

LOGO SPIRITUOSENZEITUNG

109. JAHRGANG

APRIL 2010

NR. 4

Codexkapitel B 23 „Spirituosen“ (Teil 2)

Erlass: BMG-75210/0014-II/B/7/2009 vom 4.2.2010

1. Allgemeine Richtlinien
2. Brand (Edelbrand)
3. **Spirituosen aus Obst**
4. **Spirituosen nach besonderen oder traditionellen Verfahren**
5. **Liköre**
6. **Spirituosen und Bitter**
7. Geschützte geografische Angaben von überregionaler Bedeutung
8. Geschützte geografische Angaben von regionaler Bedeutung
9. Beurteilung

3. Spirituosen aus Obst

3.1 Obstschnaps

3.1.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

3.1.1.1

Es ist handelsüblich, unter der Sachbezeichnung „Spirituose“ und der Zusatzbezeichnung „...-schnaps“ unter Voranstellung des Namens der Frucht Brände in Verkehr zu bringen, denen Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs¹⁵ beigefügt wurde, wenn

3.1.1.1.1

der Anteil des aus der namensgebenden Frucht her-

rühenden Alkohols am Gesamtalkohol mindestens 33 %¹⁵ beträgt und

3.1.1.1.2

die chemisch-analytischen Mindestanforderungen erfüllt sind.

3.1.1.1.3

Ein Zusatz von Zucker kann vorbehaltlich einschränkender Europäischer Regelungen für Obstbrand erfolgen. Zur Vermeidung von untypischen Geschmacksveränderungen sollte nur ein Zuckerzusatz von maximal 10 g/L erfolgen. Jedenfalls sollte eine darüber hinaus

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 30 mg/100 mL r. A. angenommen.

gehende Zuckerzugabe deklariert werden. Eine Deklaration der Zuckerfreiheit ist zulässig. Es handelt sich dabei um keine nährwertbezogene Angabe im Sinne des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (EG-Claims-Verordnung).

3.1.1.2

Obstschnaps wird nicht aromatisiert.

3.1.1.3

Obstschnaps wird nicht gefärbt.

3.1.2 Zwetschkenschnaps

Chemisch-analytische Anforderungen
(Destillatanteil 33 %)

- a) Alkoholgehalt
mindestens 35 %vol.
- b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)
höchstens 120 mg/100 mL r. A.¹⁷⁾
- c) Flüchtige Ester („Gesamttester“),
als Ethylacetat berechnet
42 bis 233 mg/100 mL r. A.^{7,17)}
- d) Ethylacetat
höchstens 210 mg/100 mL r. A.^{7,17)}
- e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100
mindestens 10
- f) Gesamttester minus Ethylacetat
mindestens 10 mg/100 mL r. A.
- g) Methanol
133⁸⁾ bis 530 mg/100 mL r. A.^{16,17)}
- 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.^{9,17)}
- j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 5,0
- k) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰⁾
- l) Furfurolreaktion
positiv
- m) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit,
Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte):
nicht nachweisbar
- n) Benzaldehyd

- höchstens 2,2 mg/100 mL r. A.¹⁷⁾
- o) Gesamt-Blausäure
höchstens 3,5 mg/100 mL r. A.¹⁷⁾

3.1.3 Kirschnaps

Chemisch-analytische Anforderungen
(Destillatanteil 33 %)

- a) Alkoholgehalt
mindestens 35 %vol.
- b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)
höchstens 120 mg/100 mL r. A.¹⁷⁾
- c) Flüchtige Ester („Gesamttester“),
als Ethylacetat berechnet
33 bis 233 mg/100 mL r. A.^{7,17)}
- d) Ethylacetat
höchstens 187 mg/100 mL r. A.^{7,17)}
- e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100
mindestens 20¹⁸⁾
- f) Gesamttester minus Ethylacetat
mindestens 7 mg/100 mL r. A.
- g) Methanol
133⁸⁾ bis 530^{16,17)} 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.^{5,17)}
- j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 6,0
- k) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰⁾
- l) Furfurolreaktion
positiv
- m) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit,
Glycerin, Fruchtsaft, Fruchtsaftextrakte):
nicht nachweisbar
- n) Benzaldehyd
höchstens 2,2 mg/100 mL r. A.¹⁷⁾
- o) Gesamt-Blausäure
höchstens 3,5 mg/100 mL r. A.¹⁷⁾

3.1.4 Marillenschnaps

Chemisch-analytische Anforderungen
(Destillatanteil 33 %)

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.

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.

¹⁶⁾ Der Methanolgehalt des zum Verschnitt verwendeten Alkohols landwirtschaftlichen Ursprungs wurde mit 30 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.

- a) Alkoholgehalt
mindestens 35 %vol.
- b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)
höchstens 120 mg/100 mL r. A.¹⁷
- c) Flüchtige Ester („Gesamtester“),
als Ethylacetat berechnet
42 bis 233^{7,17} mg/100 mL r. A.
- d) Ethylacetat
höchstens 210 mg/100 mL r. A.^{7,17}
- e) (Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100
mindestens 10
- f) Gesamtester minus Ethylacetat
mindestens 10 mg/100 mL r. A.
- g) Methanol
133⁸ bis 530^{16,17} 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.^{12,17}
- j) Gesamtester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 5,0
- k) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰
- l) Furfurolreaktion
deutlich positiv
- m) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit,
Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte):
nicht nachweisbar
- n) Benzaldehyd
höchstens 2,2 mg/100 mL r. A.¹⁷
- o) Gesamt-Blausäure
höchstens 3,5 mg/100 mL r. A.¹⁷

3.1.5 Sonstige Steinobstschnäpse

Sonstige Steinobstschnäpse, z. B. aus Mirabellen, Pfirsichen, Dirndln, entsprechen sinngemäß den vorgenannten Produkten (Abs. 3.1.2 bis 3.1.4).

3.1.6 Kernobstschnaps

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt
mindestens 35 %vol.
- b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)
höchstens 120¹⁷ mg/100 mL r. A.
- c) Flüchtige Ester („Gesamtester“),
als Ethylacetat berechnet
33¹² bis 233¹⁷ mg/100 mL r. A.
- d) Ethylacetat
höchstens 210¹⁷ mg/100 mL r. A.
- e) (Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100
mindestens 10
- f) Gesamtester minus Ethylacetat
mindestens 7 mg/100 mL r. A.
- g) Methanol
133¹³ bis 530^{16,17} mg/100 mL r. A.
- h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)
mindestens 66¹⁹ mg/100 mL r. A.
- i) Gesamtester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 5,0
- j) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰
- k) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit,
Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte):
nicht nachweisbar

3.2 Beerenbrand (nach Verordnung (EG) Nr. 110/2008, Anhang II, Z 16)

3.2.1. Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

3.2.1.1

Als „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht können ferner Spirituosen bezeichnet werden, die durch Einmaischen bestimmter Beeren und sonstiger Früchte (weder Kern- noch Steinobst), z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren u. a., die teilweise vergoren sind, in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand oder in einem Destillat und anschließend Destillieren bei einer Mindestmenge von 100 kg Früchten auf 20 L r. A. gewonnen werden. Am Etikett ist die zusätzliche Angabe „durch Mazeration und

⁷ Der Höchstwert kann überschritten werden, wenn der Wert „(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) 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.

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.

¹² Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der

Wert „(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) 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.

¹⁶ Der Methanolgehalt des zum Verschnitt verwendeten Alkohols landwirtschaftlichen Ursprungs wurde mit 30 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.

¹⁹ Bei sortenreinem Birnenschnaps kann der Mindestwert bis auf 40 mg/100 mL r. A. zurückgehen.

Destillation gewonnen“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe und im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung „-brand“ (unter der Voranstellung der Bezeichnung der Frucht) anzubringen. Dieser Hinweis muss auf der Frontetikette erfolgen.

3.2.1.2

Beerenbrand wird nicht aromatisiert.

3.2.1.3

Diese Erzeugnisse dürfen aus folgenden Früchten gewonnen werden:

- Brombeeren (*Rubus fruticosus L.*)
- Erdbeeren (*Fragaria L.*)
- Blaubeeren (*Vaccinium myrtillus L.*)
- Himbeeren (*Rubus idaeus L.*)
- Roten 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.*)
- Schwarzen Johannisbeeren (*Ribes nigrum L.*)
- Bananen (*Musa spp.*)
- Passionsfrüchten (*Passiflora edulis Sims*)
- Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis Sol. Ex Parkinson*)
- Mombinpflaumen (*Spindias mombin L.*)

3.2.1.4

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt
mindestens 37,5 %vol.
- b) Methanol
höchstens 600 mg/100 mL r. A.

4. Spirituosen nach besonderen oder traditionellen Verfahren

4.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

Unter diesen Erzeugnissen sind jene zusammengefasst, die nach traditionellen Verfahren hergestellt wurden und seit Jahrzehnten am Weltmarkt Eingang gefunden haben. Dazu zählen auch Erzeugnisse, die aus schwer vergärbaren oder auch zuckerarmen Rohstoffen (Maischen) gewonnen wurden (durch Destillation vergorener Maische mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker oder durch Destillation eines alkoholischen Ansatzes unvergorener Rohstoffe).

4.2 Geiste

4.2.1

Nachfolgend angeführte (zuckerarme) Früchte, die bei der Vergärung eine geringe Alkoholausbeute ergeben

oder deren Aroma durch die Vermaisung (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 (Kornellkirschen) und Hollerbeeren (Holunderbeeren) aber auch Gemüse, Nüsse oder andere pflanzliche Stoffe wie Kräuter oder Rosenblätter 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 Abs. 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. Die Erzeugnisse müssen den charakteristischen Geruch und Geschmack des Ausgangsmaterials in angemessener Stärke erkennen lassen.

4.2.4

Geiste werden nicht gefärbt.

4.2.5

Geiste werden nicht aromatisiert.

4.2.6

Stein- oder Kernobst wird nicht verwendet.

4.2.7

Chemisch-analytische Anforderungen
Alkoholgehalt
mindestens 37,5 %vol.

4.3 Wacholder

4.3.1

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

4.3.2

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 Rauhbrand gewonnen. Wacholderlutter ist ein Halbfabrikat 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.

4.3.3

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 Aromastoffen und/oder Aromaextrakten ist handelsüblich.

4.3.4

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

4.3.5

Teile des Wacholderstrauches können abgebildet werden.

4.3.6

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 %vol.

4.4 Spirituose mit Wacholder

4.4.1

Spirituose mit Wacholder, die Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidebrand und/oder Getreide-destillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen wird.

4.4.2

Andere Aromastoffe und/oder Aromaextrakte 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.

4.4.3

Falls die Wacholdernote in Geruch und Geschmack noch erkennbar ist, können Abbildungen von Teilen des Wacholderstrauches verwendet werden.

4.4.4

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 30 %vol.

4.5 Gin

4.5.1

Gin ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) gewonnen wird.

4.5.2

Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5 %vol.

4.5.3

Gin darf mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten aromatisiert werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss.

4.6 Aquavit

4.6.1

Aquavit wird durch Destillation eines Ansatzes von Kümmel unter Beigabe von verschiedenen Gewürzen wie Fenchel und Anis oder Kräutern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen. 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.

4.6.2

Andere natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte können zusätzlich verwendet werden.

4.6.3

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 %vol.

4.7 Enzian

4.7.1

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

4.7.2

Enzian wird nicht aromatisiert.

4.7.3

Die Abbildung von blauen Enzianblüten ist handelsüblich.

4.7.4

Chemisch-analytische Anforderungen

a) Alkoholgehalt

mindestens 37,5 %vol.

b) Methanol

höchstens 1500 mg/100 mL r. A.

4.8 Kümmel oder Spirituose mit Kümmel

4.8.1

Kümmel ist die Spirituose, die durch Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel hergestellt wird.

4.8.2

Andere Aromastoffe und/oder Aromaextrakte können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend sein.

4.8.3

Chemisch-analytische Anforderungen
Alkoholgehalt
mindestens 30 %vol.

4.9. Spirituose mit Anis

4.9.1

Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Extrakten von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*), Fenchel (*Foeniculum vulgare*) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, durch Mazeration und/oder Destillation hergestellt wird.

4.9.2

Andere Pflanzenextrakte oder würzende Samen können ergänzend verwendet werden, jedoch muss der Anisgeschmack vorherrschend bleiben.

4.9.3

Die Bezeichnung „Anis“ ist nur dem gebrannten geistigen Getränk vorbehalten, dessen charakteristischer Geschmack ausschließlich aus Anis, Sternanis oder Fenchel stammt. Die Bezeichnung „Destillierter Anis“ darf nur für ein Produkt verwendet werden, dessen Alkoholgehalt zu mindestens 20 % aus Alkohol besteht, der unter Beigabe der oben erwähnten drei Samen destilliert wurde.

4.9.4

Chemisch-analytische Anforderungen

- Alkoholgehalt „Anis“
mindestens 35 %vol.
- Alkoholgehalt „Spirituose mit Anis“
mindestens 15 %vol.

4.10 Wodka

4.10.1

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.

4.10.2

Zur Aromatisierung dürfen nur natürliche, in dem Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhandene Aromastoffe verwendet werden. Außerdem

können dem Erzeugnis besondere, vom vorherrschenden Geschmack abweichende sensorische Eigenschaften verliehen werden.

4.10.3

Wird Wodka aus anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen als aus Erdäpfeln und/oder Getreide hergestellt, ist er zu kennzeichnen mit der Angabe „hergestellt aus ...“, die durch die Bezeichnung(en) des (der) zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendeten Ausgangsstoffs/Ausgangsstoffe ergänzt wird.

4.10.4

Chemisch-analytische Anforderungen
Alkoholgehalt
mindestens 37,5 % vol

4.11 Aromatisierter Wodka

4.11.1

Unter aromatisiertem Wodka wird Wodka verstanden, dem ein anderer vorherrschender Geschmack als der seiner Ausgangsstoffe verliehen wurde.

4.11.2

Als Verfahren werden Süßen, Mischen, Aromatisieren, Reifen und Färben angewendet.

4.11.3

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 %vol.

4.11.4

Aromatisierter Wodka kann als Sachbezeichnung die Bezeichnung seines vorherrschenden Aromas in Verbindung mit dem Wort „Wodka“ führen.

4.12 Spirituosenmischungen nach Art. 11 der Verordnung (EG) 110/2008

4.12.1

Wird einer Spirituose des Abschnittes 2 Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verdünnt oder unverdünnt zugesetzt, so führt sie die Sachbezeichnung „Spirituose“. Sie darf keine der in Abschnitt 2 genannten vorbehaltenen Bezeichnungen führen.

4.12.2

Werden Spirituosen, die vorbehaltenen Begriffen entsprechen,

- mit einer oder mehreren Spirituose/n und/oder
- mit einem oder mehreren Destillat/en landwirtschaftlichen Ursprungs

gemischt, so führen sie die Sachbezeichnung „Spirituose“. Diese Sachbezeichnung muss auf dem Etikett an einer sichtbaren Stelle deutlich erkennbar und lesbar angebracht sein und darf weder ersetzt noch geändert werden.

4.12.3

Die Bestimmungen des Abs. 4.12.2 gelten nicht für die Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung der dort genannten Mischungen, wenn sie einem vorbehaltenen Begriff entsprechen.

4.12.4

Die Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung der Spirituosen aus Mischungen nach Abs. 4.12.2 darf nur dann einen oder mehrere vorbehaltenen/n Begriff/e aufweisen, wenn diese/r Begriff/e nicht Bestandteil/e der Sachbezeichnung ist/sind, sondern im Verzeichnis der alkoholischen Bestandteile der Mischung unter Voranstellung des Begriffes „Spirituosenmischung“ ausschließlich im selben Sichtfeld erscheint bzw. erscheinen.

4.12.5

Der Begriff „Spirituosenmischung“ ist in einheitlicher Schrift und in derselben Schriftart und Farbe anzubringen wie die Sachbezeichnung. Die Schrift darf höchstens halb so groß sein wie die für die Sachbezeichnung verwendete Schrift.

4.12.6

Bei der Etikettierung und Aufmachung der Mischungen nach Abs. 4.12.2, für die die Anforderungen des Abs. 4.12.4 über die Auflistung der alkoholischen Bestandteile gelten, ist der Anteil eines jeden der alkoholischen Bestandteile als Prozentsatz in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen auszudrücken. Dieser Anteil muss dem prozentualen Volumenanteil reinen Alkohols am Gesamtgehalt an reinem Alkohol der Mischung entsprechen.

5. Liköre

5.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

5.1.1

Liköre sind versüßte Spirituosen, die unter Verwendung von Zucker, geeigneten Zuckerarten oder Honig hergestellt werden. Weiters werden nachstehende Stoffe verwendet: 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, Aromen, spezielle Zusätze wie Genussäuren, Blattgold usw.

5.1.2

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

5.1.3

Der Fruchtsaftanteil bei als „Fruchtsaftlikör“ oder „Ös-

terreichischer Fruchtsaftlikör“ bezeichneten Produkten beträgt mindestens 20 L Fruchtsaft pro 100 L Fertigerzeugnis.

5.1.4

Für Enzianlikör oder ähnliche Liköre, die mit Enzian oder ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden, beträgt der Mindestzuckergehalt 80 g/L.

5.1.5

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

5.1.6

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.

5.1.7

Die Bezeichnung „Cassiscreme“ ist den Likören aus Schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g/L vorbehalten.

5.1.8

Liköre dürfen mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten aromatisiert werden.

5.1.9

Für nachstehende Liköre werden nur natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte verwendet:

5.1.9.1

Liköre (oder Cremes) aus folgenden Früchten:

- Schwarzen Johannisbeeren
- Kirschen
- Himbeeren
- Maulbeeren
- Heidelbeeren
- Zitrusfrüchten
- Moltebeeren
- Amerikanischen Taubeeren
- Gewöhnlichen Moosbeeren
- Preiselbeeren
- Sanddorn
- Ananas

Liköre aus folgenden Pflanzen:

- Minze
- Gletscher-Edelraute
- Enzian
- Wundklee
- Anis

5.1.9.2

Zur Aufmachung von in der Gemeinschaft hergestellten Likören können bei der Verwendung von Ethylalkohol folgende zusammengesetzte Begriffe als Hinweis auf etablierte Herstellungsverfahren verwendet werden:

- prune-brandy,
- orange-brandy,
- apricot-brandy,
- cherry-brandy,
- solbaerrom, auch Blackcurrant Rum genannt.

Bei der Etikettierung und Aufmachung der genannten Liköre ist der zusammengesetzte Begriff in einer Zeile in einheitlicher Schrift derselben Schriftart und Farbe zu halten, wobei die Bezeichnung „Likör“ unmittelbar daneben erscheinen muss, und zwar in einer Schrift, die nicht kleiner sein darf als die des zusammengesetzten Begriffs. Stammt der Alkohol nicht von der angegebenen Spirituose, so ist der Ursprung auf dem Etikett im selben Sichtfeld wie der zusammengesetzte Begriff und der Begriff „Likör“ anzugeben, indem entweder die Art des verwendeten landwirtschaftlichen Alkohols genannt wird oder die Angabe „landwirtschaftlichem Alkohol“ jeweils nach den Worten „hergestellt aus“, „gewonnen aus“ oder „aus“ erscheint.

5.2 Eierlikör

5.2.1

Eierlikör ist die Spirituose, mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten aromatisiert oder nicht, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, einem Destillat und/oder Brand gewonnen wird und als Bestandteil hochwertiges Eigelb (kein Trockeneigelb oder 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 Fertigerzeugnis.

5.2.2

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 14 %vol.

