

Musteretiketten für Spirituosen

Edelbrände

<p>Obstbrand z.B. Apfel-, Birnenbrand</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 38,0 %vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

Musteretiketten für Spirituosen

Ansatz-/Fruchtschneise

unter 100g Zucker/l und mindestens 15 %vol alc.

Nusschneise * Schneise	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt	Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung
alc. 15,0 %vol	Alkoholgehalt
0,5 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
enthält Walnüsse	Angabe allergener Zutaten

*Diese Bezeichnung ist bei einem Ansatz mit grünen Walnüssen vorgeschrieben. Sonst ist „-schneise“ bei einem Ansatzprodukt unzulässig! Zulässig wäre z.B. „Zirbe“ + „Schneise“.

Musteretiketten für Spirituosen

Ansatz-/Fruchtspirituosen

mit mindestens 100g Zucker/l und mindestens 15 %vol alc. -
Likör

<p>Fruchtlikör z.B. Himbeerlikör</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 15,0 %vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>

Musteretiketten für Spirituosen

Likör z.B. Eierlikör	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt	Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung
alc. 14,0 %vol	Alkoholgehalt
0,35 l	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
enthält Milch	Angabe allergener Zutaten

Musteretiketten für Spirituosen

Früchte in Alkohol

<p>Früchte in Alkohol z.B. Himbeeren in Himbeerbrand</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 15,0 %vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>

Musteretiketten für Spirituosen

Kennzeichnungselemente für Spirituosen

1. Bezeichnung des Lebensmittels – ehemals handelsübliche Sachbezeichnung

Herstellungs- und Deklarationsvorschriften haben der VO (EG) Nr. 110/2008 idgF „EU-Spirituosenverordnung“ und dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Kapitel B 23 „Spirituosen“) zu entsprechen.

Edelbrände

Obstbrand

Die Bezeichnung ist „-brand“ mit der Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht. Bei zwei oder mehr Fruchtarten ist die Bezeichnung „Obstler“ oder „Obstbrand“ üblich.

Edelbrände sind laut Codex zu 100% aus vergorenen Flüssigkeiten oder vergorenen Maischen gewonnene und auf Trinkstärke herabgesetzte Destillate. Der Alkoholgehalt wird durch Zugabe von Wasser gesenkt. Obstbrände haben einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 %vol..

Eine Aromatisierung jeglicher Art ist verboten!

Schnäpse gehören nicht zu den Edelbränden sondern zu den Spirituosen.

Spirituosen

Obstschnaps: Die Bezeichnung ist Spirituose mit der Zusatzbezeichnung „...-schnaps“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht.

Schnaps wird aus mindestens einem Drittel Edelbrand sowie Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt und mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt.

Spirituosen nach besonderen oder traditionellen Verfahren (z.B. Wacholder, Enzian, Geist, Zirbe, ...) können aus schwer vergärbaren oder zuckerarmen Rohstoffen, durch Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs destilliert werden. Die jeweilige Bezeichnung und der jeweilige Mindestalkoholgehalt sind dem Codex-Kapitel B 23 zu entnehmen.

Bei Ansatzschnäpsen ist die Sachbezeichnung Spirituose anzuführen (z.B. „Zirbe Spirituose“ oder „Zirbenspirituose“). **Nur die Spirituose auf Basis grüner Walnüsse wird „Nussschnaps“ bezeichnet.** Der Zuckergehalt liegt unter 100g/l, der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 %vol.

Liköre

Die Bezeichnung ist Likör mit der Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht.

Liköre sind durch Zucker oder Honig versüßte Spirituosen. Der Mindestzuckergehalt beträgt 100g/l. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 %vol. alc..

Fruchtliköre werden laut Codex B 23 aus alkoholischen Ansätzen von Früchten oder deren Bestandteilen (Schalen) sowie der daraus gewonnenen Destillate hergestellt.

Mindestalkoholgehalt bei Fruchtlikören: 15,0 %vol. alc.

Zuckergehalt bei:

- Fruchtlikör: 100 g/l
- Schwarzer Johannisbeercremelikör: 400g/l
- Enzianlikör: 80g/l
- Kirschlikör: 70g/l

Musteretiketten für Spirituosen

Fruchtsaftlikör:

Fruchtsaftanteil: 20 l Fruchtsaft bei 100 Liter fertigem Likör

Mindestalkoholgehalt: 15,0 %vol. alc.

Mindestzuckergehalt: 100g/l

Eierlikör: alc. 14 %vol, enthält 150 g Zucker/l und 140 g Eigelb/l.

Früchte in Alkohol

Früchte in Alkohol sind Obsterzeugnisse zu deren Herstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen, allenfalls Zucker und Gewürze verwendet werden. Der Alkoholgehalt des Gesamtprodukts muss mindestens 15 %vol. alc und die Fruchteinwaage mindestens 40% betragen. Die Bezeichnung lautet „Früchte in Alkohol“ unter Anführung der Obstart und der verwendeten Spirituose (z. B. „Weichseln in Weichselbrand“).

2. Lebensmittelunternehmer, Hinweis auf Abfindung

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, in wessen Verantwortung das Produkt vermarktet wird. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ und Ort sind anzugeben.

Hinweis auf Abfindung

Abfindungsbrenner müssen zusätzlich auf die Herstellung des Alkohols unter Abfindung hinweisen, z.B. „Abfindungsbrand“, „unter Abfindung hergestellt“ oder „Abfindungsbrennerei“.

3. Alkoholangabe

Der Alkoholgehalt ist bei Getränken ab einem Alkoholgehalt von 1,2 %vol. und auf eine Kommastelle genau anzugeben. Die Abweichung vom tatsächlichen Alkoholgehalt darf bei Spirituosen maximal +/- 0,3 %vol und bei Getränken mit Früchten oder Pflanzenteilen maximal +/- 1,5 %vol betragen. Die Angabe hat (alc./Alkohol/Alk.) „xx,x %vol.“ zu lauten.

4. Nettofüllmenge

Die Angabe der Füllmenge erfolgt auf dem Etikett in Liter (l), Zentiliter (cl) oder Milliliter (ml). Die Prägung der Nettofüllmenge im Glas ist für eine korrekte Kennzeichnung grundsätzlich **nicht** ausreichend.

Im Füllmengenbereich zwischen 100 ml und 2000 ml sind bei **Spirituosen ausschließlich** die **neun nachstehende Füllmengen** erlaubt:

100 – 200 – 350 – 500– 700 – 1000 – 1500 – 1750 – 2000

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!**

Füllmenge in Milliliter	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 200	3
>200 bis 1000	4
>1000	6

Musteretiketten für Spirituosen

5. Los- oder Chargennummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig die Produktionscharge ableiten können, um im Fall eines Fehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch). In der Praxis bewährt sich je Produktionseinheit eine Kombination aus Buchstaben und/oder Zahlen, die auf das Herstellungsdatum zurück schließen lässt z.B. „L140506“.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich.

Zutaten

Bei Bränden, Spirituosen und Likören ist die Angabe der Zutaten nicht erforderlich, weil deren Alkoholgehalt über 1,2 %vol. beträgt. Auf jeden Fall zu kennzeichnen sind aber Allergene.

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder farblich hinterlegt.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht. Dies ist bei alkoholischen Getränken zutreffend, z.B. „enthält Milch“ oder „enthält Schlagobers“ bei Cremelikören. Ist das Allergen in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt, wie beispielsweise bei Eierlikör, so ist der Hinweis „enthält Eier“ nicht zusätzlich erforderlich.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** dargestellt.

Nährwertkennzeichnung

Eine Nährwertkennzeichnung ist bei alkoholischen Getränken nicht erforderlich. Informationen und Details zur Nährwertkennzeichnung sind im **„Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung“** erläutert.

Bio-Produkte:

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo;

Musteretiketten für Spirituosen

Der Kontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße)

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Flasche) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt