

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

BMASGK-75210/0004-IX/B/13/2018 vom 17.7.2018

BMASGK-75210/0017-IX/B/13/2019 vom 16.12.2019

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. GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG	44-75
7.1 Pálinka	44
7.2 Inländerrum	47
7.3 Jägertee/Jagertee/Jagatee	50
7.4 Korn oder Kornbrand	53
7.5 Steinfelder Magenbitter	60
7.6 Wachauer Weinbrand	62
7.7 Wachauer Marillenbrand	66
7.8 Wachauer Marillenlikör	69
7.9 Mariazeller Magenlikör	72
8. GESCHÜTZTE ANGABEN VON REGIONALER BEDEUTUNG	76
8.1 Alpachtaler Scheuerlbirnenbrand	76
8.2 Burgenländischer Kirschbrand	76
8.3 Burgenländischer Marillenbrand	76
8.4 Burgenländischer Weinbrand	76
8.5 Fraxner oder Fraxner Kriasiwasser	76
8.6 Husbirer	76
8.7 Kirschenlikör mit Inländerrum	76
8.8. Krautinger	76

8.9 Mariazeller Almwiesen Honigbrand	77
8.10 Mariazeller Blütenhonigbrand	77
8.11 Nußbacher Nusslikör	77
8.12 Pielachtaler Dirndlbrand	77
8.13 Pregler oder Osttiroler Pregler	77
8.14 Seitenstettner Dorschbirnenbrand	78
8.15 Steirischer Hirschbirnenbrand	78
8.16 Steirischer Kronprinz Rudolf Apfelbrand	78
8.17 Steirisches Kriacherl Pflaumenbrand	78
8.18 Steirischer Maschanzker Apfelbrand	78
8.19 Subirer	78
8.20 Wildschönauer Krautinger	79
8.21 Zillertaler Scheuerlbirnenbrand	79
9. BEURTEILUNG	80
Anhang 1 Geschützte Angaben von regionaler Bedeutung - Detaillierte Spezifikationen	81

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 Lagergebände 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 Qualitätstrestresterbrand 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 Fruchtextrikte):	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, Fruchtextrikte);	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 ("Gesamtester"), als Ethylacetat berechnet	125 bis 700 ⁷⁾ mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 630 mg/100 ml r.A. ⁷⁾
e) (Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100	mindestens 10
f) Gesamtester 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) Gesamtester/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 "(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100" über 10 liegt und die Konzentrationen an höheren Alkoholen (iC4 + iC5) bzw. (nC3 + iC4 + iC5) sowie an Methanol die diesbezüglichen Mindestwerte um mehr als 50 % (relativ) überschreiten.

(nC3 = 1-Propanol)

(iC4 = 2-Methyl-1-propanol)

(iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol)

⁸⁾ Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

⁹⁾ Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamtester 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 ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet | 100 ¹²⁾ bis 700 mg/100 ml r.A. |
| d) Ethylacetat | höchstens 630 mg/100 ml r.A. |
| e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100 | mindestens 10 |
| f) Gesamttester minus Ethylacetat | mindestens 20 mg/100 ml r.A. |
| 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) Gesamttester/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 "(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100" über 30 liegt.

¹³⁾ Bei nicht durch Maische, sondern Mostgärung gewonnenen Produkten kann der Methanolgehalt bis auf 20 mg/100 ml r.A. zurückgehen. Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung ebenfalls unterschritten werden.

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

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 Zuckergefreiheit 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 ("Gesamtester"), 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) (Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100	mindestens 20 ¹⁸⁾
f) Gesamtester 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 "(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100" über 10 liegt und die Konzentrationen an höheren Alkoholen (iC4 + iC5) bzw. (nC3 + iC4 + iC5) sowie an Methanol die diesbezüglichen Mindestwerte um mehr als 50 % (relativ) überschreiten.

(nC3 = 1-Propanol)

(iC4 = 2-Methyl-1-propanol)

(iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol)

⁸⁾ Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

⁹⁾ Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamtester 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 aromagibende 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 aromagibenden 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(n) Wacholderbeeren werden unter Zusatz von Wasser vergoren. Aus dieser Maische wird in einer ersten Destillation (Abtrieb) Wacholderlutter als Rohbrand gewonnen. Wacholderlutter ist ein Halbprodukt und nicht für den direkten Genuss bestimmt. Der so gewonnene Lutter kann vor einer allfälligen Feinbranddestillation mit gebrannter Magnesia behandelt und über ein geeignetes Filtermittel blank filtriert werden.

4.3.3

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/Nussschnaps
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 auszunutzen 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. GEOGRAFISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG (in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragene Angaben)

Einleitende Bemerkung

Originalfassungen der bei der Kommission eingereichten Technischen Unterlagen sind in der mit Bekanntmachung¹ 2019/C 115/11 anerkannten und aktuell gültigen Version auf der Online-Plattform

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/herkunft/herkunft.html> öffentlich zugänglich.

In den nachfolgenden Unterabschnitten niedergelegte (Produkt)Spezifikationen entsprechen inhaltlich den anerkannten Technischen Unterlagen und umfassen insbesondere die für die Anwendung der jeweiligen Technischen Unterlage in Österreich unverzichtbaren Spezifikationen. In den Einreichunterlagen unter "EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften"² als Hintergrundinformation angeführte spirituosenspezifische bzw. horizontale Regelungen sind den Originalfassungen zu entnehmen.

(Produkt)Spezifikationen für grenzüberschreitende geografischen Angaben wie Korn/Kornbrand, eingetragen für Deutschland, Österreich und die deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens (Antragsprache Deutsch) und Pálinka, eingetragen für Ungarn und Österreich (Antragsprache Ungarisch), sind inhaltlich eingeschränkt auf den für Österreich relevanten Anwendungsbereich der entsprechenden Technischen Unterlage wiedergegeben.

7.1 Pálinka (PGI-HU+AT-02048)

7.1.1 Eingetragene Angabe

Pálinka

7.1.2 Kategorie der Spirituose

Obstbrand, Kategorie 9 des Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

7.1.3 Beschreibung der Spirituose

– Physikalische, chemische Eigenschaften

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften entsprechen den einschlägigen Anforderungen der Verordnung EG/110/2008 Anhang II. Kategorie Nr. 9.

Pálinka aus Österreich weist zudem folgende spezifischen Eigenschaften auf:

¹ Bekanntmachung zur Bewertung der technischen Unterlagen etablierter geografischer Angaben für Spirituosen (2019/C 115/11), ABl. C 115 vom 27.3.2019, S. 36

² gemäß Formvorlage für technische Unterlagen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 vom 25. Juli 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen (ABl. L 201 vom 26.7.2013, S. 21)

Alkoholgehalt	mindestens 38 % vol.
Gesamt-Trockenextrakt	höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis
Ethylcarbammat	nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis
Flüchtige Bestandteile	mindestens 400 g/hl r.A.
Ethylacetat	höchstens 350 g/hl r.A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 100 g/hl r.A.
Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	mindestens 150 g/hl r.A. maximal 1.000 g/hl r.A.

nC3 = 1-Propanol

iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol)

iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso Amylalkohole)

– Organoleptische Eigenschaften

Pálinka aus Österreich ist ein klarer, farbloser Marillenbrand, mit dem charakteristisch blumigen Geruch und dem vollfruchtigen Geschmack reifer Marillen und einem dezenten, niemals dominanten Steinton.

– Besonderer Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)

Österreichischer Pálinka wird ausschließlich aus Marillen (*Prunus Armeniaca* L.), die aus den östlichen Österreichischen Bundesländern sowie aus Ungarn stammen, hergestellt und weist gegenüber herkömmlichem Marillenbrand einen etwas höheren Mindestalkoholgehalt auf.

7.1.4 Geografisches Gebiet

Pálinka aus Österreich wird ausschließlich in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien hergestellt.

7.1.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Pálinka aus Österreich wird ausschließlich aus reifen qualitativ hochwertigen Marillen durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt.

Die Marillen werden in der Regel vor dem Einmaischen entsteint, um eine im Allgemeinen nur dezent wahrnehmbare Kernnote zu erzielen.

Werden die Früchte nicht entsteint, erfolgt das Quetschen so behutsam, dass eine Beschädigung der Steine weitestgehend vermieden wird. Fermentierte Maischen nicht entsteinter

Marillen 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.

Entsprechend den Traditionen wird österreichischer Pàlinka nur in Destillerien, die in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark oder Wien ihren Sitz haben, erzeugt.

Das zum Herabsetzen auf Trinkstärke verwendete Wasser stammt, sofern es eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH aufweist, üblicherweise aus dem genannten geografischen Gebiet im Osten Österreichs. Steht solches Wasser lokal nicht zur Verfügung, kann entionisiertes oder anders enthärtetes Wasser, auch von außerhalb dieser östlichen Bundesländer Österreichs, verwendet werden. Durch die Verwendung von Wasser mit einem geringen Mineralstoffgehalt bzw. enthärtetem Wasser sollen Trübungen im Endprodukt weitestgehend hintangehalten und eine abschließende Filtration in der Regel entbehrlich sein.

7.1.6 Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Österreich war in der Monarchie mit Ungarn über Jahrhunderte politisch verbunden. Der gemeinsame Lebens- und Wirtschaftsraum führte zu vielen gemeinsamen Entwicklungen. Kulturelle und gastronomische Traditionen sind auch in den, nach dem ersten Weltkrieg streng getrennten Ländern weiterhin aufrecht geblieben. Die hochrangige Anbaukultur, Bodenbeschaffenheiten und die im Wesentlichen von einem pannonischen Klima und den Tiefebenen geprägten Witterungsbedingungen sorgten sowohl in Ungarn als auch im Osten Österreichs dafür, dass die hier geernteten Früchte immer schon von ausgezeichneter Qualität waren und sich besonders gut eignen, um hervorragende Obstbrände herzustellen. Die Möglichkeiten, die diese Obstqualität zur Herstellung von Obstbränden bieten, wurden auch von beiden Ländern schon früh erkannt und seit langem genutzt. Speziell der Anbau von Marillen mit einer viele Jahrhunderte alten Tradition gerade in den östlichen Bundesländern Österreichs und in Ungarn, bildete den Grundstein für einen qualitativ außerordentlich hochwertigen Rohstoff.

