

Eierlikör und andere Emulsionsliköre aus kleingewerblicher Herstellung

- Wie ist Eierlikör gesetzlich definiert?
- Welche Erzeugnisse werden vermarktet?
- Ratschläge für den Selbstvermarkter
- Mehr zu diesem Thema

Wie ist Eierlikör gesetzlich definiert?

"Eierlikör" ist per EG-Verordnung als diejenige Spirituose definiert, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= "Neutralalkohol"), einem Destillat und/oder einem Brand gewonnen wird. Sie enthält als Bestandteile hochwertiges Eigelb und Eiweiß sowie Zucker oder Honig. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 150 g je Liter, derjenige an reinem Eigelb 140 g je Liter des fertigen Likörs. Das Erzeugnis muss mindestens 14 % vol Alkohol aufweisen. Zur Herstellung dürfen Aromastoffe verwendet werden; diese können natürlich oder naturidentisch sein. Auch ein Zusatz von Aromaextrakten ist möglich.

Welche Erzeugnisse werden vermarktet?

Eierlikör und andere Emulsionsliköre, beispielsweise Sahneliköre mit verschiedenen geschmackgebenden Komponenten, sind Produkte, die häufig von Selbstvermarktern in handwerklicher Fertigung erzeugt und dem Verbraucher in Hofläden oder auf Märkten angeboten werden. Zur Herstellung dieser Erzeugnisse werden häufig selbst erzeugte Lebensmittel (Eier, Sahne) verwendet, wobei die gesetzlich festgelegten Mindestanforderungen an den vorhandenen Eigelb- bzw. Sahnegehalt meist erheblich überschritten werden.

Ratschläge für den Selbstvermarkter

Um Beanstandungen zu vermeiden, sollte der Hersteller von Eier- bzw. Emulsionslikören auf folgende Punkte achten:

- Zutaten möglichst mit digitaler Waage bzw. entsprechend graduierten Messbehältnissen genauestens abwiegen bzw. abmessen
- zur Feststellung des Alkoholgehaltes der alkoholischen Komponente, die zur Herstellung des Likörs verwendet werden soll, ein geeichtes Euro-Alkoholometer (Aräometer, Alkoholspindel) der Genauigkeitsklasse III mit integriertem Thermometer verwenden
- Alkoholgehalt des Enderzeugnisses mit geeigneter Destillationsvorrichtung selbst bestimmen (Aräometrie bzw. Spindelung des Destillates) oder
- Alkoholgehalt einer hergestellten Charge im Handelslabor bestimmen lassen
- Milch/Sahne und Ei kenntlich machen, wenn der Verbraucher ihr Vorhandensein nicht aus der Verkehrsbezeichnung bzw. der Zutatenliste erkennen kann, denn sie sind allergene Zutaten im Sinne der Anlage 3 Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung
- bei Angabe einer Zutatenliste (bei Eierlikör gesetzlich nicht erforderlich) muss diese aus einer Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Likörs bestehen

Nachfolgend ist beispielhaft eine den gesetzlichen Regelungen entsprechende sowie eine zu beanstandende Etikettierung dargestellt.

Korrektes Etikett:

