



Foto: Jung

## SPIRITUOSEN RICHTIG ETIKETTIEREN

# Beanstandungen vermeiden

*Beanstandungen wegen falscher oder unzureichender Etikettierung sind leider immer noch an der Tagesordnung. Der Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg e.V. hat deshalb einen aktualisierten Leitfaden herausgegeben, in dem die wichtigsten Grundlagen aufgeführt sind und den wir mit seiner freundlichen Genehmigung abdrucken.*

**D**er folgende Leitfaden soll es den Kleinbrennern ermöglichen, Etiketten so zu gestalten, dass sie den geltenden Vorschriften genügen. Für etwaige sachliche und drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden. Maßgeblich ist der Rechtstext im Originalwortlaut.

Seit 20. Mai 2008 gilt in der EU ein neues Spirituosenrecht, die EU-Spirituosenverordnung Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen und zum Schutz geografischer Angaben. Das Wichtigste zu dieser Verordnung in Stichworten.

→ Es gilt weiterhin, dass Brände nicht aromatisiert werden dürfen.

→ Da es in der EU noch keine einheitlichen Vorschriften für die Zuckering von Bränden gibt, bleibt es bei der geltenden Regelung, d.h. Obstbrände dürfen bis zu 10g/Liter Zucker (als Invertzucker) im fertigen Produkt enthalten. Bei Produkten mit einer geographischen Angabe ist eine Zuckering verboten.

→ Erzeugnisse wie Weinhefebrand, Bierbrand oder Topinambur sind jetzt eigenständige Produkte, der Zusatz „Spirituose“ entfällt.

→ Der zulässige Methanolhöchstgehalt für Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Primasprit) wurde von 50 mg/100 ml reiner Alkohol auf 30 ml reiner Alkohol gesenkt.

→ Spirituosen werden in der EU-Spirituosenverordnung in Kategorien eingeteilt, von denen nachfolgend die wichtigsten vorgestellt werden.

## DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN

**Korn/Kornbrand:** Es handelt sich um eine geographische Angabe, die nur für Korn/Kornbrand, der in Deutschland, Österreich und der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens hergestellt wurde, verwendet werden darf. Eine Aromatisierung und der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, sind nicht erlaubt. Es darf nur zugesetztes Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten. Mindestalkoholgehalte: Korn 32%vol; Kornbrand 37,5%vol; Doppelkorn 38%vol.

**Obstbrand:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen

Frucht (mit oder ohne Steine), frischen Mosts, von Beeren oder Gemüse gewonnen wird. Unter „Obst“ werden alle Arten (Kern-, Stein-, Beerenobst) verstanden. Es darf auch Gemüse verarbeitet werden.

Obstbrände aus nur einer Frucht sind als „brand“ oder „wasser“ zu bezeichnen, unter Voranstellung der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart (z.B. Kirschwasser, Mirabellenwasser, Pfirsichwasser, Apfelbrand, Birnenbrand, Brand aus Weintrauben, Brand aus sonstigen Früchten u.s.w.)

Bei Bränden aus Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen, Williams Birnen und Golden Delicious-Äpfeln darf bei der Verkehrsbezeichnung der Begriff „-wasser“ oder „-brand“ entfallen. Die Bezeichnung „Williams“ ist Birnenbrand vorbehalten, der ausschließlich aus Birnen der Sorte „Williams“ gewonnen wird.

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so erhält das Erzeugnis die Verkehrsbezeichnung „Obstbrand“ bzw. „Gemüsebrand“. Ergänzend können die einzelnen Obst-, Beeren- oder Gemüsearten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden (z.B. Obstbrand aus Äpfeln und Birnen).

Die alleinigen Angaben „Obstler“ oder „Obstwasser“ sind nicht erlaubt und können nur als zusätzliche Angabe toleriert werden.

**Methanol:** 1000 g/hl r.A. ist der Höchstgehalt an Methanol bei Obstbränden. 1200 g/hl r.A. beträgt er jedoch bei Obstbränden aus folgenden Früchten: Pflaumen, Mirabellen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen (ausgenommen Williams), Himbeeren, Brombeeren, Aprikosen, Pfirsiche. 1350 g/hl r.A.

