



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 23 / Spirituosen

Veröffentlicht mit Erlass:

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

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0006-II/B/13/2012 vom 24.7.2012

BMG-75210/0001-II/B/13/2015 vom 21.1.2015

BMG-75210/0017-II/B/13/2015 vom 30.4.2015

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. ALLGEMEINE RICHTLINIEN	5-9
1.1 Allgemeine Beschreibung	5-6
1.2 Bezeichnung	6-8
1.3 Geographische Angaben	9
2. BRAND (EDELBRAND)	10-27
2.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	10
2.2 Weinbrand	11-16
2.2.1 Weindestillat (Branntwein)	11-12
2.2.2 (Hochgrädiges) Weindestillat	12
2.2.3 Weinbrand	12-13
2.2.4 Österr. Qualitätsweinbrand	13-14
2.2.5 Tresterbrand oder Trester	14-16
2.2.6 Hefebrand	16
2.2.7 Franzbranntwein	16
2.3 Obstbrand	16-23
2.3.1 Allgemeine Beschreibung	16-18
2.3.2 Allgemeine Bezeichnung	18
2.3.3 Österr. Qualitätsbrand	18-23
2.3.3.1 Allgemeine Beschreibung	18
2.3.3.2 Österreichischer Qualitätszwetschkenbrand	19
2.3.3.3 Österreichischer Qualitätskirschbrand	20
2.3.3.4 Österreichischer Qualitätsmarillenbrand	21
2.3.3.5 Sonstiger Österreichischer Qualitäts-(Steinobst-)Brand	22
2.3.3.6 Österreichischer Qualitäts(Kernobst)Brand	22
2.3.3.7 Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein	23
2.4 Österreichischer Qualitäts-Beerenbrand	23-24
2.5 Rum	24
2.6 Whisky (Whiskey)	25
2.7 Getreidespirituose	25-26
2.8 Bierbrand	26-27
2.8.1 Bierbrand	26
2.8.2 Österreichischer Qualitätsbierbrand	26-27
3. SPIRITUOSEN AUS OBST	27-32
3.1 Obstschnaps	27-31
3.1.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	27-28
3.1.2 Zwetschenschnaps	28-29
3.1.3 Kirschenschnaps	29-30
3.1.4 Marillenschnaps	30-31

3.1.5 Sonstige Steinobstschnäpse	31
3.1.6 Kernobstschnaps	31
3.2 Beerenbrand (nach VO (EG) Nr. 110/2008)	32
4. SPIRITUOSEN NACH BESONDEREN ODER TRADITIONELLEN VERFAHREN	33-39
4.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	33
4.2 Geiste	33-34
4.3 Wacholder	34
4.4 Spirituose mit Wacholder	34-35
4.5 Gin	35
4.6 Aquavit	35-36
4.7 Enzian	36
4.8 Kümmel/Spirituose mit Kümmel	36
4.9 Spirituose mit Anis	36-37
4.10 Wodka	37
4.11 Aromatisierter Wodka	37-38
4.12 Spirituosenmischungen nach Art. 11 Abs. 4 der VO (EG) 110/2008	38-39
5. LIKÖRE	39-42
5.1 Allgemeine Beschreibung und Bezeichnung	39-41
5.2 Eierlikör	41
5.3 Likör mit Eizusatz	41
5.4 Eiercocktail	42
6. SPIRITUOSEN UND BITTER	42-43
7. GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG	43-64
7.1 Barack Palinka	43-45
7.2 Inländerrum	45-48
7.3 Jägertee/Jagertee/Jagatee	48-50
7.4 Korn und Kornbrand	51
7.5 Steinfelder Magenbitter	51-52
7.6 Wachauer Weinbrand	52-54
7.7 Weinbrand Dürnstein	54-56
7.8 Pregler	56-58
7.9 Wachauer Marillenbrand	58-60
7.10 Mariazeller Magenlikör	60-61
7.11 Mariazeller Marillenlikör	62-64
8. GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON REGIONALER BEDEUTUNG	65-69
8.1 Alpachtaler Scheuerlbirnenbrand	65
8.2 Burgenländischer Kirschbrand	65
8.3 Burgenländischer Marillenbrand	65

8.4 Burgenländischer Weinbrand	65
8.5 Fraxner Kirsch oder Fraxner Kriasiwasser	65
8.6 Krautinger	65
8.7 Mariazeller Almwiesenhonigbrand	66
8.8 Mariazeller Blütenhonigbrand	66
8.9 Nußbacher Nusslikör	66
8.10 Pielachtaler Dirndlbrand	66
8.11 Seitenstettner Dorschbirnenbrand	67
8.12 Steirischer Hirschbirnenbrand	67
8.13 Steirischer Kronprinz Rudolf Apfelbrand	67
8.14 Steirischer Kriacherl Pflaumenbrand	67
8.15 Steirischer Maschankzer Apfelbrand	67
8.16 Subirer Birnenbrand	67
8.17 Wildschönauer Krautinger Spirituose	68
8.18 Zillertaler Scheuerlbirnenbrand	68
9. BEURTEILUNG	69

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), alkohohaltige Nahrungsergänzungsmittel und diätetische Lebensmittel im Sinne des Lebensmittelgesetzes, alkohohaltige 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 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⁾ Verordnung über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln (Farbstoffverordnung), BGBl Nr. 541/1996 idgF. (ab 2010 Verordnung [EG] Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, Abl.Nr. L 354/16 vom 31.12.2008)

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. Dezember 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).

1.1.6

"Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs" gemäß diesem Kapitel ist "neutraler Ethylalkohol zur Herstellung von alkoholischen Getränken" gemäß ÖNORM C 3001 zu verstehen. Er muss aus 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 Branntweinschärfen, 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 Anhanges 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 geographische 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.

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

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 Spirituosen 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, 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 im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung oder auf Grund von Herkunfts-, Ursprungs- oder geographischen 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, sodass der Endverbraucher jede dieser Angaben leicht verstehen kann.

1.2.17

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.

1.3 Geographische Angaben

1.3.1

Eine geographische 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 geographischen Ursprung zurückzuführen ist.

1.3.2

Die geographischen 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 geographische 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, Aufmachung 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 Destillates 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 Zuckerzusatz von maximal 10 g/l erfolgen. Jedenfalls sollte eine darüber hinaus gehende Zuckerzugabe deklariert werden.

Eine Deklaration der Zuckerfreiheit ist zulässig. Es handelt sich dabei um keine nährwertbezogene Angabe im Sinne des Anhanges 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 sogenannten "Perl-Slibovitz". 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-, Muskateller- und dgl. -brand 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 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:

- 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 Auszuges 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 ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	mindestens 55 mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 90 mg/100 ml r.A.
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 20
f) Gesamttester 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) Gesamttester/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.

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.

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 aus ...Trester" 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 Qualitätstrestreterbrand 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.

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 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 unten stehend nichts anderes bestimmt ist – einen Höchstgehalt an Methanol von 1000 g/hl r.A.⁴⁾ aufweisen

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.

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.

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 gleichsinnig 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:

- a) „Kirsch“
- b) „Williams“ (der ausschließlich aus der Sorte „Williams“ gewonnen wird)
- c) Mirabellen
- d) Pflaumen
- e) Zwetschken
- f) Erdbeerbaumfrüchte
- g) Äpfel der Sorte „Golden Delicious“

2.3.2.4

Zwetschken- oder Pflaumenbrand kann auch als Slivovitz oder Slibowitz bezeichnet werden.

2.3.2.5

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

2.3.3. Österreichischer Qualitätsbrand

2.3.3.1 Allgemeine Beschreibung

2.3.3.1.1

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

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)	400 ⁸⁾ bis 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 1500 ⁹⁾ mg/100 ml r.A.
j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k) Asche	höchstens 0,20 g/l ¹⁰⁾ (auf Ware berechnet)
l) Furfurolreaktion	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 Fruchtextrakte):	nicht nachweisbar
o) Benzaldehyd	höchstens 6,5 mg/100 ml r.A.
p) Gesamt-Blausäure	höchstens 7 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.

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 - 700 ⁷⁾ mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 560 mg/100 ml r.A. ⁷⁾
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 20 ¹¹⁾
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 20 mg/100 ml r.A.
g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)	400 ⁸⁾ 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. 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.

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.

¹¹⁾ Der Wert kann bis auf 10 zurückgehen, wenn die Konzentration an Milchsäureethylester unter 50 mg/100 ml r. A. liegt.

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 700 ⁷⁾ 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)	400 ⁸⁾ 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 1500 ⁹⁾ 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, Fruchtextrikte):	nicht nachweisbar
o) Benzaldehyd	höchstens 6,5 mg/100 ml r.A.
p) Gesamt-Blausäure	höchstens 7 mg/100 ml r.A.

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.

2.3.3.5 Sonstiger Österreichischer Qualitäts-(Steinobst)Band

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 ("Gesamtester"), als Ethylacetat berechnet | 100 ¹²⁾ bis 700 mg/100 ml r.A. |
| d) Ethylacetat | höchstens 630 mg/100 ml r.A. |
| e) (Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100 | mindestens 10 |
| f) Gesamtester minus Ethylacetat | mindestens 20 mg/100 ml r.A. |
| g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4) | 400 ¹³⁾ 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, Fruchtextrikte): | nicht nachweisbar |

2.3.3.6.2

Methanolgehalt:⁴⁾ Äpfel, Birnen, 1200 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.

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.

¹⁴⁾ Bei sortenreinen Produkten aus Birnen kann der Mindestwert bis auf 120 mg/100 ml r.A. zurückgehen.

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 beziehungsweise Birnenwein gewonnen wurden, der zu weniger als 86 %vol. so destilliert wurde, 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, Zuckerkulör 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 QUALITÄTS-BEERENBRAND" 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 Abrundungsmittel (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 Rohrzuckermelasse, Rohrohrzucker oder anderen Rückständen der Zuckerrohrverarbeitung gewonnen wird. Bei der Vergärung kann auch Rum-Dunder (Rum-Schlempe) mitverarbeitet werden.

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, Intensität und in den chemischen Werten auftreten.

2.5.3

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.

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 Malzamylosen 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 3 Jahre lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern 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

Zuckerulör 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, Zuckerulör 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

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 Ursprungs¹⁶⁾ beigefügt wurde, wenn

3.1.1.1.1

Der Anteil des aus der namensgebenden Frucht herrührenden Alkohols am Gesamtalkohol mindestens 33 %¹⁵⁾ beträgt und

3.1.1.1.2

chemisch-analytischen Mindestanforderungen erfüllt sind.

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.

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 10g/l erfolgen. Jedenfalls sollte eine darüber hinaus gehende Zuckerzugabe deklariert werden.

Eine Deklaration der Zuckerfreiheit ist zulässig. Es handelt sich dabei um keine nährwertbezogene Angabe im Sinne des Anhanges 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. ^{17) 7)}
d) Ethylacetat	höchstens 210 mg/100 ml r.A. ^{17) 7)}
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 10 mg/100 ml r.A.
g) Methanol	133 ⁸⁾ bis 530 mg/100 ml r.A. ^{17) 16)}
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. ^{17) 9)}
j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0

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.

k) Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) ¹⁰⁾
l) Furfurolreaktion	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⁾

3.1.3 Kirschenschnaps

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 ^{17) 7)} mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 187 mg/100 ml r.A. ^{17) 7)}
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 20 ¹⁸⁾
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 7 mg/100 ml r.A.
g) Methanol	133 ⁸⁾ bis 530 ^{17) 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. ^{5) 17)}

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.

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.

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.

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.

- | | |
|--|--|
| j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5) | höchstens 6,0 |
| k) Asche | höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) ¹⁰⁾ |
| l) Furfurolreaktion | positive |
| 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 %)

- | | |
|--|---|
| 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 ^{17) 7)} mg/100 ml r.A. |
| d) Ethylacetat | höchstens 210 mg/100 ml r.A. ^{17) 7)} |
| e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100 | mindestens 10 |
| f) Gesamttester minus Ethylacetat | mindestens 10 mg/100 ml r. A. |
| g) Methanol | 133 ⁸⁾ bis 530 ^{17) 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. ^{17) 12)} |
| j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5) | höchstens 5,0 |
| k) Asche | höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) ¹⁰⁾ |

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.

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.

- | | |
|---|---|
| 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 120 ¹⁷⁾ mg/100 ml r.A. |
| c) Flüchtige Ester ("Gesamttester"),
als Ethylacetat berechnet | 33 ¹²⁾ bis 233 ¹⁷⁾ mg/100 ml r.A. |
| d) Ethylacetat | höchstens 210 ¹⁷⁾ mg/100 ml r.A. |
| e) (Gesamttester minus
Ethylacetat/Gesamttester) x 100 | mindestens 10 |
| f) Gesamttester minus Ethylacetat | mindestens 7 mg/100 ml r.A. |
| g) Methanol | 133 ¹³⁾ bis 530 ¹⁷⁾ ¹⁶⁾ mg/100 ml r.A. |
| h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5) | mindestens 66 ¹⁹⁾ mg/100 ml r.A. |
| i) Gesamttester/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 |

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.

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.

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 Einmischen bestimmter Beeren und sonstiger Früchte (weder Kern- noch Steinobst) wie z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren u. a., die teilweise 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 Mazeration und Destillation gewonnen" in der selben 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.)
- Rote 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.)
- Bananen (*Musa* spp.)
- Passionsfrüchte (*Passiflora edulis* Sims)
- Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis* Sol. Ex Parkinson)
- Mombinpflaumen (*Spondias 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 Holunderbeeren (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 Borovicka 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 Rohbrand 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 Getreidedestillat 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 3 Samen destilliert wurde.

4.9.4

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,

a) mit einer oder mehreren Spirituosen und/oder

b) mit einem oder mehreren Destillaten 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 vorbehaltene Begriffe aufweisen, wenn dieser Begriff nicht Bestandteil der Sachbezeichnung ist, sondern im Verzeichnis der alkoholischen Bestandteile der Mischung unter Voranstellung des Begriffes „Spirituosenmischung“ ausschließlich im selben Sichtfeld erscheint.

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 gilt, ist der Anteil jedes 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 usw., Aromen, spezielle Zusätze wie Genusssäuren, Blattgold usw.

