BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage
Kapitel / B 13 / Bier

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0006-II/B/13/2015 vom 27.01.2015

Übergangsfrist:
Für den Abschnitt 3 „Kreativbiere“ wird, um den Erzeugern, Importeuren und Handel genügend Zeit zur Umstellung zu geben, für bisher verkehrsfähige Produkte und vorhandene Verpackungen eine Übergangsfrist bis 31. Dezember 2015 gewährt.

## INHALTSVERZEICHNIS


| | | Seite: |
|---|---|---|
| **1** | **BIER** | **3-5** |
| 1.1 | Definition | 3 |
| 1.2 | Cerealien | 3 |
| 1.3 | Namengebende Cerealien | 3 |
| 1.4 | Hopfen | 3 |
| 1.5 | Gärung | 3 |
| 1.6 | Bier Stärke | 3 |
| 1.7 | Bezeichnung | 3 |
| 1.8 | Azidiät | 4 |
| 1.9 | Schwefeldioxid | 4 |
| 1.10 | Konservierung und Stabilisierung | 4 |
| 1.11 | Trübung | 4 |
| 1.12 | Zuckerzusatz | 4 |
| 1.13 | Farbe des Bieres | 5 |
| 1.14 | Antioxidationsmittel | 5 |
| 1.15 | Schaumstabilisierende Mittel | 5 |
| 1.16 | Enzyme | 5 |
| **2** | **BIERMISCHGETRÄNKE** | **5** |
| 2.1 | Biermischgetränke | 5 |
| 2.1.1 | Bezeichnung | 5 |
| 2.2 | Radler | 5 |
| 2.2.1 | Bezeichnung | 5 |
| **3** | **KREATIVBIERE** | **6** |
| 3.1 | Definition | 6 |
| 3.2 | Aromen, Farbstoffe, Süßungsmittel | 6 |
| 3.3 | Bezeichnung | 6 |
| **4** | **REGELUNG DES VERKEHRS** | **6** |
| **5** | **BEURTEILUNG** | **6** |
| **6** | **ANALYSENMETHODEN** | **6** |

# 1 BIER

## 1.1 Definition

Bier ist ein aus Cerealien, Hopfen und Trinkwasser[1] durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlensäurehältiges Getränk.

Alkoholfreies Bier weist bedingt durch die Anwendung spezieller Verfahren einen Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 %vol. auf.

## 1.2 Cerealien

Als Cerealien werden vorwiegend Gerste, Weizen, Roggen oder Erzeugnisse aus diesen verwendet. Die Schüttung enthält mindestens 75 % Malz. Als Ergänzung können unvermälzte Cerealien (z. B. Reis, Maisgrieß, Hafer, Dinkel) verwendet werden.

## 1.3 Namengebende Cerealien

Werden eingesetzte Cerealien namengebend (z. B. „Weizenbier“, „Roggenbier“ oder „Dinkelbier“) verwendet, enthält die Schüttung mindestens 50 % Malz der betreffenden Art.

## 1.4 Hopfen

Außer Doldenhopfen werden nur aus diesem gewonnene Hopfenprodukte (z. B. Hopfen-Pellets, Hopfenextrakte) verwendet. Chemisch modifizierte Hopfenprodukte werden nicht eingesetzt.

## 1.5 Gärung

Nach der Art der bei der Hauptgärung verwendeten Hefe unterscheidet man untergärige und obergärige Biere.

## 1.6 Bier Stärke

Die Stärke des Bieres kommt in der Grädigkeit der Stammwürze zum Ausdruck. Jeder Grad Stammwürze bedeutet 1 g Extrakt in 100 g unvergorener Würze.

## 1.7 Bezeichnung

Bier wird nach seinem Alkohol- bzw. Stammwürzegehalt in Kategorien eingeteilt und mit folgenden Bezeichnungen versehen:

<u>Alkoholgehalt:</u>

| | |
|---|---|
| alkoholfreies Bier | nicht mehr als 0,5 %vol. |
| Leichtbier | nicht mehr als 3,7 %vol. |

<u>Stammwürzegehalt:</u>

| | |
|---|---|
| Schankbier | 9 bis < 11 Grad |
| Vollbier[2] | 11 bis < 16 Grad<br>Vollbier mit mindestens 12,5 Grad kann die |

[1] Gemäß Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TWV), BGBl. II Nr. 304/2002 idgF. bzw. Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“ oder B 17 „Abgefüllte Wässer“.

[2] Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier.

| | |
|---|---|
| | Bezeichnung „Spezialbier“ tragen |
| Stark- bzw. Bockbier<br>(z. B.: Oster-, Weihnachtsbock) | mindestens 16 Grad |

Zusätzlich zu den oben angeführten Bezeichnungen können folgende in Österreich gebräuchliche spezifische Typenbezeichnungen verwendet werden:

- Lager, Märzen, Pils, wenn deren Schüttung zu mindestens 75 % aus Gerstenmalz besteht.
  - Lager bzw. Märzen für ein ausgewogen malziges, mild hopfenbitteres, untergäriges Vollbier.
  - Pils – auch ohne Wortverbindungen – für im Wesentlichen hellfärbige und stärker gehopfte, untergärige Biere.
- Weizen, auch Weißbier genannt, ist ein obergäriges, fruchtiges, schwach gehopftes Bier mit mindestens 50 % Weizenmalz, das sowohl im Alkohol als auch im Stammwürzegehalt alle Kategorien umfassen kann.

Hervorhebende Phantasiebezeichnungen, z. B. Premium, Edel, Fest, Jubiläum, Export etc. sind neben der entsprechenden Bezeichnung möglich, vorausgesetzt, es handelt sich mindestens um ein Vollbier. Zusätzlich zur Bezeichnung sind weiterführende Beschreibungen (z. B.: hell, dunkel) möglich.

## 1.8 Azidität

Der pH-Wert des von der Kohlensäure befreiten Bieres liegt nicht über 4,9 pH, bei untergärigem Bier nicht unter 4,0 pH und bei obergärigem Bier nicht unter 3,2 pH. Allenfalls notwendige Korrekturen der Azidität werden nur im Sudhaus mittels Milchsäure (E 270) bzw. mit Milchsäure – die in einem gesonderten Fermentierungsprozess gewonnen wird – vorgenommen.

## 1.9 Schwefeldioxid

Schwefeldioxid/Sulfit wird dem Bier nicht zugesetzt. Der natürliche aus der Gärung stammende Gehalt an schwefliger Säure beträgt bis zu 20 mg/l (berechnet als $SO_2$, bezogen auf 12 Grad Stammwürze).

## 1.10 Konservierung und Stabilisierung

Bier wird nicht chemisch konserviert. Für die Stabilisierung werden vorwiegend thermische Behandlung und Filtration angewendet.

## 1.11 Trübung

Unfiltriert zum Verkauf gelangende Biere (z. B. „Zwickl…“; „Keller…“ oder „Weizen/ Weiß-…“) weisen eine Trübung auf, die von der Hefe sowie von unlöslichen Eiweißstoffen herrührt.

## 1.12 Zuckerzusatz

Für die Herstellung als dunkel bezeichneter Biere (Richtwert > 40 EBC-Farbeinheiten) und von Bockbier kann Zucker (Saccharose) zugesetzt werden. Beim dunklen Bier zum Zwecke der Süßung, bei Bockbier um den Alkoholgehalt zu erhöhen.

### 1.13 Farbe des Bieres

Bier wird neben der Verwendung entsprechend dunkler Spezialmalze im Sudhaus nur mit Röstmalzbier bis höchstens 100 EBC-Farbeinheiten gefärbt. Röstmalzbier wird aus Spezialmalzen hergestellt und auf Sirupkonsistenz eingedickt. Ein Zusatz von Zuckerkulör erfolgt allenfalls bei Röstmalzbier.