### Zum Nachlesen

## Rechtstexte und weitere Infos

→ EU-Spirituosenverordnung VO (EG) Nr. 110/2008, im Internet unter: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0016:0054:DE:PDV>

→ Alkoholhaltige Getränke-Verordnung AgeV, im Internet unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/spiritiv/gesamt.pdf>

→ „Leitlinien zu den zusammengesetzten Begriffen“, herausgegeben von der EU-Kommission als Hilfestellung zur korrekten Anwendung der Vorschriften ([www.bsi-bonn.de/download/anlage1](http://www.bsi-bonn.de/download/anlage1))

→ Das neue Spirituosenrecht: Hintergründe, Struktur und Änderungen. Von Werner Albrecht. Kleinbrennerei 4/08, 5/08 und 6/08

wenn er von folgenden Früchten oder Beeren gewonnen wurde: Williams Birnen, Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Vogelbeeren, Holunder, Quitten, Wacholderbeeren.

**Ethylcarbammat (EC):** Der von der EU-Kommission vorgegebene Zielwert für Ethylcarbammat bei Steinobstbränden ist 1 mg/l. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5% vol.. Obstbrand darf nicht aromatisiert werden und der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. **„-brand“ (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht):** „Unechte Beerenbrände“ die durch Mazeration und Destillation aus zuckerarmen Früchten und Beeren, die teilweise vergoren oder nicht vergoren sind, hergestellt werden. Zulässig sind folgende Frucht- und Beerenarten: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren. Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Elsbeeren, Holunder, Hagebutten, Bananen, Passionsfrüchte, Cythera-Pflaumen, Mombinpflaumen.

Diesen „unechten Obstbränden“ dürfen höchstens 20 l Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat aus derselben Frucht je 100 kg vergorener Früchte oder Beeren zugesetzt werden.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5% vol. Es darf nicht aromatisiert werden.

Bei der Etikettierung von -brand (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht (z.B. Erdbeerbrand) muss der Hinweis „durch Mazeration und Destillation gewonnen“, auf dem Etikett erscheinen, in gleicher Größe und im selben Sichtfeld.

**Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht):** Geiste werden durch Mazeration aus nachfolgend aufgeführten unvergorenen Früchten oder Beeren gewonnen: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren. Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Elsbeeren, Holunder, Hagebutten, Bananen, Passionsfrüchte, Cythera-Pflaumen, Mombinpflaumen. **Neu ist:** Künftig sind auch alle Gemüsearten (z.B. Karotten, Sellerie, Spargel) und alle Nussarten (z.B. Walnüsse, Haselnüsse) oder sonstige pflanzlichen Ausgangserzeugnisse (z.B. Kräuter, Rosenblätter) als Rohstoffe zulässig. Nicht zulässig sind: Williamsgeist, Quittengeist, Aprikosengeist, Pfirsichgeist, Orangengeist.

Es darf weiterhin nur neutraler Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Primasprit) verwendet werden, also z.B. kein Kornfeindestillat. Der Mindestalkohol beträgt 37,5% vol. Es darf nicht aromatisiert werden.

**Brand aus Apfelwein und Birnenwein:** Hierbei handelt es sich um Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Apfel-

bzw. Birnenwein gewonnen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

1000 g/hl r.A. Höchstgehalt an Methanol und ein Mindestalkoholgehalt 37,5% vol. Es darf nicht aromatisiert werden. Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Der Brand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

**Branntwein:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation von Wein oder Brennwein oder durch erneute Destillation eines Weindestillats gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5% vol. Es darf nicht aromatisiert werden, dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus. Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Branntwein darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

**Brandy oder Weinbrand:** Ist eine Spirituose, die aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat gewonnen wird, sofern dieses Destillat höchstens 50% des Alkoholgehaltes des Fertigerzeugnisses ausmacht. Brandy oder Weinbrand ist in Eichenholzfässern mindestens ein Jahr gereift – bei Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von weniger als 1000 Litern – mindestens sechs Monate.

Es gelten: 200 g/hl r.A. Höchstgehalt an Methanol und ein Mindestalkoholgehalt von 36% vol. Es darf nicht aromatisiert werden, dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus. Brandy oder Weinbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

**Tresterbrand oder Trester:** Wird ausschließlich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester – entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser – gewonnen.

