



Dezember 2018

Merkblatt: Abgabe von Glühwein, Punsch und ähnlichen Heißgetränken.

Nach den rechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 ist Glühwein ein aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus **Rotwein oder Weißwein und Zucker** hergestellt **und mit Gewürzen** - hauptsächlich Zimt und/oder Gewürznelken - aromatisiert wird.

Der vorhandene Alkoholgehalt von Glühwein muss **mind. 7% vol.** (Fruchtglühweine **mind. 5% bzw. 5,5% vol.**) betragen und darf einen Alkoholgehalt von **14,5% vol.** nicht überschreiten!

Ein Zusatz von Wasser ist nicht zulässig.

Glühwein darf nur in geeichten Tassen bzw. Gefäßen abgegeben werden!!!

I. Behandlung von Glühwein im offenen Ausschank

1. Glühwein **niemals kochen**, sondern nur in einem mit Deckel **verschlossenen Gefäß erwärmen**, dadurch wird das Verdampfen des Alkohols vermindert. Da sich Alkohole bereits bei +78°C verflüchtigen, darf die Temperatur +65°C bis max. +70°C nicht übersteigen. Durch zu hohes Erhitzen kommt es zudem zu **unangenehmen Geschmacksveränderungen** des Glühweins (Kochton).
2. Wird Glühwein **zu lange warmgehalten** kommt es neben einer **Braunfärbung** auch zu **negativen Geschmacksveränderungen (Oxidation)**. Restmengen vom Vortag sind daher **nicht weiter zu verwenden**.
3. Es ist ratsam, mit mehreren Erhitzungsgeräten gleichzeitig zu arbeiten um keine zu großen Mengen auf einmal zu erhitzen. Die erhitzte Menge ist absatzorientiert dem erwarteten Verbrauch anzupassen.
4. Zum Erwärmen sind Edelstahlgefäße geeignet.
Nicht geeignet sind abgenutzte oder beschädigte emaillierte Töpfe, Kupferkessel, verzinnte Kessel und Gefäße aus Aluminium oder Messing.
5. Die Verwendung von Einkochkesseln mit Zapfhahn ist zu bevorzugen. Dies erspart den Einsatz von Schöpfkellen und lässt ein sauberes Arbeiten zu.
6. Eine direkte Beheizung der Getränke durch Tauchsieder oder Heizschlangen ist aufgrund der dann stattfindenden Karamellisierung zu vermeiden. Gleiches gilt für die Beheizung auf einer offenen Gasflamme. Durch eine direkte Beheizung entstehen geschmacksverschlechternde Nebenprodukte.
7. Die verwendeten Gerätschaften sind vor und nach dem Gebrauch mit heißem Wasser gründlich zu reinigen. Gleiches gilt für die verwendeten Becher. Für eine optimale Reinigung bietet sich die Verwendung einer Spülmaschine an. Als Alternative sind Einwegbehältnisse zu verwenden.

II. Kennzeichnung von Glühwein im offenen Ausschank

1. Im Falle der Zubereitung von Glühwein aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung **“Glühwein“** durch die Worte **“aus Weißwein“** ergänzt werden.
2. Heißgetränke aus Obstweinen können nach der alkoholhaltigen Getränke-VO unter der Bezeichnung “Fruchtglühwein“, auch mit Ergänzung der Frucht z. B. “Heidelbeerglühwein, Kirschglühwein, Apfelglühwein, usw.“ an den Verbraucher abgegeben werden; die alleinige Verwendung des Begriffs “Glühwein“ ist für Heißgetränke aus Obst-/Fruchtweinen nicht zulässig, da es keine Erzeugnisse im Sinne des Weinrechts sind.
3. Unzulässig sind Bezeichnungen wie “alkoholfreier Glühwein“ bzw. “alkoholreduzierter Glühwein“ oder “Kinderglühwein“ für heißen Fruchtsaft.
4. Sind in Fruchtweinen kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, so sind diese wie folgt zu kennzeichnen.
 - a) Ist der Zusatzstoff Sorbinsäure enthalten, so ist dieser mit dem Hinweis “mit Konservierungsstoff“ kenntlich zu machen.
 - b) Ist der Zusatzstoff Schwefeldioxid enthalten (> 10mg/L), so ist dieser mit dem Hinweis “enthält Sulfide“ kenntlich zu machen.
 - c) Ist der Zusatzstoff Farbstoff enthalten, so ist dieser mit dem Hinweis “mit Farbstoff“ kenntlich zu machen.
 - d) Ist der Zusatzstoff Aspartam enthalten, so ist dieser mit dem Hinweis “enthält eine Phenylalaninquelle“ kenntlich zu machen.

Diese Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzubringen!

Hinweis:

Es besteht die Verpflichtung, mittels Eigenkontrolle und Mitarbeiterschulung die gesundheitlichen Gefahren, die durch biologische, chemische und physikalische Vorgänge entstehen können, zu minimieren (Produkthaftung). Das Ausmaß dieser Verpflichtung ist abhängig von den örtlichen Gegebenheiten und der Art und Vielzahl der angebotenen Speisen und Getränken.

Erkundigen Sie sich deshalb rechtzeitig bei der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Aschaffenburg, die für weitere Fragen und Auskünfte gerne zur Verfügung steht (☎ 06021/394-236, e-Mail: lebensmittelkontrolle@Lra-ab.bayern.de).

Zusammenfassung:

Bei sachgemäßer Anwendung der o. g. Regeln können nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln und mögliche gesundheitliche Risiken vermieden werden.

Dieses Merkblatt kann nicht vollständig und abschließend die gesamten Vorschriften des Lebensmittelrechts wiedergeben. Vielmehr ist jede Organisation und die verantwortlichen Personen von öffentlichen Veranstaltungen verpflichtet, sich über das geltende Recht ausreichend zu informieren und dieses zu beachten.

Rechtsgrundlagen:

- Weingesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011 (BGBl. I S. 66), das zuletzt durch Artikel 9 des Gesetzes vom 27. Juni 2017 (BGBl. I S. 1966) geändert worden ist.
- Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991
Zuletzt geändert durch Art. 35 Abs. 1 ÄndVO (EU) 251/2014 vom 26. 2. 2014 (ABl. Nr. L 84 S. 14)
- Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke in der Fassung vom 27.11.2002, zuletzt geändert am 07. Januar 2015 (BANz. AT 27.01.2015 B1, GMBI 2015 S. 113)