

Spirituosenkennzeichnung

Likör – Geist – Brand – Spirituose

Ing. Ulrich Jakob Zeni

Referent für Obstverarbeitung

Teile daraus von Dr. Michael Prean

Leiter der Codexkommission - B23 Spirituosen



Spirituosenkennzeichnung

- Verordnung (EU) 2019/787 vom 17. April 2019
- Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008
- oft bezeichnet als „EU Spirituosenverordnung“

Der Zeitlauf und Umstellungszeiten

- Veröffentlicht am 17. Mai 2019
- tritt am 7. Tage nach der Veröffentlichung im Amtsblatt in Kraft
- Gültig für den Antrag zum Schutz geographischer Angaben seit dem 8. Juni 2019

- Kategorien gelten ab 25. Mai 2021 und so auch die Vorschriften zur Süßung der Spirituosen
 - bis dahin gilt die „alte Spirituosenverordnung“ EG 110/2008

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

 **lk** Landwirtschaftskammer
Tirol

Der Zeitlauf und Umstellungszeiten

- Produkte die vor dem 25. Mai 2021 hergestellt wurden und der derzeitigen VO genügen, dürfen weiter in Verkehr gebracht werden bis die Bestände erschöpft sind
- Produkte die vor dem 8. Juni 2019 etikettiert wurden aber nicht den Regelungen bezgl. geographischer Schutz genügen, dürfen weiter in Verkehr gebracht werden bis die Bestände erschöpft sind
- Die Regelung der Milchprodukte in Eierlikör gilt ab 8. Juni 2019

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

 **lk** Landwirtschaftskammer
Tirol

Gegenstand und Anwendungsbereich

- die Verordnung enthält Vorschriften für:
 - Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen sowie geographische Angaben
 - Ethylalkohol und Destillate die zur Herstellung von Getränken verwendet werden
 - rechtliche Vorschriften zur Bezeichnung, Aufmachung, Kennzeichnung von Spirituosen und anderen Lebensmitteln
- unabhängig ob aus Mitgliedsstaaten od. Drittländern

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Begriffsbestimmungen

- Spirituose ist alkoholisches Getränk
 - für den menschlichen Verzehr bestimmt
 - mind. 15 % vol. (ausgenommen Eierlikör)
 - Destillation verg. Erzeugnisse auch unter Zugabe von Aromen / geschmacksg. Lebensm.
 - Zusatz zu Ethylalkohol landw. Ursprungs, Destillaten landw. Ursprungs oder Spirituosen von Aromen, Farbstoffe, sonst. zugel. Zutaten, süßende Erzeugnisse, sonst. landw. Erzeugnisse, Lebensmittel, oder Zugabe der Alkohole zueinander

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Begriffsbestimmungen

- rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung ist die Verkehrsbezeichnung
- zusammengesetzte Begriff z.B. Whiskeyis
- Anspielung
- geographische Angabe
- Produktspezifikation
- Vereinigung jede Art von Zusammenschluss
- Gattungsbezeichnung
- Sichtfeld
- Mischen vs. Zusammenstellen (blending)

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Technische Begriffsbestimmungen

- Bezeichnung, Aufmachung, Kennzeichnung, Etikett, Verpackung
- Destillation, Destillat landw. Ursprungs
- Süßung, süßende Erzeugnisse
- Zusatz von Alkohol
- Reifung
- Aromatisieren, Aroma, Aromastoff, natürlicher Aromastoff, Aromaextrakt, geschmackgebende Lebensmittel
- Färben, Farbstoffe, Zuckerkulör
- andere zugelassene Zutaten
- Alkoholgehalt
- Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Spirituosenkategorien

- Kategorie 1 bis 14
 - durch alkoholische Gärung und Destillation
 - kein Alkoholzusatz
 - **werden nicht aromatisiert**
 - werden nicht gefärbt, ausg. Zuckerkulör wenn erwähnt
 - nur zur Abrundung gesüßt laut Angabe in der jew. Kategorie
 - enthalten keine Zusätze außer ganze Früchte der Ausgangsfrucht zu Dekorationszwecken

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Spirituosenkategorien

- Kategorie 15 bis 44
 - aus einem landw. Ausgangsstoff gem. Anhang I des Vertrages
 - Alkoholzusatz ist erlaubt
 - Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte und geschmackgebende Lebensmittel erlaubt
 - Färbung erlaubt
 - Süßung erlaubt
- "Unbeschadet der besonderen Bestimmungen" für die jeweiligen Kategorien

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Spirituosenkategorien

- andere Spirituosen
 - aus einem landw. Ausgangsstoff gem. Anhang I des Vertrages und/oder allen anderen Lebensmitteln
 - Alkoholzusatz ist erlaubt
 - Aromatisierung erlaubt
 - u.a. "sonstige Aromen" (also nicht nur "Aromastoffe, Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe")
 - Färbung erlaubt
 - Süßung erlaubt

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

 Landwirtschaftskammer
Tirol

Spirituosenkennzeichnung "Exemplarisch"

Vorliegende Präsentation, einschließlich Beispiele stellt keine offizielle Auslegung geltenden Rechts dar.

Zuständig für EU-Recht ist ausschließlich der Europäische Gerichtshof.

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Ausgewählte Schwerpunkte

- Anspielung
- Zusammengesetzte Begriffe
- Mischung
- Creme/Cream

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Anspielung

Definition (Art. 3 Abs. 3)

direkte /indirekte Bezugnahme auf *eine* oder *mehrere* rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen - die für Spirituosenkategorien (1 – 44) vorgesehen sind, oder auf *eine* oder *mehrere* geografische Angaben im Fall von:

- a) "**anderen Lebensmitteln** als alkoholischen Getränken"
= feste LM und nicht-alkoholische flüssige LM,
 - b) "**anderen alkoholischen Getränken** als Spirituosen" (i.d.R. alc. < 15 %vol)
 - c) "**Likören** der Kategorie 33 – 40"
("Likör", "-creme", "*Sloe Gin*", "*Sambuca*", "*Maraschino*" .., "*Nocino*" .., "Eierlikör" .., "Likör mit Eizusatz")
- ⇒ (leicht) **unterschiedliche Anforderungen** an die Kennzeichnung im Fall a) - c)