Vor diesem Hintergrund verwundert es auch nicht, dass in diesen klassischen Anbauregionen der Marille, insbesondere der Marillenbrand von jeher großen Anklang fand und sich bis heute seiner hohen Beliebtheit erfreut.

– *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Geprägt von dem im Wesentlichen pannonischen Klima in den Anbauregionen, tragen die Früchte mit ihrer hohen Qualität maßgeblich zu den spezifischen Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffen des Brandes bei.

In Anerkennung der von dem geografischen Gebiet geprägten Qualität wurde die Bezeichnung Pálinka mit Beitritt der Republik Ungarn zur EU - Akte über die Bedingungen des Beitritts, Abl. L 236 vom 23.9.2003, S. 33 - als eine, unter bestimmten Bedingungen auch Österreich vorbehaltene Bezeichnung in die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 aufgenommen³.

Vom hohen Ansehen, das Pálinka nicht nur in Europa genießt, zeugen unter anderem Prämierungsveranstaltungen, in Österreich z. B. die „Destillata“, bei der diverse Pálinka gerade in jüngster Vergangenheit Goldmedaillen errangen.

Derartige Prämierungen sind ein klares Zeichen für die Qualität, Beliebtheit und Bekanntheit dieser Geografischen Angabe und festigen nachhaltig den Ruf dieser herausragenden Brände. Nicht zuletzt trägt die untrennbar mit einer großen historischen Vergangenheit verbundene Bezeichnung Pálinka schon von sich aus zur Reputation dieser geografischen Angabe bei.

7.1.7 Antragsteller

Ungarn; mit Ermächtigung Österreichs, die Technische Unterlage auch für Österreich einzureichen.

7.1.8 Ergänzungen der geografischen Angabe

keine

7.1.9 Besondere Etikettierungsregeln

Die Angabe der Brennerei, die das Erzeugnis hergestellt hat ist obligatorisch.

In Fortführung der historischen Tradition ist die Bezeichnung „Barack Pálinka“ für österreichischen Marillen - Pálinka verkehrüblich.

Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006⁴ kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013⁵ der Kommission verwendet werden.

7.2 Inländerrum (PGI-AT-01915)

7.2.1 Eingetragene Angabe

Inländerrum

7.2.2 Kategorie der Spirituose

Sonstige Spirituose, im Sinne von Art. 9 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

³ 'Die Bezeichnung „Obstbrand“ kann nur für die in Ungarn hergestellte Spirituose und nur für die in den österreichischen Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien hergestellten Destillate aus Marillen, durch die Bezeichnung Pálinka ersetzt werden.' (Art. 1 Abs. 4 lit. i Z 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89)

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

⁵ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen.

7.2.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 38 % vol., verkehrsüblich sind zudem Alkoholstärken bis 80 %vol
Gesamt-Trockenextrakt	nicht mehr als 2g/l
Ethylacetat im Fertigerzeugnis (aus Essenz und alkohol. Basis)	nicht mehr als 240 mg/100 ml; und max. 300 mg/100 ml bei Alkoholstärken ab 60 %vol

– *Organoleptische Eigenschaften*

Inländerrum ist klar und weist in der Regel eine typisch rum- bis rötlichbraune, von der Färbung herrührende Farbe auf. Inländerrum kann auch ungefärbt in Verkehr gebracht werden.

Geruch und Geschmack zeichnen sich durch die unverwechselbar typischen, charakteristischen Inländerrum-Aromen aus, die in ihrer Ausprägung von leicht (vereinzelt auch sehr leicht) bis hin zu extrem stark reichen können.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Inländerrum erinnert mit Anklängen an vor allem Vanille- und Esternoten an hocharomatisches Rum, ohne mit herkömmlichem Rum (Kategorie 1 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008) verwechselbar zu sein. In seiner Art einzigartig, repräsentiert Inländerrum einen eigenständigen Aromatypus der unwillkürlich an Österreich denken lässt und sich vor allem durch seinen hohen Wiedererkennungswert auszeichnet.

7.2.4 Geografisches Gebiet

Inländerrum wird in allen Regionen der Republik Österreich hergestellt.

7.2.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Zur Herstellung von Inländerrum wird Rum gemäß Anhang II, Kategorie 1, lit. a Nummer i) der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 verwendet.

Zur Geschmacksgebung wird ungefärbte, oder auch bereits gefärbte Inländerrumessenz verwendet. Inländerrumessenz ist ein, ebenfalls auf in Österreich gebranntem Rumdestillat aufgebauter, sehr geschmacksintensiver, nicht zum unmittelbaren Genuss bestimmter Grundstoff, der nach einem in Österreich weiter entwickelten traditionellen Destillationsverfahren - je nach Herstellerrezeptur leicht unterschiedlich - die ihm eigene sehr typische, charakteristisch unverwechselbare Aromatik aufweist.

Zur Abrundung können gemäß Österreichischem Lebensmittelbuch, Kapitel B 23 auch traditionell verwendete Bonifikateure zugesetzt werden.

Der gesamte Alkohol des Fertigerzeugnisses ist ausschließlich Rum. Zu keiner Zeit wird dem Erzeugnis oder einer seiner Komponenten Fremdalkohol, insbesondere kein Alkohol im Sinne des Anhangs I Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, ob verdünnt oder unverdünnt, oder ein *nicht* ausschließlich auf der Basis von Zuckerrohr gewonnenes Destillat zugesetzt.

7.2.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Inländerrum ist eine traditionelle österreichische Spirituose mit einer vermutlich mehr als 250 jährigen Geschichte. Gesichert lässt sich Inländerrum, den Quellen zufolge bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen. So wird "Inländerrum" bereits in der allerersten Ausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches, im III. (Schluss-) Band des Codex alimentarius Austriacus (Wien 1917, Verlag der k. k. Hof- und Staatsdruckerei) hochoffiziell in Kapitel II. – „Spirituosen“ erwähnt. Die nähere Beschreibung und Charakterisierung, mit einem vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von (damals) 40 Volumenprozenten sowie dem auf 0,5 g in 100 cm³ begrenzten Ester-gehalt, auf Essigsäureethylester berechnet, fußt offensichtlich auf einer bereits in der Zeit zwischen 13. Oktober 1891 und 25. April 1898 – unter Federführung von N. v. Lorenz (einem Mitglied der damaligen wissenschaftlichen Kommission zum Entwurf eines Codex) – erstellten Urfassung des Kapitels "Spirituosen und Essig". Die Ursprünge von Inländerrum reichen damit jedenfalls in eine Zeit vor 1891 zurück.

Entstanden ist Inländerrum in einer Zeit als Österreich noch Zugang zum Meer hatte und mit eigenen Schiffen Rum aus überseeischen Gebieten ins Land holte. Da der Transport mit Schiffen unsicher, zeitaufwändig und kostenintensiv war, wurden bald Versuche unternommen, auf Basis verdünnten Sprints (Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs) unter Zusatz von „Kunstrum-Essenzen“ oder anderen aromatischen Stoffen und Zuckercouleur die Geruchs- und Geschmacksrichtung von Rum nachzuempfinden. Von altersher in Österreich eingebürgert, hat sich das ehemalige Kunstrumerzeugnis schrittweise zu der unverwechselbaren, eigenständigen Spirituose weiter entwickelt, die unter der Bezeichnung „Inländerrum“ nunmehr untrennbar mit dem geografischen Gebiet Österreich verbunden ist und die entsprechend den jeweiligen geheimen Herstellerrezepturen zwar leicht unterschiedlich sein kann, stets aber den unverwechselbaren charakteristischen Geruch und Geschmack von Inländerrum aufweist.

Mit seinem einzigartigen Namen, der einen festen Bezug zum „Inland“ Österreich herstellt und seiner typischen charakteristischen Geruchs- und Geschmacksausprägung ist Inländerrum zu einem Markenzeichen für Österreich geworden. Nicht zuletzt auch deshalb, weil Inländerrum von jeher in Form von traditionellen Mehlspeiserezepturen aber auch bestimmten Schokoladeerzeugnissen auch mit der österreichischen Mehlspeiskü-

che und dem Patisseriebereich untrennbar verbunden ist und als Produkt „sui generis“ etwa aus den vorweihnachtlichen oder winterlichen Backstuben nicht mehr wegzudenken ist.

Inländerrum ist seit dem neuerlichen Aufschwung des Tourismus nach 1955 weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt und besonders in den angrenzenden Mitgliedstaaten äußerst beliebt.

Im Übrigen ist Inländerrum das an Menge und Umsatz bei weitem bedeutsamste Erzeugnis des industriellen Spirituosensektors in Österreich.

– *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Seit dem Beitritt Österreichs⁶ zur Europäischen Union - mit Auslaufen der im Zuge der Beitrittsverhandlungen eingeräumten Übergangsfrist 31.12.1998 – wird Inländerrum nach Österreichischem Lebensmittelbuch III. Auflage, Kapitel B 23, Abschnitt 4.17.1.2. auf der Basis von Rumalkohol (gemäß Verordnung EWG Nr. 1576/89, auf Rohstoffbasis von aus der Verarbeitung von Zuckerrohr stammender Melasse, Sirup oder anderen Rückständen der Zuckerrohrverarbeitung) hergestellt. Die Bezeichnung Inländerrum stellt einen festen Bezug zum „Inland“ Österreich her. Inländerrum und Inländerrumesenz sind daher ausschließlich auf in Österreich gebranntem Rumdestillat aufgebaut.

Die Destillation und Fertigstellung findet ausschließlich in Österreich statt.

7.2.7 Antragsteller

Österreich

7.2.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.2.9 Besondere Etikettierungsregeln

Inländerrum kann auch mit schlagwortartiger Angabe der Alkoholstärke bezeichnet werden. Die schlagwortartige Verwendung einer für Inländerrum typischen handelsüblichen Alkoholstärke weist jedenfalls auf Inländerrum hin, z. B. „Inländerrum 38“.