5.1.2

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

5.1.3

Der Fruchtsaftanteil bei als „Fruchtsaftlikör“ oder „Österreichischer 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:

- Schwarze Johannisbeeren
- Kirschen
- Himbeeren
- Maulbeeren
- Heidelbeere
- Zitrusfrüchte
- Moltebeeren
- Amerikanische Taubeeren
- Gewöhnliche 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 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 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 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 einem 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

Alkoholgehalt

Kontuszowka, Stanislauer

mindestens 37,5 %vol.

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 Phantasiebezeichnung wie Kontuszowka oder Stanislauer.

6.5 Bitter

6.5.1

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

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", „Nussschnaps“ 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 Phantasiebezeichnungen 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. Weinbrandähnliche, obstbrandähnliche oder inländerrumähnliche Aufmachungen sind zur Täuschung geeignet und daher unzulässig.

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

7. GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG

7.1 *Barack Palinka*

7.1.1 Geographische Angabe

7.1.1.1

Barack Palinka

7.1.2 Name

7.1.2.1

Name: Barack Palinka
Kategorie: Obstbrand

7.1.3. Beschreibung

7.1.3.1

Über Jahrhunderte war Österreich in der Monarchie mit Ungarn politisch verbunden und der gemeinsame Lebens- und Wirtschaftsraum führte zu vielen gemeinsamen Entwicklungen. Nicht nur kulturell waren die nach dem zweiten Weltkrieg streng getrennten Länder miteinander verbunden, auch Speisen und Getränke entwickelten sich gemeinsam.

Daher lag es nahe, dass der Marillenbrand sowohl im Osten Österreichs als auch in Ungarn, eben in den klassischen Anbauregionen der Marille, große Verbreitung fand. Unter der Bezeichnung Barack Palinka erlangte dieser Marillenbrand hohe Beliebtheit.

7.1.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

a) Alkoholgehalt	mindestens 37,5 %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 ^{17) 7)} mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 210 mg/100 ml r.A. ^{17) 7)}
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 10 mg/100 ml r. A.
g) Methanol	133 ⁸⁾ bis 530 ^{17) 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. ^{17) 12)}
j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k) Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) ¹⁰⁾
l) Furfurolreaktion	deutlich positiv

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.

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.

- | | |
|---|---|
| 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 7 mg/100 ml r.A. ¹⁷⁾ |

7.1.4

7.1.4.1

Die Herstellung von Barack Palinka erfolgt in Österreich ausschließlich in den Bundesländern Burgenland, Niederösterreich, Steiermark und Wien.

7.1.5 Beschreibung des Verfahrens

7.1.5.1

Die Herstellung der Destillate erfolgt in traditionellen Destillationsanlagen mit Kupfer- oder Stahlkesseln in einem nicht-kontinuierlichen Verfahren. Durch besonders schonende Destillation wird der Geschmack der Marillen weitestgehend erhalten.

7.1.5.2

Barack Palinka wird im Erzeugungsgebiet in Flaschen oder andere zur Lieferung an Gastronomie oder Letztverbraucher geeignete Gebinde abgefüllt.

7.1.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.1.6.1

Der Marillenanbau hat in den östlichen Österreichischen Bundesländern sowie in Ungarn eine viele Jahrhunderte alte Geschichte. In handwerklichen Brennereien wurde die Destillationskunst in kleinen Kesseln zur Perfektion entwickelt und von Generation zu Generation weitergegeben. Noch heute wird sie im Wesentlichen in gleicher Form betrieben.

7.2 Inländerrum

7.2.1 Geographische Angabe

7.2.1.1

Inländerrum

Auch mit Angabe der Alkoholstärke wie	Inländerrum 38
	Inländerrum 40
	Inländerrum 54
	Inländerrum 60
	Inländerrum 80

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.

7.2.2 Name

7.2.2.1

Name: Inländerrum auch in Verbindung mit der Angabe der Alkoholstärke

Kategorie: Spirituose

7.2.3 Beschreibung

7.2.3.1

Inländerrum ist eine traditionelle österreichische Spirituose, die eine mehr als 250 jährige Geschichte aufweist. Sie entsprang ursprünglich dem Bedürfnis, geschmacklich sehr intensiven Rum aus den Überseegebieten nachzuempfinden. Schrittweise verselbstständigte sich dieses Produkt und ist seit der Zeit Maria Theresias weder aus Restaurants, Kaffeehäusern oder Bars aber auch aus der österreichischen Mehlspeisenküche, dem Patisseriebereich und auch den vorweihnachtlichen oder winterlichen Backstuben wegzudenken. Inländerrum ist auch beliebter Bestandteil für Longdrinks und vielfältige Bar-Mixgetränke.

Inländerrum wird auch zur Geschmacksabrundung von Konditorwaren und Schokoladerezeugnissen eingesetzt. Er ist Bestandteil vieler traditioneller Mehlspeise-Rezepturen, die mit den traditionellen Bezeichnungen untrennbar verbunden sind.

Inländerrum findet auch als Füllung von Schokoladekugeln oder anderen Schokoladewaren Verwendung.

7.2.3.2

Verbreitet wird er pur genossen, ein wesentlicher Anwendungsbereich liegt in Tee und anderen Aufgussgetränken. Er ist gesetzlich vorgeschriebener Bestandteil für Jägertee, wird üblicherweise auch für Punsch verwendet und eignet sich auch besonders zur Ausschank in der kalten Jahreszeit in Schi- und Freizeitregionen.

7.2.3.3.

Chemisch-analytische Anforderungen

Der Mindestalkoholgehalt für Inländerrum beträgt 38 %vol. Dieser wird üblicherweise als „Inländerrum 38“ bezeichnet. Handelsüblich sind auch höhere Grädigkeiten wie 40 %vol., 54 %vol. oder 60 %vol., besonders bekannt ist der „Inländerrum 80“.

7.2.3.4

Inländerrum kann gefärbt werden.

7.2.3.5

Vereinzelt wird Inländerrum auch ungefärbt und/oder mit nur sehr leichter oder extrem starker Aromanote, in Verkehr gebracht.

7.2.3.6

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

7.2.3.7 Kirschenlikör mit Inländerrum

7.2.3.7.1

Traditionell wird ein auf Inländerrum und Kirschensaft aufgebauter Kirschenlikör unter der Bezeichnung „Kirschenlikör mit Inländerrum“ in Verkehr gebracht.

7.2.3.7.2

Der Alkoholgehalt besteht zur Gänze aus in Österreich hergestelltem Rum gemäß Abs. 5.1.1.

Der Mindestalkoholgehalt von Kirschenlikör mit Inländerrum beträgt 22,5 %vol.

7.2.3.7.3

„Kirschenlikör mit Inländerrum“ weist einen Saftanteil von mindestens 10l Kirschenfruchtsaft je 100 Liter Fertigerzeugnis auf.

7.2.3.7.4

Der Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker für „Kirschenlikör mit Inländerrum“ beträgt 100g/Liter.

7.2.4 Abgrenzung des geographischen Gebietes

7.2.4.1

Inländerrum wird in allen Regionen der Republik Österreich hergestellt.