### 1.14 Antioxidationsmittel

Um die Bildung geschmacklich unerwünschter Oxidationsprodukte zu verhindern, kann dem Bier Ascorbinsäure bis zu einer Höchstgrenze von 50 mg/l zugesetzt werden[3].

### 1.15 Schaumstabilisierende Mittel

Schaumstabilisierende Mittel[3] werden nicht zugesetzt.

### 1.16 Enzyme

Enzyme[4] werden nicht verwendet.

## 2 BIERMISCHGETRÄNKE

### 2.1 Biermischgetränke

Bei Biermischgetränken handelt es sich um trinkfertige Mischungen von Bier und alkoholfreien Getränken oder Wasser[1]. Ein bestimmtes Mischungsverhältnis ist nicht vorgeschrieben, muss aber angegeben werden. Bei alkoholhältigen Biermischgetränken stammt der Alkohol ausschließlich aus dem Bieranteil.

#### 2.1.1 Bezeichnung

In der Bezeichnung sind das Bier und der Mischungspartner sowie dessen Prozentanteil anzugeben (z. B.: „Bier mit x % …limonade“, „Schankbier mit y % …saftlimonade“, „Starkbier mit z % natürlichem Mineralwasser“).

### 2.2 Radler

Biermischgetränke mit Erfrischungsgetränken gemäß Codexkapitel B 26 Abschnitt 1 und 2[5] oder mit Wasser[1] und einem Vollbieranteil von 40 – 60 %, können auch als „Radler“ bezeichnet werden.

#### 2.2.1 Bezeichnung

In der Bezeichnung sind der Mischungspartner sowie dessen Prozentanteil anzugeben („Radler mit x % …limonade“, „Radler mit y % …saftlimonade“, „Radler mit z % natürlichem Mineralwasser“).

---

[1] Gemäß Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TWV), BGBl. II Nr. 304/2002 idgF. bzw. Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“ oder B 17 „Abgefüllte Wässer“.

[3] Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

[4] Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97.

[5] Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln.

# 3 KREATIVBIERE

## 3.1 Definition

Kreativbiere sind Biere mit besonderen natürlichen Rohstoffen bzw. besonderer Herstellungsart. Der Basischarakter ist Bier, was durch die eingesetzten Cerealien, Hopfen und der alkoholischen Gärung zum Ausdruck gebracht wird. Mindestens 50 % des eingesetzten Extraktes müssen aus Cerealien gemäß Abs. 1.2 oder Erzeugnissen aus diesen stammen.

Der Zeitpunkt der Zugabe an Zutaten oder Getränken erfolgt während der Bierherstellung, somit im Sudhaus, während des Gärungs-, Reife- bzw. Lagerungsprozesses.

Nicht als Kreativbiere gelten Mischungen von Bier gemäß Abs. 1.1 mit weiteren Zutaten oder Lebensmitteln.

## 3.2 Aromen, Farbstoffe, Süßungsmittel

Ein Zusatz von Aromen im Sinne der Aromenverordnung[6] findet nicht statt.
Der Zusatz von Farbstoffen und Süßungsmitteln ist nicht üblich.

## 3.3 Bezeichnung

Die Bezeichnung enthält das Wort „Bier“ in Kombination mit der besonderen Komponente, Herstellung(sart) oder Geschmacksrichtung (z. B. Honigbier, Maronibier).

# 4 REGELUNG DES VERKEHRS

Offen ausgeschenktes Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier.
Auf die Hygieneleitlinie Schankanlagen wird verwiesen.

Zum Ausschank kommt nur frischgezapftes Bier.

Bier ist vor Wärme und Licht geschützt zu lagern.

Bei in Verpackungen für Letztverbraucherinnen/Letztverbraucher in Verkehr gebrachten Bieren erfolgt üblicherweise der Hinweis-„Vor Licht und Wärme schützen“ oder „Vor Wärme schützen“.

# 5 BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

# 6 ANALYSENMETHODEN

Die Analysenmethoden orientieren sich an der Methodensammlung EBC (European Brewery Convention)-Analytica und MEBAK (Mitteleuropäische Brautechnische Analysenkommission).

[6] Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften 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.