7.3 Jägertee/Jagertee/Jagatee (PGI-AT-0197)

7.3.1 Eingetragene Angabe

Jägertee/Jagertee/Jagatee

7.3.2 Kategorie der Spirituose

Likör, Kategorie 32 des Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

7.3.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

⁶ Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21

Alkoholgehalt	mindestens 22,5 % vol. handelsüblich wird Jäger- tee/Jagertee/Jagatee auch höher- gradig aber auch konzentriert an- geboten
Mindestzuckergehalt (ausgedrückt als In- vertzucker)	100 g Zucker je Liter

– *Organoleptische Eigenschaften:*

Jägertee/Jagertee/Jagatee weist eine von Schwarztee geprägte Farbe auf und zeichnet sich in Geruch und Geschmack insbesondere durch eine charakteristische, wahrnehmbare Inländerrumnote aus die in allen Produkten unverzichtbar vorhanden ist.

Typisch für Jägertee/Jagertee/Jagatee sind darüber hinaus die sich gegenseitig harmonisch ergänzenden Aromen aus der Kombination von Schwarztee mit Zitrusfrüchten, die von leicht würzigen Noten nach Zimt und Nelken dezent abgerundet werden.

Eine glühwein- oder glühmostartige - von Zimt und Nelken dominierte - Aromatisierung ist nicht feststellbar.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Jägertee/Jagertee/Jagatee ist ein Likör auf Basis von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Tee (Schwarztee) und/oder Teeextrakt sowie Inländerrum als grundlegend essentiellen Bestandteilen. Im Unterschied zu herkömmlichen Likören wird Jägertee/Jagertee/Jagatee in der Regel mit heißem Wasser aufgegossen.

Ungeachtet seiner üblichen Verwendung als Heißgetränk kann Jägertee/Jagertee/Jagatee - als ein Likör - naturgemäß auch unverdünnt genossen werden.

Wird Jägertee/Jagertee/Jagatee in Gastronomiebetrieben, auf Schi- oder Almhütten oder auch Weihnachtsmärkten offen ausgeschenkt, ist es handels- bzw. verkehrsüblich das Erzeugnis, als Heißgetränk nach Mischen mit verschiedenen flüssigen Lebensmitteln, auch unter dem für abgefüllte Ware vorgeschriebenen Mindestalkohol, zumindest aber mit 7,5 %vol abzugeben.

7.3.4 Geografisches Gebietes

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

7.3.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Neben Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (und Zucker), sind die essentiell wertbestimmenden Bestandteile von Jägertee/Jagertee/Jagatee jedenfalls Tee (Schwarztee), Inländerrum sowie Auszüge von zumindest Orange und Zitrone. Gewürze wie insbesondere

Zimt und Nelken werden (nur) zur harmonischen Abrundung, nicht aber dominant eingesetzt.

Entsprechend regionaler Vorlieben kann Jägertee/Jagertee/Jagatee, je nach Hersteller auch in leicht unterschiedlichen Varianten erzeugt werden.

Für das Erzielen einer solchen, regional beliebten Geschmacksvariation werden zusätzlich zu den stets eingesetzten, essentiell wertbestimmenden Bestandteilen, weitere geruch- und geschmackgebende Komponenten wie qualitativ hochwertige Obstbrände oder andere Destillate oder Destillationsprodukte, Jamaikarum oder Arrak sowie Obstsaft- oder -konzentrate, ätherische Öle, Auszüge aus Schalenfrüchten oder auch Gewürze, in veränderlichen Anteilen beigegeben.

Wein oder Obstwein werden keinesfalls zugesetzt.

7.3.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Der Begriff Jägertee/Jagertee/Jagatee geht ursprünglich zurück auf ein als „Jagdtrank“ bezeichnetes Getränk, das erstmals im Jahr 1864 in einem Inserat eines österreichischen Rosoglio- & Liqueur - Herstellers mit Namen "Zur Gailthalerin" auftaucht. Der daraus abgeleitete Begriff „Jagdtee“ wird seit dieser Zeit nachweislich für Getränke verwendet, die vorzüglich in der kalten Jahreszeit nach ausgiebigen Jagd- oder Sportausflügen die Menschen wärmte. Im Laufe der Jahrzehnte wurden diese Getränke von nahezu allen österreichischen Spirituosenherstellern übernommen. Sie finden sich seit nunmehr über 50 Jahren unter der Bezeichnung Jägertee/Jagertee/Jagatee in den Produktpaletten beinahe aller österreichischer Hersteller.

Der Jägertee/Jagertee/Jagatee entwickelte sich zu einem beliebten Getränk in der Gastronomie, speziell auf Schihütten, in Ausflugsgegenden und auf verschiedenen Marktständen zu winterlichen Anlässen und ist untrennbar mit dem österreichischen Wintertourismus verbunden.

Jägertee/Jagertee/Jagatee zählt zu den bekanntesten Spirituosen in Österreich, wie nicht zuletzt die Aufnahme dieses sehr österreichischen Begriffes in die Wissens- und Diskussionsplattform „Austria Forum“ in der Kategorie Alltagskultur / „Heimatlexikon - Unser Österreich“ belegt. Auch zeugen diverse Prämierungen, sowohl auf europäischer Ebene (z. B. DLG Award in Gold der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG, Goldmedaille beim World Spirits Award) als auch in den USA („Chairman's Trophy“ der Ultimate Spirits Trophy) von der hohen Qualität und vom Ansehen das Jagatee genießt. Seine internationale Bekanntheit ist unter anderem daran ersichtlich, dass etwa in Italien, Slowenien, Kroatien oder auch in Deutschland dem Jagatee nachempfundene Produkte am Markt zu finden sind. Nicht zuletzt existieren auch im Internet zahlreiche Rezepte zur Herstellung jagateeähnlicher Produkte.

Auf Alkohol gerechnet beträgt Jägertee/Jagertee/Jagatee mehr als ein Drittel der ge-

samten österreichischen Produktion an Spirituosen. Der überwiegende Teil davon wird außerhalb Österreichs vermarktet.

- *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Seine charakteristische, untrennbar mit Österreich verbundene wesentlichste Eigenschaft, die stets wahrnehmbare Inländerrumnote, beruht auf dem zwingend erforderlichen Bestandteil Inländerrum.

7.3.7 Antragsteller

Österreich

7.3.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.3.9 Besondere Etikettierungsregeln

Soll nach Empfehlung des Herstellers Jägertee/Jagertee/Jagatee verdünnt konsumiert werden, ist auf das Verdünnungsverhältnis in der Etikettierung hinzuweisen.

7.4 Korn oder Kornbrand (PGI-DE+AT+BE-01929)

7.4.1 Eingetragene Angabe

Korn oder Kornbrand

7.4.2 Kategorie der Spirituose

Getreidespirituose

7.4.3 Beschreibung der Spirituose

Korn bzw. *Kornbrand*, im Folgenden zusammenfassend *Korn/Kornbrand* genannt, ist eine Getreidespirituose, die durch Destillation von vergorener Maische aus Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen gewonnen wird.

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware:

Korn	mindestens 32 % vol.
Kornbrand	mindestens 37,5 % vol.

- *Organoleptische Eigenschaften*

Klarheit: klar

Farbe: wasserhell oder bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten – je nach Holzbeschaffenheit – wasserhell, gelblich, rötlich oder bräunlich.

Geruch: dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Getreide - bei sortenreinem Korn nach dem verwendeten Getreide, bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten mit typischer Lagernote, die aus dem Kontakt mit dem Holz stammt.

Geschmack: weich, harmonisch, mild bis kräftig getreidearomatisch-würzig; bei gereifter Ware typisch für das verwendete Lagergefäß.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

- Lediglich die folgenden Rohstoffarten sind zulässig: Weizen (einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer), Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen.
- Es muss jeweils das volle Getreidekorn oben genannter Rohstoffarten mit all seinen Bestandteilen verzuckert und anschließend vergoren werden.
- Wird zur Verzuckerung der Getreidestärke anstelle von Enzymen traditionell ganz oder teilweise (Darr-)Malz verwendet, darf der Anteil des (Darr-) Malzes nicht mehr als 25 vom Hundert des Hauptrohstoffes oder der Hauptrohstoffe (vor dem Einmaischen) betragen.
- Gentechnisch hergestellte Hefearten werden nicht verwendet. Abgesehen von technischen Hilfsstoffen werden der Getreidemaische während des Verzuckerungs- und Vergärungsprozesses keine anderen Stoffe wie z. B. süßende Erzeugnisse oder Aromen zugesetzt.
- Farbstoffe werden nicht zugesetzt.
- Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen zugegeben.
- Verwendete Lebensmittelzusatzstoffe oder sonstige Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke (sog. Reinheitsgebot für Korn). Eine abweichende Regelung gilt für Erzeugnisse, die gemäß Abs. 7.4.5 „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ mindestens 24 Monate im Kontakt mit Holz gereift sind.

7.4.4 Geografisches Gebiet

Die Herstellung von *Korn/Kornbrand* muss in Österreich, Deutschland oder in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens erfolgen. Eine Aufteilung der einzelnen Herstellungsschritte auf die genannten Regionen ist möglich.

Jedoch dürfen die Herabsetzung des/der hochprozentigen Korndestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und das Etikettieren und Verpacken auch außerhalb des definierten geografischen Gebietes erfolgen.

Zur „*deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens*“ zählen folgende Gemeinden: Eupen, Kelmis, Lontzen, Raeren, Amel, Büllingen, Burg-Reuland, Bütgenbach und Sankt Vith.

7.4.5 Beschreibung des Verfahrens

Im ersten Arbeitsschritt zur Gewinnung von *Korn/Kornbrand*, dem Stärkeaufschluss, werden die als Rohstoff verwendeten Weizen-, Dinkel-, Einkorn-, Emmer-, Gersten-, Hafer-, Roggen- oder Buchweizenkörner entweder in einer Mühle (meistens Hammermühle) gemahlen bzw. geschrotet oder in ganzem Zustand in einem Dämpfer (Henzedämpfer) unter Druck erhitzt. Das Mahlen oder Dämpfen der Körner setzt die in den Körnern enthaltene Stärke frei und es entsteht ein Brei, die sog. Maische.

Als nächster Arbeitsschritt folgt die Verzuckerung. Dabei werden der Maische im sog. Vor-
maischbottich Enzyme oder alternativ in traditioneller Weise Malz zugesetzt. Die Enzyme bzw. das Malz bewirken eine Umwandlung der Stärke in Zucker (Malzzucker bzw. Maltose).

Im Anschluss daran erfolgt die Gärung oder Fermentation. Die sog. Süßmaische wird in Gärtanks gepumpt und der Zusatz der Hefe (in der Regel handelt es sich hier um eine spezielle Brennereihefe) bzw. die in der Hefe enthaltenen Enzyme bewirken in einem ersten Schritt die Umwandlung des Malzzuckers in Glucose (sog. Dextrose) und in einem zweiten Schritt die Umwandlung von Dextrose in Alkohol und Kohlensäure. Die Gärung dauert je nach Gärverfahren in der Regel zwei oder drei Tage.

Als vierter Arbeitsschritt folgt die Destillation. Beim traditionellen, insbesondere in landwirtschaftlichen Kornbrennereien noch immer vorzufindenden diskontinuierlichen Destillationsverfahren wird zwischen der ersten und zweiten Destillation unterschieden. Bei der ersten Destillation, dem sog. Rohbrennen, wird die vergorene Maische (sog. Sauermaische) in einer Rohbrandkolonne zum Sieden gebracht. Der in Form von Dampf entweichende Alkohol wird am oberen Ende der Kolonne aufgefangen und durch Abkühlen wieder verflüssigt. Eine zweite Destillation, die sog. Rektifikation, die in einer Feinbrandkolonne bzw. in einem Feinbrandblasengerät mit Verstärkerböden erfolgt, befreit den Rohbrand (Rohalkohol) von allen unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen. In modernen größeren Kornbrennereien wird das Korndestillat einzülig in einem Destillationsvorgang hergestellt, nicht zuletzt, um Energie zu sparen. Schließlich wird Korn in Österreich (bzw. Deutschland) zum Teil auch in bäuerlichen Abfindungsbrennereien, die lediglich über kupferne Brennblasen mit maximal drei Verstärkerböden und einem Fassungsvermögen von höchstens 150 Liter verfügen dürfen, in einem oder zwei getrennten Destillationsvorgängen gewonnen.

Nach der Destillation schließt sich vielfach eine Reifung in Holzfässern oder Behältnissen mit Holzeinbauten an. Alternativ werden die Korndestillate auch in anderen geeigneten Behältnissen gelagert. Nicht verwendet werden Holzchips oder Eichenholzspäne.

Als letztes folgt die Fertigstellung, die folgende Schritte beinhaltet:

- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Korndestillate,
- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Korndestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,
- die Abfüllung des trinkfertigen Korn in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter,

- das Etikettieren und Verpacken.

Vorbehaltlich des nachfolgenden Unterabsatzes werden Korn/Kornbrand weder Zusatzstoffe noch sonstige Stoffe zugefügt.

Sofern Erzeugnisse mindestens 24 Monate im Kontakt mit Holz gereift sind, wobei unter „Reifung“ das im EU-Spirituosenrecht beschriebene Verfahren zu verstehen ist, darf ihnen zur Abrundung karamellisierter Zuckersirup oder karamellisierter Zucker bis zu einer Höchstmenge von 0,05 g je Liter Fertigware zugesetzt werden. Dieser Zusatz ist gemäß Abs. 7.4.9.4 „Besondere Etikettierungsregeln“, kenntlich zu machen.

7.4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

- *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das Renommee von *Korn/Kornbrand* als typische Spirituose des deutschen Sprachraums ist durch zahlreiche geschichtliche Urkunden, in der Literatur und durch frühe gesetzliche Vorschriften umfassend belegt. Die Herstellung von Korn hat in Deutschland, Österreich und in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens lange Tradition.

Früh schon, im Hofkanzleidekret vom 21. September 1835 (Politische Gesetzessammlung, 63. Band, Nr. 154), wird in Österreich die Untersuchung des „Branntweins“ auf seine Reinheit geregelt und bereits in der ersten Ausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches Codex alimentarius Austriacus, Band III. Kapitel XLIX „Spirituosen“ von 1917 - basierend auf dem Entwurf "Spirituosen und Essig" (N v. Lorenz) aus den Jahren 1891 bis 1898 - wird "Echter Kornbranntwein" den "Edelbranntweinen" zugezählt [...] "wenn ihm nicht fremde Geruchs- oder Geschmacksstoffe zugesetzt worden sind".

Und auch die Herstellung von „echtem“ Kornbranntwein wird bereits präzisiert:

„Zur Herstellung des echten Kornbranntweins vermaischt man geschrotetes oder gequetschtes Korn (Roggen) unter Zusatz von Malz, und zwar von Darrmalz oder Grünmalz, kühlt die Maische ab und vermischt mit Anstellhefe. Hie und da wird bei der Herstellung des Kornbranntweins auch Weizen mitverarbeitet oder eine geringe Menge von gekochtem oder gedämpftem Mais oder Buchweizen zugesetzt.“

Die erste europäische Spirituosenverordnung, die ab 15. Dezember 1989 galt (Verordnung (EWG) Nr. 1576/89) reservierte die Bezeichnungen Korn/Kornbrand ausschließlich für Hersteller in „Deutschland und den Gebieten der Gemeinschaft mit Deutsch als eine der Amtssprachen“.

Mit der zweiten europäischen Spirituosenverordnung, die mit Wirkung vom 20. Mai 2008 zur Anwendung kam (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008), wurden die Bezeichnungen „Korn“ und „Kornbrand“ erstmals EU-weit als geografische Angaben ausschließlich für Hersteller in Deutschland, Österreich und in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens geschützt.

- *Bestimmte Eigenschaften, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Die spezifischen Boden- und Klimaverhältnisse in den jeweiligen Gebieten der drei EU-Mitgliedstaaten lassen die traditionellen Getreidearten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Buchweizen, durchaus leicht unterschiedlich und stets exzellent, gedeihen. So sind insbesondere die aus den deutschen Schwerpunktregionen Westfalen (Münsterland), Emsland und in Thüringen (Goldene Aue) gedeihenden Rohstoffe von jeher wegen ihrer Qualität bekannt und geschätzt. Österreichs traditionelles Qualitätsweizengebiet, die „Kornkammer“, erstreckt sich vor allem auf das mittlere und östliche Niederösterreich sowie das nördliche und mittlere Burgenland. Geprägt vom warmen pannonischen Klima gedeihen in den tiefgründigen, humusreichen Böden die besten österreichischen Weizenqualitäten. Auch in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens hat der Getreideanbau, nicht zuletzt auf Grund der dort vorhandenen Böden und des Klimas eine lange Tradition.

In Verbindung mit der über die Jahre kontinuierlich verfeinerten Brenntechnik verleihen diese Rohstoffe dem Korn/Kornbrand seinen besonders milden und weichen Geschmack.

Auch wenn viele Kornbrennereien weiterhin Getreide aus der Region verwenden, besteht keine rechtliche Verpflichtung, nur Getreide aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu verwenden.

Mit Einführung des Maria-Theresianischen Brennrechts („3 Hektoliter Brennrecht“) im 18. Jahrhundert entwickelte sich in Österreich, ähnlich wie in Deutschland mit dem Branntweinmonopolgesetz, eine ausgeprägt kleinteilige Produktionsstruktur.

Neben der fixen Verankerung als Kulturgut im gesamten deutschsprachigen Raum der EU stützt sich das Ansehen von Korn speziell in Österreich, auch auf die beliebte Verwendung von Korn („Ansatzkorn“) als hochwertige alkoholische Basis zur Herstellung von Likören. So existieren zahlreiche traditionelle Hausrezepte, wie etwa für die Herstellung von „Nuss-“ oder „Zirbenschnaps“ (Verkehrsbezeichnung Likör oder Spirituose) aber auch für diverse Fruchtliköre wie z. B. Weichsellikör, Heidelbeerlikör und ähnliche mehr. Diese, vor allem im privaten oder bäuerlichen Umfeld gerne hergestellten „angesetzten“ Spirituosen sind ohne die dezent spezifischen Noten von Korn undenkbar. Erst der weiche, harmonische, milde bis kräftige Geschmack von Korn verleiht den Erzeugnissen ihren gewohnt vertrauten harmonisch runden Wohlgeschmack. Die Beliebtheit und das hohe Ansehen, das Korn allen schnelllebigen Trends zum Trotz über all die Jahre hinweg in Österreich genießt, lässt sich unschwer auch an den zahlreichen, im Internet publizierten Grundrezepten für Spirituosen mit Korn ablesen.

Selbst „Bio“-Korn, der im Einklang mit den Regeln der biologischen Landwirtschaft in Österreich hergestellt wird, hat mittlerweile Eingang am Markt gefunden und gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Der österreichische Markt an Korn umfasst aktuell (Stand: 2014) rund 800.000 Flaschen à 0,7 Liter.

7.4.7 Antragsteller

Mitgliedstaat: Bundesrepublik Deutschland, mit Ermächtigung die Technische Unterlage auch für Österreich und die deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens einzureichen.

7.4.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.4.9 Besondere Etikettierungsregeln

7.4.9.1 Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe Korn/Kornbrand

Die Bezeichnungen *Korn* oder *Kornbrand* werden gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt

- mit den in den Unterabschnitten 7.4.9.2 bis 7.4.9.3 geregelten Begriffen oder
- anderen als den in den Unterabschnitten 7.4.9.2 bis 7.4.9.3 geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren (z. B. Guts Korn, Ansatzkorn).

7.4.9.2 Ergänzung mit geografischen Begriffen

Korn/Kornbrand der vollständig in Österreich destilliert und hergestellt wird, darf unter der Bezeichnung „Österreichischer Korn/Kornbrand“ in Verkehr gebracht werden, wobei das Herabsetzen mit Wasser auf Trinkstärke, die Abfüllung in Flaschen oder andere Verkaufsbehälter und die Verpackung einschließlich Etikettierung auch außerhalb Österreichs erfolgen darf.

Analoges gilt für Korn/Kornbrand, der vollständig in Deutschland oder in der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens destilliert und hergestellt wird und der unter der Bezeichnung „Deutscher Korn/Kornbrand“ bzw. „Belgischer Korn/Kornbrand“ oder „Korn/Kornbrand aus der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens“ in Verkehr gebracht werden darf.

