

Vorschriften zur Kennzeichnung und Zusammensetzung von Likören

Definition von "Likör"

(nach Art. 1 Abs. 4 Buchstabe r der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89):

"Likör" ist eine Spirituose mit einem **Mindestzuckergehalt** (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L die durch **Aromatisieren** von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol) oder eines Destillates landwirtschaftlichen Ursprungs (z. B. Korn) oder einer oder mehrerer Spirituosen im Sinne der o. g. Verordnung hergestellt wird, wobei ggf. Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rahm, Milch, Obst, Wein etc. beigegeben werden können mit einem **Mindestalkoholgehalt** von 15 %vol (Ausnahme Eierlikör mindestens 14 %vol).

Kirschlikör, dessen Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss einen Mindestzuckergehalt von 80 g/L aufweisen.

Enzianlikör, der ausschließlich mit natürlichem Aroma bereitet wird, muss einen Mindestzuckergehalt von 70 g/L aufweisen.

Bei Likören, die als **"-Brandy"** bezeichnet sind (z. B. Kirsch-Brandy, Apricot-Brandy), muss der zur Herstellung verwendete Alkohol ausschließlich aus der genannten Frucht stammen. Andernfalls muss auf dem Etikett im gleichen Sichtfeld neben der Verkehrsbezeichnung die Art des verwendeten Alkohols genannt sein. Die Bezeichnung **"-Brandy"** steht auf dem Etikett in Buchstaben gleicher Größe und Farbe auf derselben Zeile zusammen mit der Bezeichnung "Likör".

Bei Verwendung der Bezeichnung **"Fruchtsaftlikör"** bzw. ähnlichen Angaben, die auf einen besonders hohen Fruchtgehalt des Erzeugnisses schließen lassen, enthält der Likör nach Verbrauchererwartung mindestens 20 % Fruchtsaft.

Zugelassene Zusatzstoffe:

Die in Anlage 1 Teil A, B und C der ZZuV genannten Farbstoffe sind für die dort genannten Spirituosen zugelassen. Ihr Zusatz muss nach § 9 Abs. 1 Satz 1 ZZuV mit den Worten "mit Farbstoff" kenntlich gemacht werden.

Aromastoffe:

Nach Art. 4 Abs. 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 dürfen Liköre aus folgenden Früchten und Pflanzen **ausschließlich natürliche Aromastoffe** enthalten:

Ananas, Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere, Zitrusfrüchte, Moltebeere, Moosbeere, Preiselbeere, Sanddorn, Minze, Enzian, Anis, Beifuß, Wundklee

Liköre aus anderen Fruchtarten dürfen auch naturidentische Aromastoffe enthalten; **künstliche Aromastoffe sind nicht zugelassen.**

Vorgeschriebene Kennzeichnungselemente

Verkehrsbezeichnung z. B. Kräuterlikör, Himbeerlikör

Name und postalische **Anschrift** des Herstellers, Verkäufers oder Vertreibers

Alkoholgehalt in "%vol" bis auf höchstens eine Dezimalstelle; maximale Toleranz zwischen dem deklarierten und dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt: $\pm 0,3$ %vol

Nennfüllmenge; für Spirituosen geltende Werte sind z. B. 0,1 - 0,2 - 0,35 - 0,5 - 0,7 - 1 Liter

Los-Nummer

Kennzeichnung von Zusatzstoffen nach den Vorschriften der ZZuV

Verkehrsbezeichnung, Alkoholgehalt und Füllmenge müssen im selben Sichtfeld stehen

Vorschriften bezüglich Schriftgrößen:

Alle Kennzeichnungselemente müssen **"deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar"** angebracht sein. Vorschriften bei Mengenangaben:

| | |
|--------------|------|
| 5-50 ml | 2 mm |
| 50-200 ml | 3 mm |
| 200-1000 ml | 4 mm |
| über 1000 ml | 5 mm |