



Definition Likör:

Liköre sind Spirituosen aus Alkohol, Zucker und geschmacksgebenden Komponenten. Liköre werden über die Spirituosenbezeichnungsverordnung VO (EG) Nr.110/2008 rechtlich geregelt und definiert:

Der Zuckergehalt von Likören muss ausgedrückt als Invertzucker mindestens 100g/l betragen. Ausnahmen sind Kirschlikör mit 70 g/l und Enzianlikör mit 80 g/l. Bei Cremelikören liegt der Mindestgehalt bei 250 g/l, bei Crème de cassis bei 400 g/l und bei Eierlikör bei 150 g/l.

Der Alkoholgehalt muss bei mindestens 15 %vol liegen, mit Ausnahme von Emulsionslikören wie z.B. Eierlikör mit mindestens 14 %vol. Ein Fruchtbrandy, wie „Cherry Brandy“, muss mind. 5 Liter 40%igen Kirschbrand/100 Liter Likör enthalten. Verwendet wird Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs (z.B. Korn) oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon.

Ihr Aroma erhalten Liköre durch Früchte, Fruchtsäfte, Fruchtteile, Kräuter, Gewürze, natürliche und naturidentische Aromen.

Bei Likören aus Fruchtsaft wird ein Saftanteil von mindestens 20% verlangt. Fruchtaromaliköre enthalten nur Aroma und oft Farbstoffe.

Bei der Herstellung von Likören dürfen nur natürliche oder naturidentische Aromastoffe und – extrakte verwendet werden. Naturidentische Aromastoffe und – extrakte dürfen jedoch nicht bei Likören aus folgenden Früchten bzw. Pflanzen eingesetzt werden:

- Früchte: Schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Him-, Maul-, Heidel-, Molte-, gewöhnliche Moos-, amerikanische Tau- und Preiselbeeren, Zitrusfrüchte, Sanddorn und Ananas.
- Pflanzen: Minze, Enzian, Anis, Gletscher-Edelraute und Wundklee.

Kennzeichnung:

- 1) Vorgeschriebene Kennzeichnungselemente sind:
 - *Lebensmittelbezeichnung*: z.B. 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 tatsächlichen Alkoholgehalt : $\pm 0,3$ %vol.
 - *Nennfüllmenge* z.B. 0,1-0,2-0,35-0,5-0,7-1 Liter
 - *Los-Nummer* für jede Füllpartie, z.B. L1A66
 - *Kennzeichnung von Zusatzstoffen* nach den Vorschriften der Zusatzstoffzulassungsverordnung, z.B. „mit Farbstoff ..“.

➔ *Lebensmittelbezeichnung, Alkoholgehalt und Füllmenge müssen im selben Sichtfeld stehen.*

Allergenkennzeichnung entsprechend Art. 9 i. V. mit Anh. II der VO (EG) Nr. 1169/2011: („Enthält...“ bei Eiern, Milch oder Schalenfrüchten und daraus hergestellten Erzeugnissen)

- 2) Gesundheitsbezogene Angaben sind bei einem Alkoholgehalt von > 1,2 %vol nach Art. 4 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 verboten.
- 3) Nährwertbezogene Angaben sind bei Getränken nur zulässig, wenn sich diese auf einen geringen Alkoholgehalt, eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder eine Reduzierung des Brennwertes beziehen.
- 4) Schriftgrößen: Alle Angaben müssen **deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar** angebracht sein und in folgenden Größen (FertigpackungsV):

Flaschengröße (ml)	Schriftgröße (mm)
5 – 50	2
50 – 200	3
200 – 1000	4
Über 1000	5

Hinweis für Selbstvermarkter: → die meisten behördlichen Beanstandungen betreffen den Alkoholgehalt und die Kennzeichnung von Likören

- Zutaten mit digitaler Waage bzw. graduierten Messbehältnissen genauestens abwiegen / -messen
- Feststellung des Alkoholgehaltes der zur Likörherstellung verwendeten alkoholischen Komponente mittels geeichtem Euro-Alkoholometer
- Der Alkoholgehalt des Enderzeugnisses kann nur nach vorheriger Destillation selbst bestimmt werden (mit Alkoholometer aus dem Destillat und Berechnung des Alkoholgehaltes im Enderzeugnis durch Multiplikation des Alkoholgehaltes des Destillats in %vol mit Faktor 2,5 bei 20 °C) oder muss durch ein Handelslabor chargenbezogen bestimmt werden
- Allergene Zutaten wie Milch, Sahne und Ei müssen gekennzeichnet werden, wenn der Verbraucher ihr Vorhandensein nicht aus der Lebensmittelbezeichnung bzw. der Zutatenliste erkennen kann.

Kennzeichnungsbeispiel eines Etikettes:

