

# B 23 SPIRITUOSEN

<b>Verordnung (EWG) 1576/89</b>	<b>ABI Nr. L 160 v. 12. 6. 1989</b>
<b>Verordnung (EWG) 1014/90</b>	<b>ABI Nr. L 105 v. 25. 4. 1990</b>
<b>Verordnung (EWG) 1180/91</b>	<b>ABI Nr. L 115 v. 8. 5. 1991</b>
<b>Verordnung (EWG) 1781/91</b>	<b>ABI Nr. L 160 v. 12. 6. 1989</b>
<b>Verordnung (EWG) 3458/92</b>	<b>ABI Nr. L 350 v. 1. 12. 1992</b>
<b>Verordnung (EG) 2675/94</b>	<b>ABI Nr. L 285 v. 4. 11. 1994</b>
<b>Verordnung (EG) 2482/95</b>	<b>ABI Nr. L 256 v. 26. 10. 1995</b>
<b>Verordnung (EG) 1712/95</b>	<b>ABI Nr. L 163 v. 14. 7. 1995</b>
<b>Verordnung (EG) 2626/95</b>	<b>ABI Nr. L 269 v. 11. 11. 1995</b>
<b>Verordnung (EG) 2523/97</b>	<b>ABI Nr. L 346 v. 17. 12. 1997</b>
<b>Verordnung (EG) 2140/98</b>	<b>ABI Nr. L 270 v. 7. 10. 1998</b>
<b>Verordnung (EG) 1493/99</b>	<b>ABI Nr. L 179 v. 14. 7. 1999</b>

## B 23 SPIRITUOSEN

### INHALTSVERZEICHNIS

		Ziffer	
<b>1. ALLGEMEINE RICHTLINIEN</b>	<b>1.1.</b>	-	<b>1.11.</b>
<b>2. EDELBRÄNDE</b>			
2.1. Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	2.1.1.	-	2.1.5.
2.2. Weinbrände			
2.2.1. Weindestillat	2.2.1.1.	-	2.2.1.5.
2.2.2. (Hochgrädiges) Weindestillat	2.2.2.1.		
2.2.3. Weinbrand			
2.2.3.1. Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	2.2.3.1.1.	-	2.2.3.1.8.
2.2.3.2. Österr. Qualitätsweinbrand	2.2.3.2.1.	-	2.2.3.2.2.
2.2.4. Tresterbrand-Obsttresterbrand	2.2.4.1.	-	2.2.4.6.
2.2.5. Hefebrand	2.2.5.1.	-	2.2.5.3.
2.2.6. Franzbranntwein	2.2.6.1.		
2.3. Obstbrände			
2.3.1. Allgemeine Beschreibung	2.3.1.1.	-	2.3.1.2.
2.3.2. Allgemeine Bezeichnung	2.3.2.1.	-	2.3.2.3.
2.3.3. Österr. Qualitätsbrände			
2.3.3.1. Beschreibung			
2.3.3.2. Österr. Qualitätszwetschkenbrand	2.3.3.2.1.		
2.3.3.3. Österr. Qualitätskirschbrand	2.3.3.3.1.		
2.3.3.4. Österr. Qualitätsmarillenbrand	2.3.3.4.1.		
2.3.3.5. Sonstige Österreichische Qualitäts(Steinobst)Brände	2.3.3.5.1.		
2.3.3.6. Österr. Qualitäts(Kernobst)Brände	2.3.3.6.1.	-	2.3.3.6.2.
2.4. Beerenbrände			
2.4.1. Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	2.4.1.1.	-	2.4.1.2.
2.4.2. Österr. Qualitäts-Beerenbrände	2.4.2.1.	-	2.4.2.2.
<b>3. SPIRITUOSEN AUS OBST</b>			
3.1. Obstschnaps	3.1.	-	3.1.6.1.
3.1.1. Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	3.1.1.1.	-	3.1.1.2.
3.1.2. Zwetschenschnaps	3.1.2.1.		
3.1.3. Kirschenschnaps	3.1.3.1.		
3.1.4. Marillenschnaps	3.1.4.1.		
3.1.5. Sonstige Steinobstschnäpse	3.1.5.1.		
3.1.6. Kernobstschnäpse	3.1.6.1.		
3.2. Obstspirituosen	3.2.	-	3.2.2.

#### **4. SPIRITUOSEN NACH BESONDEREN oder TRADITIONELLEN VERFAHREN**

4.1.	Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	4.1.1.		
4.2.	Geiste	4.2.1.	-	4.2.5.
4.3.	Rum	4.3.1.	-	4.3.5.
4.4.	Rumverschnitt	entfällt		
4.5.	Kornbrand	4.5.1.	-	4.5.3.
4.6.	Spirituose mit Wacholder	4.6.1.	-	4.6.6.
4.7.	Genever	4.7.1.	-	4.7.2.
4.8.	Gin	4.8.1.	-	4.8.2.
4.9.	Steinhäger	entfällt		
4.10.	Aquavit	4.10.1.	-	4.10.2.
4.11.	Enzian	4.11.1.	-	4.11.3.
4.12.	Whisky	4.12.1.	-	4.12.3.
4.13.	Bourbon Whisky	4.13.1.		
4.14.	Spirituose mit Kümmel	4.14.1.	-	4.14.4.
4.15.	Spirituose mit Anis	4.15.1.		4.15.4.
4.16.	Wodka	4.16.1.	-	4.16.2.
4.17.	Inländerrum	4.17.1.	-	4.17.7.
4.18.	Bierbrand	4.18.1.	-	4.18.3.
4.19.	Spirituosengemische	4.19.1.	-	4.19.3.

#### **5. SPIRITUOSEN (Konsumbranntweine) 5.1. - 5.4.**

#### **6. LIKÖRE**

6.1.	Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	6.1.1.	-	6.1.9.
6.2.	Eierlikör			
6.3.	Likör mit Eizusatz			
6.4.	Eiercocktail			

#### **7. AROMALIKÖRE entfällt**

#### **8. JÄGERTEE-KONZENTRAT 8.1. - 8.5.**

#### **9. BEURTEILUNG**

9.1.	Allgemeine Beurteilungshinweise	9.1.1.		
9.2.	Gesundheitsschädlichkeit	9.2.1.	-	9.2.2.
9.3.	Verdorbenheit	9.3.1.	-	9.3.4.
9.4.	Nachmachung	9.4.1.		
9.5.	Verfälschung	9.5.1.	-	9.5.46.
9.6.	Falsche Bezeichnung	9.6.1.	-	9.6.10.

#### **10. REGELUNG DES VERKEHRS**

##### **Anhang 1: Geschützte Bezeichnungen**

##### **Anlage 1: Fußnoten**

##### **Anlage 2: Analysenmethoden**

# 1. ALLGEMEINE RICHTLINIEN

## 1.1.

Spirituosen sind alle zum menschlichen Genuß bestimmten Getränke, in denen aus vergorenen zuckerhaltigen Stoffen oder aus in Zuckern umgewandelten und vergorenen Stoffen durch Brennverfahren gewonnener Alkohol als ein wertbestimmender Bestandteil enthalten ist und deren Mindestalkoholgehalt - vorbehaltlich abweichender Regelungen - 15 % vol beträgt.

Wein, Obstwein und weinähnliche Getränke im Sinne des Weingesetzes sowie der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91, Weinmischgetränke, Bier (gemäß Codexkapitel B 13), alkoholhaltige Verzehrprodukte und diätetische Lebensmittel im Sinne des Lebensmittelgesetzes, alkoholhaltige Arzneimittel im Sinne des Arzneimittelgesetzes und Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol) (gemäß Codexkapitel B 5) unterliegen nicht diesem Kapitel.

## 1.2.

Sogenannte Brantweinschärfen, das sind Stoffe, die lediglich den Zweck haben, einen höheren Alkoholgehalt vorzutäuschen oder die physiologische Wirkung des Alkohols zu erhöhen, werden nicht verwendet.

## 1.3.

Spirituosen dürfen gefärbt werden.<sup>1)</sup> Die Aufnahme von natürlichen Farbstoffen aus dem Holz der Lagergebinde ist nicht als Färben anzusehen.

## 1.4.

Spirituosen dürfen mit natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.<sup>2)</sup>

Bei der Herstellung von Likören, Gin, Wacholder, Aquavit, Kümmel oder Bitter können auch, sofern im folgenden nichts Abweichendes bestimmt ist, naturidentische Aromastoffe verwendet werden.

Produkte des Abschnittes 5 können, sofern sie nicht hervorhebend bezeichnet sind, auch künstlich aromatisiert werden. In diesem Fall ist eine Fruchtabbildung nicht verkehrsüblich.

## 1.5.

Spirituosen dürfen nicht konserviert werden.

## 1.6.

Unter "Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs" ist in diesem Kapitel "neutraler Ethylalkohol zur Herstellung von alkoholischen Getränken" gemäß ÖNORM C 3001, der landwirtschaftlichen Ursprungs ist, zu verstehen. Ethylalkohol anderen Ursprungs, insbesondere Sulfitalkohol oder Synthesealkohol, wird nicht verwendet.

## 1.7.

Unter "Wasser" versteht man Trinkwasser im Sinne der Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F., allenfalls destilliert, enthärtet oder entmineralisiert.

1.8.

Unter "Zucker" (Einzahl) wird Saccharose verstanden (siehe Codexkapitel B 22). Für die bei der Herstellung von Spirituosen verwendeten Zuckerarten gelten die Richtlinien des Codexkapitels B 22.

1.9.

Ausländische Spirituosen, auch wenn sie in Österreich abgefüllt werden, entsprechen den Bestimmungen dieses Kapitels.

Bestehen für bestimmte Spirituosen im Erzeugerland im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung (Verkehrsbezeichnung) oder auf Grund von Herkunfts-, Ursprungs- oder geographischen Bezeichnungen qualifizierte Anforderungen, so sind diese für die Beurteilung maßgeblich.

Geographische Angaben sind den Spirituosen vorbehalten, bei denen die Produktionsphase, in der sie ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten, in dem genannten geographischen Gebiet stattgefunden hat.

1.10.

Handelsübliche fremdsprachige Bezeichnungen sind als Sachbezeichnung zulässig.

In Österreich regional traditionell gebräuchliche Fruchtamen wie: Asperl, Dirndl, Elsbeere, Hetscherl, Heidelbeere (Schwarzbeere), Hirschbeere, Hirschbirne, Holler, Kletze, Korn, Kriecherl, Marille, Quitte, weiße/rote/schwarze Ribisel, Ringlotte, Schlehdorn, Stachelbeere, Vogelbeere, Weichsel, Zibebe und Zwetschke, werden verwendet.

1.11.

Sofern im folgenden nicht abweichend geregelt, sind Abbildungen von aromagebenden Rohstoffen, wie Früchten, Beeren oder anderen Pflanzenteilen handelsüblich.

## 2. EDELBRÄNDE

### 2.1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG

#### 2.1.1.

Unter Edelbrand versteht man die aus vergorenen Flüssigkeiten oder vergorenen Maischen zuckerhaltiger oder verzuckerter stärkehaltiger Rohstoffe hergestellten, unter Beibehaltung des ihnen eigenen Aromas gewonnenen Destillate sowie die daraus durch Herabsetzung des Alkoholgehaltes mit Wasser hergestellten Produkte.

#### 2.1.2.

Je nach Rohmaterialien, die zur Herstellung verwendet wurden, sind neben Alkohol und Wasser noch charakteristische Nebenprodukte, welche den Geruch und Geschmack beeinflussen, in diesen Produkten enthalten.

#### 2.1.3.

Edelbrand wird zur Erzielung einer harmonischen Beschaffenheit einer sachdienlichen Lagerzeit unterzogen.

#### 2.1.4.

Ein Zusatz von höchstens 4 g Zucker pro Liter kann insoweit erfolgen, als der Gesamtextrakt von 5 g pro Liter nicht überschritten wird.

#### 2.1.5.

Produkte, die mit dem Hinweis "Bauern-" oder "Land-" versehen sind (z. B. "Marillen-Bauernbrand"), kommen nur als Edelbrand in den Verkehr; gleiches gilt für sogenannten "Perl-Slibovitz"<sup>2)</sup>. Eine auf bäuerliche Erzeugung hinweisende Aufmachung oder Bezeichnung wie "vom Bauern", "original Bauernschnaps", "erzeugt vom Bauern" müssen als Hinweise auf die Erzeugung durch Landwirte den Tatsachen entsprechen.

## 2.2. WEINBRÄNDE

### 2.2.1. Weindestillat (Branntwein)

#### 2.2.1.1.

Weindestillat ist ein aus Brennwein oder anderem für Brennzwecke geeignetem Wein in herkömmlichen Verfahren durch Destillation hergestelltes Erzeugnis.

#### 2.2.1.2.

Brennwein ist gemäß Verordnung (EG) 1493/99 das Erzeugnis, das

- einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 18 % vol und höchstens
- 24 % vol aufweist,
- ausschließlich dadurch gewonnen wird, daß einem Wein ohne Restzucker ein nicht rektifiziertes, aus der Destillation von Wein hervorgegangenes Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von höchstens 86 % vol zugesetzt wird,
- einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 1,50 g/l, berechnet als Essigsäure, aufweist.

Zur Herstellung von Weindestillat darf auch jeder andere geeignete Wein (u.a. auch „Hefepreßwein“ (gefiltrert) verwendet werden.

Brennwein oder Wein, der zur Herstellung von Weindestillat bestimmt ist, erfährt keinerlei Veränderungen, die die Qualität oder Zusammensetzung des aus ihm bereiteten Destillates nachteilig beeinflussen; er weist insbesondere keinen Essigstich, keinen Milchsäurestich oder ähnlichen Mangel auf. Ein Zusatz fremder Hefe (Geläger) oder von Geläger- oder Tresterwein zu Brennwein und sonstigem Wein erfolgt nicht.

#### 2.2.1.3.

Außer flüchtigen Bestandteilen des Weines enthält Weindestillat lediglich jene geringen Mengen von nichtflüchtigen Inhaltsstoffen (Extrakt), welche während der Lagerung aus dem Holz des Gebindes aufgenommen wurden.

#### 2.2.1.4.

Chemisch-analytische Anforderungen

a) Alkoholgehalt	weniger als	86 % vol
b) Gehalt an flüchtigen Bestandteilen	mindestens	125 g/hl r.A.
c) Methanol	höchstens	200 g/hl r.A.
d) Alkoholgehalt trinkfertige Ware	mindestens	37,5 % vol

#### 2.2.1.5.

Die Spirituose, die ausschließlich durch Destillieren eines sortenreinen Weines zu weniger als 86 % vol gewonnen wird, einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r.A. und einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r.A. aufweist, wird als "Branntwein" bezeichnet. Zusätzliche Hinweise wie grüner Veltliner-, Traminer-, Schilcher-, Muskateller- und dgl. -brand sind handelsüblich. Die Lagerzeit entspricht den Bestimmungen des Punktes 2.2.3.1.1. in sachdienlichen, geschmacksneutralen Behältnissen.

### 2.2.2. (Hochgrädiges) Weindestillat

#### 2.2.2.1.

(Hochgrädiges) Weindestillat wird ausschließlich durch Destillieren von Wein oder Brennwein oder erneutes Destillieren eines Weindestillates zu weniger als 94,8 % vol gewonnen.

### 2.2.3. Weinbrand

#### 2.2.3.1.

Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

##### 2.2.3.1.1.

Weinbrand wird aus Weindestillat mit oder ohne (hochgrädigem) Weindestillat, der zu weniger als 94,8 Vol.-% destilliert worden ist, gewonnen, sofern dessen Anteil 50 % des Alkoholanteiles der Fertigerzeugnisse nicht übersteigt und es in Eichenholzbehältern mindestens 1 Jahr oder - wenn das Fassungsvermögen der Eichenfässer unter 1.000 l liegt - mindestens 6 Monate gereift ist.

Weinbrand weist ausschließlich aus der Destillation bzw. der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A. auf und einen Höchstgehalt an Methanol von 200 g/hl r. A.

#### 2.2.3.1.2.

Eine Aufmachung, die zur Täuschung geeignet ist, wird nicht verwendet.

#### 2.2.3.1.3.

Zur Bonifizierung können als Typagestoffe verwendet werden:

#### 2.2.3.1.4.

Zucker, Traubensaft, Traubensaftkonzentrat (Dicksaft), mit Weindestillat stumm gespriteter Traubensaft (Mistella), Süßweine (z. B. Malagawein, Marsala, Samos), deren Alkoholkomponente allenfalls mit Weindestillat erhöht worden ist.

#### 2.2.3.1.5.

Abrundungsmittel; als solche kommen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge von Eichenholz, Dörripflaumen, grünen Walnüssen und getrockneten bzw. gerösteten Mandelschalen in Betracht. Bei der Herstellung eines alkoholischen Auszuges wird nur Weindestillat oder Weinalkohol verwendet.

#### 2.2.3.1.6.

Zuckercouleur nach Maßgabe der Farbstoffverordnung.<sup>1)</sup>

#### 2.2.3.1.7.

Andere Stoffe, insbesondere Geläger- oder Tresterdestillate, Destillate von Früchten, Nebenprodukte der Weindestillation (Vorläufe, Weinhefeöl), Kompositionen u. ä. werden dem Weinbrand nicht zugesetzt.

#### 2.2.3.1.8.

Chemisch-analytische Anforderungen

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 36 % vol

### **2.2.3.2. Österreichischer Qualitätsweinbrand**

#### 2.2.3.2.1.

Weinbrand, der in Österreich hergestellt wurde und dessen Alkoholgehalt zu 100 % aus Weindestillat besteht, kann, sofern er nachstehende Mindestanforderungen erfüllt, als "Österreichischer Qualitätsweinbrand" bezeichnet werden. Österreichischer Qualitätsweinbrand wird aus österreichischem Grundwein erzeugt. Österreichischer Qualitätsweinbrand wird nicht aromatisiert.<sup>2)</sup>

#### 2.2.3.2.2.

Chemisch-analytische Anforderungen

- |  |  |
|--|--|
| a) Alkoholgehalt   | mindestens 36 % vol  |
| b) Titrierbare Säure   | höchstens 3 mval/100 ml r. A.<br>(höchstens 180 mg/100 ml r. A.<br>[als Essigsäure berechnet])                                     |
| c) Flüchtige Ester<br>("Gesamttester"), als<br>Ethylacetat berechnet | mindestens 55 mg/100 ml r. A.  |
| d) Ethylacetat   | höchstens 90 mg/100 ml r. A.   |
| e) (Gesamttester minus<br>Ethylacetat/<br>Gesamttester) x 100        | mindestens 20  |
| f) Gesamttester minus<br>Ethylacetat                                 | mindestens 15 mg/100 ml r. A.  |
| g) Methanol  | höchstens 100 mg/100 ml r. A.<br>(bei Destillaten aus Rotwein kann der<br>Methanolgehalt bis auf 180 mg/100 ml r. A.<br>ansteigen) |



h)	Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 160 mg/100 ml r. A. höchstens 400 mg/100 ml r. A.
i)	1-Butanol	höchstens 5 mg/100 ml r. A.
j)	2-Butanol	höchstens 10 mg/100 ml r. A. <sup>5)</sup>
k)	Gesamtester/Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	höchstens 0,5
l)	Asche	höchstens 0,50 g/l (auf Ware berechnet)
m)	Furfurolreaktion	deutlich positiv
n)	Extrakt (grav.)	höchstens 20 g/l (auf Ware berechnet)

#### 2.2.4. Tresterbrand (Trester)

##### 2.2.4.1.

Tresterbrand wird aus vergorenem und destilliertem Traubentrester - entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser - hergestellt, dem Trub (siehe Verordnung (EG) 1493/99) in einem bestimmten Umfang Verordnung (EWG) 1014/90 Art. 1 - höchstens 25 kg je 100 kg Traubentrester) zugesetzt werden kann. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf nicht mehr als 35 % der Gesamtalkoholmenge des Fertigerzeugnisses ausmachen. Die Destillation wird unter Beigabe von Trester zu weniger als 86 % vol Abtriebsstärke durchgeführt; eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

##### 2.2.4.2.

Chemisch-analytische Anforderungen

a)	Alkoholgehalt Destillat:	weniger als 86 % vol
b)	Alkoholgehalt trinkfertige Ware:	mindestens 37,5 % vol
c)	Flüchtige Bestandteile	mindestens 140 g/hl r.A.
d)	Methanol	höchstens 1000 g/hl r.A.

##### 2.2.4.3.

Die Bezeichnung "GRAPPA" ist italienischen Erzeugnissen vorbehalten.

##### 2.2.4.4.

**Österreichischer Qualitätstresterbrand** wird ohne Zusatz von Trub erzeugt.

##### 2.2.4.5.

**Brand aus Obsttrester** wird durch Gärung des Obstresters und Destillation von diesem - entweder unmittelbar oder durch Zusatz von Wasser - gewonnen.

#### 2.2.4.6. Chemisch-analytische Anforderungen

- |  |  |
|--|--|
| a) Alkoholgehalt<br>Destillat:         | weniger als 86 % vol                     |
| b) Alkoholgehalt<br>trinkfertige Ware: | mindestens 37,5 % vol                    |
| c) Flüchtige Bestandteile              | mindestens 200 g/hl r.A.                 |
| d) Methanol                            | höchstens 1500 g/hl r.A.                 |
| e) Blausäure                           | max. 10 g/hl r.A. (bei Steinobsttrester) |

#### 2.2.4.7.

Die Sachbezeichnung lautet: "Brand aus ....Trester", wobei der Name der verwendeten Obstart vor dem Wort "Trester" eingesetzt wird.

