



AG Spirituosen Jahresbericht 2018

Obmann: Dipl.-Ing. Klaus Malinowsky, Nieder-Olm

Die AG Spirituosen besteht derzeit aus 10 aktiven und 16 korrespondierenden Mitgliedern.

Die letzte Sitzung erfolgte am 19. Juni 2018 in Frankfurt. Als neues Mitglied wurde für den verstorbenen Dr. Rolf Hardt Herr Johannes Fuchs als Vertreter für die Forschung/Analytik hinzugewählt.

Traditionell berichtete der bei der Sitzung anwesende Gast des BMEL über den aktuellen Stand der Gesetzgebung betreffend Spirituosen auf internationaler und nationaler Ebene. Die Novellierung der europäischen Spirituosenverordnung sowie die Diskussion über Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration stehen aktuell in der Diskussion.

Die Änderung der Spirituosen-Grundverordnung Nr. 110/2008 beinhaltet u.a. die Klarstellung offener Fragen und eine einheitliche Zuckerungshöchstgrenze für bestimmte Spirituosen. Das spanische Solera-Verfahren für die Fasslagerung soll Eingang in die Verordnung erhalten. Neue Regelungen bezüglich der Verwendung von sogenannten „zusammengesetzten Begriffen“, die Spirituosenbezeichnungen enthalten sowie von „Anspielungen“ auf die Verwendung von Spirituosen in der Aufmachung von Lebensmitteln werden neu definiert.

Zur Sitzung eingereichte Tagesordnungspunkte beschäftigten sich u.a. auch mit der Quid-Regelung bei verschiedenen Spirituosen. Wenn in der Etikettierung außerhalb der (Verkehrs-) Bezeichnung eine Zutat genannt/ausgelobt oder hervorgehoben wird, muss eine QUID-Angabe erfolgen. Dies gilt auch für bildliche Hervorhebungen oder Darstellungen. Bei compound terms (mit der Nennung von einer Spirituosenkategorie) hingegen ist eine QUID-Angabe der ausgelobten Spirituosenkategorie nicht erforderlich, da der Alkohol ohnehin nur aus dieser Spirituose stammen darf. Bei Anspielungen ist die QUID-Angabe der Spirituosenkategorie hingegen erforderlich, auch wenn diese ein Teil der Bezeichnung ist (z.B. Likör mit Whiskey verfeinert).

Bei der Ermittlung der Messungenauigkeit von Laboratorien müssen alle Unsicherheitskomponenten, die für die Messwertbestimmung von Bedeutung sind, in Betracht gezogen werden. Hierzu zählt bei der Alkoholbestimmung v.a. auch die Destillation. In der Spirituosenanalyseverordnung Nr. 2870/2000 liegt z.B. „r“ bei der Biegeschwinger-Meßmethode zur Alkoholbestimmung je nach Probe zwischen 0,08 %vol und 0,205 %vol. Die derzeit üblicherweise angegebene Messunsicherheit von +/-0,2 % ist somit realistisch, insbesondere wenn vor der Messung eine Destillation erfolgen muss.

Diskutiert wurde auch ein Wodka mit der Auslobung „pure distilled“ Wodka. Er darf nicht mit Stoffen zu Geschmacksabrundung nach der Destillation versetzt worden sein. Die Angabe „pure distilled“ impliziert, dass es sich um das reine Destillat ohne weitere Zusätze handelt.

Bei einem Gin-Mazerat ist die Verwendung von färbenden Pflanzenteilen nicht explizit verboten und kann daher angewendet werden. Auch wenn dies ungewöhnlich ist, so ist dies auch nicht irreführend oder verboten.

Wie üblich wurde die Arbeitsgruppe zu Stellungnahmen durch das BMEL aufgefordert. Aktuell waren Anfragen bezüglich Obstler oder Bodensee Obstbrände.

Das nächste Treffen der Arbeitsgruppe findet am 25. Juni in Frankfurt statt.