



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt [Spirituosenetiketten](#)

Stand: 02/2025

Leitfaden für Kleinbrenner

Anleitung zur Erstellung bzw. Aktualisierung von Spirituosenetiketten

Dieser Leitfaden soll es den selbstvermarktenden Kleinbrennern ermöglichen, Etiketten weitgehend selbstständig so zu gestalten, dass sie den geltenden Vorschriften genügen. Um diesen Leitfaden möglichst leicht verständlich und übersichtlich halten zu können, wurden dabei in erster Linie die in Baden-Württemberg am häufigsten vertretenen Spirituosenarten berücksichtigt. Dieser Leitfaden wurde mit Sorgfalt erstellt und geprüft. Für etwaige sachliche und drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden. Die Inhalte stellen eine verkürzte Zusammenfassung der rechtlichen Vorgaben dar und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

1. Pflichtangaben

1.1 Bezeichnung

In der Verordnung (EU) 2019/787 sowie in der Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (AGeV) werden u. a. folgende Spirituosenarten definiert und müssen mit der dort genannten Bezeichnung gekennzeichnet sein (in Klammern sind die vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalte angegeben):

- **Obstbrand** (37,5 % vol)

Obstbrände aus nur einer Fruchtart sind als „-brand“ oder „-wasser“ zu bezeichnen, z. B. „Kirschwasser“ oder „Kirschbrand“ bzw. „Zwetschgenbrand“ oder „Zwetschgenwasser“.

Bei Bränden aus Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen, Williams-Birnen, Erdbeerbaumfrüchten und Golden Delicious-Äpfeln kann die Bezeichnung der Frucht ohne „-wasser“ oder „-brand“ verwendet werden, also Kirsch, Zwetschge, Williams usw.

Umgangssprachliche Bezeichnungen wie „Pflümli“ oder „Zibärtli“ dürfen nur zusätzlich zu einer der o. g. Bezeichnungen verwendet werden, sie können die Bezeichnung jedoch nicht ersetzen.

Obstbrand, dessen Maische zu 85 % aus verschiedenen Apfel- oder Birnensorten oder beidem besteht, darf als „**Obstler**“ bezeichnet werden.

Brände aus gemischten Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten sind als „Obstbrand“ oder „Gemüsebrand“ zu bezeichnen. Die Angabe „Obstwasser“ ist nur zusätzlich zur Bezeichnung „Obstbrand“ möglich. Ergänzend können die verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüsearten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden, z. B. „Obstbrand aus Äpfeln und Birnen“.

Obstbrände ohne geographische Angabe dürfen zur Geschmacksabrundung mit **bis zu 10 g/L Zucker oder süßende Erzeugnisse**, berechnet als Invertzucker, versetzt werden. Das entspricht max. 9,5 g/L Haushaltszucker (Saccharose).

Bei Obstbränden mit geographischer Angabe, z. B. „Badisches Mirabellenwasser“ oder „Schwarzwälder Kirschwasser“, **ist eine Zuckering nicht zulässig**. Die geographische Angabe „**Schwarzwälder**“ **sowie die Angaben von Orten oder Regionen, die sich im Schwarzwald befinden (z. B. Feldberger...)**, setzt zudem in Verbindung mit den Bezeichnungen *Kirschwasser*, *Himbeergeist*, *Mirabellenwasser*, *Williamsbirne* oder *Zwetschgenwasser* einen mit 40 % vol erhöhten Mindestalkoholgehalt voraus. Diese Erzeugnisse dürfen zudem nur in dem genannten Ort/der genannten Region und aus von dort stammenden Früchten hergestellt werden.

▪ **Geist** (37,5 % vol)

Destillate aus unvergorenen Früchten und Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Primasprit, Reinalkohol) sind als „... - **geist**“ zu bezeichnen, z. B. „*Himbeergeist*“, „*Spargelgeist*“ oder „*Haselnussgeist*“. *Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs* muss unter anderem einen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol aufweisen. Da die in der Abfindungsbrennerei hergestellten üblichen Destillate nicht diese Alkoholstärke und die geforderte Reinheit erreichen, sind sie zur Herstellung von Geistern nicht zulässig. Für die Zuckering von Geistern sowie für Erzeugnisse mit geographischen Angaben gelten die Regelungen für Obstbrände entsprechend.

Verarbeitete Erzeugnisse wie Brot oder Cappuccino dürfen zur Geisterherstellung nicht verwendet werden.

