Herstellung und Kennzeichnung von Bier

1. Rechtliche Bestimmungen

Für die Kennzeichnung von Bier gelten:

- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16): Art. 3
- Verordnung des EDI über Getränke (SR 817.022.12): Art. 63 – 68
- Zusatzstoffverordnung (ZuV, SR 817.022.31): Anhang 3, Zf. 14.2.1
- Mengenangabeverordnung (MeAV, SR 941.204): Art. 11

Definition:

Bier ist ein alkoholisches, kohlensäurehaltiges Getränk aus Wasser, gemälztem oder nicht gemälztem Getreide, Hefe und Hopfen, das durch alkoholische Gärung gewonnen wird. Es können auch weitere Zutaten verwendet werden. Der Begriff "Hopfen" umfasst auch die Hopfenextrakte.

Anforderungen:

Bier darf aus folgenden stärke- und zuckerhaltigen Ausgangsstoffen hergestellt werden

- Getreide wie Gerste, Weizen, Mais, Reis o.a.
- Stärke, Zucker, Invertzucker, Dextrose, Glucosesirup, Honig o.a.
- Zur Herstellung eines XX-Biers dürfen aromatisierende Zutaten wie z.B. Früchte, Gemüse, Pflanzen, wie auch deren Säfte und Extrakte mitvergoren werden. In der Kennzeichnung muss das XX- durch den mitvergorenen Stoff ergänzt werden, wie z.B. Apfelbier oder Rüeblibier
- Es dürfen neben pflanzlichen Zutaten auch Aromen eingesetzt werden. Das Bier muss danach als "Bier mit …-aroma" gekennzeichnet werden.
- Zusatzstoffe dürfen zur Bierherstellung nur sehr eingeschränkt verwendet werden (vgl. ZuV, Anhang 3, Zf.14.2.1). Farbstoffe sind mit Ausnahme von Zuckerkulör verboten.

2. Selbstkontrolle

Um die Betriebsaktivitäten zu beherrschen und auf allen Stufen die Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, eignen sich Sud- oder Brauprotokolle mit den verschiedenen Kontrollpunkten und Aufzeichnungsvorgaben. Diese können je nach Biersorte unterschiedlich sein.

Der Alkoholgehalt von selbst hergestelltem Bier ist stichprobenartig zu bestimmen. Denn in der Praxis weicht der theoretisch mögliche Alkoholgehalt oftmals deutlich vom effektiv enthaltenen Wert ab.

3. Kennzeichnung und Etikettenbeispiele

Bier ist ein Lebensmittel, welches nach Vorgaben des Art. 3 LIV gekennzeichnet werden muss. Bierspezifische Kennzeichnungselemente sind in Art. 65 und 66 Verordnung des EDI über Getränke geregelt.

Zwingende Angaben

- Sachbezeichnung
- Hinweis in der Sachbezeichnung falls bei der Bierherstellung andere aromatisierende Zutaten wie z.B. Frucht- und Gemüsesäfte verwendet wurden
- Hinweis auf Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Anhang 6 LIV)
- Alkoholgehalt in "% vol."
- Warenlos mit Bezug auf Sudprotokoll
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Mengenangabe; Schriftgrösse: Nennfüllmenge 20 cl bis 100 cl mindestens 4 mm; Nennfüllmenge mehr als 100 cl 6 mm
- Name und Adresse

Freiwillige Angaben

- Zutatenliste
- Fantasiebezeichnung
- Angabe des Energiewertes

Etikettenbeispiele

Lagerbier Zutaten: Wasser, **Gersten**malz, Hopfen, Hefe 4.5 % vol. L210301 mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ 50 cl Name und Adresse	Bier mit Erdbeeraroma Zutaten: Wasser, **Gersten**malz, Hopfen, natürliches Erdbeeraroma, Hefe 4,8 % vol. L210301 mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ 50 cl Name und Adresse
Apfelbier Zutaten: Wasser, **Gersten**malz, Apfelsaft (10%), Hopfen, Hefe mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ 4.7 % vol. L210301 50 cl Name und Adresse	Panache Alkoholhaltiges Biermischgetränk aus Bier und Zitronenlimonade Zutaten: Lagerbier (50 %) (Wasser, **Gersten**malz, Hopfen, Hefe), Zitronenlimonade (50 %) (Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma) 2.5 % vol. pasteurisiert L210301 50 cl, mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ Name und Adresse

Bemerkungen:

- Zutatenliste nach Art. 8 LIV und eine Nährwertdeklaration nach Art. 21 LIV bzw. Anhang 9 LIV ist für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 % Volumenprozent nicht obligatorisch
- Deklaration der allergenen Stoffe muss entweder über eine graphisch deutliche Darstellung in der Zutatenliste erfolgen oder über einen Hinweis „enthält Gluten“
- Aromatisierende Ausgangsstoffe dürfen im Endprodukt maximal 10 Volumenprozente ausmachen
- Der deklarierte Alkoholgehalt darf höchstens +/-0.5 % vol. vom effektiven Alkoholgehalt abweichen

4. Abgabe

Verkauf von Bier:

Wer sein selbst gebrautes Bier verkauft, braucht eine Bewilligung für den Handel mit alkoholhaltigen Getränken. Diese erteilen die Gemeinden. Eine solche Bewilligung kostet gemäss § 37 des kantonalen Gastgewerbegesetzes einmalig eine Bewilligungsgebühr.

Biersteuer:

Alkoholhaltiges Bier und Biermischgetränke unterliegen der Biersteuer. Für im Inland hergestelltes Bier sind die Hersteller steuerpflichtig. Die Steuerschuld entsteht im Zeitpunkt, in dem das Bier den Herstellungsbetrieb verlässt oder zum Konsum im Herstellungsbetrieb verwendet wird. Die Biersteuer bemisst sich nach der Gradstärke des Bieres (Grad Plato) auf Grundlage des Stammwürzegehaltes.

Nähre Information Biersteuer (admin.ch), Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG)

5. Literatur

Gute Verfahrenspraxis für Brauereien https://bier.swiss/rund-ums-bier/gute-verfahrenspraxis/, Schweizer Brauerei-Verband

Februar 2022