- Andere geografische Bezugnahmen, als „Österreichischer“ (bzw. „Deutscher“ oder „Belgischer/aus Belgien“), z. B. „Weinviertler Korn“, dürfen die Bezeichnung *Korn/Kornbrand* nur ergänzen, wenn die Produkte in den genannten Gebieten/Orten ihren Charakter und ihre wesentlichen Eigenschaften erhalten haben.

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung ist dies bei einem Korn, der ausschließlich auf Basis von gekauften, nicht aus dem genannten Ort stammenden Korndestillaten hergestellt wird, nur dann der Fall, wenn bei diesem Korn zumindest verschiedene gekaufte Korndestillate an dem genannten Ort zusammengestellt wurden (sog. Blending).

7.4.9.3 Ergänzung um andere Begriffe:

- Korn/Kornbrand, der auf eine bestimmte Getreide- oder Rohstoffart wie z. B. Weizen-Korn oder Buchweizen-Korn hinweist, enthält unbeschadet der Verwendung von (Darr-)Malz zur Verzuckerung der Stärke ausschließlich Destillat aus der betreffenden Getreide- oder Rohstoffart.

- Wird ein Erzeugnis unter den Bezeichnungen „Doppel-Korn“, „Doppelkorn“, „Edel-Korn“ oder „Edelkorn“ vermarktet, so muss es einen Mindestalkoholgehalt von 38 %vol aufweisen. Die zusätzliche Verkehrsbezeichnung „Kornbrand“ ist zulässig, jedoch nicht notwendig.
- „Ansatzkorn“ bezeichnet handelsüblich einen in Österreich vermarkteten Korn/Kornbrand mit einem Alkoholgehalt zwischen 37,5% vol. und 80% vol.
- Werden die Bezeichnungen Korn/Kornbrand um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben wie z. B. „alt“, „alter“, „gereift“ oder „holzfassgereifter“ ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate im Kontakt mit Holz gereift oder in sonstigen geeigneten Behältnissen gelagert worden sein. Bei im Kontakt mit Holz gereiften Produkten kann die Lagerzeit in Monats- bzw. Jahreszahlen (z. B. „12 Monate gereift“ oder „3 Jahre alt“) angegeben werden.

Werden andere, auf eine längere Reifungs- oder Lagerungszeit hinweisende Angaben (z. B. „ganz alter“ oder „sehr alter“) verwendet, so beträgt die Mindestreifungszeit 3 Jahre und die tatsächliche Reifungszeit muss im selben Sichtfeld wie diese Angabe in Jahres- und Monatsangaben (z. B. ganz alter Korn –drei Jahre gereift) kenntlich gemacht werden.

Wird ein gereifter Korn/Kornbrand mit einem der nachstehenden Abkürzungen, die international vor allem für Weinbrand oder Cognac verwendet werden, in den Verkehr gebracht, gelten die für Weinbrand oder Cognac üblichen Mindestreifezeiten analog.

Im Einzelnen gelten folgende Mindestreifezeiten:

V.O oder VO:	Mindestreifezeit 2 Jahre
V.S.O.P. oder VSOP:	Mindestreifezeit 4 Jahre
V.V.S.O.P. oder VVSOP:	Mindestreifezeit 5 Jahre
X.O. oder XO:	Mindestreifezeit 6 Jahre

- Werden die Bezeichnungen Korn/Kornbrand um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Premium“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen etwa im Hinblick auf einen milderen oder weicheren Geschmack, einen höheren Alkoholgehalt als den gesetzlichen Mindestalkoholgehalt oder durch Reifung in Holzfässern deutlich in der Qualität abheben.
- Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt worden, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.
- Werden die Bezeichnungen Korn/Kornbrand um die Bezeichnung „landwirtschaftlicher“ ergänzt, so ist die Verzuckerung der Kornmaische ausschließlich mit Darrmalz durchzuführen und das Korndestillat muss diskontinuierlich in zwei Phasen destilliert worden sein, wobei es sich beim Feinbrenngerät um ein Blasengerät mit einem Fassungsvermögen von höchstens 200 Hektoliter handeln darf.

7.4.9.4 Kennzeichnung des Zusatzes von karamellisiertem Zucker(sirup)

In der Etikettierung von Korn/Kornbrand, dem gemäß den in Abschnitt 7.4.5 letzter Unterabsatz festgelegten Bedingungen karamellisierter Zucker oder karamellisierter Zuckersirup zugesetzt wurde, muss dieser Zusatz mit der Angabe „enthält karamellisierten Zuckersirup“ gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar kenntlich gemacht werden.

7.5 Steinfelder Magenbitter (PGI-AT-01916)

7.5.1 Eingetragene Angabe

Steinfelder Magenbitter

7.5.2 Kategorie der Spirituose

Likör, Kategorie 32 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

7.5.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 25 % vol.
Zuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker)	mindestens 100 g/l

– *Organoleptische Eigenschaften*

Steinfelder Magenbitter ist leicht naturtrüb oder auch klar und weist in der Regel eine typisch rötlich-dunkelbräunliche, vorwiegend von Mazerat und etwas Zuckerkulör herführende Farbe auf.

Der Geruch ist würzig herb, sein Geschmack geprägt von den zum Einsatz kommenden Kräutern und Gewürzen, ausgewogen harmonisch, mit stark bitterer Note.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Anders als bei herkömmlichen Kräuterlikören, die üblicherweise auf einem einstufigen Mazerationsverfahren aufbauen, kommen für die Herstellung von Steinfelder Magenbitter auch durch Mazeration und Destillation veredelte Pflanzenextrakte zum Einsatz.

Die Abfüllung erfolgt in Flaschengrößen bis höchstens 0,5 Liter.

7.5.4 Geografisches Gebiet

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst eine Region im Umkreis von 60 km um das „Steinfeld“, eine einst karge Landschaft, die im heutigen Stadtgebiet von Graz in den Bezirken Gries und Eggenberg liegt.

7.5.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Die in einem speziell ausgewogenen Verhältnis zusammengestellten Pflanzenextrakte auf Basis Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, werden durch einstufige Mazeration

aber auch in einem zweistufigen Verfahren, durch Destillation zuvor mazerierter Pflanzen/-teile („Mazeration und Destillation“) gewonnen. Zum Einsatz kommt ein spezieller Mix von bestimmten Kräutern und Gewürzen, darunter jedenfalls Kamille, Angelikawurzel, Gewürznelken, Ingwer, Wachholderbeeren sowie Ackerdistel und Hopfen.

Der Mindestanteil an den zu Mazeration bzw. „Mazeration und Destillation“ eingesetzten Kräutern und Gewürzen stellt sicher, dass der charakteristische Geruch und Geschmack der Ausgangsmaterialien im Fertigerzeugnis in angemessener Stärke deutlich erkennbar ist und sorgt für ein harmonisch ausgeprägtes Geruchs- und Geschmackserlebnis mit charakteristischer stark bitterer Note.

Je nach traditioneller Rezeptur der Hersteller wird das Erzeugnis abschließend mit geringen Mengen eines Destillats von Äpfeln und Birnen, lokalen Obstweinen - und/oder anderen aromatisierenden Zutaten (Kletzenbirne, Bonifikateure) abgerundet.

Um den hohen Anforderungen an die Qualität der Rohstoffe gerecht zu werden, nicht zuletzt auch unter Berücksichtigung der jeweils aktuellen Verfügbarkeit, stammen Kräuter und Gewürze überwiegend aus dem nationalen und/oder internationalen Angebot des Marktes. Ackerdistel, Hopfen, und Kletzenbirne stammen in jedem Fall aus dem geografischen Gebiet des Steinfeldes.

Zur Süßung werden Zucker gemäß Anhang I Z 3 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 und/oder auch Honig eingesetzt.

7.5.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Steinfelder Magenbitter wurde mit Beitritt Österreichs⁷ zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen. Der Aufnahme voran, geht eine langjährige Tradition in der Herstellung von Steinfelder Magenbitter in der Region 60 km rund um das Stadtgebiet von Graz, die dem Erzeugnis ein untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen verschaffte.

Geprägt durch den Lebensrhythmus einer kargen, steinigen Landschaft und der damit verbundenen schweren Arbeit, haben die ortsansässigen, meist in der Landwirtschaft tätigen Bewohner des historischen Steinfeldes die Rezeptur für einen Magenbitter als Begleiter zu den vorwiegend kalorienreichen schweren Mahlzeiten damaliger Zeiten entwickelt.

Ausgehend von diesen alten Rezepturen, hat sich der Steinfelder Magenbitter über die Jahre hinweg zu einer traditionellen, für die Gegend äußerst typischen Spezialität von höchstem Ansehen gewandelt.

⁷ Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21

Ohne sein hohes Ansehen hätte Steinfelder Magenbitter auch nie die Hürden bei den überaus schwierigen Verhandlungen zur Schaffung eines Europäischen Wirtschaftsraumes in den 1990-er Jahren im Zuge der Beitrittsverhandlungen Österreichs geschafft - siehe z.B. Wolfgang Burtscher, Das Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR): Entstehung, Kurzdarstellung, Textauswahl; Verlag facultas.wuv / maudrich, 1992.

Selbst in der jüngeren internationalen Fachliteratur, The Oxford Handbook of Food Fermentation, Charles W. Bamforth, Robert E. Ward, Oxford University Press, 01.08.2014, wird "Steinfelder Magenbitter" als ein Beispiel für die aus der breiten Masse der Liköre herausragenden "herb liqueurs" genannt und darauf verwiesen, dass die Bedeutung dieser Liköre auf traditionellen Rezepturen und eine intensive Verankerung in der Kultur einer geografischen Region beruht.

Als untrügliches Zeichen für das hohe Ansehen, das Steinfelder Magenbitter verdienen-terweise genießt, ist schließlich auch der Eintrag im Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage Kapitel B 23 Spirituosen, in Abschnitt 7.5 „Geografische Angaben von über-regionaler Bedeutung" zu nennen.

7.5.7 Antragsteller

Österreich

7.5.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.5.9 Besondere Etikettierungsregeln

Keine

7.6 Wachauer Weinbrand (PGI-AT-01919)

7.6.1 Eingetragene Angabe

Wachauer Weinbrand

7.6.2 Kategorie der Spirituose

Brandy/Weinbrand, Kategorie 5 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

7.6.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 36 % vol.
Gesamt-Trockenextrakt	höchstens 20 g/l Fertigerzeugnis
Methanolgehalt	höchstens 100 g/hl r.A. bei Destillaten aus Rotwein bis 180 g/hl r.A.
Flüchtige Be-	mindestens 125 g/hl r.A.

standteile	
Ethylacetat	höchstens 90 g/hl r.A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 160 g/hl r.A. höchstens 400 g/hl r.A.
Asche	höchstens 0,50 g/l (auf Ware berechnet)

* iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol)

iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso-Amylalkohole)

– *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Weinbrand ist klar, von goldgelber bis bernsteinfarbener, gelblich bräunlicher Farbe, mild bis kräftig, nicht scharf und lässt in Geruch und Geschmack die für die Ausgangsweine typisch weinigen Noten erkennen. Von der Lagerung im Eichenfass weist er die typischen Anklänge an Holz und Vanille, mitunter auch eine (sehr) dezent rauchige Charakteristik auf.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Wachauer Weinbrand zeichnet sich besonders bei früher Ernte der Trauben durch seine Vielschichtigkeit aus und ist von einer typisch extraktreichen Stilistik mit konzentrierter Fruchtwürze geprägt.

Im Vergleich zur Kategorie Brandy/Weinbrand weist Wachauer Weinbrand traditionell einen Gesamt-Trockenextrakt von höchstens 20 g/l, einen niedriger festgelegten Methanolhöchstgehalt sowie einen definierten Höchstgehalt für Essigsäureethylester (Ethylacetat) auf.

7.6.4 Geografische Gebiet

Wachauer Weinbrand wird ausschließlich aus Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung (PDO-AT-A0205) „Wachau“ hergestellt.

Das Ursprungsgebiet „Wachau“ umfasst die niederösterreichischen Gemeinden Aggsbach, Bergern im Dunkelsteinerwald, Dürnstein, Mautern an der Donau, Mühl-dorf, Rossatz, Spitz und Weißenkirchen.

Wachauer Weinbrand wird ausschließlich in Destillieren im geografisch abgegrenzten Ursprungsgebiet „Wachau“ erzeugt.

7.6.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Wachauer Weinbrand wird gemäß den Anforderungen an die Kategorie 5 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von (bezogen auf den Alkoholgehalt des Fertigerzeugnisses) höchstens 50 % Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol. destilliert ist, gewonnen.

Für die Gewinnung der für Wachauer Weinbrand zulässigen Weine sind nach Produktspezifikation gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007⁸ – Art. 118 lit. c⁹ für eine Ursprungsbezeichnung gem. Art. 118 lit. b¹⁰ – folgende Keltertraubensorten erlaubt:

1. Weißweinrebsorten:

Bouvier, Chardonnay (Morillon), Frühroter Veltliner (Malvasier), Furmint, Goldburger, Grauer Burgunder (Pinot Gris, Ruländer), Grüner Veltliner (Weißgipfler), Jubiläumsrebe, Müller-Thurgau (Rivaner), Muskateller (Gelber Muskateller, Roter Muskateller), Muskat-Ottonel, Neuburger, Roter Veltliner, Rotgipfler, Sauvignon Blanc, Scheurebe (Sämling 88), Sylvaner (Grüner Sylvaner), Traminer (Gewürz-traminer, Roter Traminer, Gelber Traminer), Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling), Welschriesling, Zierfandler (Spätrot);

2. Rotweinrebsorten:

Blauburger, Blauer Burgunder (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir), Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rathay, Roesler, St. Laurent, Syrah (Shiraz), Zweigelt (Blauer Zweigelt, Rotburger).

Die Herstellung des Destillates erfolgt in traditionellen Destillationsanlagen mit Kupfer- oder Stahlkesseln. Der typisch arteigene Ausgangsgeschmack der Grundweine bleibt im Zuge einer besonders schonenden Destillation weitestgehend erhalten.

Kontinuierliche Destillationsverfahren werden nicht angewendet.

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

Die Mindest-Lagerzeit liegt bei 3 Jahre.

7.6.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Wachauer Weinbrand wurde mit Beitritt Österreichs¹¹ zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen. Der Aufnahme voran, geht eine langjährige Tradition in der Herstellung von Weinbrand in der Region „Wachau“ – nunmehr Ursprungsgebiet – die dem Erzeugnis ein weit über die Grenzen Österreichs hinaus be-

⁸ Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO, ABl. L 299 vom 16.11.2007, S 1); aufgehoben durch Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁹ entsprechend Art. 94 Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

¹⁰ entsprechend Art. 94 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

¹¹ Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21

kanntes, untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen verschaffte.

Auf Grund ihrer geografischen Lage weist die Wachau speziell für den Weinbau außerordentliche Besonderheiten auf.

Siehe „Angaben zum geografischen Gebiet“ für die geschützte Ursprungsbezeichnung PDO-AT-0205:

„In Jahrtausenden hat sich die Donau ihren windungsreichen Weg durch den Gföhler Gneis gegraben, dabei entstanden Urgesteinsverwitterungsböden. In der Nacheiszeit setzte sich im Windschatten der Berge Flugsand ab, sodass sich an den Ostseiten der Urgesteinsabhängungen vielfach Lössauflagen bildeten. Diese geologischen Geländeverhältnisse stehen in Verbindung mit den bereits im Mittelalter angelegten Steinterrassen zur besseren Bewirtschaftung der Steillagen an der Donau und prägen darüber hinaus markante Bild der Wachauer Landschaft.

Spannungsreich ist auch das Klima, denn hier treffen zwei starke Einflüsse aufeinander – nicht frontal, sondern eng verzahnt: das westlich-atlantische und das östlich-pannonische Klima. Je nach Hanglage, Exposition, Geländeformation sowie durch wärmespeichernde Mauern und Felsen der Terrassen werden Kleinklimazonen wirksam. Die heißen, trockenen Sommer und die strengen Winter werden durch die große Wasserfläche der Donau ausgeglichen. Die kühlen Fallwinde aus dem nördlichen Waldviertel sorgen speziell in den Monaten vor der Ernte für große Schwankungen zwischen Tag und Nachttemperatur.“

Die von den Besonderheiten dieses geografischen Gebiets speziell geprägten Weine als zentraler Rohstoff einerseits, sowie das Know How einer jahrhundertlangen Tradition in Weinbau und Destillation andererseits, prägen somit maßgeblich die Qualität von Wachauer Weinbrand.

Nicht zuletzt beruht das Ansehen von Wachauer Weinbrand auch auf einem engen Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus in der Wachau und den Produkten der Weinwirtschaft dieser Region.

– *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Die in der Wachau vorherrschenden Urgesteinsverwitterungsböden der Terrassenlagen sind sehr gut geeignet für die Produktion der Wachauer Weine. Die Urgesteinsböden, sowie auch Lössböden, gewährleisten im Zusammenspiel mit den vielfach ausgeprägten Kleinklimaten mit wärmespeichernden Mauern und Felsen und heißen, trockenen Sommer sowie strengen Wintern eine ausgeprägte Sortenaromatik der Weine. Verstärkt wird diese Sortenaromatik noch durch speziell in den Monaten vor der Ernte auftretende große Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur.

Diesen besonderen Weincharakteristiken ist es zu verdanken, dass ein aus diesen Weinen gewonnener Wachauer Weinbrand die typisch vielschichtige, extraktreiche Stilistik mit intensiver Fruchtwürze erlangt.

7.6.7 Antragsteller

Österreich

7.6.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.6.9 Besondere Etikettierungsregeln

Bei sortenreinem Wachauer Weinbrand, bei dem der zur Destillation eingesetzte Wein zu mindestens 85 % aus der betreffenden Rebsorte besteht, ist ergänzend die Nennung der Rebsorte, zum Beispiel „Wachauer Weinbrand - Grüner Veltliner“, zur näheren Charakterisierung des Erzeugnisses handelsüblich.

Die Angabe der Brennerei, die das Erzeugnis hergestellt hat ist obligatorisch.

Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006¹² kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013¹³ der Kommission verwendet werden.

7.7 Wachauer Marillenbrand (PGI-AT-01918)

7.7.1 Eingetragene Angabe

Wachauer Marillenbrand

7.7.2 Kategorie der Spirituose

Obstbrand, Kategorie 9 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

7.7.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 38 % vol.
Gesamt-Trockenextrakt	höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis
Methanolgehalt	höchstens 1.200 g/hl r.A.
Gesamtblausäure	höchstens 7 g/hl r.A.
Ethylcarbamate	nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis

¹² Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

¹³ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen.

Flüchtige Bestandteile	mindestens 400 g/l r.A.
Ethylacetat	höchstens 350 g/hl r.A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 100 g/hl r.A.
Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	mindestens 150 g/hl r.A. maximal 1.000 g/hl r.A.

nC3 = 1-Propanol

iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol)

iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso Amylalkohole)

– *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Marillenbrand ist klar und farblos. Im Vergleich zu herkömmlichen Marillenbränden weist er einen charakteristisch duftig-blumigen Geruch auf und spiegelt den vollfruchtigen Geschmack reifer Wachauer Marillen mit dezentem, niemals dominantem Steinton wider.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Die Wachauer Marille g.U. umfasst das Sortenspektrum der traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von Wachauer Marillenanbauern und ansässigen Marillenbauschulen selektionierten und ausgepflanzten Sorten. Diese speziellen Sorten zeichnen sich gegenüber anderen Marillensorten durch eine überaus typisch würzige, frisch fruchtige Aromatik aus und prägen den Brand entscheidend mit. Besonderes Kennzeichen von Wachauer Marillenbrand ist sein weicher, vollmundiger Geschmack mit einem würzigen, animierenden, vielschichtigen Marillenaroma, das im Abgang lange anhält. Gegenüber herkömmlichem Marillenbrand weist „Wachauer Marillenbrand“ einen etwas höheren Mindestalkoholgehalt und einen streng limitierten, sehr niedrigen Gehalt an zur Geschmacksabrundung verwendetem Zucker auf. Die entsprechenden Parameter sind im Abschnitt „Physikalische, chemische Eigenschaften“ beschrieben.

7.7.4 Geografisches Gebiet

Wachauer Marillenbrand wird ausschließlich in Destillerien 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.