▪ **Whisky** (40 % vol) aus gemälztem Getreide und mindestens dreijähriger Reifung in Holzfässern mit höchstens 700 L Fassungsvermögen.

▪ **Getreidespirituose** oder **Getreidebrand** (35 % vol)

▪ **Korn** (32 % vol), **Kornbrand** (37,5 % vol)

▪ **Branntwein** (37,5 % vol). Bezeichnung nur für Erzeugnisse aus Wein, Brennwein oder Weindestillat verwendbar.

▪ **Brandy** oder **Weinbrand** (36 % vol), **Deutscher Weinbrand** (38 % vol)

▪ **Trester** oder **Tresterbrand** (37,5 % vol)

Aus vergorenem Traubentrester.

Die Bezeichnung **Grappa** ist grundsätzlich nur für Erzeugnisse aus Italien bzw. den italienischsprachigen Teilen der Schweiz möglich. Für die Zuckering von Tresterbränden sowie für Erzeugnisse mit geographischen Angaben gelten die Regelungen für Obstbrände entsprechend.

▪ **Hefebrand** (ergänzt durch den verwendeten Ausgangsstoff, z. B. Wein-Hefebrand) (38 % vol), **Topinambur** (38 % vol) und **Bierbrand** (38 % vol)

Bierbrand darf zur Geschmacksabrundung mit bis zu 20 g/L Zucker oder süßende Erzeug-

nisse, berechnet als Invertzucker, versetzt werden. Das entspricht max. 19 g/L Haushaltszucker (Saccharose). Für die Zuckering von Hefebrand und Topinambur sowie für Erzeugnisse mit geographischen Angaben gelten die Regelungen für Obstbrände entsprechend.

- **Likör (15 % vol)**

Die wichtigsten Merkmale eines Likörs sind ein **Alkoholgehalt von mind. 15 % vol** (Ausnahme: siehe Eierlikör) und ein **Zuckergehalt von mind. 100 g/L**. Als Ausgangsstoffe können Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen verwendet werden, denen süßende Erzeugnisse sowie Lebensmittel oder Aromastoffe zugesetzt werden.

- **Eierlikör oder Advokat/Advocaat/Avocat (14 % vol)**

Eierlikör muss einen Gehalt an **Zucker oder Honig von mind. 150 g/L** sowie einen Gehalt an hochwertigem **Eigelb von mind. 140 g/L** aufweisen. Bei dem zur Herstellung verwendeten Alkohol kann neben Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs auch ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder ein Brand verwendet werden. Milch oder Sahne dürfen zusätzlich verwendet werden, jedoch ist dann auf eine Allergenkennzeichnung zu achten (siehe 1.6).

- **Gin, Destillierter Gin (37,5 % vol)**

Gin wird durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Primasprit, Reinalkohol) mit Wacholderbeeren hergestellt.

Bei „Destilliertem Gin“ ist ein Destillationsschritt obligatorisch. Bei der Destillation können neben Wacholderbeeren auch andere natürliche pflanzliche Stoffe (sog. „Botanicals“) zugesetzt werden.

Bei Gin und Destilliertem Gin dürfen Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beides verwendet werden, jedoch muss der Geschmack nach Wacholder immer vorherrschend bleiben.

Die Bezeichnung „Gin“ bzw. „Destillierter Gin“ darf durch den Begriff „**dry**“ ergänzt werden, wenn maximal 0,1 g/L süßende Erzeugnisse, berechnet als Invertzucker, enthalten sind.

- **Sonstige Spirituosen (15 % vol)**

Spirituosen, die sich in keine Kategorie einordnen lassen oder die die Spezifikationen einer Kategorie nicht erfüllen (z. B. Birnenbrand mit Birnensaft; gezuckerter Obstbrand mit Zuckergehalt oberhalb des Maximalgehalts und unterhalb des Mindestgehaltes für Liköre (zwischen 10 g/L und 100 g/L) führen als Bezeichnung die Angabe „**Spirituose**“.

1.2 Alkoholgehalt

Der vorhandene Alkoholgehalt ist mit dem Symbol „% vol“ mit höchstens einer Nachkommastelle anzugeben. Die Alkoholgehaltsangabe muss eindeutig sein. Angaben wie „ca. xy % vol“, „mindestens xy % vol“ oder „40 - 43 % vol“ sind nicht zulässig!

