

Süssung von Spirituosen

Daniel Z'graggen, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Artikel	Spirituosenkategorie	Mindest- oder Höchstzuckergehalt [g/l]*
123	Whisky	0 ^{a,b}
139	Wodka	≤ 8 ^{a,b}
141	[Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]- geist	≤ 10 ^{a,b}
124	Getreidespirituose und Getreidebrand	≤ 10 ^{a,b}
131	Brand aus Apfel- oder Birnenwein	≤ 15 ^{a,b}
130	Obst- oder Gemüsebrand	≤ 18 ^{a,b}
140	Durch Einmaischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]- brand	≤ 18 ^{a,b}
134	Bierbrand	≤ 20 ^{a,b}
128	Brand aus Obsttrester	≤ 20 ^{a,b}
133	Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand)	≤ 20 ^{a,b}
132	Honigbrand	≤ 20 ^{a,b}
122	Rum	≤ 20 ^{a,b}
135	Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke	≤ 20 ^{a,b}
127	Tresterbrand (Trester, Marc)	≤ 20 ^{a,b}
126	Brandy oder Weinbrand	≤ 35 ^{a,b}
147	Absinth	< 100 ^a
148	Anis	< 100 ^a
125	Branntwein	< 100 ^a
142	Enzian	< 100 ^a
144	Gin / Desillierter Gin	< 100 ^a
136	Kartoffelbrand	< 100 ^a
129	Korinthenbrand oder Raisin Brandy	< 100 ^a
137	Kräuterbrand	< 100 ^a
138	Kümmel, Aquavit	< 100 ^a
143	Spirituose mit Wacholder	< 100 ^a
145	Spirituosen mit Anis	< 100 ^a
149	Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter	< 100 ^a
146	Pastis	≤ 100 ^{a,b}
Anhang 16 lit. a	Spirituose mit der Bezeichnung «Vieux» oder «Vieille»	≥ 20 ^a
Anhang 16 lit. b	Kirschlikör aus Kirschbrand	≥ 70 ^{a,b}
Anhang 16 lit. c	Enzianlikör	≥ 80 ^{a,b}
Anhang 16 lit. c	Liköre, die mit ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden	≥ 80 ^{a,b}
150	Likör	≥ 100 ^{a,b}
153	Nocino	≥ 100 ^{a,b}
154	Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat	≥ 150 ^{a,b}
151	[Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème	≥ 250 ^{a,b}
Anhang 16 lit. g	Crème de cassis	≥ 400 ^{a,b}

*ausgedrückt in Invertzucker [g/l] im Fertigerzeugnis

Literatur

- a) Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2020)
b) Verordnung (EU) 2019/787 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Mai 2021