⇒ **keine Anspielung**: "Bezugnahmen" in zusammengesetzten Begriffen oder Zutatenliste nach LMIV od. Liste alkoholischer Bestandteile von Mischung oder Blend

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Anspielung

bei festen Lebensmitteln und nicht-alkoholischen *Getränke*

z.B. Kuchen, Schokolade, Speiseeis, Joghurt, Frucht Cocktail, Smoothie

- ⇒ "**zugesetzter**" Alkohol **ausschließlich*** von der *echten* Kategorie bzw. g.A.
***nur** der Alkohol zum Verdünnen von Aromen, Farbstoffen oder anderen (zugelassenen) Zutaten, die zur Herstellung des Lebensmittels verwendet werden, kann "anderer" Alkohol sein
- ⇒ Kategorie bzw. g.A. entspricht zum Zeitpunkt des Zusatzes vollständig den jeweiligen Anforderungen (insb. Mindestalkohol);
- ⇒ Verdunstungsverluste im Zuge der Herstellung bleiben unberücksichtigt ...
- ⇒ Spirituosen VO enthält **keine** spezifischen Kennzeichnungsvorgaben, es gilt allg. **LMIV**
- ⇒ **Mengenmäßige Angabe** der mit Anspielung wörtlich hervorgehobenen Zutat:
als **Prozentsatz** der zugesetzten alkoholischen Komponente/n zum Zeitpunkt ihrer **Verwendung**

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Anspielung

bei anderen alkoholische Getränke als Spirituosen

z.B. Bier, weinhaltige alkoholische Getränke, Most, Cider, ...

- ⇒ **"zugesetzter"** Alkohol **ausschließlich** von der "echten" Kategorie und/oder g.A. auf die angespielt wird, **einschließlich** des zum Verdünnen von Aromen, Farbstoffen od. anderen zugelassenen Zutaten verwendeten Alkohols (- der auch vom ursprünglichen alkohol. Getränk stammen kann)!
- ⇒ Angabe des **Prozentsatzes** (je) **der** zugesetzten alkohol. Komponente/n (r.A./r.A.-ges.) **zumindest 1x im selben Sichtfeld wie die Anspielung** (z.B. auf Vorder- od. Rückseite)
- ⇒ **Anspielung nicht auf derselben Zeile** und **höchstens halb so groß** wie die Bezeichnung des alkohol. Getränks (**keine** Vorgabe für Schriftart und -größe der Prozentangabe, **keine** Verpflichtung Anspielung im selben Sichtfeld wie rechtl. vorgeschriebene Bezeichnung anzuführen, Verbraucher dürfen nicht irregeführt werden)

Bier
mit **Tequila**
98 % Bier, 2% Tequila
alc. 7 %vol

12.03.2021

Glühmost
5 %vol
Verfeinert mit **Rum und Scotch Whisky**
(Glühmost 95 %, Rum 3 %, Scotch Whisky 2 %)

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Bier
~~mit **Whisky-Aroma**~~
Spirituosen VO, Art. 10 Abs. 7

Anspielung

bei Likören

Kategorie 33 – 40

- ⇒ **"zugesetzter"** Alkohol: wie bei anderen alkohol. Getränken
- ⇒ **Prozentsatz** Angabe: wie bei anderen alkohol. Getränken (keine Vorgabe für Schriftart und -größe)
- ⇒ **Platzierung von Anspielung, Schriftgröße:** wie bei anderen alkohol. Getränken, und **höchstens halb so groß** wie ein ggf. vorhandener zusammengesetzter Begriff (keine Verpflichtung Anspielung im selben Sichtfeld wie rechtl. vorgeschriebene Bezeichnung anzuführen, Verbraucher dürfen nicht irregeführt werden)
- ⇒ mit dem Begriff **"Cream"** darf **weder** angespielt werden **noch** darf er in der rechtl. vorgeschriebenen Bezeichnung des Likörs aufscheinen

Kakao Creme (Likör)
mit **Weinbrand**
alc. 24 %vol
96 % Ethylalkohol, 4% Weinbrand

12.03.2021

Ingwer Zimt Eierlikör
mit **Rum und Irish Whisky**
alc. 20 %vol
(Ethylalkohol 94 %, Rum 4 %, Whisky 2 %)

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Zusammengesetzter Begriff, der die rechtl. vorgeschr. Bezeichnung "Likör" ersetzen kann
Anspielung

Zusammengesetzte Begriffe

Definition (Art. 3 Abs. 2)

- nur möglich bei alkoholischen Getränken (Spirituosen und andere)
- **Kombination *einer*** rechtlich vorgeschr. (**Kategorie**) **Bezeichnung *oder einer* g.A.**
 - mit dem **Namen *eines*** oder ***mehrerer* Lebensmittel** (oder davon abgeleiteten Adjektiven),
 - **und/oder** dem Begriff "Likör", oder "Liqueur", oder "Cream"
- zusammengesetzter Begriff kann die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nur **ergänzen**
 - **einzigste Ausnahme:** zusammengesetzte Begriffe mit "Likör"/"Cream"/"Liqueur" können die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung **ersetzen**
- **Verboten:** zusammengesetzte Begriffe mit "Alkohol", "Brand", "Getränk", "Spirituose" und "Wasser" (Art. 11 abs. 2 Spirituosen VO)
(ausgenommen, sie sind rechtmäßiger Teil einer verwendeten rechtlich vorgeschriebener Bezeichnung; z.B. "Kirschwasser – Likör")

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Zusammengesetzte Begriffe

Anforderungen an das Fertigerzeugnis ...

- **Hauptzutat** ist **eine** Spirituose (Kategorie oder g.A.) **mit**
- **Zusatz eines oder mehrerer** Lebensmittel (z.B. Fruchtsaft, Gewürze, Kräuter, Milcherzeugnisse), **ausgenommen** LM die zur Herstellung der Spirituose gem. Anh. I verwendet werden, und ausgenommen **alkoholische Getränke**
- Der gesamte **Alkohol** stammt **zur Gänze** von der (Hauptzutat-)Spirituose
 - **ausgenommen** jener Alkohol, der in Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten vorkommen kann, die zur Herstellung des alkoholischen Getränks verwendet werden
- Die Spirituose wird **nicht allein** durch Zusatz von **Wasser** so stark verdünnt, dass der Mindestalkoholgehalt für die betreffende Kategorie unterschritten wird
 - proportionale Herabsetzung des Alkohols durch Zusatz alkoholfreier Lebensmittel (z.B. Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke, Honiggetränke – auch bloß mit Wasser verdünnter Honig ...) **auch unter** den Mindestalkoholgehalt möglich ...
- **QUID** - für im zusammengesetzt Begriff genannte Lebensmittel - wenn für die Wahl der Verbraucher entscheidend ...

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Zusammengesetzte Begriffe

Darstellungsform

- Schriftgröße "**nicht größer**", als die **Bezeichnung** des alkoholischen Getränks
- **einheitliche** Schriftzeichen derselben Art, Größe und Farbe
- **keine Unterbrechung** durch Text oder Abbildung, die nicht Teil des Begriffs sind;
- mögliche Platzierung am Etikett:
 - in **einer** Zeile
 - in **verschiedenen** Zeilen
 - in **derselben** oder einer **anderen** Zeile wie die **Bezeichnung** des alkoholischen Getränks (kein Sichtfeldzwang, jedenfalls aber in auffälliger Weise und gut sichtbar – Art. 13 Abs. 1 LMIV)

Gin Tonic
alc. 8 %vol
Alkoholisches Getränk

Honig Whisky ~~Spirituose~~

Whisky-Spirituose
in einer Zeile, könnte
gegen Art. 11 Abs. 2
der VO verstoßen ...

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

2021 Anpassungsbedarf?



- **"SPIRITUOSE"** = korrekte rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (bei 35 %vol)
- **Zusammengesetzter Begriff:**
auf der Basis von "Rum Gewürzen, und natürlichen Aromen."
in verschiedenen Zeilen (möglich) ✓
keine Unterbrechung durch Text oder Abbildung, die nicht Teil des Begriffs sind ✓
- **"SPIRITUOSE auf der Basis von Rum"**
"Rum" in derselben Zeile wie SPIRITUOSE → Art. 11 Abs. 2 ?
Unbeschadet der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen im Sinne von Artikel 10 dürfen die Begriffe „Alkohol“, „Brand“, „Getränk“, „Spirituose“ und „Wasser“ nicht als Teil eines zusammengesetzten Begriffs zur Beschreibung eines alkoholischen Getränks verwendet werden.

eine denkbare Möglichkeit

SPIRITUOSE
Rum gewürzt, mit natürlichen Aromen

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Mischung

Definition (Art. 3 Abs. 9 und 10)

= "eine Spirituose, die dem Verfahren des Mischens unterzogen wurde"

– "**Mischen**" das Kombinieren einer Spirituose, die entweder in eine der in Anh. I aufgelisteten Kategorien fällt oder zu einer geografischen Angabe gehört, mit **einem** oder **mehreren** der folgenden Erzeugnisse:

- a) **anderen Spirituosen**,
die nicht unter dieselbe Spirituosenkategorie in Anhang I fallen;
- b) **Destillaten** landwirtschaftlichen Ursprungs;
- c) **Ethylalkohol** landwirtschaftlichen Ursprungs;

Typisches Beispiel: Orangenlikör + Cognac = Grand Marnier

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Mischung

Konsequenz der abschließenden Aufzählung (Art. 9 lit. a - c)

⇒ *andere Lebensmittel* stammen **ausschließlich** aus ihrer Verwendung als (erlaubte) Zutat in einer der zur Mischung eingesetzten Spirituosen

⇒ typischer "Lieferant" anderer Lebensmittel wie Zucker, Aromen, Fruchtsaft, Milch usw. ist ein "**Likör**"

⇒ *Obstschnaps Spirituose* mit 33 % Destillatanteil und *mehr* als 6g /l Zucker ist - im Sinne der Definition - **keine "Mischung"**
[Obstbrand max. 18g /l Zucker und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs -> max. 6g /l Zucker]

⇒ Da "Mischung" nicht notwendigerweise eine Kategorie ergibt, lautet die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung in der Regel "**Spirituose**"

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Mischung

Kennzeichnung (Art. 13 Abs. 3)

- die für Kategorien vorgesehenen **rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen** oder **geografischen Angaben** für Spirituosen **dürfen nur** in einer **Liste der alkoholischen Bestandteile** ("Liste") aufscheinen
- Die "Liste" muss von einem der Begriffe "**Mischung**", "**gemischt**" oder "**Spirituosenmischung**" begleitet werden.
- "**Liste**" und **begleitender Begriff** erscheinen
 - **im selben Sichtfeld**,
 - in **einheitlichen** Schriftzeichen **derselben** Schriftart und **Farbe**
 - und **höchstens halb so groß** wie die für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der (gemischten) Spirituose verwendete Schrift
- **außerdem** wird in der "Liste" der **Anteil** der einzelnen alkoholischen Bestandteile mindestens **einmal** - in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen - **in Prozent** [r.A. / r.A.-gesamt] angegeben.

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Mischung

Kennzeichnung (Art. 13 Abs. 4)

- Entspricht die Mischung einer Spirituosen**kat**egorie des Anhang I, trägt diese Mischung die für die entsprechende Kategorie vorgesehene rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung
- Der **begleitende Begriff** ("Mischung", ...) ist **nicht** vorgeschrieben und **kann entfallen!**
- Spirituosen zur Herstellung der Mischung verwendet wurden und einer Kategorie entsprechen oder eine geografische Angabe führen, **dürfen** mit der Bezeichnung ihrer Kategorie oder geografischen Angabe **nur** in der "**Liste**" alkoholischer Bestandteile aufscheinen.
- Wird eine solche "Liste" angeführt, erscheint diese
 - **im selben Sichtfeld** wie die für die Mischung rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung,
 - **in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe und höchstens halb so groß** wie die für die Mischung rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung,
 - **außerdem** werden die einzelnen **alkoholischen Bestandteile** - **in absteigender Reihenfolge** der verwendeten Mengen – **mindestens einmal in Prozent** [r.A. / r.A.-gesamt] angegeben