7.2.4.2

Inländerrum wird ausschließlich an seinem Herstellungsort in alle für den Letztverbraucher oder für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und/oder gewerbliche Weiterverarbeitung bestimmte Gebinde abgefüllt.

7.2.4.3

Zur Lieferung an die Gastronomie sind Behältnisse bis 30 Liter handelsüblich, für gewerbliche Weiterverarbeitung wird eine Gebindegröße von 1000 Liter nicht überschritten. Die Lieferung an Abfüller außerhalb des Österreichischen Bundesgebietes erfolgt nicht.

7.2.4.4

Die Bestimmung über die Beschränkung der Gebindegrößen wird bis zum Ablauf des Jahres 2011 evaluiert. Sollten Missbräuche festgestellt werden, wird die Maximalgröße reduziert.

7.2.5 Beschreibung des Verfahrens

7.2.5.1

Zur Herstellung von Inländerrum wird Rum gemäß der Verordnung (EG) 110/2008 verwendet, der in Österreich gebrannt wird. Die Bezeichnung „Inländerrum“ stellt einen festen Bezug zum „Inland“ Österreich her, er muss daher auf österreichischem Rumdestillat aufgebaut sein.

7.2.5.2

Zur Geschmacksgebung wird ungefärbte Inländerrumessenz verwendet. Sie ist eine, ebenfalls auf in Österreich gebranntem Rum aufgebaute, sehr geschmacksintensive, nicht zum unmittelbarem Genuss bestimmte Spirituose, die nach jeweiligen, traditionellen Herstellerrezepturen leicht unterschiedlich, einen sehr typischen, arteigenen Geschmack aufweist. Der organoleptische Charakter orientiert sich an jener charakteristischen Note, die die geschmacksintensiven Rumdestillate aufwiesen, die im 18. und 19. Jahrhundert in den karibischen Ländern hergestellt wurden.

7.2.5.3

Zur Geschmacksabrundung können auch traditionell verwendete Bonifikateure zugesetzt werden.

7.2.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.2.6.1

Zur Zeit der Entstehung von Inländerrum war Österreich zwar eine Seemacht, der Transport von Rum aus überseeischen Gebieten gestaltete sich doch sehr schwierig, zeitaufwändig und kostenintensiv. Es lag daher auf der Hand, diese Geschmacksrichtung nachzuempfinden und im Laufe der Jahrzehnte entwickelte sich eine arteigene, beliebte Spirituose, deren Geschmacksrichtung entsprechend der jeweiligen geheimen Herstellerrezepturen leicht unterschiedlich sind, aber alle den unverwechselbaren charakteristischen Inländerrumgeschmack aufweisen. Mit entstehen des Massentourismus wurde Inländerrum zu einem beliebten Mitnahmeartikel im Reiseverkehr. Vor allem das hochgrädige Segment, der Inländerrum 80, der durch die Zollbestimmungen begünstigt war, erlangte dadurch eine besondere Verbreitung.

7.3. Jägertee/Jagertee/Jagatee

7.3.1 Geographische Angabe

7.3.1.1

Jägertee/Jagertee/Jagatee

7.3.2 Name

Name: Jägertee/Jagertee/Jagatee
Kategorie: Likör

7.3.3 Beschreibung

7.3.3.1

Seit dem Jahr 1864 ist der Begriff „Jagdtee“ nachweislich in Verwendung für Getränke, die vorzüglich in der kalten Jahreszeit nach ausgiebigen Jagd- oder Sportausflügen die Menschen aufwärmt. Diese Getränke wurden im Laufe der Jahrzehnte von nahezu allen österreichischen Spirituosenherstellern übernommen und finden sich seit über 50 Jahren in nahezu allen Produktpaletten.

7.3.3.2

Der Jägertee/Jagertee/Jagatee entwickelte sich zu einem beliebten Getränk in der Gastronomie, auf Schihütten, in Ausflugsgegenden und bei verschiedenen Ständen bei winterlichen Anlässen.

7.3.3.3

Der Jägertee/Jagertee/Jagatee wird meist mit heißem Wasser aufgegossen, eignet sich aber auch zum Mischen mit Wein, zur Verwendung in Punsch, kann aber auch unverdünnt genossen werden.

7.3.3.4

Jägertee/Jagertee/Jagatee ist ein auf Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs aufgebauter, Tee und/oder Teeextrakt- und Inländerrum-haltiger Likör unterschiedlicher Geschmacksrichtungen, dem aromatisierende Stoffe wie Obst oder andere Destillate oder Destillationsprodukte, ätherische Öle, Obstsäfte oder Konzentrate, Jamaikarum, Arrak, verschiedene Gewürze oder Auszüge aus Schalen- oder Zitrusfrüchten beigegeben werden können.

7.3.3.5

Jägertee/Jagertee/Jagatee unterscheidet sich von „Hüttentee“ durch eine wahrnehmbare Inländerrumnote.

7.3.3.6

Jägertee/Jagertee/Jagatee wird weder Wein noch Obstwein zugesetzt.

7.3.3.7

Jägertee/Jagertee/Jagatee soll keine glühweinartige oder glühmostartige Aromatisierung enthalten.

7.3.3.8

Jägertee/Jagertee/Jagatee wird gefärbt.

7.3.3.9

Soll nach Empfehlung des Herstellers Jägertee verdünnt konsumiert werden, so ist auf das Verdünnungsverhältnis hinzuweisen.

7.3.3.10

Der Mindestalkoholgehalt beträgt 22,5 % vol.

7.3.3.11

Der Zuckergehalt beträgt mindestens 100g/l.

7.3.3.12

Jägertee/Jagertee/Jagatee kommt als trinkfertige Ware oder als Konzentrat in den Handel.

7.3.4 Abgrenzung des geographischen Gebietes

7.3.4.1

Jägertee/Jagertee/Jagatee wird in allen Regionen der Republik Österreich hergestellt.

7.3.4.2

Jägertee/Jagertee/Jagatee wird üblicher Weise an seinem Herstellungsort in Gebinde von nicht mehr als 25 Liter abgefüllt.

In Ausnahmefällen darf er auch in Großgebinden zur Abfüllung verbracht werden. Da diese Regelung große Gefahren für die Originalität des Erzeugnisses darstellt, wird nach Ablauf von 2 Jahren nach dem Auslaufen der Übergangsfrist der VO(EG)110/2008 diese Regelung einer Neubewertung unterzogen.

7.3.5 Beschreibung des Verfahrens

7.3.5.1

Je nach geographischer Lage des Herstellers wird Jägertee in unterschiedlicher Zusammensetzung erzeugt. Üblicherweise wird er sowohl höhergrädig, auch konzentriert, aber auch mit 22,5 % vol. angeboten. Alle Produkte weisen eine charakteristische Inländerrumnote auf. Am Ort der Verabreichung ist es auch handelsüblich, Jägertee mit verschiedenen flüssigen Lebensmitteln zu mischen.

7.3.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.3.6.1

Jägertee/Jagertee/Jagatee wird im gesamten Gebiet der Republik Österreich hergestellt. Er ist ein besonderer Faktor für Österreichs Wintersportregionen, für den Tourismus und wird in gleicher Weise von Österreichern als auch ausländischen Gästen mit dem Ferienland Österreich in Verbindung gebracht.