Es dürfen höchstens 25 kg Trub je 100 kg verwendetem Trester zugesetzt werden. Es gilt der Höchstgehalt von 1000 g Methanol/hl r.A. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5% vol. Es darf nicht aromatisiert werden, dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren nicht aus. Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Tresterbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.

**Brand aus Obsttrester:** Wird ausschließlich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, gewonnen. Es gelten 1500 g/hl r.A. Höchstgehalt an Methanol und ein Mindestalkoholgehalt von 37,5% vol. Obsttresterbrand darf nicht aromatisiert werden, der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Erlaubt ist zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe. Die Verkehrsbezeichnung lautet -tresterbrand unter Voranstellung der ver-

wendeten Frucht. Werden bei der Herstellung Trester unterschiedlicher Obstsorten verarbeitet, so wird die Verkehrsbezeichnung „Obsttresterbrand“ verwendet.

**Hefebrand:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich von Weintrub oder Fruchttrub gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 38% vol. Hefebrand darf nicht aromatisiert werden, der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Hefebrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten. **Neu:** Hefebrand ist eine eigenständige Verkehrsbezeichnung geworden und der Zusatz „Spirituose“ ist nicht mehr zulässig. Der Bezeichnung wird der Ausgangsstoff vorangestellt (z.B. Weinhefebrand, Apfelhefebrand).

**Bierbrand:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich durch direkte Destillation von frischem Bier bei Normaldruck gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 38% vol. Bierbrand darf nicht aromatisiert werden, der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Bierbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten. **Neu:** Bierbrand ist eine eigenständige Verkehrs-

## PROFI - ETIKETTEN AUCH IN KLEINEN AUFLAGEN

WWW.NASSLEIMETIKETTENPARK.DE

**NEU!**



**SO EINFACH.** WÄHLEN SIE EIN ETIKETT AUS UNSERER VORLAGENBIBLIOTHEK. FÜGEN SIE DIE INHALTSSTOFFE, FÜLLMENGE, HERSTELLERANGABEN UND IHR LOGO EIN - ODER LADEN SIE IHR EIGENES ETIKETT HOCH. PAPIERART UND AUFLAGE AUSWÄHLEN - **FERTIG.**

**NASSLEIMETIKETTENPARK.**

GOELZ-DRUCK GMBH | Hauptstraße 16-18  
D-88512 Mengen | Tel.: 07572-7667 - 0

bezeichnung geworden, der Zusatz „Spirituose“ ist nicht mehr zulässig.

**Topinambur:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 38%vol.

Topinambur darf nicht aromatisiert werden, der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Topinambur darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten. **Neu:** Topinambur ist eine eigenständige Verkehrsbezeichnung geworden, der Zusatz „Spirituose“ ist nicht mehr zulässig.

**Honigbrand:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Gärung und Destillation von Honigmaische gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 35%vol.

Honigbrand darf nicht aromatisiert werden, der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig. Honigbrand darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten und nur mit Honig gesüßt sein.

**Whisky oder Whiskey:** Ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder

ohne das volle Korn anderer Getreidearten gewonnen wird. Es muss mindestens eine dreijährige Reifung des endgültigen Destillats in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700l erfolgen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40%vol.

Whisky darf weder gesüßt noch aromatisiert werden oder andere Zusätze als zur Färbung verwendete einfache Zuckerkulör enthalten. Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.

**Wacholder:** Ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder von Korn mit Wacholderbeeren gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 30%vol. Spirituosen mit Wacholder dürfen die Verkehrsbezeichnung „Wacholder“ (ohne Brand) führen.

**Kümmel:** Ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 30%vol. Die Verkehrsbezeichnung lautet „Kümmel“ (ohne Brand).

**Anis:** Ist eine Spirituose, deren charakteristischer Geschmack ausschließlich von Anis

und/oder Sternanis und/oder Fenchel stammt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 35%vol. Bei der Herstellung dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.

**Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter:** Können die Verkehrsbezeichnung allein (Bitter) oder in Verbindung mit einem anderen Begriff tragen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15%vol.

**Likör:** Keine inhaltliche Änderung, Bestimmungen wurden nur präzisiert.

**Eierlikör:** Neben Primasprit dürfen auch Destillate und Brände verwendet werden. Mindestgehalt an reinem Eigelb: 140 g/l Erzeugnis. Mindestalkoholgehalt: 14%vol.

#### ZUSAMMENGESetzte BEGRIFFE

Eine Spirituose, bei der in der Bezeichnung zwei Kategorien aufgeführt sind, muss der Definition der beiden genannten Kategorien entsprechen. Hieraus ergibt sich, dass eine Spirituose nicht mehrere Bezeichnungen tragen kann, wenn sie nur die Anforderungen an eine Kategorie erfüllt. Eine klare Verkehrsbezeichnung und das Verbot



**GESTALTEN ERFOLG!**



jetzt informieren

WIR bieten Ihnen ein individuelles Design, höchste Qualität, auch bei Kleinmengen, zu marktgerechten Preisen.

unverwechselbare  
ETIKETTEN  
helfen verkaufen

Eine fachgerechte Beratung, Flexibilität und Zuverlässigkeit stehen **BEI UNS** im Mittelpunkt.

Werbeideen & Etikettendruckerei **REISSNER** GmbH  
D-89269 Vöhringen • Tel. 07306 / 92 669 -0 • [www.wir-reissner.de](http://www.wir-reissner.de)

## Wein- und Spirituosen

# Etiketten

Neue Serien

Etiketten & Anhänger, für Marmelade, Essig, Honig & Würstchen, Visitenkarten & Flyer.

In kleinsten Auflagen, Größe und Aufdruck ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Verschiedene Stilrichtungen, auch mit Bild Ihres Hauses Kunden-Werbeaufdruck möglich. Selbstklebend oder normales Etikettenpapier · Vorab Probedruck · Prospekt anfordern!

**WEMAPRINT**, Am Wald 6, 77871 Renchen-Ulm, Tel. 07843 9956307, Fax 9956308  
[www.wemaprint-etiketten.de](http://www.wemaprint-etiketten.de) · [wemaprint-schwarz@t-online.de](mailto:wemaprint-schwarz@t-online.de)

## Gläser und Flaschen für Direktvermarkter

Informieren Sie sich über unser umfangreiches Sortiment und finden Sie die passende Verpackung zur stilvollen Präsentation Ihrer Produkte.



BAUER

Flaschen · Gläser · Dosen · Verschlüsse

Besuchen Sie unseren Online-Shop unter:

[www.flaschenbauer.de](http://www.flaschenbauer.de)

Tel. (0 71 41) 64 36 90

**KOMDRUCK®**



Drucken Sie Ihre Etiketten selbst - einfach und schnell!!!  
Überzeugende Fotoqualität in Farbe - sofort verfügbar!



Überzeugen Sie sich -  
Fordern Sie gleich einige Musteretiketten  
unter [www.komdruck.de](http://www.komdruck.de) an!

**KOMDRUCK AG**  
Benzstrasse 2a  
64646 Heppenheim  
Tel.: +49 (0)6252-7900 0  
Fax.: +49 (0)6252-7900 111  
[info@komdruck.de](mailto:info@komdruck.de)  
[www.komdruck.de](http://www.komdruck.de)

Bücher, Zeitschriften  
und CD-ROMs  
finden Sie in unserem  
Ulmer Webshop -

[www.shop.ulmer.de](http://www.shop.ulmer.de)

Bestell-Hotline:  
(07 11) 45 07-121

Bestell-Fax:  
(07 11) 45 07-120

E-Mail:  
[bestellen@ulmer.de](mailto:bestellen@ulmer.de)

der Verwendung zusammengesetzter Bezeichnungen ist im Spirituosensektor von besonderer Bedeutung, da eine Kennzeichnung der Inhaltsstoffe in Form eines Zutatenverzeichnisses bei Spirituosen nicht vorgeschrieben ist.

Um die Anwendung der EU-Spirituosenverordnung zu vereinheitlichen, hat die EU-Kommission sogenannte „Leitlinien“ als Hilfestellung zur korrekten Anwendung der Vorschriften erlassen ([www.bsi-bonn.de/download/anlage1](http://www.bsi-bonn.de/download/anlage1))

Nach dieser Leitlinie ist z.B. die Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Wodka-Likör“ nicht möglich, da ein solches Produkt nicht den Bedingungen beider Kategorien entsprechen kann. Als Verkehrsbezeichnungen wären möglich: „Likör“, Likör mit einem Schuss Wodka“, „Likör mit beigemischtigem Wodka“ oder „Likör ausschließlich aus Wodka hergestellt“.