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Kennzeichnung von Mischung

keiner Kategorie entsprechend

–

einer Kategorie entsprechend

Spirituose

Mischung 40 % Kirsch 30 % Ethylalkohol
20 % Williams 10 % Apfelfestillat*

60 % Brand aus
Obst ergibt max.
10,8 g/l Zucker

Spirituose

Spirituosenmischung

40 % Wachauer Weinbrand 35 % Rum
25 % Korn

*Destillat landwirtschaftlichen
Ursprungs

geografische Angaben:
Wachauer Weinbrand +
Korn

Spirituose

gemischt 60 % Marillenlikör 25 % Brand
aus Marillentrub 15 % Apfelfestillat*

60 % Marillenlikör mit
100 g/l Zucker ergibt
Zuckergehalt in der
Mischung von unter 100
g/l => "Spirituose"

Likör

55 % Himbeerlikör 45 % Himbeergeist

Kakao Creme

60 % Kakaocreme (Likör)
40 % Birnendestillat*

um am Ende einen Likör der Kategorie 34 zu
ergeben muss der alkohol. Bestandteil Kakaocreme
mit entsprechend mehr Zucker (als mind. 250 g/l)
hergestellt worden sein! Die verwendeten
Ausgangsstoffe dürfen keine Milcherzeugnisse
enthalten! – weshalb es z.B. keine *Schokoladecreme*
aus Milkschokolade geben kann ...

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Creme vs. Cream

- **-creme** (ergänzt durch den Namen einer verwendeten Frucht oder sonstiger verwendeter Ausgangsstoffe)
=> spezieller **Likör - Kategorie 34**;
 - Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen: 250 g/l
 - "verwendete Ausgangsstoffe" dürfen **keine Milcherzeugnisse** sein
 - "Sonstiger verwendeter Ausgangsstoff" - jeder andere als eine Frucht, der dem Likör seinen *vorherrschenden* Geschmack verleiht und in der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung ergänzend genannt ist
- **-cream** (ergänzt durch verwendete Ausgangsstoffe, die dem Likör den vorherrschenden Geschmack verleihen)
=> spezielle rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (allein oder iVm Likör) für **Kategorie 33** - Likör, der
 - **Milch oder Milcherzeugnisse** und mind. 100g/l süßenden Erzeugnissen enthalten **muss**
 - Zusammensetzter Begriff mit "-cream" darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung ersetzen (wenn Erzeugnis einem "Likör" mit Milcherzeugnissen entspricht) aber nirgendwo aufscheinen bei Anspielung

Likör **ohne** Milch, Geschmack vorherrschend nach Ei, mind. 250 g/l Zucker

= **Eiercreme**

Eierlikör mit Milch/Sahne (ev. auch 250 g/l Zucker)

= **Eiercream** ≠ *Eiercreme*

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Obstlercreme?

Obstlercreme (Likör)

25 %vol

0,35 L

Rechtl. vorgeschriebene Bezeichnung?

Kategorie 34, "-creme", mit vorangestelltem Namen des sonstigen Ausgangsstoffes *Obstler*

- gesamter Alkohol nicht zwingend von Obstler (QUID? wie?)
- vorherrschender Geschmack "Obstler"
- keine Milcherzeugnisse
- Zucker mind. 250g/l
- weitere Bestandteile möglich

Anspielung auf Obstler?

Kategorie 34, *Cremelikör verfeinert mit ...*

"Creme"/"Cremelikör" für sich, **nicht ausreichend** als rechtl. vorgeschriebene Bezeichnung - bedarf der **Ergänzung** durch den Namen eines *sonstigen* verwendeten Ausgangsstoffes (oder des Namens einer Frucht)

Zusammengesetzter Begriff?

bestehend aus "-creme" und dem Namen eines Lebensmittels (Obstler), das nicht zur Herstellung der Spirituose ("-creme") gemäß Anhang I verwendet wurde?

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Obstler Cream

Obstler Cream

30 % vol.

1 L

ersetzt rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Sahnelikör)

- alkoholische Basis ausschließlich "Obstler" (ausgenommen der Alkohol von Aromen, Farbstoffen, anderen zugelassenen Zutaten)
- Mindestzucker 100 g/l
- Mindestalkohol 15 %vol

Zusammengesetzter Begriff bestehend aus der Kombination einer rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung, die in den Spirituosenkategorien gemäß Anhang I vorgesehen ist (Obstler, Kategorie 9), mit dem Begriff "Cream"

keine Anspielung, für/mit "Cream" verboten!

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Aktuell

woran die Kommission arbeitet ...

Guidelines

- Veröffentlichung geplant für Ende 2020, Anfang 2021
- Rechtlicher Status noch nicht gänzlich geklärt
- Letztes Wort in Auslegungsfragen hat in jedem Fall der Europäische Gerichtshof

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Einzelberatung unbedingt erforderlich!!!

- für die in diesem Abschnitt genannten Bereich und Produkte ist auf jeden Fall eine Einzelberatung erforderlich
- bei derartigen Fragen Kontakt mit der LK Tirol aufnehmen
- die angeführten Themen sind noch in Ausarbeitung und können sich noch ändern

12.03.2021

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

Zusammengesetzte Begriffe

- **Eine** Kategorie-Bezeichnung kombiniert mit
 - der Bezeichnung eines oder mehrerer Lebensmittel
(andere, als zur Herstellung der Kategorie verwendete LM, keine alkoholischen Getränke z.B. Bier)
 - und/oder "Likör" oder "Cream"
- ⇒ = keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung,
ausgenommen: Kombinationen mit Likör
- Ergebnis ist immer ein alkoholisches Getränk <15 % vol
od. Spirituose >15 %vol
- Typisch: Whisky-Likör, Gin & Tonic, Spiced Rum, Williams mit Honig

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Anspielungen

- "direkte/indirekte Bezugnahme" auf eine/mehrere rechtlich vorgeschr. Bezeichnungen od. g.A.
(nicht in zusammengesetzten Begriffen/einem Zutatenverzeichnis): nur gestattet
 - bei anderen Lebensmitteln als Spirituosen, auch alkoholischen Getränken (<15 % vol.) und bei Likören
 - wenn der gesamte/zugesetzte Alkohol von der/den Spirituose/n stammt, auf die Bezug genommen wird

z.B.: Cognac Pralinen, Eierlikör Kuchen, Bier mit Tequila

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kennzeichnungsregeln Anspielungen

- Alkohol. Getränke (<15 % vol) und Liköre
 - Anteil alkoholische Bestandteile in % reiner Alkohol bezogen auf gesamten reinen Alkohol, im gleichen Sichtfeld mit Anspielung
 - nicht mit Bezeichnung auf derselben Zeile
 - Schrift höchstens halb so groß

z.B.

Bier

mit Tequila

7 % vol. (Bier 97 % - Tequila 3 %)

Eierlikör

mit einem Schuss Weinbrand und Scotch Whisky

17 % vol. (Ethylalkohol 94 %, Weinbrand 4 %, Whisky 2%)

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Herkunftsangabe

- Angabe der Herkunft mit geographischer Angabe oder Marke
 - es gelten die jeweiligen Bestimmungen
- Angabe der Herkunft ohne geographischer Angabe oder Marke
 - bezieht sich auf den Ort, die Region in der die Phase der Herstellung stattgefunden hat
 - in denen die fertige Spirituose den Charakter die wesentlichen Eigenschaften erhalten hat

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Geographische Angaben

- besondere Anforderungen
 - "technische Unterlage" + "wichtigste Spezifikationen"
- besonderer Schutz
 - direkte/indirekte Verwendung eingetragener Bezeichnungen
 - widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung
 - sonstige falsche od. irreführende Angaben in Bezug auf Herkunft, Ursprung, Natur oder wesentliche Eigenschaften
 - irreführende Praktiken über tatsächlichen Ursprung
- Gemeinschaftsregister (künftig)
- 2-stufiges Antragsverfahren (neu: nationales Vorfahren)

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

 Landwirtschaftskammer
Tirol

Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung

- Infos dazu auf unserer Webseite <https://tirol.lko.at>
 - Schriftgrößen
 - Sichtfeldregelung
 - Allergenkennzeichnung
 - Loskennzeichnung
 - Biokennzeichnung

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Auslobung

rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung

37,5 % vol.
L-201

0,7 Ltr.

Prämierter Apfelbrand Elstar 2020

Max Mustermann
Musterweg 1
1234 Musterstadt
Abfindungsbrennerei
Apfelbrand

37,5 % vol.
L-201

0,7 Ltr.

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Ethylalkohol landw. Ursprung Destillat landw. Ursprungs

- „Ethylalkohol landw. Ursprungs“
 - hergestellt aus landw. Rohstoffen des Anhang 1 des EU Vertrags
 - mind. zu 96 % vol. destilliert
 - Ausgangsrohstoff ist nicht mehr erkennbar „neutral“

- „Destillat landw. Ursprungs“
 - hergestellt aus landw. Rostoffen
 - der Ausgangsrohstoff ist noch erkennbar
 - kann auch unter 96 % vol. destilliert worden sein

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 1 - Rum

Rum

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Rum“
- aus Melasse, Sirup und Saft aus Rohrzuckerproduktion
- Destillation <96 % vol.
- mind. 37,5 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 2 – Whisky oder Whiskey

Whisky Whiskey

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

40 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Whisky“ / „Whiskey“
- Maische aus gemälztem Getreide auch mit nicht gemälztem Getreide
 - Malzamylosen oder natürlichen Enzymen
 - mit Hefe vergoren
 - mind. 3-jährige Reifung in Holzfässern mit max. 700 Litern
- Destillation <94,8 % vol.
- mind. 40 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- kein Zuckerzusatz
- „Single Malt“ aus einer Brennerei aus gemälzter Gerste

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 3 - Getreidespirituose

Getreidespirituose Getreidebrand

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

35 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Getreidespirituose“ / „Getreidebrand“
 - „Getreide“ kann durch die Getreideart ersetzt werden
„Roggenbrand“ / „Roggenspirituose“
- Maische aus Getreide
- „...brand“: Destillation <95 % vol.
- mind. 35 % vol. (ausg. „Korn“)
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 10g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 4 – Branntwein

Branntwein

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Branntwein“
- aus Wein, Brennwein oder Weindestillat das zu <86 % vol dest.
- mind. 125 g/hl flüchtige Bestandteile
- max. 200 g/hl Methanol
- Destillation <86 % vol.
- mind. 37,5 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren (dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus)
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20g /Liter ber. als Invertzucker
- Branntwein darf auch nach Fasslagerung als „Branntwein“ vermarktet werden wenn Reifezeit mind. Brandy/Weinbrand entspr.

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 5 – Brandy oder Weinbrand

Brandy Weinbrand

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

36 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Brandy“ „Weinbrand“
- aus Branntwein, Weindestillat darf zugesetzt werden sof. dieses < 94,8 % vol. destilliert wurde, max. 50 % des Alkoholgehaltes im Fertigprodukt
 - Eichenlagerung 1 Jahr >1.000 Ltr. oder 6 Monate <1.000Ltr.
- mind. 125g /hl flüchtige Bestandteile
- max. 200g /hl Methanol
- mind. 36 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren (schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus)
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 35g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 6 – Tresterbrand oder Trester

Tresterbrand Trester

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Tresterbrand“ / „Trester“
- aus verg. Traubentrestern mittels Wasserdampf oder mit Zusatz von Wasser im Beisein des Tresters
- max. 25 kg Trub je 100 kg Trester
- Alkohol v. Trub max. 35 % v. ges. Alk
- Destillation <86 % vol.
- mind. 140g /hl flüchtige Bestandteile
- max. 1.000g /hl Methanol
- mind. 37,5 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren (das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus)
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20 g/Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 7 – Brand aus Obsttrester

Obsttresterbrand Apfeltresterbrand

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Obsttresterbrand“ „Apfeltresterbrand“
- aus verg. Obsttrester ausg. Traubentrester im Beisein d. Tresters
- max. 25 kg Trub je 100 kg Trester
- Alkohol v. Trub max. 35 % v. ges. Alk
- Destillation <86 % vol.
- mind. 200g /hl flüchtige Bestandteile
- max. 1.500g /hl Methanol
- Blausäure max. 7g /hl r.A.
- mind. 37,5 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 9 - Obstbrand

Obstbrand Gemüsebrand Apfelbrand...

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Obstbrand“ „Gemüsebrand“
- aus verg. frischen fleischigen Frucht (mit oder ohne Stein) einschl. Bananen, oder Most dieser Frucht oder von Beeren oder Gemüse
- Destillation <86 % vol.
- mind. 200 g/hl flüchtige Bestandteile
- mind. 37,5 % vol.
 - „Österreichischer Qualitätsobstbrand“
mind. 38,5 % vol
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- nicht färben, ausg. Zuckerkulör zur Farbanpassung wenn mind. 1 Jahr in Kontakt mit Holz gereift ist
- max. 18g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 9 – Obstbrand Kennzeichnung

Obstbrand
Gemüsebrand
Apfelbrand...

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

▪ Kennzeichnung im Detail:

- „-brand“ unter Voranstellung der verw. Obst-, Beeren- oder Gemüseart z.B. „Apfelbrand“
- „-wasser“ ist ebenso zulässig „Kirschwasser“
- **weilers** darf noch verwendet werden:
„Kirsch“ für Kirschbrand
„Pflaume“ „Zwetschge“ „Slibowitz“ für Pflaumen- oder Zwetschgenbrand
„Mirabelle“ für Mirabellenbrand
„Erdbeerbaumfrucht“ für den Brand draus
„Golde Delicious“ für Apfelbrand dieser Sorte
„Obstler“ für Obstbrand aus Früchten, auch mit Beeren, mind. 85% aus mehreren Apfel- und/oder Birnensorten
„Williams“ „williams“ nur für die Sorte Williams
- gegebenenfalls „Brand“ in der Beschreibung, Aufmachung oder Kennzeichnung

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 9 – Obst-/Gemüsebrand

Obstbrand
Gemüsebrand
Obst- und
Gemüsebrand

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

▪ werden zwei oder mehrere Frucht-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so gilt folgendes:

- „**Obstbrand**“ ausschließlich aus der Destillation von Früchten oder Beeren oder beidem
- „**Gemüsebrand**“ ausschließlich aus der Destillation von Gemüse
- „**Obst- und Gemüsebrand**“ Destillation einer Kombination aus Früchten, Beeren und Gemüse
- ergänzend dürfen die Frucht-, Beeren- oder Gemüsearten in absteigender Reihenfolge angeführt werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 9 - Typische Spezial Brände

- „Obstbrand“ Apfel-Wacholder oder auch mit Zusatzbezeichnung „Apfel-Wacholderbrand“
 - eine Verwechslung mit Kat. 19 wird ausgeschlossen
- „Obst- und Gemüsebrand“ Apfel-Meisterwurz oder auch mit der Zusatzbezeichnung „Apfel-Meisterwurzbrand“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 9 – Obstbrand Methanolgrenzen

Obstbrand
Gemüsebrand
Apfelbrand...

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- Methanolgehalte
 - **max. 1.000 g/hl** bei allen „Obstbränden“ außer bei folgenden:
 - **max. 1.200 g/hl** bei: Äpfel, Aprikosen, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Pfirsiche, Birnen (ausg. Williams), Brombeeren, Himbeeren
 - **max. 1.350 g/hl** bei: Quitten, Wacholderbeeren, Birnen der Sorte Williams, Schwarze Johannisbeeren, Rote Johannisbeeren, Hagebutten, Holunder, Vogelbeeren, Speierling, Elsbeeren

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 9 – Hinweis „Österreichische Qualität“

- „**Österreichischer Qualitäts-**“ oder „**Österreichischer Qualitäts-Edel-**“ gefolgt von der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung
 - ausnahmslos in Österreich hergestellt
 - ohne jegliche Süße
 - ohne sonstige Abrundungsmittel (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte)
 - es gelten die im Codex genannten chemisch-analytischen Werte

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Kategorie 9 – Edelbrand o.ä. Hinweise

- „**Edelbrand**“, „**Edeldestillat**“ oder ähnliches ohne ausdrücklichen Verweis auf „**Österreichische Qualität**“
 - qualitativ hochwertige, sensorisch einwandfreie Brände
 - Gesamt-Trockenextrakt höchstens 5 g/l davon höchstens 4 g Zucker oder andere süßende Erzeugnisse pro Liter Fertigerzeugnis
 - es gelten die im Codex genannten chemisch-analytischen Werte

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Altersangaben

- In der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Brand erfolgt eine Angabe der Reifezeit oder Alterungsdauer nur, wenn
 - anhand von Aufzeichnungen, die eine eindeutige Zuordnung der jeweiligen Chargen möglich ist
 - entsprechende Kontrollen ermöglicht werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Brand aus Lebensmitteln

- Erzeugnisse die durch Vergärung und Destillation von stärke- und/oder zuckerhaltigen (verarbeiteten) Lebensmitteln hergestellt werden, lassen sich nach Art. 7 Abs. 1 bis 3 nicht in eine der Kategorien von Spirituosen des Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 einteilen
- die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“
- Wird in keiner Phase der Herstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mitverwendet, können derartige Erzeugnisse mit der Zusatzbezeichnung „Brand“ unter Voranstellen der Bezeichnung des für die Herstellung verwendeten Lebensmittels in Verkehr gebracht werden
- Hervorhebende Auslobungen werden nicht verwendet

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020



Sonderregelung „Obst Schnaps“ in AT

Birnenschnaps Spirituose

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

35 % vol.

0,7 Ltr.

L-xx

- „-schnaps Spirituose“
- mind. 35 % vol.
- mind. 33 % Destillatanteil
- nicht aromatisieren
- nicht färben
- Zuckerkulör zu Farbanpassung

- nähere Details siehe Codex B23
 - zusätzliche Auflagen für „Österreichischer Qualitätsobst Schnaps“ z.B. Verbot der Zuckering!!!

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 10 – Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein

Brand aus Apfelwein

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol.

0,7 Ltr.

L-xx

- „Brand aus Apfelwein“ „Brand aus Birnenwein“
„Brand aus Apfel- und Birnenwein“
- ausschließlich aus Apfel- und/oder Birnenwein gewonnen
- Destillation <86 % vol.
- mind. 37,5 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren (das schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus)
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 15g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 11 – Honigbrand

Honigbrand

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

35 % vol.

0,7 Ltr.

L-xx

- „Honigbrand“
- aus verg. Honigmische
- Destillation <86 % vol.
- mind. 35 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- Süßung nur mit Honig max. 20g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 12 – Hefebrand oder Brand aus Trub

Weinhefebrand Brand aus Fruchttrub

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

38 % vol.

0,7 Ltr.

L-xx

- „Hefebrand“ „Brand aus Trub“
- aus Weintrub, Biertrub oder Fruchttrub
- Destillation <86 % vol.
- mind. 38 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 13 – Bierbrand

Bierbrand

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

38 % vol.

0,7 Ltr.

L-xx

- „Bierbrand“
- ausschließlich unter Normaldruck und direkter Destillation von frischem Bier
- Destillation <86 % vol.
- mind. 38 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 14 – Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke

Topinambur Brand aus Jerusalem- Artischocke

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

38 % vol.

0,7 Ltr.

L-xx

- „Topinambur“ „Brand aus Jerusalem-Artischocke“
- aus Topinamburknollen
- Destillation <86 % vol.
- mind. 38 % vol.
- kein Alkoholzusatz
- nicht aromatisieren
- Zuckerkulör zu Farbanpassung
- max. 20g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 16 – -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht, Beere, Nuss), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird

Himbeerbrand durch Mazeration und Destillation gewonnen

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „-brand durch Mazeration und Destillation gewonnen“
- aus angeführten Früchten/Beeren/Nüssen, teilweise vergoren oder unvergoren, wobei max 20 Ltr. Alkohol auf 100 kg zugesetzt werden dürfen
- Ethylalkohol landw. Ursprungs oder Brand und/oder Destillat der selben Frucht/Beere/Nuss
- Destillation <86 % vol.
- mind. 37,5 % vol.
- nicht aromatisieren
- darf nicht gefärbt werden
ausg. mind 1 Jahr Kontakt mit Holz dann darf Zuckerkulör verw. werden
- max. 18g /Liter ber. als Invertzucker

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 16 – -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht, Beere, Nuss), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird

Himbeerbrand durch Mazeration und Destillation gewonnen

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- erlaubte Früchte/Beeren/Nüsse
 - Schwarze Apfelbeeren, Kastanien, Zitrusfrüchte, Haselfrüchte, Schwarze Krähenbeeren, Erdbeeren, Sanddorn, Stechpalme, Kornelkirsche, Walnüsse, Bananen, Marthe, Kaktusfeigen, Passionsfrüchte, Traubenkirschen, Schlehen, Schwarze Johannisbeeren, Weiße Johannisbeeren, Rote Johannisbeeren, Stachelbeeren, Hagebutten, Allackerbeeren, Moltebeeren, Brombeeren, Himbeeren, Holunder, Vogelbeeren, Speierling, Elsbeeren, Cythera-Pflaumen, Mobinpflaumen, Amerikanische Heidelbeere, Gewöhnliche Moosbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 16 – -brand (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht, Beere, Nuss), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird

Himbeerbrand durch Mazeration und Destillation gewonnen

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- in der Bezeichnung muss der Hinweis „durch Mazeration und Destillation gewonnen“ in der selben Schriftart, Größe und Farbe und im selben Sichtfeld wie der Hinweis „-brand“ (ergänzt durch den Namen der Frucht, Beere oder Nuss) erscheinen
- bei Flaschen ist dies auf dem Frontetikett anzubringen

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 17 – -geist (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe)

Himbeergeist Lavendelblütengeist Steinpilzgeist

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „-geist“ „Himbeergeist“ usw. ...
- Ethylalkohol landw. Ursprungs
- Mazeration von unvergorenen Früchten und Beeren oder Gemüse, Nüssen, anderen pflanzlichen Stoffen, wie Kräutern, Rosenblättern oder Pilzen
- Destillation <86 % vol.
- mind. 37,5 % vol.
- nicht aromatisieren
- darf nicht gefärbt werden
- max. 10g /Liter ber. als Invertzucker
- Der Begriff „-geist“ darf für andere Spirituosen und alkoholische Getränke verwendet werden wenn der Verbraucher nicht irreführt wird
„Waldgeist“ „Schlossgeist“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 18 – Enzian

Enzian

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Enzian“
- Destillat aus verg. Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landw. Ursprungs
- mind. 37,5 % vol.
- nicht aromatisieren

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 19 – Spirituose mit Wacholder

Wacholder Gembra

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

30 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Spirituosen mit Wacholder“ „Wacholder“ „Gembra“
- durch Aromatisieren von Ethylalkohol landw. Ursprungs oder von Getreidespirituosen oder Getreidedestillaten oder einer Kombination davon mit Wacholderbeeren hergestellt
- mind. 30 % vol.
- Aromastoffe und/oder Aromaextrakte und/oder Pflanzen/Pflanzenteile mit Aromaeigenschaften dürfen zusätzlich verwendet werden. Sensorische Eigenschaften von Wacholder müssen, wenn auch abgeschw. wahrnehmbar bleiben.

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 20 – Gin

Gin

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Gin“
- Ethylalkohol landw. Ursprungs aromatisiert mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.)
- es dürfen Aromastoffe und/oder Aromaextrakte verwendet werden, es muss aber Wacholder vorherrschend bleiben
- mind. 37,5 % vol.
- „dry“ darf ergänzt werden wenn nicht mehr als 0,1g /L süßende Erzeugnisse ber. als Invertzucker zugesetzt wurden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie – Destillierter Gin

Destillierter Gin Destillierter Gin dry

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Destillierter Gin“
- Ethylalkohol landw. Ursprung destilliert mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) mit anderen natürl. pflanzlichen Stoffen wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss
- Aromastoffe und Aromaextrakte dürfen zugegeben werden
- Zusatz von Ethylalkohol landw. Ursprungs ist erlaubt
- ein Teil muss aber mit Wacholder Beeren und anderen natürl. pflanzl. Stoffen destilliert worden sein
- mind. 37,5 % vol
- „dry“ darf ergänzt werden wenn < 0,1g /L süßende Erzeugnisse

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 22 – London Gin

London Gin
London Gin dry
London dry Gin

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

37,5% vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „London Gin“
- es ist ein „Destillierter Gin“ der
 - ausschließlich aus Ethylalkohol landw. Ursprungs (Methanolgehalt max. 5g /Ltr. r.A.)
 - Aroma ausschließlich aus dem Zusatz aller pflanzlichen Stoffe vor der Destillation
- Destillation zu mind. 70 % vol.
- mind. 37,5 % vol.
- Zusatz von Ethylalkohol landw. Ursprungs selber Qualität ist erlaubt
- nicht aromatisieren
- nicht färben
- max. 0,1 g/Liter ber. als Invertzucker
- „London Gin“ darf durch den Begriff „dry“ ergänzt werden oder ihn enthalten

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 25 – Spirituose mit Anis

Spirituose mit Anis

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

15 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Spirituose mit Anis“
- aromatisierter Ethylalkohol landw. Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis, Anis, Fenchel oder anderer Pflanzen die im wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, durch eines/mehrerer folg. Prozessschritte:
 - Mazeration und/oder Destillation
 - Destillation des Alkohol mit Samen oder anderen Pflanzenteilen der gen. Pflanzen
 - Beigabe natürlich destillierter Extrakte von Anispflanzen
- mind. 15 % vol.
- nur Aromaextrakte u. natürliche Aromastoffe erlaubt, auch anderer Pflanzen, aber Anisgeschmack muss vorherrschen

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 30 – Spirituose mit Bittergeschmack oder Bitter

Spirituose mit Bittergeschmack Bitter

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

15 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Spirituose mit Bittergeschmack“ „Bitter“
- aromatisierter Ethylalkohol landw. Ursprungs und/oder Destillat landw. Ursprungs
- Bitterer Geschmack vorherrschend
- mind. 15 % vol.
- mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten
- „Bitter“ darf auch für Liköre mit Bittergeschmack verwendet werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 33 - Likör

Minzlikör Kirschenlikör Kirschlikör

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

15 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Likör“ „Liqueur“
- hergestellt aus Ethylalkohol landw. Ursprungs, Destillat landw. Ursprungs, ein oder mehrerer Spirituosen oder Kombination davon
- mind. 15 % vol.
- süßende Erzeugnisse mind. 100 g/Ltr. ber. als Invertzucker (Ausnahmen angeführt)
- es dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden (Ausnahmen sind angeführt)

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 33 - Likör



- süßende Erzeugnisse
 - bei Kirsch- oder Sauerkirschlikör die ausschließlich aus Kirsch- oder Sauerkirschbrand bestehen mind. 70g/Ltr.
 - bei Likören die mit Enzian oder einer ähnlichen Pflanze oder mit Wermut aromatisiert werden mind. 80 g/Ltr.

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 33 - Likör



- folgende Liköre dürfen ausschließlich mit geschmackgebenden Lebensmitteln, Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden:
 - **aus Früchten:** Ananas, Zitrusfrüchte, Sanddorn, Maulbeeren, Sauerkirschen, Kirschen, Schwarze Johannisbeeren, Allackerbeeren, Moltebeeren, Himbeeren, Gewöhnliche Moosbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren
 - **aus Pflanzen:** Gletscher-Edelraute, Enzian, Minze, Anis

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 33 - Likör

Minzlikör
Kirschenlikör
Kirschlikör

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

15 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- Likör darf durch den Namen des Aromas oder Lebensmittels ergänzt werden, das den vorherrschenden Geschmack verleiht
 - der Geschmack muss aus geschmackgebenden Lebensmitteln, Aromaextrakten und/oder Aromastoffen kommen, die aus diesem Ausgangsstoff gewonnen wurden
 - geschmackgebende Lebensmittel dürfen, nur sofern dies erforderlich ist, durch Aromastoffe ergänzt werden um den Geschmack des Ausgangsstoffes zu verstärken

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 34 – -creme (ergänzt durch den Namen einer verwendeten Frucht oder sonstiger verwendeter Ausgangsstoffe)

Nougatcreme
Minzcreme
Minzcremelikör

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

15 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „-creme“ „-cremelikör“
- hergestellt aus Ethylalkohol landw. Ursprungs, Destillat landw. Ursprungs, ein oder mehrerer Spirituosen oder Kombination davon
- Ausgangsstoffe dürfen keine Milcherzeugnisse sein (außer Bezeichnung „-cream“)
- mind. 15 % vol.
- süßende Erzeugnisse mind. 250 g/Ltr. ber. als Invertzucker
- Verwendung von Aromen und Aromaextrakten wie bei „Kat. 33 – Likör“
- „Crème de cassis“ süßende Erzeugnisse mind. 400 g/Ltr. und aus schwarzen Johannisbeeren

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 35 – Sloe Gin

Sloe Gin Sloe Gin Likör

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

25 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Sloe Gin“
- hergestellt durch Mazeration von Schlehen in Gin, eventuell unter Zusatz von Schlehensaft
- mind. 25 % vol.
- es dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 39 – Eierlikör oder Advocaat oder Avocat oder Advokat

Eierlikör Advocaat Avoact Advokat

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

14 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Eierlikör“ „Advocaat“ „Avocat“ „Advocat“
- ein Likör aus Ethylalkohol landw. Ursprungs und/oder Destillat landw. Ursprungs oder einer Spirituose oder einer Kombination daraus
- enthält hochwertiges Eigelb, Eiweiß, Zucker und/oder Honig (wenn andere als Hühnereier verw. werden dann ist dies am Etikett anzugeben)
- mind. 140 g Eigelb je Liter
- mind. 14 % vol.
- süßende Erzeugnisse mind. 150 g/Ltr. ber. als Invertzucker
- nur geschmackgebende Lebensmittel, Aromastoffe und Aromaextrakten
- Milcherzeugnisse dürfen verw. werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 40 – Likör mit Eizusatz

Likör mit Eizusatz

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

15 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Likör mit Eizusatz“
- ein Likör aus Ethylalkohol landw. Ursprungs und/oder Destillat landw. Ursprungs oder einer Spirituose oder einer Kombination daraus
- enthält hochwertiges Eigelb, Eiweiß, Zucker und/oder
- mind. 70 g Eigelb je Liter
- mind. 15 % vol.
- süßende Erzeugnisse mind. 150 g/Ltr. ber. als Invertzucker
- nur geschmackgebende Lebensmittel, natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte
- Milcherzeugnisse dürfen verw. werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kategorie 44 – Honignektar oder Metnektar

Honignektar Metnektar

Max Mustermann

Straße 77, 9999 Irgendwo

22 % vol. 0,7 Ltr. L-xx

- „Honignektar“ „Metnektar“
- durch Aromatisierung eine Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landw. Ursprungs oder beidem
- mind. 30 % (bezogen auf Volumen) vergorene Honigmaische im Endprodukt
- mind. 22 % vol.
- ungesüßt
- es dürfen nur Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe verwendet werden wobei der Honiggeschmack vorherrschen muss
- darf nur mit Honig gesüßt werden

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 27.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol