

	Informationsblatt	Stand: 2025-02-28
	Likör-Herstellung	Lebensmittelüberwachung

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 100 g/l betragen.

Ausnahmen: Kirschlikör mit 70 g/l

Enzianlikör mit 80 g/l

Höhere Gehalte für: Cremeliköre mit 250 g/l

Crème de cassis mit 400 g/l

Eierlikör mit 150 g/l.

Der Alkoholgehalt muss bei mindestens 15 %vol liegen.

Ausnahmen: Emulsionsliköre (z.B. Eierlikör) mit mind. 14 %vol

Fruchtbrandy (z.B. Cherry Brandy) mind. 5 ltr 40%iger Kirschbrand auf 100 ltr Likör

Verwendet wird Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs (z.B. Korn) 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
Himbeeren
Maulbeeren
Heidelbeeren
Moltebeeren
gewöhnliche Moosbeeren
amerikanische Taubeeren
Preiselbeeren
Zitrusfrüchte
Sanddorn
Ananas
- Pflanzen: Minze
Enzian
Anis
Gletscher-Edelraute
Wundklee

Kennzeichnung:

1) Vorgeschriebene Kennzeichnungselemente sind:

- Lebensmittelbezeichnung (z.B. Himbeerlikör)
- Name und postalische Anschrift des Herstellers, Verkäufers oder Vertreibers

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de

	Informationsblatt	Stand: 2025-02-28
	Likör-Herstellung	Lebensmittelüberwachung

- 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 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV, 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

Kennzeichnungsbeispiel für ein Etikett:



allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de