7.7.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Wachauer Marillenbrand darf ausschließlich aus vollreifen, der Spezifikation¹⁴ „Wachauer Marille“ entsprechenden Früchten durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt werden.

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

Werden die Früchte nicht entsteint, erfolgt das Quetschen so behutsam, dass eine Beschädigung der Steine weitestgehend vermieden wird. Fermentierte Maischen nicht entsteinter Marillen 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.

7.7.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Wachauer Marillenbrand wurde mit Beitritt Österreichs¹⁵ zur EU am 29.08.1994, als geografische Angabe nach Art. 5 Abs. 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen. Der Aufnahme voran geht eine langjährige Tradition in der Herstellung von Marillenbrand in der Region „Wachau-Mautern-Krems“, die dem Erzeugnis ein weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekanntes, untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen verschaffte.

Als Rohstoff für Wachauer Marillenbrand kommen ausschließlich „Wachauer Marillen“ aus zertifizierten Marillengärten zum Einsatz, die dem Erzeugnis, zusätzlich zu dem auf der traditionsreichen Herstellung in der Region beruhenden Ansehen, seine spezifisch von der Frucht geprägte Aromacharakteristik verleihen.

– *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Als Ergebnis des regionalen Klimas – mit dem Zusammentreffen von pannonischem und waldviertler Klima, der unmittelbaren Nähe der Donau und den speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen den Tag- und Nachttemperatu-

¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Änderungsantrag gemäß Art. 9 „Wachauer Marille“ EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011 g.U. (2012/C 140/06), ABl. C 140 S 18-24 vom 16.5.2012, genehmigt mit Durchführungsverordnung (EU) Nr. 265/2013 der Kommission vom 18.3.2013

¹⁵ Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21

ren –des Einflusses des Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition, trägt die Wachauer Marille g.U. mit ihrer unverwechselbaren Qualität in besonderem Maße zu den frisch fruchtig-würzigen Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffen auch des Brandes bei.

Vom hohen Ansehen des Wachauer Marillenbrandes in ganz Europa, vor allem in Deutschland, zeugen nicht zuletzt Wettbewerbe wie das „Goldene Stamperl“ der „Ab Hof! Wieselburg“ (einer Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter) oder diverse andere regelmäßig stattfindende Prämierungsverkostungen.

7.7.7 Antragsteller

Österreich

7.7.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.7.9 Besondere Etikettierungsregeln

Die Angabe der Brennerei, die das Erzeugnis hergestellt hat ist obligatorisch.

Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006¹⁶ kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013¹⁷ der Kommission verwendet werden.

7.8 Wachauer Marillenlikör (PGI-AT-02037)

7.8.1 Eingetragene Angabe

Wachauer Marillenlikör

7.8.2 Kategorie der Spirituose

Likör, Kategorie 32 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

7.8.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 15 % vol.
Gesamt-Zuckergehalt	mindestens 100 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis
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 äqui-

¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

¹⁷ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen.

	valenter Fruchtanteil zum Einsatz.
--	------------------------------------

– *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Marillenlikör ist klar, mitunter naturtrüb und weist eine typische rötlich-gelbe bis goldorange Farbe ohne deutlich merkliche Brauntöne auf. Bedingt durch das einzigartige Mikroklima in Kombination mit dem Sortenspektrum der „Wachauer Marille“ entfaltet der Wachauer Marillenlikör eine einzigartige Fruchtkomponente, die sowohl in der Nase, besonders aber auch am Gaumen durch seine nachhaltige, feinwürzige mineralische und in seiner Frucht-Komplexität unverkennbare, Marillen-Aromatik besticht. Diese besondere Würze führt zu einer belebenden Harmonie am Gaumen zwischen Frucht, Alkohol, Zucker und Säure.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Die Wachauer Marille g.U. umfasst das Sortenspektrum der traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von Wachauer Marillenanbauern und ansässigen Marillenbauschulen selektionierten und ausgepflanzten Sorten. Diese speziellen Sorten - und ihre gegenüber anderen Marillensorten überaus typisch würzige, frische fruchtige Aromatik - verleihen Wachauer Marillenlikör seine komplexe Strukturiertheit und prägen das Wesen und den endgültigen Charakter dieses herausragenden Likörs in entscheidendem Maße.

Besonderes Kennzeichen, sowohl von klaren als auch naturtrüben Wachauer Marillenlikören ist das stets perfekte Zusammenspiel zwischen würzig fruchtigen Noten und einer angenehm milden alkoholischen Basis.

Dabei hinterlassen Liköre auf der Grundlage von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs - vor allem im Geruch - einen etwas „natürlicheren“, mehr fruchtbetonten Eindruck, während Erzeugnisse (ausschließlich) auf Basis von Wachauer Marillenbrand aufgrund der würzigen, animierend vielschichtigen Marillenaromen des Brandes tendenziell vollmundiger anmuten.

7.8.4 Geografisches Gebiet

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, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

7.8.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

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 Sin-

ne von Abschnitt 5.1.1 dieses Kapitels aus frischen Früchten oder Fruchtmarm hergestellt wird.

Für den Fruchtsaftlikör kommen Fruchtsaft oder Fruchtsaft aus Konzentrat – gegebenenfalls auch gemischt mit Fruchtmarm – entsprechend den Begriffsbestimmungen nach österreichischer Fruchtsaftverordnung¹⁸ zum Einsatz. Im Bedarfsfall kann eine für Fruchtsaft nach Fruchtsaftverordnung zulässige Behandlung wie Enzymbehandlung, Klärung, Filtration, zur Anwendung kommen.

Die Fruchtkomponente besteht ausschließlich aus Früchten, die der jeweils gültigen Spezifikation¹⁹ der geschützten Ursprungsbezeichnung „Wachauer Marille“ entsprechen. Alkoholische Basis von Wachauer Marillenlikör ist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Wachauer Marillenbrand.

Wird Wachauer Marillenlikör ausschließlich auf Basis Wachauer Marillenbrand hergestellt, weist die Etikettierung eine entsprechende Information darüber auf (siehe Abs. 7.8.10 „Besondere Etikettierungsregeln“).

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

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

Zusatzstoffe, mit Ausnahme von Farbstoffen, werden nur insofern eingesetzt, als dies gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008²⁰ 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).

7.8.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Wachauer Marillenlikör wurde mit Beitritt Österreichs²¹ zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen. Der Aufnahme voran geht eine langjährige Tradition in der Herstellung von Marillenlikör in der Region „Wachau-Mautern-Krems“.

Der strikte Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet, der Region „Wachau-Mautern-Krems“, und dem Erzeugnis als solchem leitet sich aus der ausschließlichen Verwendung von zwingend in diesem Gebiet gereiften und geernteten "Wach-

¹⁸ Verordnung über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung), BGBl. II Nr. 83/2004 idgF.

¹⁹ <http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>

²⁰ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

²¹ Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21,

auer Marillen" ab. Speziell diesem unverzichtbaren, wert- und qualitätsbestimmenden Rohstoff, gepaart mit einer traditionsreichen Herstellung auf höchstem Niveau, verdankt das Erzeugnis seine spezifisch von der Frucht geprägte Aromacharakteristik

- *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Geprägt von den regionalen Einflüssen, als Ergebnis des Zusammentreffens von pannonischem und waldviertler Klima, der unmittelbaren Nähe der Donau, den speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen Tag- und Nachttemperaturen sowie des Einflusses des Bodens und der über 100 Jahre alten Anbautradition, bestimmt die „Wachauer Marille g.U.“ mit ihrer unverwechselbaren Qualität die ausgeprägt regionaltypischen Geruchs- und Geschmacksnoten dieses herausragenden Fruchtlikörs (siehe „Organoleptische Eigenschaften“).

7.8.7 Antragsteller

Österreich

7.8.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.8.9 Besondere Etikettierungsregeln

Wachauer Marillenlikör auf ausschließlicher Basis von „Wachauer Marillenbrand“ weist in der Etikettierung in unmittelbarer Nähe zur geografischen Angabe wahlweise einen der folgenden Hinweise auf „mit 100 % Wachauer Marillenbrand“ oder „100 % Destillatlikör“.

Ein solcher Hinweis erfolgt deutlich und gut lesbar in einheitlichen Schriftzeichen derselben Art und Farbe in einer Schriftgröße bis 75 Prozent der Schrift für die Bezeichnung „Wachauer Marillenlikör“.

Zusätzlich kann ein solches Erzeugnis als „Premiumlikör“ ausgelobt werden.

7.9 Mariazeller Magenlikör (PGI-AT-01920)

7.9.1 Eingetragene Angabe

Mariazeller Magenlikör

7.9.2 Kategorie der Spirituose

Likör, Kategorie 32 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

Unter der Bezeichnung „Mariazeller Magenlikör“ wird ein Kräuterlikör halbsüß sowie ein Kräuterlikör in klassisch bitterer Geschmacksausprägung (classic) erzeugt.

7.9.3 Beschreibung der Spirituose

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 40 % vol.
Zuckergehalt	"halbsüß" mindestens 115 g/l

(ausgedrückt als Invertzucker)	"bitter"	mindestens 100 g/l
--------------------------------	----------	--------------------

– *Organoleptische Eigenschaften*

Mariazeller Magenlikör halbsüß ist von typisch grüner, von Mazerat und Färbung herrührender Farbe. Der Geruch ist arteigen kräuterig, der Geschmack leicht alkoholisch, ausbalanciert - vielschichtig herbal.

Der klassische Mariazeller Magenlikör weist eine produkttypische rot-braune Färbung, die von Mazerat und auch von zugegebenem Karamellsirup herrührt, auf. Sein Geruch ist herbwürzig, der Geschmack harmonisch ausgewogen herb, mit bitteren Noten ähnlich einer 80 %-igen Bitterschokolade.

– *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):*

Im Gegensatz zu anderen Kräuterlikören, bei denen meist ein oder zwei Bestandteile dominieren, z. B. in Form einer vorherrschenden Anisnote in Verbindung mit einem starken Wurzelton, zeichnet sich Mariazeller Magenlikör durch die besonders ausgewogene Zusammenstellung einer Vielzahl an verschiedenen Kräutern und weiteren pflanzlichen Bestandteile aus.