7.4 Korn und Kornbrand

7.4.1

Österreich und Deutschland sind überein gekommen, die Regelungen für Korn, Kornbrand, Doppelkorn und andere Kornprodukte in Abstimmung mit Österreich, Deutschland, und der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens fest zu legen. Bis zur Fertigstellung dieser Bestimmungen bleiben die in der Verordnung (EWG) 1576/1989 getroffenen Regelungen aufrecht.

7.4.2

„Die Bezeichnung „Getreidespirituose“ kann für das in Deutschland sowie in den Gebieten der Gemeinschaft mit Deutsch als eine der Amtssprachen hergestellte Getränke durch die Bezeichnung „Korn“ oder „Kornbrand“ ersetzt werden, sofern dieses Getränk in diesen Regionen herkömmlicherweise hergestellt wird und wenn die Getreidespirituose ohne Zugabe von Zusatzstoffen dort wie folgt gewonnen wird:

- entweder ausschließlich durch Destillieren von vergorener Maische aus dem vollen Korn von vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen
- oder durch erneutes Destillieren eines gemäß dem ersten Gedankenstrich gewonnenen Destillates.

7.4.3

Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt

Korn

mindestens 32 %vol.

Kornbrand

mindestens 37,5 %vol.

Doppel-Korn

mindestens 38 %vol.

7.5 Steinfelder Magenbitter

7.5.1 Geographische Angabe

7.5.1.1

Steinfelder Magenbitter

7.5.2 Name

7.5.2.1

Name: Steinfelder Magenbitter

Kategorie: Bitter

7.5.3 Beschreibung

7.5.3.1

Steinfelder Magenbitter ist ein Bitterlikör, der aufgrund einer Rezeptur hergestellt wird, die die Bewohner des Steinfeldes von Generation zu Generation weitergegeben haben. Dem Produkt wird wohltuende, sogar nachhaltig wohltuende Wirkung nachgesagt.

7.5.3.2

Chemisch-analytische Anforderungen

- | | |
|------------------|-----------------------|
| a) Alkoholgehalt | mindestens 25,0 %vol. |
| b) Zuckergehalt | mindestens 100g/l |

7.5.4 Abgrenzung des geographischen Gebietes

7.5.4.1

Die Herstellung erfolgt im Umkreis von 60 km um das Steinfeld, einst eine karge Landschaft, die im heutigen Stadtgebiet von Graz in den Bezirken Gries und Eggenberg liegt.

7.5.5 Beschreibung des Verfahrens

7.5.5.1

Steinfelder Magenbitter ist auf Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs aufgebaut. Es werden Kräuter und Gewürze wie Kamille, Angelikawurzel, Gewürznelken, Ingwer, Wacholderbeeren und andere lokale Kräuter verwendet. Sie werden durch Mazeration und Destillation ausgelaut und dienen zur Herstellung der Pflanzenextrakte für Steinfelder Magenbitter.

7.5.5.2

Steinfelder Magenbitter werden je nach traditioneller Rezeptur des Herstellers geringe Mengen an Obstdestillaten oder anderen aromatisierenden Zutaten beigemischt.

7.5.5.3

Steinfelder Magenbitter wird im Erzeugungsgebiet in Flaschen abgefüllt. Die Flaschengröße beträgt maximal 0,5l.

7.5.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.5.6.1

Die steinige Landschaft des damaligen Steinfeldes, die in den heutigen Grazer Bezirken Gries und Eggenberg liegt, prägte den Lebensrhythmus der meist in der Landwirtschaft tätigen Bewohnern. Sie entwickelten nach alten Rezepturen einen Magenbitter, der sowohl vor als auch nach sehr kalorienreichen schweren Mahlzeiten, aber auch bei Magenverstimmungen und Verdauungsstörungen genossen wurde. Aus diesen Rezepturen entwickelten die ortsansässigen Spirituosenhersteller diese Spezialität.

7.6 Wachauer Weinbrand

7.6.1 Geographische Angabe

7.6.1.1

Wachauer Weinbrand

7.6.2 Name

7.6.2.1

Name: Wachauer Weinbrand
Kategorie: Brandy / Weinbrand

7.6.3 Beschreibung

7.6.3.1

Wachauer Weinbrand wird ausschließlich aus Weinen, deren Trauben innerhalb des gemäß Weingesetz in der geltenden Fassung beschriebenen Weinbaugebietes „Wachau“ geerntet und im geschützten Gebiet gepresst und vergoren wurden, hergestellt. Die Herstellung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Anhangs II der Verordnung (EG) 110/2008, wobei das Produkt nachstehenden chemisch analytischen Anforderungen zu entsprechen hat:

7.6.3.2 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 ("Gesamttester"),
als Ethylacetat berechnet | mindestens 55 mg/100 ml r.A. |
| d) Ethylacetat | höchstens 90 mg/100 ml r.A. |
| e) (Gesamttester minus
Ethylacetat/Gesamttester) x 100 | mindestens 20 |
| f) Gesamttester 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. *) |
| k) Gesamttester/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) |

*) 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.

7.6.4 Abgrenzung des geographischen Gebietes

7.6.4.1

Wachauer Weinbrand wird ausschließlich aus Weinen, deren Trauben innerhalb des gemäß Weingesetz in der geltenden Fassung beschriebenen Weinbaugebietes „Wachau“ geerntet, gepresst und vergoren wurden, hergestellt.

7.6.5 Beschreibung des Verfahrens

7.6.5.1

Die Herstellung des Destillates erfolgt in traditionellen Destillationsanlagen mit Kupfer- oder Stahlkesseln, die geeignet sind, durch besonders schonende Destillation den typisch arteigenen Ausgangsgeschmack der Grundweine weitestgehend zu erhalten in einem nicht-kontinuierlichen Verfahren.

7.6.5.2

Die Lagerung des Destillates erfolgt in für die Wachau typischen Eichenholzfässern, die meist eine Größe von deutlich weniger als 1.000 Litern aufweisen.

7.6.5.3

Die durchschnittliche Lagerzeit liegt oft über 3 Jahre.

7.6.6. Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.6.6.1

Auf Grund ihrer geographischen Lage weist die Wachau Besonderheiten für den Weinbau auf. Durch die Nähe zum kühlen Waldviertel, aus dem kalte Luft in das Donautal strömt und den sonnigen Lagen der steil abfallenden Berge, weist diese Gegend besondere klimatische Bedingungen auf, die dem Wein ein besonderes Aroma verleihen. Auch die Bodenbeschaffenheit kommt den Weinreben besonders entgegen, daher hat auch sowohl der Weinbau als auch die Destillation in der Wachau eine jahrhunderte lange Tradition.

7.7 Weinbrand Dürnstein

7.7.1 Geographische Angabe

7.7.1.1

Weinbrand Dürnstein

7.7.2 Name:

7.7.2.1

Name: Weinbrand Dürnstein
Kategorie: Brandy / Weinbrand

7.7.3 Beschreibung

7.7.3.1

Weinbrand Dürnstein wird aus Weinen, deren Trauben innerhalb des geschützten Einzugsgebietes der Gemeinde Dürnstein geerntet und im geschützten Gebiet gepresst und vergoren wurden, hergestellt. Die Erzeugung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Anhang II der Verordnung (EG) 110/2008, wobei das Produkt nachstehenden chemisch analytischen Anforderungen zu entsprechen hat.