Der tatsächlich vorhandene Alkoholgehalt darf von dem angegebenen Wert maximal um 0,3 % vol nach oben oder unten abweichen. Für die daher notwendige sehr genaue Einstellung sind sog. Euro-Alkoholometer, Genauigkeitsklasse III, mit Thermometer erforderlich.

Für die Temperaturkorrektur werden die Amtlichen Alkoholtafeln benötigt.

Wichtig:

Aufgrund der Veränderung der Dichte kann der Alkoholgehalt von gezuckerten Erzeugnissen (z. B. Likör und korrekturgezuckerte Brände) nicht durch Spindeln bestimmt werden. Diese Erzeugnisse müssen vor dem Spindeln des Alkoholgehaltes destilliert werden. Destillationen können z. B. in chemischen Handelslaboratorien in Auftrag gegeben werden.

1.3 Name und Anschrift des Herstellers, Abfüllers bzw. Händlers

Die Angabe der Anschrift muss eine eindeutige postalische Zustellung ohne Nachforschung ermöglichen. Daher sind der vollständige Name und der Ort mit der Postleitzahl und zusätzlich Straße und Hausnummer anzugeben. Angaben wie Telefonnummer, E-Mail- oder Internet-Adresse sind freiwillig.

1.4 Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge ist in mL, cL oder L anzugeben. Es sind im Bereich von 0,1 - 2,0 L jedoch für Spirituosen nur folgende Nennfüllmengen zugelassen:

0,1 L	0,7 L
0,2 L	1,0 L
0,35 L	1,5 L
0,5 L	2,0 L

Einige Brennereien vermarkten auch Wein und verwenden daher die Flaschengröße 0,75 L (gelegentlich auch 0,375 L). Diese Nennfüllmengen sind für Spirituosen nicht zugelassen. Für die Angabe der Nennfüllmengen sind folgende Mindestschriftgrößen vorgegeben:

bis 0,05 L	2 mm
über 0,05 L bis 0,2 L	3 mm
über 0,2 L bis 1,0 L	4 mm
über 1,0 L	6 mm

Bei Detailfragen zu Flaschengrößen, gerade im Hinblick auf nicht standardisierte Designer-Flaschen, kann das zuständige Eichamt Auskunft erteilen.

1.5 Los-Kennzeichnung

Ein „Los“ stellt die Gesamtheit aller Verkaufseinheiten eines Lebensmittels dar, die unter gleichen Bedingungen hergestellt wurden, bei Spirituosen z. B. alle Flaschen eines Abfülltages. Alle Flaschen eines „Loses“ sind mit der gleichen Los-Kennzeichnung zu versehen. Die Los-Kennzeichnung ist auf dem Etikett oder Behältnis (Flasche bzw. Verschluss) vorzunehmen und zwar mit einer Ziffern-, Buchstaben- oder Ziffern-Buchstaben-Kombination (z. B. L A 1). Zur eindeutigen Identifizierung der Los-Kennzeichnung sollte der Buchstabe „L“ vorangestellt werden.

1.6 Kennzeichnung allergener Zutaten

Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (z. B. Sahne, Ei, Nüsse) müssen mit dem Wortlaut „Enthält ...“ gekennzeichnet werden. Eine Ausnahme besteht, wenn die Bezeichnung eindeutig auf das Vorhandensein der allergenen Zutat schließen lässt (z. B. Sahne-Likör). Ausnahmen bestehen auch für Produkte, bei denen die Allergene im Enderzeugnis nicht mehr vorhanden sind (z. B. durch Destillation abgetrennt bei Nuss-Geist oder bei der Verwendung von Aromen in denen das Allergen nicht mehr enthalten ist).

1.7 Kennzeichnung von Farbstoffen

Wird einer Spirituose ein Lebensmittelfarbstoff zugesetzt (z. B. bei Likören), ist dieser durch die Angabe „mit Farbstoff“ zu kennzeichnen.

1.8 Mengenkennzeichnung hervorgehobener Zutaten (QUID)

Wird bei Spirituosen auf die Verwendung einer Zutat besonders hingewiesen (z. B. „mit viel Frucht-auszug“ oder „mit extra hohem Saftanteil vollreifer Früchte“), ist die bei der Herstellung verwendete Menge dieser Zutat in Gewichtsprozent anzugeben, und zwar in der Bezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder in einem (bisher noch freiwillig anzugebenden) Zutatenverzeichnis.

