

7.11 Wachauer Marillenlikör

7.11.1 Geografische Angabe

7.11.1.1

Wachauer Marillenlikör

7.11.2 Name

7.11.2.1

Name: Wachauer Marillenlikör

Kategorie: Likör

7.11.3 Beschreibung

7.11.3.1

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

7.11.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Aktuell hat das Produkt nachstehenden chemisch analytischen Anforderungen zu entsprechen:

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt: mindestens 15 %vol.

Gesamt – Zuckergehalt: mindestens 100 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis

- *Sensorische Eigenschaften*

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

- *Besondere Merkmale*

Fruchtanteil: Im Falle der Herstellung als Fruchtsaftlikör beträgt der Anteil an Frucht mindestens 20 Liter Fruchtsaft pro 100 Liter Fertigerzeugnis;

Im Fall anderer Herstellungsverfahren kommt ein entsprechend äquivalenter Fruchtanteil zum Einsatz.

7.11.4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

7.11.4.1

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

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

7.11.5 Beschreibung des Verfahrens

7.11.5.1

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

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

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

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

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

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

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

7.11.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.11.6.1

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

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

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

7.11.7 Besondere Etikettierungsregeln

7.11.7.1

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

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