7.7.3.2 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 ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	mindestens 55 mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 90 mg/100 ml r.A.
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 20
f) Gesamttester 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. *)
k) Gesamttester/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)

*) 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.

7.7.4 Abgrenzung des geographischen Gebietes

7.7.4.1

Weinbrand Dürnstein wird ausschließlich aus Weinen, deren Trauben innerhalb des Gemeindegebietes Dürnstein geerntet, gepresst und vergoren wurden, hergestellt.

7.7.5 Beschreibung des Verfahrens

7.7.5.1.

Die Herstellung des Destillates erfolgt in traditionellen Destillationsanlagen mit Kupfer- oder Stahlkesseln, die geeignet sind, durch besonders schonende Destillation den typisch arteigenen Ausgangsgeschmack der Grundweine weitestgehend zu erhalten. Die Destillation erfolgt in einem nicht-kontinuierlichen Verfahren.

7.7.5.2.

Die Lagerung des Destillates erfolgt in für die Wachau typischen Eichenholzfässern, die meist eine Größe von deutlich weniger als 1.000 Litern aufweisen.

7.7.5.3

Die durchschnittliche Lagerzeit liegt oft über 3 Jahre. Weinbrand Dürnstein wird im Erzeugungsgebiet in Flaschen oder andere zur Lieferung an Gastronomie oder Letztverbraucher geeignete Gebinde abgefüllt.

7.7.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.7.6.1

Auf Grund der geographischen Lage weist das Gemeindegebiet Dürnstein Besonderheiten für den Weinbau auf. Durch die Nähe zum kühlen Waldviertel, aus dem kalte Luft in das Donautal strömt und den sonnigen Lagen der steil abfallenden Weinberge, erhält diese Gegend besondere klimatische Bedingungen, die dem Wein ein einzigartiges Aroma verleihen. Auch die charakteristische Bodenbeschaffenheit sowie die vornehmlich terrassenförmig angelegten Weingärten kommen den Weinreben besonders entgegen. Daher hat sowohl der Weinbau als auch die Destillation in Dürnstein eine Jahrhunderte lange Tradition.

7.8 Pregler

7.8.1 Präambel

7.8.1.1

Der Pregler ist ein Österreichischer Qualitätsobstbrand, der zumindest seit dem 18. Jahrhundert in Osttirol damals aus Streuobst gebrannt wurde. Seine Herstellung unterscheidet sich geringfügig nach der Tradition des jeweiligen Brenners.

7.8.1.2

Sowohl bäuerliche als auch gewerbliche Brenner legen allergrößten Wert auf eigene Tradition, heimatnahe Produktion, beste Qualität des Obstes, Hygiene in der Verarbeitung und sachgerechte Brennkunst. Der Osttiroler Brenner identifiziert sich in besonderer Weise mit „seinem“ Pregler, weshalb die Erstellung von allgemein gültigen Regeln unter Bedachtnahme auf die individuellen Besonderheiten mit großer Vorsicht erfolgen muss.

7.8.1.3

Besondere Bedeutung genießt der Pregler auch für den Fremdenverkehr. Er ist ein gerne gesehener Mitnahmeartikel, die Gäste schätzen ihn aber auch sehr zum Genuss in Osttiroler Gaststätten. Damit gehört der Pregler zur Osttiroler Kultur und bildet ein Stück Regionalität.

7.8.1.4

Eine Kodifizierung kann nur auf einem behutsamen Kompromiss basieren, der vom gemeinsamen Geist aller getragen wird. Darin werden die zentralen Identifikationsmerkmale festgeschrieben, aber bei der Ausgestaltung soll jener Spielraum offen gelassen werden, der nachgewiesener Maßen auch bisher schon genutzt wurde, um eine gewisse Vielfalt zu erzielen, ohne aber den typischen Charakter der Spezialität zu verfälschen. Zur besseren Information des Konsumenten werden Informationselemente vorgesehen.

7.8.2 Geographische Angabe

Pregler

7.8.3 Sachbezeichnung

Obstbrand

7.8.4 Rohstoffe

7.8.4.1

Apfel und Birne. Weder der Apfel- noch der Birnenanteil dürfen unter 25 % liegen.

7.8.4.2

Alle Rohstoffe stammen ausschließlich aus Osttirol. Im Falle von Versorgungsschwierigkeiten dürfen auch andere geeignete österreichische Birnen mitverwendet werden.

7.8.5 Abgrenzung des geographischen Gebietes

Die Destillation und Fertigmachung erfolgt ausschließlich in Osttirol.

7.8.6 Qualitätskriterien

7.8.6.1

Pregler erfüllt die Spezifikation eines Österreichischen Qualitätsobstbrandes.

7.8.6.2

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 40 % Vol.

7.8.6.3

Pregler wird kein Zucker zugesetzt.

7.8.7 Bemerkungen

Wenn in Einzelfällen Hersteller eine Tradition nachweisen, wonach sie bisher auch Zwetschgen mitverwendet haben, dürfen sie weiterhin Zwetschgen bis zu einem Anteil von 25 % gerechnet auf Alkohol mitverwenden. Die Mitverwendung von Zwetschgen muss zur vollständigen Information des Verbrauchers auf dem Hauptetikett entweder durch bildliche Darstellung oder durch einen Vermerk kenntlich gemacht werden.

7.9 Wachauer Marillenbrand

7.9.1 Geographische Angabe

Wachauer Marillenbrand

7.9.2 Name

7.9.2.1

Name: Wachauer Marillenbrand

Kategorie: Obstbrand

7.9.3 Beschreibung

7.9.3.1

In langjähriger Tradition wurde Wachauer Marillenbrand von jeher in seiner geographischen Gebietsabgrenzung entsprechend den für Obstbrand jeweils geltenden Bestimmungen hergestellt.

Die Herstellung erfolgt unter Verwendung von vollreifen Früchten der „Wachauer Marille“ gemäß Spezifikation EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011 g. U. (2012/C 140/06) in der jeweils gültigen Fassung.

7.9.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Aktuell hat das Produkt nachstehenden chemisch analytischen Anforderungen zu entsprechen:

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

- | | |
|---|--|
| a) Alkoholgehalt | mindestens 38 %vol. |
| b) Gesamt – Trockenextrakt | höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis |
| c) Methanolgehalt | höchstens 1.200 g/hl r.A. |
| d) Gesamtblausäure: | höchstens 7 g/hl r.A. |
| e) Ethylcarbammat: | nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis |
| f) Flüchtige Bestandteile* ¹ : | mindestens 400 g/hl r.A.; |
| g) Ethylacetat: | höchstens 350 g/hl r.A. |

*¹ Im Sinne von Anhang I Z 12 Verordnung (EG) Nr. 110/2008.