Bei Verwendung unterschiedlicher Obstarten lautet die Sachbezeichnung "Obsttresterbrand".

#### **2.2.5. Hefebrand (Sachbezeichnung „Spirituose“)**

##### 2.2.5.1.

Ausgangsmaterial für Hefebrand ist einwandfreier Weintrub (siehe Verordnung (EG) 1493/99 bzw. Verordnung (EWG) 1014/90 geändert durch Verordnung (EWG) 1180/91 Anhang Pkt. 8) oder Fruchtrub.

##### 2.2.5.2.

Chemisch-analytische Anforderungen

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| a) Alkoholgehalt<br>Destillat:         | weniger als 86 % vol     |
| b) Alkoholgehalt<br>trinkfertige Ware: | mindestens 38 % vol      |
| c) Methanol                            | höchstens 1000 g/hl r.A. |

##### 2.2.5.3.

Die Sachbezeichnung „Spirituose“ kann mit der Zusatzbezeichnung „Hefebrand“ ergänzt werden, der Name des verwendeten Grundstoffes (Fruchtart) wird vorangestellt („....Hefebrand“).

Traditionelle Bezeichnungen wie z. B. "Gelägerbrand" oder "Glögerbrand" können ebenfalls als Zusatzbezeichnung zur Sachbezeichnung "Spirituose" verwendet werden.

#### **2.2.6. Franzbranntwein**

##### 2.2.6.1.

Als „Franzbranntwein“ bezeichnete Produkte fallen nicht unter das vorliegende Codexkapitel.

## 2.3. OBSTBRÄNDE

### 2.3.1. Allgemeine Beschreibung

#### 2.3.1.1.

Obstbrände sind, sofern im folgenden nichts Abweichendes bestimmt ist, Spirituosen,

#### 2.3.1.1.1.

- die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillieren einer frischen, fleischigen Frucht (einschließlich Weintrauben) oder des frischen Mostes dieser Frucht - mit oder ohne Kerne bzw. Steine - gewonnen werden,

#### 2.3.1.1.2.

- die zu weniger als 86 % vol so destilliert werden, daß das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält,

#### 2.3.1.1.3.

- die einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von 200 g/hl r. A. oder mehr aufweisen,

#### 2.3.1.1.4.

- die - soweit nichts anderes bestimmt ist - einen Höchstgehalt an Methanol von 1000 g/hl r.A.<sup>4)</sup> aufweisen

(die Höchstgehalte für Methanol für Edelbrände aus nachstehenden Früchten:

Williamsbirne	1350 g/hl
Rote Ribisel	1350 g/hl
Schwarze Ribisel	1350 g/hl
Vogelbeere	1350 g/hl
Holunder	1350 g/hl
Apfel	1200 g/hl
Birne	1200 g/hl
Mirabelle	1200 g/hl
Zwetschke	1200 g/hl
Pflaume /Kriecherl/Ringlotte	1200 g/hl
Himbeere	1200 g/hl
Brombeere	1200 g/hl
alle anderen Früchte	1000 g/hl (wenn nicht gesondert geregelt)

und

#### 2.3.1.1.5.

- deren Blausäuregehalt bei Steinobstbrand 10 g/hl r. A. nicht überschreitet.

#### 2.3.1.2.

Der Zuckergehalt beträgt höchstens 4 g/l (auf Ware berechnet)<sup>6)</sup>.

Der Alkoholgehalt der Obstbrände beträgt mindestens 37,5 % vol

## 2.3.2. Allgemeine Bezeichnung

### 2.3.2.1.

Obstbrände werden unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als Brand oder Wasser bezeichnet. Bezeichnungen wie "echt", "edel" oder gleichsinnig sind handelsüblich. Erzeugnisse aus Obstwein werden als „Brand aus ...wein“ unter Voranstellung der namensgebenden Frucht bezeichnet

### 2.3.2.2.

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten gemeinsam destilliert, so wird das Erzeugnis als "Obstbrand" oder "Obstler" bezeichnet. Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

### 2.3.2.3.

Ein Hinweis auf ein besonderes Alter ist nur zulässig, wenn die Lagerzeit mindestens 1 Jahr beträgt.

## 2.3.3. Österreichische Qualitätsbrände

### 2.3.3.1. Beschreibung

Zum Hervorheben der traditionell hohen Qualität österreichischer Edelbrände kann ein ungestreckter Edelbrand, wenn er nachstehende Mindestanforderungen erfüllt, als "Österreichischer Qualitätsbrand" bezeichnet werden. "Österreichische Qualitätsbrände" werden nicht aromatisiert.

### 2.3.3.2. Österreichischer Qualitätszwetschkenbrand

#### 2.3.3.2.1.

Chemisch-analytische Anforderungen

- |  |  |
|--|--|
| a) Alkoholgehalt   | mindestens 38,0 % vol                                    |
| b) Titrierbare Säure<br>(als Essigsäure berechnet)                   | höchstens 350 mg/100 ml r. A.                            |
| c) Flüchtige Ester<br>("Gesamttester"), als<br>Ethylacetat berechnet | 125 bis 700 mg/100 ml r. A. <sup>7)</sup>                |
| d) Ethylacetat   | höchstens 630 mg/100 ml r. A. <sup>7)</sup>              |
| e) (Gesamttester<br>minus Ethylacetat<br>/Gesamttester) x 100        | mindestens 10  |
| f) Gesamttester<br>minus Ethylacetat                                 | mindestens 30 mg/100 ml r. A.                            |
| g) Methanol (siehe<br>Erläuterungen zu 2.3.1.1.4.)                   | 400 <sup>8)</sup> bis 1200 mg/100 ml r. A. <sup>4)</sup> |
| h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)                                       | mindestens 100 mg/100 ml r. A.                           |
| i) Fuselalkohol<br>(nC3 + iC4 + iC5)                                 | 150 bis 1500 <sup>9)</sup> mg/100 ml r. A.               |
| j) Gesamttester/höhere<br>Alkohole (iC4 + iC5)                       | höchstens 5,0  |
| k) Asche   | höchstens 0,20 g/l <sup>10)</sup> (auf Ware berechnet)   |

- |    |  |   |
|----|--|---|
| l) | Furfurolreaktion   | deutlich positiv  |
| m) | Extrakt (grav.)  | 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker pro Liter (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup> |
| n) | Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte): | nicht nachweisbar   |
| o) | Benzaldehyd  | höchstens 6,5 mg/100 ml r. A.   |
| p) | Gesamt-Blausäure   | höchstens 10 mg/100 ml r. A.  |

### 2.3.3.3. Österreichischer Qualitätskirschbrand

#### 2.3.3.3.1.

##### Chemisch-analytische Anforderungen

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a) | Alkoholgehalt  | mindestens 38,0 % vol   |
| b) | Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)   | höchstens 350 mg/100 ml r. A.   |
| c) | Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet                          | 100 - 700 <sup>7)</sup> mg/100 ml r. A.   |
| d) | Ethylacetat  | höchstens 560 mg/100 ml r. A. <sup>7)</sup>                                       |
| e) | (Gesamttester minus Ethylacetat / Gesamttester) x 100                                | mindestens 20 <sup>11)</sup>  |
| f) | Gesamttester minus Ethylacetat   | mindestens 20 mg/100 ml r. A.   |
| g) | Methanol (siehe auch Erläuterungen zu 2.3.1.1.4.)                                    | 400 <sup>8)</sup> bis 1000 mg/100 ml r. A.  |
| h) | Höhere Alkohole (iC4 + iC5)  | mindestens 85 mg/100 ml r. A.   |
| i) | 1-Propanol   | höchstens 3000 mg/100 ml r. A. <sup>5)</sup>                                      |
| j) | Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)   | höchstens 6,0   |
| k) | Asche  | höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>                            |
| l) | Furfurolreaktion   | deutlich positiv  |
| m) | Extrakt (grav.)  | höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup> |
| n) | Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte); | nicht nachweisbar   |
| o) | Benzaldehyd  | höchstens 6,5 mg/100 ml r. A.   |
| p) | Gesamt-Blausäure   | höchstens 10 mg/100 ml r. A.  |

### 2.3.3.4. Österreichischer Qualitätsmarillenbrand

#### 2.3.3.4.1.

##### Chemisch-analytische Anforderungen

- |    |  |                               |
|----|--|-------------------------------|
| a) | Alkoholgehalt                                | mindestens 38,0 % vol         |
| b) | Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet) | höchstens 350 mg/100 ml r. A. |

c)	Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	125 bis 700 <sup>7)</sup> mg/100 ml r. A.
d)	Ethylacetat	höchstens 630 mg/100 ml r. A. <sup>7)</sup>
e)	(Gesamttester minus Ethylacetat /Gesamttester) x 100	mindestens 10
f)	Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 30 mg/100 ml r. A.
g)	Methanol (siehe auch 2.3.1.1.4.)	400 <sup>8)</sup> bis 1000 mg/100 ml r. A.
h)	Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 100 mg/100 ml r. A.
i)	Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	150 bis 1500 <sup>9)</sup> mg/100 ml r. A.
j)	Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k)	Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>
l)	Furfurolreaktion	deutlich positiv
m)	Extrakt (grav.)	höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n)	Zusätze von Abrundungs- mitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte):	nicht nachweisbar
o)	Benzaldehyd	höchstens 6,5 mg/100 ml r. A.
p)	Gesamt-Blausäure	höchstens 10 mg/100 ml r. A.

### 2.3.3.5. Sonstige Österreichische Qualitäts-(Steinobst)Brände

#### 2.3.3.5.1.

Sonstige "österreichische Qualitätssteinobstbrände" aus z. B. Mirabellen, Pfirsichen, Dürdln entsprechen sinngemäß den vorgenannten Produkten (Z. 2.3.3.2.-2.3.3.4.).

#### 2.3.3.6. Österreichischer Qualitäts-(Kernobst)Brand

##### 2.3.3.6.1.

Chemisch-analytische Anforderungen

a)	Alkoholgehalt	mindestens 38,0 % vol
b)	Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 mg/100 ml r. A.
c)	Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	100 <sup>12)</sup> bis 700 mg/100 ml r. A.
d)	Ethylacetat	höchstens 630 mg/100 ml r. A.
e)	(Gesamttester minus Ethylacetat /Gesamttester) x 100	mindestens 10

- |    |  |  |
|----|--|--|
| f) | Gesamttester<br>minus Ethylacetat  | mindestens 20 mg/100 ml r. A.  |
| g) | Methanol (siehe auch<br>Erläuterungen zu 2.3.1.1.4)  | 400 <sup>13)</sup> bis 1000 mg/100 ml r.A. <sup>4)</sup>                             |
| h) | Höhere Alkohole (iC4 + iC5)  | mindestens 200 mg/100 ml r. A. <sup>14)</sup>  |
| i) | Gesamttester/höhere<br>Alkohole (iC4 + iC5)  | höchstens 5,0  |
| j) | Asche  | höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>                               |
| k) | Extrakt (grav.)  | höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g<br>Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup> |
| l) | Zusätze von Abrundungs-<br>mitteln (z. B. Sorbit, Glycerin,<br>Fruchtsäfte, Fruchtextrikte): | nicht nachweisbar  |

#### 2.3.3.6.2.

Methanolgehalt:<sup>4)</sup> Äpfel, Birnen, 1200 mg/100 ml r. A.

## 2.4. BEERENBRÄNDE

### 2.4.1. Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

#### 2.4.1.1.

Als "-brand" unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht können ferner Spirituosen bezeichnet werden, die durch Einmischen bestimmter Beeren und sonstiger Früchte (weder Kern- noch Steinobst) wie z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren u. a., die teilweise vergoren oder nicht vergoren sind, in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand oder in einem Destillat und anschließendem Destillieren bei einer Mindestmenge von 100 kg Früchten auf 20 l reinen Alkohol gewonnen werden. Am Etikett ist die zusätzliche Angabe "durch Einmischen und Destillieren gewonnen" anzubringen.

In der Verordnung (EWG) 1014/90, Art. 4. werden die Obstarten wie folgt aufgezählt:

- Brombeeren (*Rubus fruticosus* L.),
- Erdbeeren (*Fragaria* L.),
- Blaubeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),
- Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),
- Johannisbeeren (*Ribes vulgare* Lam.),
- Schlehen (*Prunus spinosa* L.),
- Vogelbeeren (*Sorbus domestica* L.),
- Eberesche (*Sorbus domestica* L.)
- Stechpalme (*Ilex cassine* L.),
- Mehlbeerbaum (*Sorbus torminalis* L.)
- Holunder (*Sambucus nigra* L.),
- Hagebutte (*Rosa canina* L.),
- schwarze Johannisbeere (*Ribes nigrum* L.)





### 3.1.2. ZWETSCHKENSCHNAPS

#### 3.1.2.1.

Chemisch-analytische Anforderungen (Destillatanteil 33 %)

a)	Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
b)	Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 120 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>
c)	Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	42 bis 233 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 7)
d)	Ethylacetat	höchstens 210 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 7)
e)	(Gesamttester minus Ethylacetat /Gesamttester) x 100	mindestens 10
f)	Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 10 mg/100 ml r. A. 133 <sup>8)</sup> bis 530 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 16)
g)	Methanol	
h)	Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 40 mg/100 ml r. A.
i)	Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	50 bis 500 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 9)
j)	Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k)	Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>
l)	Furfurolreaktion	positiv
m)	Extrakt (grav.)	höchstens 5,0 g/l - davon höchstens 4,0 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n)	Zusätze von Abrundungs- mitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte):	nicht nachweisbar
o)	Benzaldehyd	höchstens 2,2 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>
p)	Gesamt-Blausäure	höchstens 3,5 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>

### 3.1.3. KIRSCHENSCHNAPS

#### 3.1.3.1.

Chemisch-analytische Anforderungen (Destillatanteil 33 %)

a)	Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
b)	Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 120 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>
c)	Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	33 bis 233 <sup>17)</sup> 7) mg/100 ml r. A.
d)	Ethylacetat	höchstens 187 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 7)
e)	(Gesamttester minus Ethylacetat /Gesamttester) x 100	mindestens 20 <sup>18)</sup>
f)	Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 7 mg/100 ml r. A.
g)	Methanol	133 <sup>8)</sup> bis 530 <sup>17)</sup> 16) mg/100 ml r. A.

h)	Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 28 mg/100 ml r. A.
i)	1-Propanol	höchstens 1000 mg/100 ml r. A. <sup>5) 17)</sup>
j)	Gesamtester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 6,0
k)	Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>
l)	Furfurolreaktion	positiv
m)	Extrakt (grav.)	höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n)	Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsaft, Fruchtsaftextrakte):	nicht nachweisbar
o)	Benzaldehyd	höchstens 2,2 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>
p)	Gesamt-Blausäure	höchstens 3,5 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>

### 3.1.4. MARILLENSCHNAPS

#### 3.1.4.1.

Chemisch-analytische Anforderungen (Destillatanteil 33 %)

a)	Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
b)	Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 120 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>
c)	Flüchtige Ester ("Gesamtester"), als Ethylacetat berechnet	42 bis 233 <sup>17)</sup> 7) mg/100 ml r. A.
d)	Ethylacetat	höchstens 210 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 7)
e)	(Gesamtester minus Ethylacetat /Gesamtester) x 100	mindestens 10
f)	Gesamtester minus Ethylacetat	mindestens 10 mg/100 ml r. A.
g)	Methanol	133 <sup>8)</sup> bis 530 <sup>17)</sup> 16) mg/100 ml r. A.
h)	Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 33 mg/100 ml r. A.
i)	Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	50 bis 500 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup> 12)
j)	Gesamtester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k)	Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>
l)	Furfurolreaktion	deutlich positiv
m)	Extrakt (grav.)	höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n)	Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte):	nicht nachweisbar
o)	Benzaldehyd	höchstens 2,2 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>
p)	Gesamt-Blausäure	höchstens 3,5 mg/100 ml r. A. <sup>17)</sup>

### 3.1.5. SONSTIGE STEINOBSCHNÄPSE

#### 3.1.5.1.

Sonstige Steinobstschnäpse z. B. aus Mirabellen, Pfirsichen, Dürdln, entsprechen sinngemäß den vorgenannten Produkten (Z. 3.1.2.-3.1.4.).

### 3.1.6. KERNOBSTSCHNAPS

#### 3.1.6.1.

Chemisch-analytische Anforderungen

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a) | Alkoholgehalt  | mindestens 35 % vol  |
| b) | Titrierbare Säure<br>(als Essigsäure berechnet)  | höchstens 120 <sup>17)</sup> mg/100 ml r. A.   |
| c) | Flüchtige Ester<br>("Gesamttester"), als<br>Ethylacetat berechnet                            | 33 <sup>12)</sup> bis 233 <sup>17)</sup> mg/100 ml r. A.                             |
| d) | Ethylacetat  | höchstens 210 <sup>17)</sup> mg/100 ml r. A.   |
| e) | (Gesamttester<br>minus Ethylacetat<br>/Gesamttester) x 100                                   | mindestens 10  |
| f) | Gesamttester<br>minus Ethylacetat  | mindestens 7 mg/100 ml r. A.   |
| g) | Methanol   | 133 <sup>13)</sup> bis 530 <sup>17)</sup> 16) mg/100 ml r. A.                        |
| h) | Höhere Alkohole (iC4 + iC5)  | mindestens 66 <sup>19)</sup> mg/100 ml r. A.   |
| i) | Gesamttester<br>/höhere Alkohole (iC4 + iC5)   | höchstens 5,0  |
| j) | Asche  | höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>                               |
| k) | Extrakt (grav.)  | höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker/l<br>(auf Ware berechnet) <sup>6)</sup> |
| l) | Zusätze von Abrundungs-<br>mitteln (z. B. Sorbit, Glycerin,<br>Fruchtsäfte, Fruchtextrakte): | nicht nachweisbar  |

### 3.2. OBSTSPIRITUOSEN

#### 3.2.1.

Obstspirituosen werden durch Einmischen einer Frucht in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder in Brand gewonnen. Es werden mindestens 5 kg Frucht je 20 l r. A. verwendet

#### 3.2.1.1.

Das derart hergestellte Getränk wird als "Spirituose" unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet.

#### 3.2.1.2.

Eine obstbrandähnliche Aufmachung, die zur Täuschung geeignet ist, wird nicht verwendet.

#### 3.2.2. Chemisch-analytische Anforderungen

Mindestalkoholgehalt: 25 % vol

## **4. SPIRITUOSEN NACH BESONDEREN ODER TRADITIONELLEN VERFAHREN**

### **4.1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG**

#### 4.1.1.

Unter diesen Erzeugnissen versteht man solche, die aus schwer vergärbaren oder auch zuckerarmen Rohstoffen (Maischen) gewonnen werden, und zwar durch Destillation einer vergorenen Maische mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder durch Destillation eines alkoholischen Ansatzes unvergorener Rohstoffe. Ferner gehören hierher bestimmte Erzeugnisse, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden und seit über 30 Jahren am Weltmarkt Eingang gefunden haben.

### **4.2. GEISTE**

#### 4.2.1.

Nachfolgend angeführte (zuckerarme) Früchte, die bei der Vergärung eine geringe Alkoholausbeute ergeben oder deren Aroma durch die Vermaischung (Vergärung) verändert werden könnte, können mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs versetzt und nach einer angemessenen Einwirkungszeit einer Destillation unterzogen werden. Als aromagebende Ausgangsprodukte finden z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Ribisel (Johannisbeeren), Ebereschen (Vogelbeeren), Dirndl (Kornelkirschen) und Hollerbeeren (Holunderbeeren) Verwendung.

#### 4.2.2.

Diese Spirituosen tragen das Wort „Geist“ in Verbindung mit dem Namen des aromagebenden Rohstoffes, z. B. „Himbeergeist“, „Erdbeergeist“ usw.

#### 4.2.3.

Neben den in Z. 4.2.1. genannten Rohstoffen werden auch Pflanzenteile bzw. Früchte von Melisse, Sellerie, Zirbe (Zirbel, Zirbl) u. dgl. verwendet. Solche Erzeugnisse werden unter dem Namen des betreffenden Ausgangsmaterials ebenfalls in Verbindung mit der Silbe "Geist" in den Verkehr gebracht. Diese Erzeugnisse müssen den charakteristischen Geruch und Geschmack des Ausgangsmaterials in angemessener Stärke erkennen lassen.

#### 4.2.4.

Stein- oder Kernobst wird nicht verwendet.

#### 4.2.5. Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt mindestens 35 % vol

### 4.3. RUM

#### 4.3.1.

Rum ist ein charakteristischer Brandwein, der vorwiegend in den Zuckerrohranbaugebieten - unter anderem in Jamaika, Kuba, Barbados, Puerto Rico, Guayana, Mauritius, Martinique und Madagaskar - aus Rohmelasse und anderen Rückständen der Zuckerrohrverarbeitung gewonnen wird. Bei der Vergärung kann auch Rum-Dunder (Rum-Schlempe) mitverarbeitet werden.

#### 4.3.2.

Durch die in den verschiedenen Herstellungsländern üblichen unterschiedlichen Verfahren enthält das Destillat typische Geruchs- und Geschmacksstoffe, die zum Teil aus den Rohstoffen stammen, zum Teil während der Gärung und Destillation gebildet werden, wobei jedoch - regional und durch die Technologie der Destillation bedingt - große Verschiedenheiten im Geschmack, Intensität und in den chemischen Werten auftreten.

#### 4.3.3.

Die ausschließlich aus der alkoholischen Gärung und der Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnenen Spirituose, die die besonderen Aromamerkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Stoffen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist, kann als "hocharomatisch" bezeichnet werden.

#### 4.3.4.

Ein hochrektifiziertes Erzeugnis mit weniger als 50 mg Ester auf 100 ml reiner Alkohol kann als "leichter Rum" oder "Light-Rum" bezeichnet werden.

#### 4.3.5.

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt
- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Destillat:         | weniger als 96 % vol  |
| Trinkfertige Ware: | mindestens 37,5 % vol |

### 4.4. RUM-VERSCHNITT

entfällt

### 4.5. KORNBRAND

Beschreibung

#### 4.5.1.

Unter der Bezeichnung "Kornbrand" oder „Korn“ darf nur ein Brand in den Verkehr gebracht werden, der im deutschsprachigen Raum traditionell ausschließlich aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen ohne Zugabe von Zusatzstoffen hergestellt und nicht im Würzeverfahren gewonnen wurde. Er lässt noch die charakteristischen Geschmacksmerkmale des Ausgangsstoffes erkennen.

#### 4.5.2.

##### Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt: Abtriebsstärke höchstens 95 % vol  
Ansatzkorn: mindestens 50 % vol  
Trinkfertige Ware: Kornbrand mindestens 37,5 % vol  
Korn mindestens 32 % vol
- b) Zusätze von Abrundungs-  
mittel (z. B. Sorbit, Glycerin,  
Fruchtsäfte, Fruchtextrakte): nicht nachweisbar

#### 4.5.3.

Die Abbildung von Ähren ist handelsüblich.

## 4.6. WACHOLDER

#### 4.6.1.

Wacholder ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, oder Getreidebrand oder Getreidedestillat unter Hinzufügen von Wacholderdestillat, Wacholderdestillationsprodukt, Wacholderlutter, Wacholderfeinbrand oder durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren hergestellt wird. Als Zusatzbezeichnung kann auch Kranawitter oder Borovicka verwendet werden.

#### 4.6.2.

Wacholderlutter wird wie folgt hergestellt: Die gemahlene Wacholderbeeren werden unter Zusatz von Wasser vergoren. Aus dieser Maische wird in einer ersten Destillation (Abtrieb) Wacholderlutter als Rohbrand gewonnen. Wacholderlutter ist ein Halbprodukt und nicht für den direkten Genuß bestimmt. Der so gewonnene Lutter kann vor einer allfälligen Feinbranddestillation mit gebrannter Magnesia behandelt und über ein geeignetes Filtermittel blank filtriert werden.

#### 4.6.3.

Ein Wacholderdestillationsprodukt wird durch Destillation von Wacholderbeeren mit verdünntem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus Wacholdermaische, der vor der Destillation Ethylalkohol zugesetzt wurde, gewonnen. Aromatisieren mit natürlichen oder naturidentischen Stoffen ist handelsüblich.

#### 4.6.4.

Geruch und Geschmack des Fertigproduktes lassen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form, die Merkmale der Wacholderbeere erkennen.

#### 4.6.5.

Teile des Wacholderstrauches können abgebildet werden.

#### 4.6.6.

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 % vol

## **4.7. SPIRITUOSE MIT WACHOLDER**

### **4.7.1.**

Spirituose mit Wacholder, die Spirituose, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidebrand und/oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen wird.

Andere natürliche Aromastoffe und/oder naturidentische Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffern i) und ii) der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) derselben Richtlinie und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.

Falls die Wacholdernote in Geruch und Geschmack noch erkennbar ist, können Abbildungen von Teilen des Wacholderstrauches verwendet werden. Produkte, die als „Genever“ bezeichnet sind, entsprechen den Bestimmungen der Verordnung (EWG) 1576/89.

### **4.7.2.**

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 35 % vol

## **4.8. GIN**

### **4.8.1.**

Gin ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderdestillat oder aromagebenden Stoffen hergestellt wird.

### **4.8.2.**

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 % vol

## **4.9. STEINHÄGER**

Entfällt <sup>23)</sup>

## **4.10. AQUAVIT**

### **4.10.1.**

Aquavit wird durch Destillation eines Ansatzes von Kümmel unter Beigabe von verschiedenen Gewürzen wie Fenchel und Anis oder Kräutern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen. Der Zusatz von natürlichen oder naturidenten Aromenstoffen ist handelsüblich. Das so erhaltene Destillationsprodukt kann entweder als solches oder vermischt mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden.

Die Aromatisierung muß mit einem Kräuter- oder Gewürzdestillat vorgenommen werden. Ein wesentlicher Teil des Aromas muß aus der Destillation von Kümmelsamen und/oder Dillsamen stammen. Der Zusatz von ätherischen Ölen ist unzulässig.

Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.

Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g/100 ml betragen.

#### 4.10.2.

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 % vol

### 4.11. ENZIAN

#### 4.11.1.

Enzian ist die aus einem Enziandestillationsprodukt oder Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

#### 4.11.2.

Die Abbildung von blauen Enzianblüten ist handelsüblich.

#### 4.11.3.

Chemisch-analytische Anforderungen

- |                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| a) Alkoholgehalt | mindestens 37,5 % vol          |
| b) Methanol      | höchstens 1500 mg/100 ml r. A. |

### 4.12. WHISKY (Whiskey)

#### 4.12.1.

Unter Whisky (Whiskey) versteht man Getreidebrände bestimmter Herkunft und traditioneller Herstellungsweise. Rohstoffe sind sowohl gemälzte als auch ungemälzte Getreidearten. Man unterscheidet der Herkunft nach vorwiegend: Schottischen, Irischen, Amerikanischen und Kanadischen Whisky. Die Herkunft wird durch ein amtliches Ursprungszeugnis nachgewiesen.

#### 4.12.2.

Whisky ist die Spirituose, die durch Destillieren aus Getreidemaische gewonnen wird,

- die durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert,
- mit Hefe vergoren,
- zu weniger als 94,8 % vol so destilliert worden ist, daß das Destillationserzeugnis das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist und
- die mindestens 3 Jahre lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern gereift ist.

#### 4.12.3.

Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt trinkfertige Ware:	mindestens 40 % vol
-------------------------------------	---------------------





## 4.16. WODKA

### 4.16.1.

Wodka ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs allenfalls durch Rektifikation oder durch Filtrieren über Aktivkohle - gegebenenfalls mit anschließender einfacher Destillation - oder eine gleichwertige Behandlung gewonnen wird, welche die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe selektiv abschwächt. Durch Zusatz von Aromastoffen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften, insbesondere ein weicher Geschmack, verliehen werden.

### 4.16.2.

Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt mindestens 37,5 % vol

## 4.17. INLÄNDERRUM

### 4.17.1.

Allgemeine Bezeichnung und Beschreibung.

#### 4.17.1.1.

Inländerrum ist ein Produkt alter österreichischer Tradition und wird seit dem frühesten 19. Jahrhundert in Österreich erzeugt und hat sich seither völlig eigenständig entwickelt und ist als „inländische“ österreichische Spezialität zu einem wesentlichen Bestandteil der Produktpalette jeden Herstellers geworden. Inländerrum ist ein Produkt „sui generis“ mit typisch arteigener Geschmacksrichtung und wird aufgrund seiner besonderen organoleptischen Eigenschaften vorwiegend zum „Aromatisieren“ von Tee, Punsch, Backwaren und dgl. verwendet.

#### 4.17.1.2.

Inländerrum wird aus Rum (gem. Verordnung EWG 1576/89, und somit auf Rohstoffbasis von aus der Verarbeitung von Zuckerrohr stammender Melasse, Sirup oder anderen Rückständen der Zuckerrohrverarbeitung) und Inländerrumessenz (Destillationsverfahren) allenfalls unter Mitverwendung anderer arttypisch abrundender Stoffe ausschließlich in Österreich hergestellt.

#### 4.17.1.3.

Die Sachbezeichnung lautet: „Spirituose“. Um der Zusatzbezeichnung „Inländerrum“ gerecht zu werden und um den typisch österreichischen Charakter dieses Produktes zu gewährleisten, somit um die Vorgabe des Artikels 1 (3) lit. I der Verordnung EWG 1576/89 zu erfüllen, finden alle Phasen des Herstellungsverfahrens, die dem Inländerrum seinen Charakter und seine wesentlichen endgültigen Eigenschaften geben, einschliesslich der Fertigstellung in Österreich statt.

Die Herkunft der alkoholbildenden Stoffe ist hiebei unerheblich. Die Destillation der als Alkoholbasis dienenden Rohstoffe wird in Österreich vorgenommen.

### 4.17.2.

Chemisch-analytische Anforderungen.

#### 4.17.2.1.

Inländerrum darf gefärbt werden.

#### 4.17.2.2.

Alkoholgehalt mindestens 38 % vol

#### 4.17.2.3.

Die alkoholische Basis des Inländerrums ist ein hochrektifizierter Rum, wobei das Destillat mit weniger als 96 % vol Alkohol abgetrieben wird.<sup>22)</sup>

### 4.17.3. TEEINLÄNDERRUM

Inländerrum kann, wenn Rum degustativ deutlich hervortritt, mit der Sachbezeichnung „Spirituose“ und der Zusatzbezeichnung „Teeinländerrum“ auf der Hauptetikette im Sichtfeld deutlich sicht- und lesbar, in einer jede Täuschung ausschließenden Weise, bezeichnet werden.

Im Falle einer Wortteilung wird der unmittelbare Zusammenhang der Sachbezeichnung gewahrt.

### 4.17.4. SCHANKINLÄNDERRUM

#### 4.17.4.1.

"Schankinländerrum" ist vornehmlich zur Weiterverarbeitung oder für den unmittelbaren Genuß in Schankbetrieben bestimmt.

#### 4.17.4.2.

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 22,5 % vol.

#### 4.17.4.3.

Eine Aufmachung, die zur Täuschung geeignet ist, wird nicht verwendet.

#### 4.17.4.4.

Die Sachbezeichnung lautet „Spirituose“.

#### 4.17.5.

Um jeder Verwechslung mit Rum gemäß Verordnung EWG 1576/89 vorzubeugen, erfolgen keine Hinweise auf überseeische Herkunft in Wort und Bild (wie auf Palmen, Schiffe, Farbige, Rumfässer, Sombreros und dgl.)

## 4.18. BIERBRAND

### 4.18.1. Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die aus verkehrsfähigem Bier (Codexkapitel B 13) durch unmittelbare Destillation mit einem Alkoholgehalt von weniger als 86 % vol in einer Weise gewonnen wird, daß das Destillat arttypische organoleptische Eigenschaften aufweist.

Die Sachbezeichnung lautet „Spirituose“.

#### 4.18.1.1.

Alkoholgehalt mindestens 38 % vol

## 4.18.2. Österreichischer Qualitätsbierbrand

Österreichischer Qualitätsbierbrand besteht zu 100 % aus Destillat und wird weder gefärbt noch aromatisiert. Die Abtriebsstärke beträgt weniger als 86 % vol. Die Biersorte kann in der Sachbezeichnung angegeben werden (z. B. österreichischer Qualitätsbockbierbrand).

### 4.18.2.1.

Alkoholgehalt mindestens 38 % vol

Flüchtige Ester (Gesamttester) als Ethylacetat berechnet: mind. 50 mg/100 ml r.A.

Ethylacetat: höchstens 50 mg/100 ml r.A.

Gesamttester - Ethylacetat/Gesamttester x 100: mind. 20

Gesamttester - Ethylacetat: mind. 15 mg/100 ml r.A.

Methanol: höchstens 120 mg/100 ml r.A.

Höhere Alkohole (iC4+iC5): mind. 130 mg/100 ml r.A.

Gesamttester/Fuselalkohole (nC3+iC4+iC5): höchstens 0,5

## 4.19. SPIRITUOSENGEMISCHE

### 4.19.1.

Mischungen von mehreren Destillaten bzw. Mischungen von den in den Abschnitten 2. bis 4. definierten gebrannten geistigen Getränken sind nach der EU Verordnung 2675/94 vom 3. 11. 1994 unter der Sachbezeichnung "Spirituose" bzw. "alkoholisches Getränk" zu subsumieren.

Die Sachbezeichnung "Spirituose" bzw. "alkoholisches Getränk" muß an gut sichtbarer Stelle auf der Etiketle ohne jeden weiteren Hinweis deutlich erkennbar und leicht lesbar angeordnet sein.

### 4.19.2.

Außerhalb der Sachbezeichnung darf auf **einen** Gattungsbegriff Bezug genommen werden. Dieser Gattungsbegriff muß im Blickfeld der Auflistung der alkoholischen Bestandteile (Mischungsverhältnis) liegen und muß als Überschrift die Bezeichnung "Spirituosengemisch" tragen.

Die alkoholischen Bestandteile werden in % vol des gesamten Alkoholgehaltes in absteigender Reihenfolge angeführt.

### 4.19.3.

Die Buchstaben des Gattungsbegriffes müssen von gleicher Art und Farbe der Sachbezeichnung sein; sie dürfen jedoch nur halb so groß wie die Buchstaben der Sachbezeichnung sein.

## 5. SPIRITUOSEN

### 5.1.

Spirituosen, die nicht den definierten Spezifikationen dieses Kapitels (Abschnitt 2 bis 4, ausgenommen 3.1. sowie 6 - 8) entsprechen, dürfen die dort genannten Bezeichnungen nicht tragen. Sie müssen als "Spirituose" oder "alkoholische Getränke" bezeichnet werden, dieses ist insbesondere der auf Trinkstärke herabgesetzte Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entweder nicht aromatisiert, aromatisiert, auch mit flüssigen Lebensmitteln gemischt unter Umständen besonders gereinigt ist und einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol aufweist.

### 5.2.

Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt

Kontuszowka, Stanislauer: Bitter, Bitterbranntweine und sonstige:	mindestens 37,5 % vol  mindestens 15 % vol
---	--

### 5.3.

Diese Produkte tragen auf der Hauptetikette im Sichtfeld deutlich sicht- und lesbar die Bezeichnung "Spirituose", neben einer allfälligen Phantasiebezeichnung wie Kontuszowka oder Stanislauer. Bitter werden als solche bezeichnet, die zusätzliche Bezeichnung "Spirituose" ist nicht erforderlich.

Mit der Zusatzbezeichnung "Nußschnaps" werden nach den verschiedensten Rezepturen hergestellte Spirituosen bezeichnet, deren charakteristischer Geschmack aus der Verwendung von grünen Nüssen (Walnüssen) stammt.

### 5.4.

Die neben den vorgeschriebenen Sachbezeichnungen (Spirituose, alkoholisches Getränk, Bitter) verwendeten Phantasiebezeichnungen dürfen, soweit nicht besonders geregelt, nicht die Begriffe "-brand", "-geist" oder "-wasser" enthalten. Wörtliche oder bildliche Hinweise auf Edelbranntweine bzw. Fruchtamen und dgl. sind nicht üblich. Weinbrandähnliche, obstbrandähnliche oder inländerrum-ähnliche Aufmachungen, die zur Täuschung geeignet sind, sind unzulässig.

## 6. LIKÖRE

### 6.1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG

#### 6.1.1.

Liköre sind versüßte Spirituosen, die unter Verwendung von Zucker, geeigneten Zuckerarten oder Honig hergestellt werden. Weiters können nachstehende Stoffe verwendet werden: Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder andere alkoholische Flüssigkeiten wie Edelbranntweine, Geiste, Spritdurchzüge, alkoholische Auszüge, Destillate, Wein, Obstwein, frische Früchte, eingelegte und getrocknete Früchte, Fruchtpasten, Fruchtsäfte, Kräuter, Eier, Kakao, Kaffee, Tee, Milch, Schokolade usw., natürliche Aromen, Aromen aus naturidenten Aromastoffen (Ausnahme siehe 6.1.9), spezielle Zusätze wie Genußsäuren, Blattgold usw.

6.1.2.

Der Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt 100 g/l.

6.1.3.

Der Fruchtsaftanteil bei als „Fruchtsaftlikör“ bezeichneten Produkten beträgt mindestens 20 l Fruchtsaft pro 100 l Fertigerzeugnis.

6.1.4.

Für Enzianlikör, der ausschließlich mit natürlichem Aroma bereitet wird, beträgt der Mindestzuckergehalt 80 g/l.

6.1.5.

Für Kirschlikör, dessen Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand besteht, beträgt der Mindestzuckergehalt 70 g/l.

6.1.6.

Die Bezeichnung "-Creme" mit vorangestellter Bezeichnung der betreffenden Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes mit Ausnahme von Milcherzeugnissen ist Likören mit einem Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 250 g/l vorbehalten.

6.1.7.

Die Bezeichnung "Cassiscreme" ist den Likören aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g/l vorbehalten.

6.1.8.

Liköre dürfen nur mit natürlichen sowie naturidenten (Ausnahme siehe 6.1.9) Aromastoffen aromatisiert werden.

6.1.9.

Für nachstehende Liköre werden jedoch naturidente Aromastoffe nicht verwendet:

6.1.9.1.

Liköre (oder Cremes) aus folgenden Früchten:

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| - Ananas                  | Heidelbeeren            |
| - schwarze Johannisbeeren | Zitrusfrüchte           |
| - Kirschen                | Sanddorn                |
| - Himbeeren               | Preiselbeeren           |
| - Brombeeren              | Moosbeeren              |
| - Moltebeeren             | amerikanische Taubeeren |

6.1.9.2.

Liköre aus folgenden Pflanzen:

- |          |          |
|----------|----------|
| - Minze  | Beifuß   |
| - Enzian | Wundklee |
| - Anis   |          |

## **6.2. EIERLIKÖR**

Eierlikör ist die Spirituose, aromatisiert oder nicht, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteil hochwertiges Eigelb (kein Trockeneigelb oder kein chemisch konserviertes Eigelb), Eiweiß und Zucker oder Honig enthält. Sie enthält mindestens 150 g Zucker oder Honig pro Liter. Das Enderzeugnis enthält mindestens 140 g Eigelb pro Liter.

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 14 % vol. Bei Eierlikör kann die Zusatzbezeichnung EIERWEINBRAND verwendet werden, wenn der Alkoholanteil zu 100 % aus Weindestillat besteht.

## **6.3. LIKÖR MIT EIZUSATZ**

Likör mit Eizusatz ist die Spirituose, aromatisiert oder nicht, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als charakteristische Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiß und Zucker oder Honig enthält. Sie enthält mindestens 150 g Zucker oder Honig pro Liter. Das Enderzeugnis enthält mindestens 70 g Eigelb pro Liter.

## **6.4. EIERCOCKTAIL**

Ein Likör, der mindestens 70 g Eigelb pro Liter Fertigerzeugnis enthält, darf die Zusatzbezeichnung „Eiercocktail“ tragen.

## **7. AROMALIKÖRE**

entfällt

## **8. JÄGERTEE-KONZENTRAT**

8.1.

Unter "Jägertee-Konzentrat (Extrakt)", "Jagertee-Konzentrat (Extrakt)" oder "Jagatee-Extrakt (Konzentrat)" sind likör-artige, Tee-Extrakt- und rumessenzhaltige Zubereitungen unterschiedlicher Geschmacksrichtungen, die zur Verdünnung mit heißem Wasser oder Tee vorgesehen sind. Zur besonderen Geschmacksgebung werden aromatisierende Stoffe wie Jamaica-Rum, Arrak, Obst- und andere Destillate bzw. Destillationsprodukte, geringe Mengen ätherischer Öle und dergleichen zugesetzt. Auch eine Beigabe von Obstsaften oder Destillationsprodukte aus Schalen von Zitrusfrüchten ist handelsüblich. Dadurch unterscheidet sich "Jägertee-Extrakt" in Geruch und Geschmack von Inländerrum und Schankrum.

8.2.

Wird auf die Verwendung von Wein hingewiesen, so enthält das Produkt je 100 Liter 20 Liter Wein und unterscheidet sich in Geruch und Geschmack deutlich von diesem.

8.3.

"Jägertee-Konzentrat" ist nicht für den unmittelbaren Genuß bestimmt. Auf das Verdünnungsverhältnis (z. B. "1 : 3 zu verdünnen") zur Herstellung der trinkfertigen Zubereitung wird deutlich sicht- und lesbar hingewiesen.

8.4.

Alkoholgehalt:	mindestens 22,5 % vol
Zuckergehalt:	mindestens 100 g/l.

8.5.

Jägertee, der am Ort seiner Verabreichung hergestellt wird, fällt nicht unter dieses Kapitel, ebenso wenig wie Lieferungen von Vormischungen an das zubereitende Gast- und Schankgewerbe.



## **9. BEURTEILUNG**

### **9.1. ALLGEMEINE BEURTEILUNGSHINWEISE**

- 9.1.1.** Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für Waren dieses Kapitels typisch sind. Bei der Beurteilung sind jedoch auch die allgemeinen Beurteilungsgrundsätze des Codexkapitels A 3 heranzuziehen.

### **9.2. GESUNDHEITSSCHÄDLICHKEIT**

Als gesundheitsschädlich sind zu beurteilen:

- 9.2.1.** Spirituosen, die Benzaldehyd, Blausäure, Methanol oder Fuselöle oder sonstige Stoffe (Vergleich insbesondere Anhang II Aromenverordnung) in gesundheitsschädlichen Mengen enthalten.

