestens 14 % vol. Alkohol und zeichnet sich durch einen Gehalt an Zucker oder Honig von mind. 150 g/l sowie einen Gehalt an hochwertigem Eigelb von mind. 140 g/l aus.

Liköre dürfen nicht mit künstlichen Aromastoffen aromatisiert 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.

Liköre dürfen nur aus einwandfreien Rohstoffen und unter hygienischen Bedingungen hergestellt werden.

Anforderungen an die Herstellungsräume

Die Räumlichkeiten (Fußböden, Decken, Wände) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien müssen korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und desinfizieren und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.

Für die hygienische Reinigung der Hände muss ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für die Reinigung der Räume und Flächen muss heißes Trinkwasser (+82°C) in ausreichender Menge vorhanden sein.

Ebenso müssen vorhanden sein: eine ausreichende Beleuchtung mit Splitterschutz, eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung, Schutz vor Ungeziefer, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Kennzeichnung von Likören

An einer gut sichtbaren Stelle, in deutscher Sprache, deutlich lesbar, unverwischbar und auf einem mit der Flasche verbundenen Etikett müssen angegeben sein

- Verkehrsbezeichnung der Spirituose, z. B. „Kirschlikör“
- Alkoholgehalt in "% Vol" bis auf höchstens eine Dezimalstelle; maximale Toleranz zwischen dem deklarierten und dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt: $\pm 0,3$ % Vol
- zugelassene Nennfüllmengen für Spirituosen: 0,02; 0,03; 0,04; 0,05; 0,1; 0,2; 0,35; 0,5; 0,7; 1; 1,5; 2,0 Liter, ab 2 L in Literabständen bis 10 L;

für folgende Nennfüllmengen sind 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; Verkehrsbezeichnung, Alkoholgehalt und Nennfüllmenge müssen im selben Sichtfeld stehen

- Name und die postalische Anschrift des Herstellers oder Inverkehrbringers
- Los-Nummer (Ziffern-Kombination, Buchstaben-Kombination oder Ziffern-Buchstaben-Kombination) zur Rückverfolgbarkeit
- Allergen-Kennzeichnung unter Voranstellung des Wortes "Enthält", wenn der Verbraucher das Vorhandensein von allergenen Inhaltsstoffen (z. B. Ei, Milch) nicht an der Verkehrsbezeichnung erkennen kann
- der Zusatz von Farbstoffen muss mit den Worten "mit Farbstoff" kenntlich gemacht werden

Besonderheiten

Wird ein Erzeugnis als „Kirsch-Likör“ bzw. „Williams-Likör“ bezeichnet, muss als alkoholische Komponente ausschließlich Kirschwasser bzw. Williams-Christ-Birnen-Brand verwendet werden.

Folgende Punkte sind bei der Herstellung zu beachten:

- zur Bestimmung des Alkoholgehaltes im Fertigerzeugnis sollte ein amtlich geeichtes Euro-Alkoholometer (Aräometer, Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem Thermometer verwendet werden;
- bei Erzeugnissen mit hohem Zuckergehalt kann der Alkoholgehalt nicht mit dem Alkoholmeter bestimmt werden, sondern muss in einem Fachlabor bestimmt werden;
- Zutaten für Liköre möglichst mit digitaler Waage bzw. entsprechend graduierten Messbehältnissen genauestens abwiegen bzw. abmessen;
- Nach Art. 4 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 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.

Im Rahmen der **Eigenkontrollpflichten** sollten vor dem ersten Verkauf eines selbst hergestellten Produktes eine chemische Untersuchung und eine Prüfung der Kennzeichnung durch ein privates Untersuchungslabor erfolgen, um ein sicheres Produkt herzustellen und spätere Beanstandungen zu vermeiden.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitergehende Fragen wenden Sie sich bitte an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Wichtige Rechtsgrundlagen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung – LMIV)

Zusatzstoffzulassungsverordnung

Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (EG-Spirituosenverordnung)

Verordnung (EU) Nr. 716/2013 (Durchführungsverordnung zur VO (EG) Nr. 110/2008)

Los-Kennzeichnungsverordnung

Fertigpackungsverordnung

Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (Alkoholhaltige Getränke-Verordnung)