- | | |
|---|--|
| h) Summe iso-Butanol und iso Amylalkohole | mindestens 100 g/hl r.A. |
| i) Summe 1-Propanol, iso-Butanol und iso Amylalkohole | mindestens 150 g/hl r.A. maximal 1.000 g/hl r.A. |

- *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Marillenbrand ist klar, farblos, mit dem charakteristisch duftig-blumigen Geruch und dem vollfruchtigen Geschmack reifer Wachauer Marillen und einem dezenten, niemals dominanten Steinton.

7.9.4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

7.9.4.1

„Wachauer Marillenbrand“ wird ausschließlich in Destillieren im abgegrenzten geografischen Gebiet der Region „Wachau-Mautern-Krems“ erzeugt.

Das Gebiet umfasst die Gemeinden Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

7.9.5 Beschreibung des Verfahrens

7.9.5.1

Zur Erzielung der im Allgemeinen nur dezent wahrnehmbaren Kernnote werden die Früchte in der Regel vor dem Einmaischen entsteint.

Kommen nicht entsteinte Früchte zum Einsatz, wird eine Beschädigung der Steine beim Quetschen weitestgehend vermieden. Steinhaltige Maischen werden bis zur Destillation nur kurzfristig gelagert, abgelagerte Steine nicht in die Destillationsanlage gepumpt.

Die Destillation erfolgt in einfachen Brenngeräten oder in Brenngeräten mit Verstärker. Kontinuierliche Destillation ist mit der traditionellen Herstellung unvereinbar und wird nicht eingesetzt.

Das zum Herabsetzen auf Trinkstärke verwendete Wasser stammt - sofern geeignet - aus der Region und weist eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH auf, andernfalls kann entionisiertes Wasser zum Einsatz kommen.

7.9.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.9.6.1

Geprägt vom pannonischen und Waldviertler Klima, der unmittelbaren Nähe zur Donau und den, speziell zur Reifezeit, großen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen, hat die Region mit dem Einfluss des Bodens und einer über 100 Jahre alten Anbau-tradition maßgeblich Anteil an den besonderen Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der „Wachauer Marille“ sowie des Brandes aus dieser Frucht.

Traditionsreiche Herstellung in der Region und die sehr spezifisch von der Frucht „Wachauer Marille“ geprägte Aromacharakteristik verleihen dem „Wachauer Marillenbrand“ sein weit über die Grenzen Österreichs hinausreichendes, untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen.

7.10 Mariazeller Magenlikör

7.10.1 Geografische Angabe

7.10.1.1

Mariazeller Magenlikör

7.10.2 Name

7.10.2.1

Name: Mariazeller Magenlikör

Kategorie: Likör

7.10.3 Beschreibung

7.10.3.1

Mariazeller Magenlikör ist ein Kräuterlikör, der nach einer über Generationen weitergegebenen Rezeptur in den Varianten „halbsüß“ und „bitter“ hergestellt wird.

7.10.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| a) Alkoholgehalt | mindestens 40 %vol. |
| b) Zuckergehalt | „halbsüß“ mindestens 115 g/l |
| (ausgedrückt als Invertzucker): | „bitter“ mindestens 100 g/l |

- *Organoleptische Eigenschaften:*

„Mariazeller Magenlikör“ - halbsüß ist von typisch grüner, vom Mazerat und Färbung herrührender Farbe. Der Geruch ist arteigen kräuterig, der Geschmack von leichtem Minze Charakter.

„Mariazeller Magenlikör“ - bitter hat die produkttypische rot-braune Färbung, die vom Mazerat sowie auch vom zugegebenen Karamelsirup herrührt.

Der Geruch ist herbwürzig, sein Geschmack intensiv nach Kräutern und Gewürzen, ausgewogen harmonisch, mit bitterer Note ähnlich einer 80 %-igen Bitterschokolade.

7.10.4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

7.10.4.1

Als ein Traditionsprodukt erster Güte wird Mariazeller Magenlikör ausnahmslos im Gebiet der Stadt Mariazell in Handarbeit erzeugt.

Das Gebiet umfasst mit der Ende 2014 stattfindenden Gemeindezusammenlegung eine Fläche von insgesamt 414 km².

7.10.5 Beschreibung des Verfahrens

7.10.5.1

Streng nach traditioneller Rezeptur werden 33 spezielle Kräuter unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Mitverwendung von 4 % Zwetschgenbrand durch Mazeration zu hochkonzentrierten Kräuterauszügen verarbeitet.

Aus diesen Auszügen werden die beiden unterschiedlichen Produkte „halbsüß“ und „bitter“ unter Beigabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sowie Kristallzucker und Herabsetzen auf Trinkstärke mit Wasser hergestellt.

7.10.5.2

Eine Färbung im Sinne der Richtlinie 94/36/EG ist in Übereinstimmung mit Art. 5 Abs. 2 lit. d der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 idgF von jeher üblich.

7.10.5.3

Als besonderes Merkmal erfolgt die Abfüllung in Flaschengrößen von 1.000, 500, 200 und 50 ml.

7.10.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.10.6.1

Wie die Wallfahrtsbasilika oder der Lebkuchen gehört der erstmals 1883 von Cajetan Arzberger am Hauptplatz von Mariazell produzierte „Mariazeller Magenlikör“ zur Stadt dieses Namens.

Generationen von Pilgern und Gästen des bedeutendsten Wallfahrtsortes Österreichs kennen und schätzen das Produkt unter seinem traditionellen Namen. Laut offiziellen Angaben auf der Webseite^{*)} der Basilika ist pro Jahr mit über einer Million an Pilgern und Besuchern in Mariazell zu rechnen. Mariazeller Magenlikör ist seit jeher ein gerne mitgebrachtes Souvenir, dem ein außergewöhnlicher Ruf und große Bekanntheit, allein schon wegen der überaus langen Marktpräsenz zugeschrieben wird. So kamen die ersten Besucher aus den ehemaligen Staaten des Ostblocks nach der Wende nach Mariazell und kauften mit Begeisterung den Mariazeller Magenlikör, obwohl es keinerlei Werbung für das Produkt in diesen für Jahrzehnte von jeder Bezugsmöglichkeit abgeschnittenen Ländern gab.

„Mariazeller Magenlikör“ ist bei großen touristischen Veranstaltungen etwa in Wien, Graz, Linz etc. ein typischer „Botschafter“ der Region und nicht zuletzt infolge der Internationalität des Pilgerwesens auch über die Grenzen Österreichs hinaus allseits gut bekannt.

^{*)} <http://www.basilika-mariazell.at/site/de/info/article/35.html>

7.11 Wachauer Marillenlikör

7.11.1 Geografische Angabe

7.11.1.1

Wachauer Marillenlikör

7.11.2 Name

7.11.2.1

Name: Wachauer Marillenlikör

Kategorie: Likör

7.11.3 Beschreibung

7.11.3.1

Bei „Wachauer Marillenlikör“ handelt es sich um einen Fruchtlikör, der entweder als Fruchtsaftlikör im Sinne des Österreichischen Lebensmittelbuches IV. Auflage, Kapitel B 23 „Spirituosen“, Abschnitt 5.1.3 oder nach einem anderen geeigneten zulässigen Verfahren im Sinne von Abschnitt 5.1.1 dieses Kapitels aus frischen Früchten oder Fruchtmark hergestellt wird.