2. Zusammengesetzte Begriffe und Anspielungen

Die in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 aufgeführten Spirituosenkategorien sowie die geschützten geographischen Angaben genießen besonderen Schutz und dürfen nur als Bezeichnung verwendet werden, wenn alle in der Kategorie genannten Anforderungen erfüllt sind. Außerhalb der Bezeichnung können die Bezeichnungen der geschützten Spirituosenkategorien nur sehr restriktiv, z. B. im Rahmen von zusammengesetzten Begriffen und Anspielungen verwendet werden. Ausführlichere Informationen hierzu sind in den [EU-Leitlinien für die Umsetzung bestimmter Kennzeichnungsvorschriften der Verordnung \(EU\) 2019/787](#) und im [Positionspapier der AG Spirituosen](#) der Gesellschaft Deutscher Chemiker zu finden.

2.1 Zusammengesetzte Begriffe

Ein **zusammengesetzter Begriff** besteht aus der Kombination einer Spirituosenkategorie des Anhangs I der Verordnung (EU) 2019/787 oder einer geschützten geographischen Angabe mit dem Namen eines Lebensmittels (z. B. „Whisky und Honig“, „Kakao-Zimt-Tresterbrand“ oder „Birnenbrand mit Birnensaft“) und/oder dem Begriff „Likör“ (z. B. „Wodka-Honig-Likör“ oder „Whisky-Likör“). Mit Ausnahme von zusammengesetzten Begriffen, die das Wort „Likör“ enthalten, darf der zusammengesetzte Begriff die Bezeichnung nicht ersetzen. Die Schriftgröße des Begriffs darf nicht größer sein als die der Bezeichnung. Darüber hinaus sind die Schriftzeichen des zusammengesetzten Begriffs in Art, Größe und Farbe einheitlich zu wählen. Der zusammengesetzte Begriff muss zusammen mit der Bezeichnung im selben Sichtfeld erscheinen (Erläuterungen zum Begriff „Sichtfeld“, siehe Punkt 3.3). Der Alkohol muss vollständig aus der Spirituose stammen, auf die der zusammengesetzte Begriff Bezug nimmt. Für die Beispiele „Whisky und Honig“ und „Kakao-Zimt-Whisky“ bedeuten diese Vorgaben, dass der Alkohol vollständig aus Whisky stammen muss und zusätzlich die Bezeichnung „Spirituose“ angegeben werden muss. Für das Beispiel „Birnenbrand mit Birnensaft“ bedeuten diese Vorgaben, dass der Alkohol vollständig aus Birnenbrand bestehen muss und zusätzlich eine Bezeichnung angegeben werden muss, z. B. „Spirituose“ oder „Likör“.

Bei Erzeugnissen wie z. B. „Wodka-Honig-Likör“ oder „Whisky-Likör“ sind diese Angaben als Bezeichnung ausreichend, wenn das Erzeugnis den Anforderungen an einen Likör (Kategorie 33 Anhang I) entspricht.

2.2 Anspielungen

Eine **Anspielung** ist die direkte oder indirekte Bezugnahme auf eine oder mehrere Spirituosenkategorien oder geographische Angaben (z. B. „Likör mit einem Schuss Whisky“ oder „Eierlikör, verfeinert mit Kirschwasser aus eigener Herstellung“). Sie kann als zusätzliche Information, Beschreibung oder Werbeaussage verwendet werden oder auch Teil einer beschreibenden Bezeichnung sein, wobei die Anspielung nicht in derselben Zeile stehen darf wie die Bezeichnung. Außerdem darf die Schriftgröße der Anspielung höchstens halb so groß sein wie die Schriftgröße der Bezeichnung. Die Anspielung muss zusammen mit der Bezeichnung im selben Sichtfeld erscheinen (Erläuterungen zum Begriff „Sichtfeld“, siehe Punkt 3.3).

Zusätzlich muss der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden. Dieser Anteil entspricht dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt reinen Alkohols des Fertigerzeugnisses.

Anspielungen sind bei Erzeugnissen, die die Bezeichnung „Spirituose“ tragen, grundsätzlich nicht erlaubt!

