

LOGO SPIRITUOSENZEITUNG

109. JAHRGANG

MÄRZ 2010

NR. 3

Codexkapitel B 23 „Spirituosen“

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

1. Allgemeine Richtlinien

1.1 Allgemeine Beschreibung

1.1.1

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, deren Mindestalkoholgehalt – vorbehaltlich abweichender Regelungen – 15 %vol. beträgt und die nicht unter Abs. 1.1.2 fallen.

1.1.2

Getränke der KN-Codes 2203, 2204, 2205, 2206 und 2207 (sofern sie nicht Destillate sind), alkoholhaltige Nahrungsergänzungsmittel und diätetische Lebensmittel im Sinne des Lebensmittelgesetzes, alkoholhaltige Arzneimittel im Sinne des Arzneimittelgesetzes und Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol) (gemäß Codexkapitel B 5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“, Abs. 2.7) unterliegen nicht diesem Kapitel.

1.1.3

Spirituosen dürfen, sofern im Folgenden nichts Abweichendes bestimmt ist, gefärbt¹ werden. Die Aufnahme

¹ Verordnung über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln (Farbstoffverordnung), BGBl Nr. 541/1996 idgF. (ab 2010 Verordnung [EG] Nr. 1333/2008 des Euro-

päischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, Abl.Nr. L 354/16 vom 31.12.2008)

von natürlichen Farbstoffen aus dem Holz der Lagergebinde ist nicht als Färben anzusehen.

1.1.4

Spirituosen dürfen, sofern im Folgenden nichts Abweichendes bestimmt ist, aromatisiert² werden.

1.1.5

Spirituosen werden nicht konserviert.

1.1.6

„Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“ ist gemäß diesem Kapitel als „neutraler Ethylalkohol zur Herstellung von alkoholischen Getränken“ gemäß ÖNORM C 3001 zu verstehen. Er muss aus den in Anhang I der Römischen Verträge³ genannten Rohstoffen hergestellt worden sein. Ethylalkohol anderen Ursprungs, insbesondere Sulfitalkohol oder Synthesalkohol, wird nicht verwendet.

1.1.7

Unter „Wasser“ versteht man Trinkwasser im Sinne der Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 idgF., allenfalls destilliert, enthärtet oder entmineralisiert.

1.1.8

Unter Zucker (Einzahl) werden Zucker und Zuckerarten gemäß dem Codexkapitel B 22 verstanden. Für die bei der Herstellung von Spirituosen verwendeten Zuckerarten gelten die Richtlinien des Codexkapitels B 22 „Zucker und Zuckerarten“.

1.1.9

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

1.2 Bezeichnung

1.2.1

Spirituosen, die den Spezifikationen für Erzeugnisse der Kategorien 1–46 des Anhangs II der Verordnung (EG) 110/2008 entsprechen, führen in der Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung die dort vorgesehenen Sachbezeichnungen.

1.2.2

Diese Sachbezeichnungen können durch eine der in Anhang III der Verordnung (EG) 110/2008 eingetragene geografische Angabe ergänzt oder ersetzt werden.

1.2.3

Alkoholische Getränke, die keiner dieser Begriffsbestimmungen entsprechen, tragen, sofern sie unter Abs. 1.1.1 fallen, in Entsprechung von Art. 9 Abs. 2 der Verordnung (EG) 110/2008 die Sachbezeichnung „Spirituose“. Sie führen in ihrer Bezeichnung, Aufmachung oder Etikettierung keinen gemäß der Verordnung (EG) 110/2008 vorbehaltenen Begriff, auch nicht in Verbindung mit Wörtern wie „Art“, „Typ“, „Fasson“, „Stil“, „Marke“, „Geschmack“ oder ähnlichen Begriffen.

1.2.4

Die Sachbezeichnungen werden nicht durch Herstellermarken, Handelsmarken oder Fantasienamen ersetzt.

1.2.5

Ein vorbehaltener Begriff wird in einem zusammengesetzten Begriff oder einer Anspielung auf diesen Begriff nur dann verwendet, wenn der betreffende Alkohol ausschließlich von der oder den Spirituose/n stammt, auf die Bezug genommen wird.

1.2.6

Ein vorbehaltener Begriff wird in einem zusammengesetzten Begriff nur dann verwendet, wenn die genannte Spirituose nicht so stark verdünnt wurde, dass ihr Alkoholgehalt unter dem in der Begriffsbestimmung für die betreffende Spirituose festgelegten Mindestalkoholgehalt liegt

1.2.7

Wurde eine Spirituose, die einen vorbehaltenen Begriff tragen darf, mit einer oder mehreren Spirituosen und/oder mit einem oder mehreren Destillaten (landwirtschaftlichen Ursprungs) und/oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gemischt, so führt 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. Diese Vorschrift gilt jedoch dann nicht, wenn die durch die Mischung entstandene neue Spirituose selbst wieder einem vorbehaltenen Begriff entspricht.

1.2.8

Die Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung einer Spirituose wird nur dann durch die Angabe „Zusammenstellung“ (Blend, Blending oder blended) ergänzt,

² Verordnung über Aromen und deren Ausgangsstoffe (Aromenverordnung), BGBl II Nr. 42/1998 idgF. (ab 20.1.2011 Verordnung [EG] Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur

Änderung der Verordnung [EWG] Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen [EG] Nr. 2232/96 und [EG] Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG, Abl.Nr. L 354/34 vom 31.12.2008).

³ Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, ABI.Nr. C 340/1 vom 10.11.1997 idgF.

wenn sie einem Verfahren im Sinne des Anhangs I Z 7 der Verordnung (EG) 110/2008 unterzogen wurde.

1.2.9

Werden Spirituosen, die vorbehaltenen Begriffen entsprechen, gemischt, trägt diese Mischung vorbehaltlich der Regelung von Abs. 1.2.7 die Bezeichnung „Spirituose“. Die vorbehaltenen Begriffe werden nur im Verzeichnis aller alkoholischen Bestandteile dieser Mischung unter Voranstellung des Begriffs „Spirituosenmischung“ im selben Sichtfeld verwendet. Der Begriff Spirituosenmischung wird in einheitlicher Schrift und derselben Schriftart und Farbe angebracht wie die Sachbezeichnung „Spirituose“. Die Schrift darf höchstens halb so groß sein wie die der Sachbezeichnung.

1.2.10

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

1.2.11

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

1.2.12

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

1.2.13

Bestehen für bestimmte Spirituosen im Erzeugerland in Zusammenhang mit der Sachbezeichnung oder aufgrund von Herkunfts-, Ursprungs- oder geografischen Bezeichnungen qualifizierte Anforderungen, so sind diese für die Beurteilung maßgeblich.

1.2.14

Handelsübliche fremdsprachige Bezeichnungen sind als Sachbezeichnung zulässig.

1.2.15

Spirituosen mit Ursprung in Drittländern, auch wenn sie in Österreich abgefüllt wurden, entsprechen den Bestimmungen dieses Kapitels.

1.2.16

Bei Spirituosen mit Ursprung in Drittländern ist die Verwendung einer Amtssprache des Drittlandes, in

dem die Spirituose hergestellt wurde, zulässig, sofern die erforderlichen Bezeichnungen außerdem in einer Amtssprache der Europäischen Union erfolgen, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann.

1.2.17

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

1.3 Geografische Angaben

1.3.1

Eine geografische Angabe im Sinne dieser Bestimmungen ist eine Angabe, die eine Spirituose als aus dem Hoheitsgebiet eines Landes, einer Region oder eines Ortes in diesem Hoheitsgebiet stammend kennzeichnet, wobei eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder ein sonstiges Merkmal im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist.

1.3.2

Die geografischen Angaben von überregionaler Bedeutung sind in Anhang III der Verordnung (EG) 110/2008 und im Abschnitt 7 dieses Kapitels eingetragen, diejenigen von regionaler Bedeutung im Abschnitt 8.

Die vorbehaltenen Begriffe, die in Anhang II und Anhang III der Verordnung (EG) 110/2008 kursiv angeführt sind, werden nicht übersetzt.

1.3.3

Eingetragene geografische Angaben werden geschützt gegen:

1.3.3.1

jede direkte oder indirekte gewerbliche Verwendung für Spirituosen, die nicht unter die Eintragung fallen, sofern diese Erzeugnisse mit den unter dieser Bezeichnung eingetragenen Erzeugnissen vergleichbar sind oder durch diese Verwendung das Ansehen der geschützten Bezeichnung ausgenutzt wird,

1.3.3.2

jede widerrechtliche Aneignung, Nachmachung oder auch nur Anspielung, selbst wenn der wahre Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder die geschützte Bezeichnung in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Marke“, „Geschmack“, oder dergleichen verwendet wird,

1.3.3.3

alle sonstigen falschen oder irreführenden Angaben zur Herkunft, zum Ursprung, zur Beschaffenheit oder zu wesentlichen Merkmalen in der Bezeichnung, Auf-

machung oder Etikettierung des Erzeugnisses, die geeignet sind, einen falschen Eindruck über den Ursprung zu erwecken,

1.3.3.4

alle sonstigen Praktiken, die geeignet sind, den Verbraucher über den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses in die Irre zu führen.

2. Brand (Edelbrand)

2.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

2.1.1

Unter Brand 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

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

2.1.4

Brand wird nicht aromatisiert.

2.1.5

Ein Zusatz von Zucker kann vorbehaltlich einschränkender Europäischer Regelungen erfolgen. Zur Vermeidung von untypischen Geschmacksveränderungen sollte nur ein Zuckerezusatz von maximal 10 g/L erfolgen. Jedenfalls sollte eine darüber hinausgehende Zuckerzugabe deklariert werden. Eine Deklaration der Zuckergefreiheit ist zulässig. Es handelt sich dabei um keine nährwertbezogene Angabe im Sinne des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (EG-Claims-Verordnung).

2.1.6

Produkte, die mit dem Hinweis „Bauern-“ oder „Land-“ versehen sind (z. B. „Marillen-Bauernbrand“), kommen nur als Edelbrand in den Verkehr; gleiches gilt für den sogenannten „Perl-Slibowitz“. 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 Weinbrand

2.2.1 Weindestillat (Branntwein)

2.2.1.1

Weindestillat ist ein ausschließlich aus geeignetem Wein in herkömmlichen Verfahren durch Destillation hergestelltes Erzeugnis.

2.2.1.2

Zur Herstellung von Weindestillat darf auch jeder andere geeignete Wein (u. a. auch „Hefepresswein“ [gefiltert]) verwendet werden.

2.2.1.3

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.

2.2.1.4

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.

2.2.1.5

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.

2.2.1.6

Die Spirituose, die ausschließlich durch Destillieren von Wein 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-, Muskatellerbrand und dgl. sind handelsüblich, sofern ausschließlich sortenreiner Wein verwendet wurde. Die Lagerzeit entspricht den Bestimmungen des Abs. 2.2.3.1.1 in sachdienlichen Behältnissen.

2.2.1.7

Weindestillat wird nicht aromatisiert. Dies schließt traditionelle Herstellungsverfahren für trinkfertige Ware nicht aus.

2.2.1.8

Weindestillat wird nicht gefärbt. Zuckerkulör kann nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

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.

2.2.2.2

(Hochgrädiges) Weindestillat wird nicht aromatisiert.

2.2.2.3

(Hochgrädiges) Weindestillat wird nicht gefärbt, Zuckerkulör wird nicht zugesetzt.

2.2.3 Weinbrand

2.2.3.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung

2.2.3.1.1

Weinbrand wird ausschließlich aus Weindestillat mit oder ohne (hochgrädigem) Weindestillat, das zu weniger als 94,8 Vol.% destilliert worden ist, gewonnen, sofern dessen Anteil 50 % des Alkoholanteils der Fertigerzeugnisse nicht übersteigt und es in Eichenholzbehältern mindestens ein Jahr oder – wenn das Fassungsvermögen der Eichenfässer unter 1000 L liegt – mindestens sechs 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:

- Zucker, Traubensaft, Traubensaftkonzentrat (Dicksaft), mit Weindestillat stumm gespriteter Traubensaft (Mistella), Süßweine (z. B. Malagawein, Marsala, Samos), deren Alkoholkomponente allenfalls mit Weindestillat erhöht worden ist.
- Abrundungsmittel: als solche kommen Auszüge von Eichenholz, Dörripflaumen, grünen Walnüssen und getrockneten bzw. gerösteten Mandelschalen in Betracht. Bei der Herstellung eines alkoholischen Auszugs wird nur Weindestillat oder Weinalkohol verwendet.

2.2.3.1.4

Weinbrand wird nicht aromatisiert. Dadurch werden traditionelle Herstellungsverfahren nicht ausgeschlossen.

2.2.3.1.5

Weinbrand wird nicht gefärbt. Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.2.3.1.6

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

2.2.3.1.7

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 36 %vol.
- b) Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen beträgt mindestens 125 g/hL r.A. Diese müssen ausschließlich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen.
- c) Der Höchstgehalt an Methanol beträgt 200 g/hL r.A.

2.2.4 Österreichischer Qualitätsweinbrand

2.2.4.1

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.

2.2.4.2

Österreichischer Qualitätsweinbrand wird ausschließlich aus österreichischem Grundwein erzeugt. Österreichischer Qualitätsweinbrand wird nicht aromatisiert.

2.2.4.3

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt
mindestens 36 %vol.
- b) Titrierbare Säure
höchstens 3 mval/100 mL r.A.
(höchstens 180 mg/100 mL r.A.
[als Essigsäure berechnet])
- c) Flüchtige Ester („Gesamtster“),
als Ethylacetat berechnet
mindestens 55 mg/100 mL r.A.
- d) Ethylacetat
höchstens 90 mg/100 mL r.A.
- e) (Gesamtster minus Ethylacetat/Gesamtster) x
100 mindestens 20
- f) Gesamtster minus Ethylacetat mindestens
15 mg/100 mL r.A.
- g) Methanol
höchstens 100 mg/100 mL r.A.
bei Destillaten aus Rotwein kann der Methanolgehalt bis auf 180 mg/100 mL r.A. 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.5)
- 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)

2.2.5 Tresterbrand oder Trester

2.2.5.1

Tresterbrand oder Trester wird ausschließlich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester – entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser – hergestellt, Trub darf höchstens 25 kg je 100 kg Traubenester zugesetzt werden. 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.

2.2.5.2

Tresterbrand oder Trester wird nicht aromatisiert. Dadurch werden traditionelle Herstellungsverfahren nicht ausgeschlossen.

2.2.5.3

Tresterbrand oder Trester wird nicht gefärbt, Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.2.5.4

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.

2.2.5.5

Die Bezeichnung „Grappa“ ist italienischen Erzeugnissen vorbehalten.

2.2.5.6

Österreichischer Qualitätstresterbrand wird ohne Zusatz von Trub erzeugt.

2.2.5.7

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

2.2.5.8

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt – Destillat
weniger als 86 %vol.
- b) Alkoholgehalt – 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)

2.2.5.9

Die Sachbezeichnung lautet: „Brand ausTrester“ oder „...tresterbrand“, wobei der Name der verwendeten Obstart vor dem Wort „Trester“ eingesetzt wird. Bei Verwendung unterschiedlicher Obstarten lautet die Sachbezeichnung „Obsttresterbrand“.

2.2.5.10

Brand aus Obsttrester wird nicht aromatisiert.

2.2.5.11

Österreichischer Qualitätstresterbrand wird nicht gefärbt, Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.2.6 Hefebrand

2.2.6.1

Ausgangsmaterial für Hefebrand ist ausschließlich einwandfreier Weintrub oder Fruchttrub.

2.2.6.2

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt – Destillat
weniger als 86 %vol.
- b) Alkoholgehalt – trinkfertige Ware
mindestens 38 %vol.
- c) Methanol
höchstens 1000 g/hL r.A.

2.2.6.3

Hefebrand oder Brand aus Trub wird nicht aromatisiert.

⁵ Die alleinige Überschreitung dieses Grenzwertes liefert keinen hinreichenden Grund für eine Beanstandung des Produktes, sofern nicht auch andere Untersuchungs-

ergebnisse auf die Mitverwendung eines mikrobiell nachteilig beeinflussten Ausgangsmaterials hinweisen.

2.2.6.4
Hefebrand wird nicht gefärbt, Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.2.6.5
Die Sachbezeichnung „Hefebrand“ oder „Brand aus Trub“ wird durch den Namen des verwendeten Grundstoffes (Fruchtart) ergänzt. Traditionelle Bezeichnungen wie z. B. „Gelägerbrand“ oder „Glögerbrand“ können ebenfalls als Zusatzbezeichnung zur Sachbezeichnung „Hefebrand“ verwendet werden.

2.2.7 Franzbranntwein

Als „Franzbranntwein“ bezeichnete Produkte fallen nicht unter das vorliegende Codexkapitel (siehe Codexkapitel B 33 „Kosmetische Mittel“, Abschnitt 2 „Franzbranntwein zur äußerlichen Anwendung“).

2.3 Obstbrand

2.3.1. Allgemeine Beschreibung

2.3.1.1

Obstbrand ist, sofern im Folgenden nichts Abweichendes bestimmt ist, eine Spirituose,

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 wird,

2.3.1.1.2

die zu weniger als 86 %vol. so destilliert wird, 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 aufweist,

2.3.1.1.4

die – soweit unten stehend nichts anderes bestimmt ist – einen Höchstgehalt an Methanol von 1000 g/hL r.A.⁴ aufweist

Williamsbirne	1350 g/hL
Rote Ribisel	1350 g/hL
Schwarze Ribisel	1350 g/hL
Vogelbeere	1350 g/hL
Holunder	1350 g/hL
Quitte	1350 g/hL
Wacholderbeeren	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
Marille	1200 g/hL
Pfirsich	1200 g/hL
alle anderen Früchte	1000 g/hL (wenn nicht gesondert geregelt)

und

2.3.1.1.5

deren Blausäuregehalt bei Steinobstbrand 7 g/hL r.A. nicht überschreitet.

2.3.1.2

Der Alkoholgehalt der Obstbrände beträgt mindestens 37,5 %vol.

2.3.1.3

Obstbrände werden nicht aromatisiert.

2.3.1.4

Obstbrände werden nicht gefärbt.

2.3.2 Allgemeine Bezeichnung

2.3.2.1

Obstbrände werden unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht oder des verwendeten Gemüses als Brand oder Wasser bezeichnet. Bezeichnungen wie „echt“, „edel“ oder Ähnliches sind handelsüblich.

2.3.2.2

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst- und/oder Beeren- und/oder Gemüsearten gemeinsam destilliert, so wird das Erzeugnis als „Obstbrand“ oder „Obstler“, „Beerenbrand“ oder „Gemüsebrand“ bezeichnet. Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

2.3.2.3

Bei der Herstellung aus folgenden Früchten kann der Name der Frucht an die Stelle der Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht treten:

- „Kirsch“
- „Williams“ (der ausschließlich aus der Sorte „Williams“ gewonnen wird)
- Mirabellen

⁴ Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht

Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die Verordnung (EG) 110/2008 idGF. zu beanstanden.

- d) Pflaumen
- e) Zwetschken
- f) Erdbeerbaumfrüchte
- g) Äpfel der Sorte „Golden Delicious“

2.3.2.4

Zwetschken- oder Pflaumenbrand kann auch als Sli-vovitz oder Slibowitz bezeichnet werden.

2.3.2.5

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

2.3.3. Österreichischer Qualitätsbrand

2.3.3.1 Allgemeine Beschreibung

2.3.3.1.1

Zum Hervorheben der traditionell hohen Qualität ös-terreichischer Edelbrände kann ein Edelbrand, wenn er nachstehende Mindestanforderungen erfüllt, als „Österreichischer Qualitätsbrand“ bezeichnet wer-den. „Österreichische Qualitätsbrand“ wird nicht aro-matisiert.

2.3.3.2 Österreichischer Qualitätszwetschkenbrand

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 mg/100 mL r.A.⁷
- d) Ethylacetat
höchstens 630 mg/100 mL r.A.⁷
- e) (Gesamttester minus
Ethylacetat/Gesamttester) x 100
mindestens 10
- f) Gesamttester minus Ethylacetat
mindestens 30 mg/100 mL r.A.
- g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4 400⁸)
1200 mg/100 mL r.A.⁴

- h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)
mindestens 100 mg/100 mL r.A.
- i) Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)
150 bis 1500⁹ mg/100 mL r.A.
- j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 5,0
- k) Asche
höchstens 0,20 g/L¹⁰ (auf Ware berechnet)
- l) Furfuroreaktion
deutlich positiv
- m) Extrakt (grav.)
5 g/L – davon höchstens 4 g Zucker pro Liter
(auf Ware berechnet)⁶
- n) Zusätze von Abrundungsmitteln
(z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte):
nicht nachweisbar
- o) Benzaldehyd
höchstens 6,5 mg/100 mL r.A.
- p) Gesamt-Blausäure
höchstens 7 mg/100 mL r.A.

2.3.3.3. Österreichischer Qualitätskirschbrand

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
100–700⁷ mg/100 mL r.A.
- d) Ethylacetat
höchstens 560 mg/100 mL r.A.⁷
- e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100
mindestens 20¹¹
- f) Gesamttester minus Ethylacetat
mindestens 20 mg/100 mL r.A.
- g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)
400⁸ bis 1000 mg/100 mL r.A.
- h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)
mindestens 85 mg/100 mL r.A.

⁴ Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die Verordnung (EG) 110/2008 idGF. zu beanstanden.

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.

- i) 1-Propanol
höchstens 3000 mg/100 mL r.A.⁵
- j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 6,0
- k) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰
- l) Furfurolreaktion
deutlich positiv
- m) Extrakt (grav.)
höchstens 5 g/L – davon höchstens 4 g Zucker
(auf Ware berechnet)⁶
- 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 7 mg/100 mL r.A.

2.3.3.4 Österreichischer Qualitätsmarillenbrand 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 700⁷ mg/100 mL r.A.
- d) Ethylacetat
höchstens 630 mg/100 mL r.A.⁷
- e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100
mindestens 10
- f) Gesamttester minus Ethylacetat
mindestens 30 mg/100 mL r.A.
- g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)
400⁸ bis 1200 mg/100 mL r.A.
- h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5) mindestens 100
mg/100 mL r.A.
- i) Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)
150 bis 1500⁹ mg/100 mL r.A.

- j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 5,0
- k) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰
- l) Furfurolreaktion
deutlich positiv
- m) Extrakt (grav.)
höchstens 5 g/L – davon höchstens 4 g Zucker/L
(auf Ware berechnet)⁶
- 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 7 mg/100 mL r.A.

2.3.3.5 Sonstiger Österreichischer Qualitäts- (Steinobst)Brand

Sonstiger „österreichischer Qualitätssteinobstbrand“
aus z. B. Mirabellen, Pfirsichen, Dirndl entspricht
sinngemäß den vorgenannten Produkten (Abs. 2.3.3.2
bis 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
100¹² 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 minus Ethylacetat
mindestens 20 mg/100 mL r.A.

⁴ Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die Verordnung (EG) 110/2008 idGf. zu beanstanden.

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.

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 „(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100“ über 30 liegt.

- g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)
400¹³ bis 1000 mg/100 mL r.A.⁴
- h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)
mindestens 200 mg/100 mL r.A.¹⁴
- i) Gesamtester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)
höchstens 5,0
- j) Asche
höchstens 0,20 g/L (auf Ware berechnet)¹⁰
- k) Extrakt (grav.)
höchstens 5 g/L – davon höchstens 4 g Zucker/L
(auf Ware berechnet)⁶
- l) Zusätze von Abrundungsmitteln
(z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte):
nicht nachweisbar

2.3.3.6.2

Methanolgehalt⁴: Äpfel, Birnen, 1200 mg/100 mL r.A.

2.3.3.7 Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein

2.3.3.7.1

Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein sind Spirituosen, die ausschließlich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein gewonnen wurden, die zu weniger als 86 %vol. so destilliert wurden, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht bewahrt.

2.3.3.7.2

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Apfel-/Birnenwein hat einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 200 g/hL r.A.
- b) Apfel-/Birnenwein weist einen Höchstgehalt von 1000 g/hL r.A. auf.
- c) Der Mindestalkoholgehalt von Brand aus Apfel-/Birnenwein beträgt 37,5 %vol.

2.3.3.7.3

Brand aus Apfel-/Birnenwein wird nicht aromatisiert.

2.3.3.7.4

Brand aus Apfel-/Birnenwein wird nicht gefärbt, Zuckerulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.3.3.7.5

Erzeugnisse aus Wein aus anderen Früchten werden als „Brand aus ...wein“ unter Voranstellung der namensgebenden Frucht bezeichnet.

2.3.3.7.6

Die Bezeichnungen „Obstmost“ oder „Most“ sind traditionell und im Österreichischen Weingesetz als Synonyme für Obstwein genannt.

2.4 Österreichischer Qualitäts-Beerenbrand

2.4.1

Beerenbrand, dessen Alkoholgehalt zur Gänze aus Beerendestillat besteht, dem daher in keiner Phase des Herstellungsvorgangs Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs beigefügt wurde, kann als „ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSBEERENBRAND“ bezeichnet werden.

2.4.2

Österreichischer Qualitätsbeerenbrand wird nicht aromatisiert.

2.4.3

Chemisch-analytische Anforderungen

- a) Alkoholgehalt
mindestens 38,0 %vol.
- b) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)
höchstens 1000 mg/100 mL r.A.
- c) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte):
nicht nachweisbar

2.5 Rum

2.5.1

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

⁴ Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die Verordnung (EG) 110/2008 idgF. zu beanstanden.

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.

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.

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.

2.5.2

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, in der Intensität und den chemischen Werten auftreten.

2.5.3

Die ausschließlich aus der alkoholischen Gärung und der Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnene 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.

2.5.4

Rum wird nicht aromatisiert.

2.5.5

Rum wird nicht gefärbt. Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.5.6

Chemisch-analytische Anforderungen
Alkoholgehalt

Destillat: weniger als 96 %vol.
Trinkfertige Ware: mindestens 37,5 %vol.

2.6 Whisky (Whiskey)

2.6.1

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. Whisky wird auch in Österreich in geringen Mengen hergestellt.

2.6.2

Whisky ist die Spirituose, die ausschließlich durch Destillieren einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten gewonnen wird,

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

2.6.3

Chemisch-analytische Anforderungen
Alkoholgehalt – trinkfertige Ware
mindestens 40 %vol.

2.6.4

Whisky wird weder aromatisiert noch gesüßt.

2.6.5

Whisky enthält keine anderen Zusätze als zur Färbung verwendete einfache Zuckerkulöre.

2.6.6 Bourbon Whiskey

Bei der Herstellung von Bourbon Whiskey verwendet man Getreidemaische, deren Maisanteil mindestens 51 % beträgt.

2.7 Getreidespirituose

2.7.1

Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

2.7.2

Mit Ausnahme von „Korn“ beträgt der Mindestalkoholgehalt von Getreidespirituosen 35 %vol.

2.7.3

Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang 1, Pkt. 5 der Verordnung (EG) 110/2008 ist nicht zulässig.

2.7.4

Getreidespirituose wird nicht aromatisiert.

2.7.5

Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.7.6

Um die Verkehrsbezeichnung „Getreidebrand“ führen zu können, muss die Getreidespirituose durch Destillation zu weniger als 95 %vol. aus vergorener Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen werden und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweisen.

2.8 Bierbrand

2.8.1 Bierbrand

2.8.1.1

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschließlich aus verkehrsfähigem Bier (Codexkapitel B 13) durch unmittelbare Destillation bei Normaldruck mit einem Alkoholgehalt von weniger als 86 %vol. in einer Weise

gewonnen wird, dass das Destillat arttypische organoleptische Eigenschaften aufweist.

2.8.1.2

Bierbrand wird nicht aromatisiert.

2.8.1.3

Bierbrand wird nicht gefärbt, Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt.

2.8.1.4

Alkoholgehalt mindestens 38 %vol.

2.8.2 Österreichischer Qualitätsbierbrand

2.8.2.1

Österreichischer Qualitätsbierbrand wird ausschließlich durch unmittelbare Destillation von verkehrsfähigem, frischem Bier hergestellt. Die Abtriebsstärke beträgt weniger als 86 %vol.

Die Biersorte kann in der Sachbezeichnung angegeben werden (z. B. österreichischer Qualitätsbockbierbrand).

2.8.2.2

Österreichischer Qualitätsbierbrand wird nicht aromatisiert.

2.8.2.3

Österreichischer Qualitätsbierbrand wird nicht gefärbt. Zuckerkulör wird nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt

2.8.2.4

- a) Alkoholgehalt
mindestens 38 %vol.
- b) Flüchtige Ester („Gesamttester“)
als Ethylacetat berechnet:
mindestens 50 mg/100 mL r.A.
- c) Ethylacetat
höchstens 50 mg/100 mL r.A.
- d) Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester x 100:
mindestens 20
- e) Gesamttester minus Ethylacetat
mindestens 15 mg/100 mL r.A.
- f) Methanol
höchstens 120 mg/100 mL r.A.
- g) Höhere Alkohole (iC4+iC5):
mindestens 130 mg/100 mL r.A.
- h) Gesamttester/Fuselalkohole (nC3+iC4+iC5)
höchstens 0,5

Fortsetzung folgt in Ausgabe 4!

Spirituosenabsatz Oktober 2009

Alkoholsteuereingang:	Dezember 2009	€ 17.400.000,00
	Dezember 2008	€ 14.000.000,00
	entspricht einer Menge für Oktober 2009	1.740.000 L r. A.
	entspricht einer Menge für Oktober 2008	1.400.000 L r. A.
Veränderung:	+24,3 %	
	Jänner bis Oktober 2009	10.810.000 L r. A.
	Jänner bis Oktober 2008	9.920.000 L r. A.
Veränderung:	+9,0 %	