5.2.3

Für Eierlikör ist die Zusatzbezeichnung „Eierweinbrand“ traditionell verwendet worden, wenn der Alkoholanteil zu 100 % aus Weindestillat bestand. Diese Bezeichnung wird von der Verordnung (EG) 110/2008 nicht abgedeckt. Die traditionelle Bezeichnung „Eierlikör mit Weinbrand“ entspricht der österreichischen Verbrauchererwartung und wird den neuen EU-rechtlichen Bestimmungen nicht entgegenstehen.

5.3 Likör mit Eizusatz

5.3.1

Likör mit Eizusatz ist die Spirituose, mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten aromatisiert oder nicht, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ei-

nem Destillat und/oder Brand 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 Fertigerzeugnis.

5.3.2

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 %vol.

5.4 Eiercocktail

5.4.1

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

5.4.2

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 %vol.

6. Spirituosen und Bitter

6.1

Spirituosen, die nicht den in Kapitel 1. beschriebenen vorbehaltenen Bezeichnungen entsprechen, dürfen die dort genannten Bezeichnungen nicht tragen. Sie müssen als „Spirituose“ bezeichnet werden.

6.2

In diese Kategorie fallen insbesondere auf Trinkstärke herabgesetzter Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, aromatisiert oder nicht, mit Kräuterauszügen oder verschiedenen anderen aromatisierenden Stoffen, flüssigen Lebensmitteln u. dgl. gemischt, unter Umständen besonders gereinigt.

6.3

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt von Kontuszowka, Stanislauer: mindestens 37,5 %vol.
- a) Alkoholgehalt von Bitter, Nußschnaps/Nusschnaps und sonstige: mindestens 15 %vol.

6.4

Diese Produkte tragen auf der Hauptetikette im Sichtfeld deutlich sicht- und lesbar die Bezeichnung „Spirituose“, neben einer allfälligen Fantasiebezeichnung wie Kontuszowka oder Stanislauer.

6.5 Bitter

6.5.1

Als Spirituosen mit bitterem Geschmack oder „Bitter“ werden Spirituosen mit vorherrschendem bitterem Geschmack bezeichnet, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten hergestellt werden.

6.5.2

Der Mindestalkoholgehalt von „Bitter“ beträgt 15 %vol.

6.5.3

Bitter werden als solche bezeichnet, die zusätzliche Bezeichnung „Spirituose“ ist nicht erforderlich. Spirituosen mit bitterem Geschmack oder „Bitter“ können auch die Sachbezeichnung „Amer“ tragen. Die Sachbezeichnungen dürfen alleine oder in Verbindung mit einem anderen Begriff stehen.

6.5.4

Mit der Zusatzbezeichnung „Nußschnaps“, „Nusschnaps“ werden nach den verschiedensten Rezepturen hergestellte Spirituosen bezeichnet, deren charakteristischer Geschmack aus der Verwendung von Grünen Nüssen (Walnüssen) stammt. Die Abbildung von Grünen Nüssen ist handelsüblich.

6.5.5

Die neben den vorgeschriebenen Sachbezeichnungen

(Spirituose, Bitter) verwendeten Fantasiebezeichnungen dürfen, soweit nicht besonders geregelt, nicht die Begriffe „-brand“, „-geist“ oder „-wasser“ enthalten. Wörtliche oder bildliche Hinweise auf Brände bzw. Fruchtamen und dgl. sind nicht üblich. Weinbrand-, obstbrand- oder Inländer-Rum-ähnliche Aufmachungen sind zur Täuschung geeignet und daher unzulässig.

Insbesondere die schlagwortartige Verwendung von für Inländer-Rum handelsübliche Alkoholstärken weist auf Inländer-Rum hin. Die Verwendung solcher Ziffern für andere Produkte als Inländer-Rum ist geeignet, das Ansehen von Inländer-Rum auszunützen und den Verbraucher in die Irre zu führen. Ebenso nützen rumbraune Spirituosen mit einem Inländer-Rum-ähnlichen Geschmack das Ansehen von Inländer-Rum aus und täuschen den Verbraucher.

Fortsetzung folgt in Ausgabe 5!