3. Art und Weise der Kennzeichnung

3.1 Anbringung des Etiketts

Die Kennzeichnungselemente sind auf der Flasche oder auf einem „*mit der Flasche verbundenen Etikett*“ anzubringen. Diese Forderung wird am besten mit einem aufgeklebten Etikett erfüllt. Im Fall von Etikettenanhängern sind folgende Punkte zu beachten:

- die Anhängeschnüre sind so zu befestigen, dass sie nicht abgestreift werden können, z. B. mit Wachs, Siegellack, Klebstoff, stabiler Klebefolie oder in die Flaschenkapsel eingeschweißt
- das Ausreißen der Schnüre aus dem Etikettenanhänger ist durch geeignete Maßnahmen zu verhindern. Solche Maßnahmen sind beispielsweise die Verwendung von stabilem Karton und/oder die Sicherung der Lochung durch eine Metallöse

3.2 Sichtbarkeit und Lesbarkeit

Die oben aufgeführten Pflichtangaben sind an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Auf die „*gut sichtbare Stelle*“ ist insbesondere bei Etikettenanhängern zu achten, da diese häufig gefaltet sind.

Im Fall der Nennfüllmenge ist die Mindestschriftgröße nach 1.4 zu beachten. Alle anderen Pflichtangaben sind in der Regel in einer Schriftgröße anzugeben, deren x-Höhe (Höhe eines klein geschriebenen x) mindestens 1,2 mm beträgt. Für den Fall, dass Pflichtangaben handschriftlich vorgenommen werden, sollte keine Tinte oder Filzstift verwendet werden, da in diesem Fall ein Verwischen leicht möglich ist.

Wird bei klaren Spirituosen die Angabe der Losnummer auf der Rückseite des Bauchetiketts vorgenommen, ist darauf zu achten, dass die gute Sichtbarkeit und deutliche Lesbarkeit der Angabe nicht durch die Oberflächenbeschaffenheit des Behältnisses (Rück- und Seitenwände) oder durch ein Rückenetikett o. ä. beeinträchtigt wird.

3.3 Sondervorschrift „gleiches Sichtfeld“

Die Angaben der Bezeichnung, der Nennfüllmenge und des Alkoholgehaltes sind im gleichen Sichtfeld anzubringen. Das bedeutet, diese Angaben dürfen auf dem Etikett nicht zu weit voneinander entfernt aufgedruckt werden (z. B. nicht auf gegenüberliegendem Bauch- und Rückenetikett), sondern müssen mit einem Blick und ohne die Flasche hin- und herdrehen zu müssen, lesbar sein.

Rechtliche Grundlagen:

VO (EU) 2019/787: Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, in der jeweils gültigen Fassung

VO (EU) 1169/2011: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304/18, 2015 ABl. L 50/41), in der jeweils aktuellen Fassung

LKV: Los-Kennzeichnungs-Verordnung vom 23. Juni 1993 (BGBl. I S. 1022), in der jeweils aktuellen Fassung

LMZDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung), in der jeweils aktuellen Fassung

LMIDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 3. August 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 209)

AGeV: Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (Alkoholhaltige Getränke-Verordnung) in jeweils gültigen Fassung

MessEG: Gesetz über das Inverkehrbringen und die Bereitstellung von Messgeräten auf dem Markt, ihre Verwendung sowie über Fertigpackungen vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2722), in der jeweils aktuellen Fassung

FPackV: Verordnung über Fertigpackungen in der jeweils gültigen Fassung

Weitere Literatur:

Bekanntmachung der Kommission: Leitlinien für die Umsetzung bestimmter Kennzeichnungsvorschriften der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (2022/C 78/03)

Positionspapier der AG Spirituosen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft über die Verwendung von zusammengesetzten Begriffen, Anspielungen und dem Begriff „Mischung“ in der Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen:

https://www.gdch.de/fileadmin/downloads/Netzwerk_und_Strukturen/Fachgruppen/Lebensmittelchemiker/Arbeitsgruppen/spirituosen/2022_Spirituosen_Mischung.pdf

Kontakte:

Internetauftritt der Untersuchungsämter: www.ua-bw.de

Regierungsbezirk Stuttgart und Tübingen:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, Schaflandstraße 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,

Tel.: 0711 / 3426-1234, E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de

Regierungsbezirk Karlsruhe:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe, Weißenburger Straße 3, 76187 Karlsruhe,

Tel.: 0721 / 926-3611, E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de

Regierungsbezirk Freiburg:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg, Bissierstraße 5, 79114 Freiburg,

Tel.: 0761 / 8855-0, E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de