### **9.3. VERDORBENHEIT**

Als verdorben sind zu beurteilen:

- 9.3.1.** Spirituosen, deren Geruch oder Geschmack stark fehlerhaft oder die ekelerregend oder verunreinigt sind;
- 9.3.2.** Weindestillat, das entgegen dem Absatz 2.2.1.1. hergestellt wurde und einen Essig- oder Milchsäurestich aufweist;
- 9.3.3.** Eierlikör (Eiercocktail), der nicht aus Eigelb einwandfreier Hühnereier hergestellt wurde.

### **9.4. NACHMACHUNG**

Als nachgemacht sind zu beurteilen:

- 9.4.1.** Spirituosen, die nicht nach den Richtlinien dieses Kapitels hergestellt wurden und eine Spirituose einer anderen Kategorie vortäuschen.

## **9.5. VERFÄLSCHUNG**

Als verfälscht sind zu beurteilen:

- 9.5.1.** Spirituosen, die den jeweiligen chemisch-analytischen<sup>1</sup> oder sensorischen Anforderungen nicht entsprechen;
- 9.5.2.** Spirituosen, deren Aufmachung auf eine höhere Qualitätsstufe hinweist, ohne die entsprechenden Anforderungen zu erfüllen, sofern nicht bloß eine Falschbezeichnung vorliegt;
- 9.5.3.** Spirituosen, bei denen der Mindestalkoholgehalt um mind. 3% vol<sup>2</sup> unterschritten wird;
- 9.5.4.** Spirituosen, deren Alkohol nicht ausschließlich aus landwirtschaftlichen Rohstoffen im Sinne des Anhanges I der römischen Verträge gewonnen wurde;
- 9.5.5.** ausländische Spirituosen, an die in ihrem Erzeugungsland hinsichtlich ihrer Herstellung oder geographischen Bezeichnungen höhere als die in diesem Kapitel festgelegten Anforderungen gestellt werden und diese nicht eingehalten werden;
- 9.5.6.** Edelbrände, denen Alkohol fremder Herkunft zugesetzt wurde;
- 9.5.7.** Spirituosen, denen sogenannte Branntweinschärfen oder drastisch wirkende Stoffe zugesetzt wurden; sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt;
- 9.5.8.** Spirituosen, die nicht nach den in diesem Kapitel für sie genannten Verfahrensarten hergestellt wurden;
- 9.5.9.** Weinbrand, dessen Weindestillatanteil weniger als 50 % beträgt;
- 9.5.10.** Weindestillat, das nicht aus Brennwein oder aus für Brennzwecke geeignetem Wein hergestellt wurde;

---

<sup>1</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die VO (EWG) 1576/89 i.d.g.F. zu beanstanden.

<sup>2</sup> Der Prozentsatz von 3% vol wurde gewählt, weil nach Ansicht der Codexunterkommission unter Berücksichtigung aller Unsicherheiten und der guten Herstellungspraxis eine größere Abweichung nicht mehr als Falschbezeichnung beurteilt werden kann.

- 9.5.11. Weindestillat, dessen Ausgangsprodukt (Brennwein oder Wein) fremde Hefe (Geläger), Geläger- oder Tresterwein zugesetzt wurde;
- 9.5.12. Weinbrand, dem andere als in Z. 2.2.3.1.3. – Z. 2.2.3.1.5 genannte Typage-Stoffe zur Bonifizierung zugesetzt wurden;
- 9.5.13. Weinbrand, der einen der in Z. 2.2.3.1.7. genannten Stoffe enthält;
- 9.5.14. Tresterbrand, der nicht den Anforderungen der Z. 2.2.4.1. entspricht;
- 9.5.15. Edelbrände, denen mehr als 4 g Zucker pro Liter zugesetzt wurden;
- 9.5.16. ein als "Österreichischer Qualitätsbrand" bzw. als „Österreichischer Qualitäts-Beerenbrand“ bezeichneter Edelbrand, dessen Alkoholgehalt nicht zu 100 % aus Destillat besteht;
- 9.5.17. Obstbrände, die nicht den Anforderungen der Z. 2.3.1.1.1. – Z. 2.3.1.2. entsprechen;
- 9.5.18. als sortenrein bezeichnete Obstbrände, die nicht ausschließlich aus der namengebenden Obstsorte hergestellt wurden;
- 9.5.19. Österreichischer Qualitätsobstbrand oder Obstbrand, dem naturidentische oder künstliche Aromen zugesetzt wurden;
- 9.5.20. Österreichischer Qualitätsobstbrand oder Obstbrand, der den charakteristischen Geruch und Geschmack des jeweiligen Ausgangsproduktes (sowohl bei der Sinnenprüfung des Fertigproduktes als auch bei der Prüfung der durch fraktionierte Destillation gewonnenen Teilmengen) nicht in ausreichendem Maße erkennen lässt;
- 9.5.21. Obstbrand oder Obstschnaps, der den charakteristischen Geruch und Geschmack des jeweiligen Ausgangsproduktes (sowohl bei der Sinnenprüfung des Fertigproduktes als auch bei der Prüfung der durch fraktionierte Destillation gewonnenen Teilmengen) nicht in ausreichendem Maße erkennen lässt;
- 9.5.22. Obstschnaps, dem naturidentische oder künstliche Aromen zugesetzt wurden;
- 9.5.23. Obstschnaps, dessen Destillatanteil weniger als 33 % beträgt;

- 9.5.24. Obstschnaps mit hervorhebender Bezeichnung, dessen Destillatanteil weniger als 50 % beträgt;
- 9.5.25. Spirituosen des Abschnitt 4, die nicht den dort genannten Voraussetzungen entsprechen;
- 9.5.26. Geiste, die nicht den charakteristischen Geruch und Geschmack des Ausgangsmaterials, auch im Ergebnis der fraktionierten Destillation, in ausreichendem Maße erkennen lassen;
- 9.5.27. Kornbrand, der nicht ausschließlich aus zugelassenem (Z. 4.5.1.) Getreide gewonnen oder im Würzeverfahren hergestellt wurde;
- 9.5.28. Whisky, der nicht den Anforderungen der Z. 4.12.2. entspricht;
- 9.5.29. Inländerrum, Schankinländerrum und Teeinländerrum, deren Alkoholbasis nicht ausschließlich aus in Österreich hergestelltem Rum besteht.
- 9.5.30. Bierbrand, der nicht den Anforderungen der Z. 4.18. entspricht;
- 9.5.31. Fruchtsaftliköre, die weniger als 20 Liter Fruchtrohsaft oder die äquivalente Menge an Fruchtsaftkonzentrat pro 100 Liter Fertigware enthalten;
- 9.5.32. Fruchtsaftliköre, deren verwendete Fruchtrohsäfte bzw. Fruchtsaftkonzentrate nicht den Anforderungen des Codexkapitels B 7 entsprechen;
- 9.5.33. Liköre, die im Endprodukt die charakteristischen Eigenschaften der Frucht, nach der sie bezeichnet sind, vor allem deren Geruch und Geschmack, nicht deutlich erkennen lassen;
- 9.5.34. Goldwasser oder Liköre, die in ihrer Bezeichnung das Wort "Gold" enthalten, jedoch nicht aus reinem Gold (Blattgold) hergestellt wurden;
- 9.5.35. Eierlikör, der mit Trockeneigelb oder aus mit Konservierungsmitteln versetztem Eigelb hergestellt wurde;
- 9.5.36. Eiercocktail mit weniger als 70 g Eigelb pro Liter Likör;
- 9.5.37. Eierlikör mit weniger als 140 g Eigelb pro Liter Likör;

- 9.5.38. Eierweinbrand, dessen Alkoholgehalt nicht ausschließlich aus Weindestillat (Z. 2.2.1.) besteht;
- 9.5.39. Kümmel, der ohne Kümmel- und/oder Dillsamen hergestellt wurde;
- 9.5.40. Honiglikör, der Stoffe enthält, die geeignet sind, einen höheren Honiggehalt vorzutäuschen;
- 9.5.41. künstlich aromatisierte Spirituosen mit Fruchtabbildungen;
- 9.5.42. Jägertee-Konzentrat mit einem Hinweis auf die Mitverwendung von Wein, das weniger als 20 Liter Wein je 100 Liter enthält;
- 9.5.43. Spirituosen, die eine weinbrandähnliche bzw. eine obstbrandähnliche (2.2.3.1.2. bzw. 3.2.1.2.) Aufmachung tragen und nicht mindestens 33 % Destillatanteil aufweisen.

## 9.6. **FALSCH BEZEICHNUNG**

Als falsch bezeichnet sind zu beurteilen:

- 9.6.1. Edelbrände, mit Abbildungen von anderen als den namengebenden Früchten;
- 9.6.2. Edelbrände mit Bezeichnungen, die den Richtlinien dieses Kapitels nicht entsprechen;
- 9.6.3. Edelbrände mit einem Hinweis auf ein besonderes Alter, deren Lagerzeit weniger als 1 Jahr betrug;
- 9.6.4. Obstschnaps, der einen Hinweis auf "Bauern-", "Land-" oder "Perl-" (Z. 2.1.5.) trägt;
- 9.6.5. Erzeugnisse der Abschnitte 2 und 3 (mit Ausnahme von Obstspirituosen), denen mehr als 4 g Zucker/Liter zugesetzt wurde;
- 9.6.6. Spirituosen nach besonderen bzw. traditionellen Verfahren mit Ausnahme der Produkte nach den Ziffern 4.5., 4.12., 4.13. und 4.18., die Bezeichnungselemente wie "-brand" oder "-wasser" führen;

- 9.6.7. Inländerrum mit Bezeichnungen, wie "feinst" u. dgl., sowie Hinweisen auf überseeische Herkunft in Wort und Bild, sofern nicht eine Verfälschung vorliegt;
- 9.6.8. Schankinländerrum, der nicht den Anforderungen der Z. 4.17.4. entspricht;
- 9.6.9. Jägertee-Konzentrat ohne deutlich sicht- und lesbare Angabe des Verdünnungsverhältnisses;
- 9.6.10. Liköre, deren Zuckergehalt nicht den jeweiligen Anforderungen entsprechen;
- 9.6.11. Spirituosengemische, die nicht den Bezeichnungsvorschriften der Z. 4.19. entsprechen;

## **10. REGELUNG DES VERKEHRS**

In Entsprechung des Art. 5, Abs. 3, lit. c, Verordnung 1576/89, werden in Verfolgung einer Qualitätspolitik für bestimmte, im Anhang 1 genannte geschützte Bezeichnungen, die dort angeführten Erfordernisse festgelegt. Für Produkte, die diesen Anforderungen nicht entsprechen, werden die hervorhebenden Bezeichnungen nicht verwendet.

## Geschützte Bezeichnungen

Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
Pielachtaler	Dirndlbrand	Kornelkirsche (Cornus Mas L.)	Gemeinden: Hofstetten/Grünau, Rabenstein, Kirchberg/Pielach, Loich, Schwarzenbach und Frankenfels	Alkoholgehalt: mind. 39 - max. 45 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.
Seitenstettner	Dorschbirnenbrand	Dorschbirne (Pirus Communis)	Bezirke: Amstetten, Waidhofen, Steyr, Enns, Scheibbs, Perg, Melk und Linz Land	Alkoholgehalt: mind. 38 - max. 50 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus den genannten Bezirken kommt bzw. durchgeführt wird.
Subirer	Birnenbrand	Hausbirne (Pirus Communis)	Bundesland Vorarlberg	Alkoholgehalt: mind. 40 - max. 45 % vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.
Fraxner oder Fraxner Kriasiwasser	Kirsch	Kirschen (Prunus Avium)	Gemeinde Fraxern	Alkoholgehalt: mind. 40 - max. 45 % vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
Wachauer	Marillenbrand	Marille (Prunus Armeniaca)	Einzugsgebiet der EU- geschützten Gebietsabgrenzung der Wachau	Alkoholgehalt: mind. 37,5 - max. 45 % vol.	Die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> wird in der genannten Gebietsabgrenzung durchgeführt.
Zillertaler	Scheuerlbirnenbrand	Scheuerlbirne (Pirus Communis)	Gemeinden: Mayerhofen, Hippach, Ramsau, Zell a. Z., Rohrberg, Aschau, Kaltenbach, Ried i. Z., Uderna, Fügen, Bruck i. Z., Hart, Schlitters, Alpbach, Reith i. A. Brixlegg	Alkoholgehalt: mind. 39 - max. 49 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.

Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
Alpachtaler	Scheuerlbirnenbrand	Scheuerlbirne (Pirus Communis)	Gemeinden: Alpbach, Reith i. A., Brixlegg	Alkoholgehalt: mind. 39 - max. 49 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.
Pregler	Obstler	Apfel und Birne	Bezirk Lienz	Alkoholgehalt: mind. 39 - max. 45 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem Bezirk Lienz kommt bzw. durchgeführt wird.
Steirischer	Hirschbirnenbrand	Hirschbirne (Pirus Communis)	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt: mind. 38 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.
Wachauer	Marillenlikör	Marille (Prunus Armeniaca)	Einzugsgebiet der EU-geschützten Gebietsabgrenzung der Wachau		Die Fertigmachung <sup>1)</sup> wird in der genannten Gebietsabgrenzung durchgeführt.
Wachauer	Weinbrand	Wein	Einzugsgebiet des EU-geschützten Weinbaugebietes der Wachau	Alkoholgehalt: mind. 36 %vol. „Österr. Qualitätsweinbrand“	Destillate, deren Rohstoff, Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem genannten Weinbaugebiet kommt bzw. durchgeführt wird.
Dürnstein	Weinbrand	Wein	Gemeinde Dürnstein	Alkoholgehalt: mind. 36 %vol. „Österr. Qualitätsweinbrand“	Destillate, deren Rohstoff, Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
Mariazeller Blütenhonigbrand	Spirituose	Blütenhonig	Gemeinden: Mariazell, Gußwerk, Mitterbach, St. Sebastian, Halltal	Alkoholgehalt: mind. 39 %vol.	Der Blütenhonig stammt aus Bienenstöcken aus einer Seehöhe bis 800 m. Der Rohstoff, die Gärung, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> kommt aus bzw. wird in den angeführten Gemeinden durchgeführt.



Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
Mariazeller Almwiesenhonigbrand	Spirituose	Almwiesenhonig	Gemeinden: Mariazell, Gußwerk, Mitterbach, St. Sebastian, Halltal	Alkoholgehalt: mind. 39 %vol.	Der Blütenhonig stammt aus Bienenstöcken auf Almwiesen aus einer Seehöhe über 800 m. Der Rohstoff, die Gärung, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> kommt aus bzw. wird in den angeführten Gemeinden durchgeführt.
Wildschönauer Krautinger	Spirituose	Halmrübe (Brassica rapa L.ssp.rapa)	Gemeinde Wildschönau	Alkoholgehalt: mind. 39 - max. 49 %vol.	Ausschließlich für Erzeugnisse, bei denen sowohl der Rohstoff als auch die Destillation und die Fertigmachung <sup>1)</sup> aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
Krautinger	Spirituose	Halmrübe (Brassica rapa L.ssp.rapa)	Gemeinde Wildschönau	Alkoholgehalt: mind. 39 - max. 49 %vol.	Für Erzeugnisse, bei denen der Rohstoff aus dem Bundesland Tirol stammt. Die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> wird in der genannten Gemeinde durchgeführt.
Burgenländischer	Marillenbrand Kirschbrand Weinbrand	Marille Kirsche Wein	Burgenland	Alkoholgehalt: mind. 38 %vol.	
Nußbacher	Nußlikör	Alkohol, grüne Walnüsse, Zucker, Gewürze	Gemeinde Nußbach/OÖ	Es dürfen nur grüne Nüsse, die ausschließlich in Nußbach (OÖ) in der Woche der Sommersonnenwende geerntet wurden, verwendet werden. Extraktion der grünen Nüsse nur in Alkohol bis + 30° C; Alkoholgehalt mind. 20 % vol. mind. 50 % des Alkohols aus Kernobstdestillaten Keine Verwendung von Aromastoffen	Herkunft der Walnüsse und Herstellung ausschließlich aus bzw. in der genannten Gemeinde
Steirischer Maschanzker	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Maschanzker	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 % vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden

Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
Steirischer Kronprinz Rudolf	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Kronprinz Rudolf	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 %vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden
Steirisches Kriacherl	Pflaumenbrand	Pflaumen der Type „Blaue Kriacherl“	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 % vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung <sup>1)</sup> ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden

<sup>1)</sup> Unter dem Begriff „Fertigmachung“ ist jede nach der Destillation erfolgte Be- oder Verarbeitung einschließlich der Abfüllung und Etikettierung zu verstehen.

# ANLAGE 1

## FUSSNOTEN

- 1) Farbstoff-Verordnung BGBl. 541/96.
- 2) Produkte, die die Bezeichnung "Österreichischer Qualitätsbrand" führen sowie Produkte aus bäuerlicher Erzeugung gem. 2.1.5. und Obstschnaps 3.1. werden nicht aromatisiert.
- 3) entfällt
- 4) Methanolgehalt: Mirabellen, Zwetschken, Pflaumen, Äpfel, Birnen:

bis 31.12.1997	1500 mg/100 ml r.A.,
ab 01.01.1998	1350 mg/100 ml r.A.
ab 01.01.2000	(ausgenommen Williamsbirnen) 1200 mg/100 ml r.A.
- 5) Die alleinige Überschreitung dieses Grenzwertes liefert keinen hinreichenden Grund für eine Beanstandung des Produktes, sofern nicht auch andere Untersuchungsergebnisse auf die Mitverwendung eines mikrobiell nachteilig beeinflussten Ausgangsmaterials hinweisen.
- 6) Der Extraktgehalt kann den angegebenen Höchstwert bis zu 7,0 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.
- 7) Der Höchstwert kann überschritten werden, wenn der Wert "(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100" über 10 liegt und die Konzentrationen an höheren Alkoholen (iC4 + iC5) bzw. (nC3 + iC4 + iC5) sowie an Methanol die diesbezüglichen Mindestwerte um mehr als 50 % (relativ) überschreiten.  
(nC3 = 1-Propanol)  
(iC4 = 2-Methyl-1-propanol)  
(iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol)
- 8) Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.
- 9) Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamttester und höhere Alkohole (iC4 + iC5) um mehr als 50 % (relativ) über den angegebenen Mindestwerten liegen.
- 10) Der Aschegehalt kann den angegebenen Höchstwert bis 0,50 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.
- 11) Der Wert kann bis auf 10 zurückgehen, wenn die Konzentration an Milchsäureethylester unter 50 mg/100 ml r. A. liegt.
- 12) Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der Wert "(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100" über 30 liegt.
- 13) Bei nicht durch Maische, sondern Mostgärung gewonnenen Produkten kann der Methanolgehalt bis auf 20 mg/100 ml r. A. zurückgehen. Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung ebenfalls unterschritten werden.
- 14) Bei sortenreinen Produkten aus Birnen kann der Mindestwert bis auf 120 mg/100 ml r. A. zurückgehen.

- 15) Werden diese Produkte mit besonderen Auslobungen, wie "fein", "prima Qualität" oder gleichsinnig, angepriesen, so beträgt der Destillatanteil mindestens 50 %. Die chemisch-analytischen Mindestanforderungen gelten sinngemäß.
- 16) Der Methanolgehalt des zum Verschnitt verwendeten Alkohols landwirtschaftlichen Ursprungs wurde mit 50 mg/100 ml r. A. angenommen.
- 17) Der Höchstwert kann bis zur oberen Grenze des Edelbrandes überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls die Tendenz zum echten Produkt zeigen.
- 18) Der Wert kann bis auf 10 zurückgehen, wenn die Konzentration an Milchsäureethylester unter 17 mg/100 ml r. A. liegt oder wenn entsprechend dem Destillatanteil der Milchsäureethylestergehalt den in Fußnote 11) genannten Höchstwert nicht überschreitet.
- 19) Bei sortenreinem Birnenschnaps kann der Mindestwert bis auf 40 mg/100 ml r. A. zurückgehen.
- 20) entfällt
- 21) entfällt
- 22) Inländerrum mit einem Alkoholgehalt von „mindestens 80 % vol kann - da er kein trinkfertiges Produkt ist - bis zum Ablauf der Übergangsfrist (das ist bis zum 31. 12. 1998) nach dem bisherigen Herstellungsverfahren (Alkoholbasis Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs) unter den im Beitrittsvertrag Österreichs zur EU genannten Bedingungen hergestellt werden („soferne die Aufmachung des Erzeugnisses den Gemeinschaftsbestimmungen über die Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen entspricht, die Zutaten auf dem vorderen Flaschenetikett klar angeführt sind und auf diesem Etikett eindeutig angegeben ist, daß das Erzeugnis keinen Rum enthält“).
- 23) Steinhäger ist gemäß Anhang II der Verordnung EWG 1576/89 eine für Spirituosen mit Wacholder angeführte vorbehaltene geographische Angabe und somit nur für Produkte, die in Steinhagen (BRD) erzeugt worden sind, zulässig.

## **ANLAGE 2**

### **ANALYSENMETHODEN**

Nach mehrjährigen Beratungen des Anwendungsausschusses Spirituosen in der Europäischen Kommission ist zu erwarten, dass die Veröffentlichung der anzuwendenden Referenzmethoden in den nächsten Monaten erfolgen wird.

Sie werden in Form einer Verordnung veröffentlicht werden und sind somit unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat der Europäischen Union anzuwenden. Ab Inkrafttreten dieser Verordnung werden sie – soweit sie zu den bisher anzuwendenden Analysenmethoden im Widerspruch stehen – diese ersetzen.