Als Ergebnis hinterlässt Mariazeller Magenlikör einen wohltuenden, äußerst harmonischen Gesamteindruck. Kein Bestandteil tritt merklich in den Vordergrund oder sticht gar heraus. Geradezu typisch ist, dass eine sensorische Identifizierung einzelner Bestandteile nahezu unmöglich ist.

Dies trifft grundsätzlich auch auf Mariazeller Magenlikör "halbsüß" zu, auch wenn hier mitunter entfernt Anklänge an Minze vermutet, in der Folge dann aber nicht immer auch bestätigt werden können.

Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in den für Mariazeller Magenlikör charakteristischen Flaschengrößen 1.000, 500, 200 und 50 ml.

7.9.4 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Mariazell, die mit der Gemeindezusammenlegung Ende 2014 eine Fläche von 414 km² aufweist.

7.9.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Nach der von Generation zu Generation weitergegebenen Rezeptur werden 33 spezielle pflanzliche Grundstoffe (Kräuter, Früchte, Blüten, Samen und Wurzeln, u. a. Arnika, Fenchel, Galgant, Ysop oder auch Zittwerwurzel) durch Mazeration in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit 4 % Zwetschkenbrand zu hochkonzentrierten Pflanzenauszügen verarbeitet.

Aus für die Varianten "halbsüß" und "classic" jeweils charakteristischen Auszügen, wird unter Beigabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kristallzucker und Wasser das Fertigerzeugnis in Trinkstärke hergestellt.

Entsprechend einer langjährigen Tradition, die immer schon von Fragen der Qualität und der Verfügbarkeit der Rohstoffe bestimmt war, stammen die pflanzlichen Grundstoffe für Mariazeller Magenlikör seit urdenklichen Zeiten aus aller Herren Länder.

Eine Färbung im Sinne der Richtlinie 94/36/EG²² ist in Übereinstimmung mit Art. 5 Abs. 2 lit. d der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 üblich.

7.9.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

– *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Mariazell ist ein seit Jahrhunderten gut besuchter Wallfahrtsort für Pilger aus dem Raum der ehemaligen k. u. k. Monarchie und darüber hinaus. Der seit 1883 von Cajetan Arzberger und seinen Nachfolgern am Hauptplatz von Mariazell produzierte Mariazeller Magenlikör gehört zu Mariazell, wie die Wallfahrtsbasilika oder der ebenfalls traditionelle Lebkuchen.

Generationen von Pilgern und Gästen des bedeutendsten Wallfahrtsortes Österreichs kennen und schätzen das Produkt unter seinem traditionellen Namen. Laut offiziellen Angaben auf der Webseite²³ 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 schon immer ein außergewöhnlicher Ruf und große Bekanntheit, nicht zuletzt aufgrund der lange zurückreichenden Marktpräsenz zukam. Dafür spricht etwa auch, dass bereits die ersten Besucher aus den ehemaligen Staaten des Ostblocks nach der Wende begeistert Mariazeller Magenlikör kauften, obwohl es in diesen, bis dahin von jeder Bezugsmöglichkeit abgeschnittenen Ländern keinerlei Werbung für das Produkt gab.

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

Vom hohen Ansehen des Produkts zeugen immer wieder Berichte in Beilagen auflagenstarker großer Österreichischer Tageszeitungen (Adventkurier, Adventkrone) oder auch Beiträge über Mariazeller Magenlikör in der lokalen Presse (Kleine Zeitung, Die Steirerin, Steirer Monat). Selbst im Wirtschaftsblatt (Online) wird, wie Wikipedia zu entnehmen ist, über Mariazeller Magenlikör berichtet. Nicht zuletzt findet die Bedeutung von Mariazeller Magenlikör im Jahr 2013 ihre Würdigung in der Verleihung des Steirischen Landeswappens an den Hersteller durch den Landeshauptmann.

²² Richtlinie 94/36/EG über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen - aufgehoben durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

²³ <http://www.basilika-mariazell.at/site/de/info/article/35.html>

- *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Als ein Traditionsprodukt erster Güte wird Mariazeller Magenlikör ausnahmslos im genannten geografischen Gebiet in Handarbeit erzeugt.

7.9.7 Antragsteller

Mitgliedstaat: Österreich

7.9.8 Ergänzung der geografischen Angabe

keine

7.9.9 Besondere Etikettierungsregeln

Zusätzlich zur Angabe „Mariazeller Magenlikör“ wird das Produkt entsprechend seiner jeweiligen spezifischen Geschmacksausprägung durch die Angabe „CLASSIC“, „classic“ oder „Classic“ bzw. „halbsüß“ oder „Halbsüß“ näher charakterisiert.

8 GESCHÜTZTE ANGABEN VON REGIONALER 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* 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* 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* 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* 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* ausschließlich aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
8.6	Husbirer	Birnenbrand	Hausbirne (Pirus Communis)	Bundesland Vorarlberg	Alkoholgehalt: mind. 40 – max. 45 % vol.	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.7	Kirschenlikör mit Inländerrum	Likör	„Inländerrum“, Kirschsafft	Alle Regionen Österreichs	Alkoholgehalt: mind. 22,5 % vol. Anteil an Kirschenfruchtsaft mind. 10 l/100 l Fertigerzeugnis, Mindestzuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker) 100 g/l	Abfüllung ausschließlich am Herstellungsort. Zur Lieferung an die Gastronomie sind Behältnisse bis 30 l handelsüblich, Gebindegrößen für Weiterverarbeiter überschreiten nicht 1.000 l. Eine Lieferung an Abfüller außerhalb Österreichs erfolgt nicht.
8.8	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* wird in

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
						der genannten Gemeinde durchgeführt.
8.9	Mariazeller Almwiesen	Honigbrand	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* kommt aus bzw. wird in den angeführten Gemeinden durchgeführt.
8.10	Mariazeller Blüten	Honigbrand	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* kommt aus bzw. wird in den angeführten Gemeinden durchgeführt.
8.11	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.
8.12	Pielachtaler	Dirndlbrand	Kornelkirsche (Cornus Mas L.)	Gemeinden: Hofstetten/Grünau, Rabenstein, Kirchberg/Pielach, Loich, Schwarzenbach und Frankfels	Alkoholgehalt: mind. 39 – max. 45 % vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.
8.13	Pregler oder Osttiroler Pregler Anm.: Antrag auf Ein-	Obstbrand	Apfel und Birne; Mitverwendung von Zwetschgen	Osttirol	Alkoholgehalt: mind. 40 %vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“, kein Zuckerzusatz;	Destillate, bei denen die Rohstoffe ausschließlich aus Osttirol kommen, wobei Destillation und Fertigmachung* in dem genannten Gebiet erfolgen.

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
	tragung als geografische Angabe am 06.06.2019 (Übermittlung der Technischen Unterlage und „Einziges Dokument“ an EK via e-Ambrosia; PGI-AT-02512 Pregler)		nur, wenn in Einzelfällen eine entsprechende Tradition nachgewiesen ist und im Hauptsichtfeld mittels Vermerk oder bildlicher Darstellung über die Mitverwendung informiert wird		weder Apfel- noch Birnenanteil unter 25 %; Zwetschgen soweit zulässig, bis 25 % (gerechnet auf Alkohol)	Im Fall von Versorgungsschwierigkeiten dürfen auch andere geeignete österreichische Birnen mitverwendet werden.
8.14	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* ausschließlich aus den genannten Bezirken kommt bzw. durchgeführt wird.
8.15	Steirischer	Hirschbirnenbrand	Hirschbirne (Pirus Communis)	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt: mind. 38 % vol. „Österr. Qualitätsobstbrand“	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.16	Steirischer Kronprinz Rudolf	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Kronprinz Rudolf	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 % vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden.
8.17	Steirisches Kriacherl	Pflaumenbrand	Pflaumen der Type „Blaue Kriacherl“	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 % vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden.
8.18	Steirischer Maschanzker	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Maschanzker	Bundesland Steiermark	Österreichischer Qualitätsobstbrand, Alkoholgehalt mind. 42 % vol., ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammen bzw. durchgeführt werden.
8.19	Subirer	Birnenbrand	Subine/Saubirne/Subira,	Bundesland Vorarlberg	Alkoholgehalt: mind. 40 – max. 45 % vol.	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* aus-

	Geschützte Bezeichnung	Sachbezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
			syn. Haberbirne		„Österr. Qualitätsobstbrand“	schließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.
8.20	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* aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
8.21	Zillertaler	Scheuerlbirnenbrand	Scheuerlbirne (Pirus Communis)	Gemeinden: Mayerhofen, Hippach, Ramsau, Zell a. Z., Rohrberg, Aschau, Kaltenbach, Ried i. Z., Uderns, 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* ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.

* Unter dem Begriff „Fertigmachung“ ist jede nach der Destillation erfolgte Be- oder Verarbeitung zu verstehen.

9. BEURTEILUNG

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

ANHANG 1

Geschützte Angaben von regionaler Bedeutung – Detaillierte Spezifikationen

A 1 Kirschenlikör mit Inländerrum

A 1.1

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

A 1.2

Der gesamte Alkohol stammt zur Gänze aus in Österreich hergestelltem Rum gemäß Abs. 2.5.1.

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

A 1.3

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

A 1.4

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

A 2 Pregler

Präambel

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.

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 Beachtung auf die individuellen Besonderheiten mit großer Vorsicht erfolgen muss.

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.

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 offengelassen werden, der nachgewiesenermaßen 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.

A 2.1 Geschützte Angabe

Pregler oder Osttiroler Pregler

A 2.2 Verkehrsbezeichnung

Obstbrand

A 2.3 Rohstoffe

A 2.3.1 Obstarten, Verwendungsbedingungen

Apfel und Birne.

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

A 2.3.2 Ausnahmen

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.

A 2.3.2 Ursprung der Rohstoffe

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

A 2.4 Abgrenzung

Die Destillation und Fertigmachung erfolgt ausschließlich in Osttirol.

A 2.5 Qualitätsanforderungen

A 2.5.1

Pregler erfüllt die Spezifikation eines Österreichischen Qualitätsobstbrandes.

A 2.5.2

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 40 % Vol.

A 2.5.3

Pregler wird kein Zucker zugesetzt.