7.11.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Aktuell hat das Produkt nachstehenden chemisch analytischen Anforderungen zu entsprechen:

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt: mindestens 15 %vol.

Gesamt – Zuckergehalt: mindestens 100 g Zucker (berechnet als Invert-zucker) je Liter Fertigerzeugnis

- *Sensorische Eigenschaften*

Klar, mitunter auch naturtrüb, mit charakteristisch blumig frischem Geruch und einem ausgewogen süß säuerlich fruchtigen Geschmack nach vollreifen Marillen.

- *Besondere Merkmale*

Fruchtanteil: Im Falle der Herstellung als Fruchtsaftlikör beträgt der Anteil an Frucht mindestens 20 Liter Fruchtsaft pro 100 Liter Fertigerzeugnis; Im Fall anderer Herstellungsverfahren kommt ein entsprechend äquivalenter Fruchtanteil zum Einsatz.

7.11.4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

7.11.4.1

„Wachauer Marillenlikör“ wird ausschließlich in dem in der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Wachauer Marille“ definierten abgegrenzten geografischen Gebiet der Region „Wachau-Mautern-Krems“ trinkfertig erzeugt.

Das Gebiet umfasst die Gemeinden Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

7.11.5 Beschreibung des Verfahrens

7.11.5.1

Für den Fruchtsaftlikör kommen Fruchtsaft oder Fruchtsaft aus Konzentrat – gegebenenfalls auch gemischt mit Fruchtmark – entsprechend den Begriffsbestimmungen nach österreichischer Fruchtsaftverordnung zum Einsatz. Im Bedarfsfall kann eine für Fruchtsaft nach Fruchtsaftverordnung zulässige Behandlung wie Enzymbehandlung, Klärung, Filtration, zur Anwendung kommen.

Die Frucht Komponente besteht ausschließlich aus Früchten, die der jeweils gültigen Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Wachauer Marillen“ entsprechen. „Wachauer Marillenlikör“ wird auf Basis Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder „Wachauer Marillenbrand“ hergestellt.

Wird „Wachauer Marillenlikör“ ausschließlich auf Basis „Wachauer Marillenbrand“ hergestellt, weist die Etikettierung eine entsprechende Information darüber auf (siehe Abschnitt Besondere Etikettierungsregeln).

Zur Süßung werden nur Zucker gemäß Anhang I Z 3 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 idgF eingesetzt.

Als Qualitätsprodukt wird „Wachauer Marillenlikör“ im Sinne der technischen Begriffsbestimmungen der Verordnung (WEG) Nr. 110/2008 idgF (Anhang 1 Z 9) nicht aromatisiert.

Zusatzstoffe, mit Ausnahme von Farbstoffen, werden nur insofern eingesetzt, als dies gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 idgF. für Likör grundsätzlich vorgesehen ist.

An Farbstoffen kommen nur die in Anhang II, Teil C, Nummer 2., Gruppe II genannten zum Einsatz (Lebensmittelfarbstoffe ohne Höchstmengenbeschränkung).

7.11.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.11.6.1

Der Anerkennung als geografische Angabe geht eine langjährige Tradition der Herstellung von Marillenlikör in der Region voran, die dem Erzeugnis ein weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekanntes, untrennbar mit der „Wachau“ verbundenes Ansehen verschaffte.

Geprägt von den regionalen Einflüssen, als Ergebnis des Zusammentreffens von Pannonischem und dem Waldviertler Klima, der unmittelbaren Nähe zur Donau und den, speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen sowie des Einflusses des Bodens und einer über 100 Jahre alten Anbautradition, bestimmt die „Wachauer Marille“ die ausgeprägt regionaltypischen Geruchs- und Geschmacksnoten dieses herausragenden Fruchtlikörs.

Als zentraler wert- und qualitätsbestimmender Rohstoff kommt für den Fruchtanteil von „Wachauer Marillenlikör“ ausschließlich die „Wachauer Marille“ zum Einsatz, die dem Erzeugnis, zusätzlich zu dem auf der traditionsreichen Herstellung in der Region beruhenden Ansehen, seine spezifisch von der Frucht geprägte Aromacharakteristik verleiht.

7.11.7 Besondere Etikettierungsregeln

7.11.7.1

Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission nur für „Wachauer Marillenlikör“ – auf Basis von „Wachauer Marillenbrand“ – verwendet werden.

„Wachauer Marillenlikör“ auf ausschließlicher Basis von „Wachauer Marillenbrand“ weist in der Etikettierung in unmittelbarer Nähe zur geografischen Angabe wahlweise einen der folgenden Hinweise auf „auf Basis von Wachauer Marillenbrand“, „auf Basis 100 % Wachauer Marillenbrand“ oder „100 % Destillatlikör“ in gleicher Schriftart und Farbe und nicht größer als 75 Prozent der Schriftgröße der Bezeichnung „Wachauer Marillenlikör“. Zusätzlich kann ein solches Erzeugnis als „Premiumlikör“ ausgelobt werden.

8. GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
8.1.	Alpachtaler	Scheuerbirnenbrand	Scheuerbirne (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 ¹⁾ ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.
8.2.	Burgenländischer	Kirschbrand	Kirsche	Bundesland Burgenland	Alkoholgehalt: mind. 38 %vol.	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem Bundesland Burgenland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.3.	Burgenländischer	Marillenbrand	Marille	Bundesland Burgenland	Alkoholgehalt: mind. 38 %vol.	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem Bundesland Burgenland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.4.	Burgenländischer	Weinbrand	Wein	Bundesland Burgenland	Alkoholgehalt: mind. 38 %vol.	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem Bundesland Burgenland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.5.	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 ¹⁾ ausschließlich aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
8.6.	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 ¹⁾ wird in der genannten Gemeinde durchgeführt.

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
8.7.	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 ¹⁾ kommt aus bzw. wird in den angeführten Gemeinden durchgeführt.
8.8.	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 ¹⁾ kommt aus bzw. wird in den angeführten Gemeinden durchgeführt.
8.9.	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.
8.10.	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 ¹⁾ ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
8.11.	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 ¹⁾ ausschließlich aus den genannten Bezirken kommt bzw. durchgeführt wird.
8.12.	Steirischer	Hirschbirnenbrand	Hirschbirne (Pirus Communis)	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt: mind. 38 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.13.	Steirischer Kronprinz Rudolf	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Kron- prinz Rudolf	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitäts- obstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 %vol., ohne Zucker- zusatz, möglichst mit Jahr- gangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden.
8.14.	Steirisches Kriacherl	Pflaumenbrand	Pflaumen der Type „Blaue Kriacherl“	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitäts- obstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 % vol., ohne Zucker- zusatz, möglichst mit Jahr- gangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden.
8.15.	Steirischer Maschanzker	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Maschanzker	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobst- brand, Alkoholgehalt mind. 42 %vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden.
8.16.	Subirer	Birnenbrand	Hausbirne (Pirus Communis)	Bundesland Vorarlberg	Alkoholgehalt: mind. 40 - max. 45 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung ¹⁾ ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
8.17.	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 ¹⁾ aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
8.18.	Zillertaler	Scheuerbirnenbrand	Scheuerbirne (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 ¹⁾ ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.

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

9. BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.