#### GEOGRAFISCHE ANGABEN

Zulässige geografische Angaben und deren Kriterien sind in Anlage 4 der „Alkoholhaltige Getränke-Verordnung“ geregelt. Bei Verwendung geografischer Angaben sind ggf. zusätzliche Anforderungen zu erfüllen, z.B. kann abweichend ein höherer Mindestalkoholgehalt gefordert sein. Eine Zuckering von Bränden mit geografischen Angaben ist nicht erlaubt.

Statt der geregelten geografischen Angaben kann auch ein kleineres geografisches Gebiet angegeben werden, z.B. „Oberkircher Kirschwasser“ statt „Schwarzwälder Kirschwasser“. In diesem Fall sind die Voraussetzungen analog zu interpretieren, d.h. die Herstellung muss im Stadtgebiet Oberkirch aus dort geernteten Kirschen hergestellt werden. Im Übrigen müssen alle weiteren Voraussetzungen für „Schwarzwälder Kirschwasser“ erfüllt sein.

Die Verwendung von geografischen Angaben, die für andere Länder geschützt sind, ist für hiesige Produkte nicht möglich. So ist z.B. „Grappa“ für Italien und „Calvados“ für Frankreich geschützt. Die abschließende Liste findet sich in Anhang III der EU-Spirituosenverordnung.

#### PFLICHTANGABEN AUF DEM ETIKETT

**Verkehrsbezeichnung:** Entspricht eine Spirituose einer Kategorie, so ist die in der Kategorie vorgesehene Bezeichnung zu verwenden. Spirituosen, die keiner Kategorie entsprechen, sind als „Spirituose“ zu bezeichnen. Die alternative Bezeichnung „alkoholisches Getränk“ fällt weg.

**Name und Anschrift des Herstellers, Abfüllers bzw. Händlers:** Diese Angaben müssen eine eindeutige postalische Zustellung ohne Nachforschungen ermöglichen. Üblich sind vollständiger Name und Adresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort). Angaben wie Telefon-/Faxnummer, E-Mail- oder Internetadresse sind freiwillig.

**Alkoholgehalt:** Der vorhandene Alkoholgehalt ist in „%vol.“ mit höchstens einer Nachkommastelle anzugeben. Die Alkoholgehaltsangabe muss eindeutig sein. Angaben wie „ca. oder mindestens xy%vol. oder 40 bis 43%vol.“ sind nicht zulässig. Das Symbol „%vol“ ist in dieser Form und Reihenfolge vorgeschrieben und muss der Zahlenangabe des Alkoholgehalts nachgestellt werden. Der angegebene Alkoholgehalt darf vom tatsächlich vorhandenen Wert maximal um 0,3 %vol nach oben oder unten abweichen.

**Angabe der Losnummer:** Ein „Los“ stellt die Gesamtheit aller Verkaufseinheiten dar, die unter gleichen Bedingungen hergestellt wurden, z.B. alle Flaschen eines Abfülltages. Alle Flaschen eines „Loses“ sind mit der gleichen Los-Kennzeichnung zu versehen.

Fortsetzung siehe S. 19, gleiche Ausgabe

# 22.-26. November 2011

**fieramilano** Rho- Italien  
Öffnungszeiten 9.00-18.00 Uhr  
Hallen 9-11-13-15

# 24. SIMEI

INTERNATIONALE AUSSTELLUNG FÜR KELLER-  
LEREI- UND FLASCHENABFÜLLMASCHINEN

Die **SIMEI** ist die weltweit führende Fachmesse für Maschinen, Ausrüstungen und Produkte für **Produktion Flaschenabfüllung und Verpackung von Getränken**

melden Sie sich online voran: [www.simeit.it](http://www.simeit.it)



Reiseagentur  
[www.interexpoevent.it](http://www.interexpoevent.it)

**Für weitere Informationen:**

**SIMEI**

via San Vittore al Teatro, 3  
20123 Mailand - Italien  
tel. +39 02 72222825/26/28  
fax +39 02 866575  
[www.simeit.it](http://www.simeit.it) – [info@simeit.it](mailto:info@simeit.it)