

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 23 / Spirituosen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMSGPK-2020-0.465.704 vom 5.8.2020

Änderungen, Ergänzungen:  
2022-0.429.891 vom 28.6.2022

# INGALTSVERZEICHNIS

<b>1. ALLGEMEINES</b> .....	<b>8</b>
<b>1.1 Rechtlicher Hintergrund</b> .....	<b>8</b>
1.1.1 „Doppelte“ mengenmäßige Angabe (QUID) .....	9
<b>1.2 Übergangsfrist</b> .....	<b>9</b>
<b>1.3 Allgemeine Begriffsbestimmungen</b> .....	<b>10</b>
1.3.1 „Spirituose“ (allgemein).....	10
1.3.2 Kategorien von Spirituosen .....	10
1.3.3 „Andere“ Spirituosen.....	10
1.3.4 Vom Begriff „Spirituose“ nicht erfasst .....	10
1.3.5 Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung.....	11
1.3.5.1 Verpflichtend .....	11
1.3.5.2 Wahlweise.....	11
1.3.5.3 Mögliche Ergänzung .....	12
1.3.5.4 Freiwillige (Qualitäts-)Angaben .....	13
1.3.5.5 Verboten .....	14
1.3.6 Zusammengesetzte Begriffe.....	14
1.3.6.1 Grundbedingung.....	15
1.3.6.2 Kennzeichnung.....	15
1.3.7 Anspielung.....	16
1.3.7.1 Anspielung bei anderen Lebensmitteln als alkoholischen Getränken .....	16
1.3.7.2 Anspielung bei anderen alkoholischen Getränken als Spirituosen und bei Likören: .....	17
1.3.8 Mischung.....	18
1.3.8.1 Kennzeichnung einer „Mischung“ die <i>keiner</i> Kategorie entspricht .....	19
1.3.8.2 Kennzeichnung einer „Mischung“ die einer Kategorie entspricht.....	19
1.3.9 Zusammenstellung (Blend) .....	20
1.3.9.1 Kennzeichnung von Blend.....	20
<b>1.4 Technische Begriffsbestimmungen</b> .....	<b>21</b>
1.4.1 Destillation .....	21
1.4.2 Aromatisierung.....	21
<b>1.5 Angabe von Rohstoffen aus denen der zur Herstellung einer Spirituose verwendete Alkohol gewonnen wurde</b> .....	<b>21</b>
1.5.1 Traditionell gebräuchliche Rohstoffnamen .....	22
<b>1.6 Abbildung von Rohstoffen</b> .....	<b>22</b>
<b>1.7 Hinweise auf Bauern-/Land-</b> .....	<b>22</b>
<b>1.8 Geografische Angaben</b> .....	<b>22</b>
1.8.1 Antrags- und Einspruchsverfahren .....	23
1.8.2 Schutz geografischer Angaben .....	23
1.8.3 Produktspezifikation .....	23
<b>1.9 Geschützte Angaben, für die besondere Anforderungen gelten</b> .....	<b>23</b>
<b>2. BRAND</b> .....	<b>24</b>
<b>2.1 Allgemeines</b> .....	<b>24</b>
2.1.1 Österreichischer Qualitätsbrand, oder auch Österreichischer Qualitäts-Edelbrand .....	24
2.1.2 Edelbrand.....	24

2.1.3	Reifung.....	25
2.1.4	Altersangabe .....	25
2.1.5	Aromen .....	25
2.1.6	Abrundung .....	25
2.1.7	Brand aus Lebensmitteln .....	25
<b>2.2</b>	<b>Österreichischer Branntwein, Branntwein aus Österreich .....</b>	<b>25</b>
2.2.1	Herstellung.....	25
2.2.2	Chemisch-analytische Anforderungen.....	26
2.2.3	Sortenreiner Branntwein aus Österreich .....	27
<b>2.3</b>	<b>Österreichischer Weinbrand, Weinbrand aus Österreich .....</b>	<b>27</b>
2.3.1	Herstellung.....	27
2.3.2	Zusätzliche chemisch-analytische Anforderungen .....	27
<b>2.4</b>	<b>Obstbrand.....</b>	<b>27</b>
2.4.1	Allgemeine Bezeichnung von Obstbrand .....	28
2.4.1.1	Fruchtnamen.....	28
2.4.2	Spezielle Bezeichnungsregelungen.....	28
2.4.2.1	Obstler .....	28
2.4.2.2	Brand aus mehr als einer Frucht-, Beeren- oder Gemüseart .....	28
2.4.3	Lagerzeit.....	29
2.4.4	Spezial Brände .....	29
2.4.4.1	Typische Spezial Brände.....	29
<b>2.5</b>	<b>Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein .....</b>	<b>30</b>
2.5.1	Mostbrand .....	30
2.5.2	Brand aus Wein von anderen Früchten .....	30
<b>2.6</b>	<b>Österreichische Qualitätsbrände.....</b>	<b>31</b>
2.6.1	Österreichischer Qualitätstresterverbrand .....	31
2.6.1.1	Herstellung.....	31
2.6.2	Österreichischer Qualitäts-Obsttresterverbrand.....	31
2.6.2.1	Herstellung.....	31
2.6.2.2	Bezeichnung.....	31
2.6.3	Österreichischer Qualitätszweitschkenbrand .....	31
2.6.3.1	Herstellung.....	31
2.6.3.2	Chemisch-analytische Anforderungen.....	32
2.6.4	Österreichischer Qualitätskirschbrand .....	32
2.6.4.1	Herstellung.....	32
2.6.4.2	Chemisch-analytische Anforderungen.....	32
2.6.5	Österreichischer Qualitätsmarillenbrand.....	33
2.6.5.1	Herstellung.....	33
2.6.5.2	Chemisch-analytische Anforderungen.....	33
2.6.6	Sonstiger Österreichischer Qualitäts-Steinobstbrand.....	34
2.6.7	Österreichischer Qualitäts-Kernobstbrand .....	34
2.6.7.1	Herstellung.....	34
2.6.7.2	Chemisch-analytische Anforderungen.....	34
2.6.8	Österreichischer Qualitätsbierbrand .....	35
2.6.8.1	Herstellung.....	35
2.6.8.2	Bezeichnung.....	35
2.6.8.3	Chemisch-analytische Anforderungen.....	35
<b>3.</b>	<b>SPIRITUOSEN AUS OBST .....</b>	<b>36</b>
<b>3.1</b>	<b>Obstschnaps.....</b>	<b>36</b>
3.1.1	Anforderungen:.....	36

3.1.2	Qualitätsstufen von Obstschnaps.....	36
3.1.2.1	Österreichischer Qualitäts-Obst Schnaps.....	36
3.1.2.2	Obst Schnaps <i>ohne</i> ausdrückliche Auslobung Österreichischer <i>Qualität</i> .....	36
3.1.3	Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung, sonstige Auslobungen .....	36
3.1.4	Fruchtabbildung .....	37
<b>3.2</b>	<b>Zwetschkenschnaps - Spirituose.....</b>	<b>37</b>
3.2.1	Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 % ).....	37
<b>3.3</b>	<b>Kirschenschnaps - Spirituose.....</b>	<b>38</b>
3.3.1	Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 % ).....	38
<b>3.4</b>	<b>Marillenschnaps - Spirituose.....</b>	<b>39</b>
3.4.1	Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 % ).....	39
<b>3.5</b>	<b>Sonstige Steinobst Schnaps - Spirituosen .....</b>	<b>40</b>
<b>3.6</b>	<b>Kernobst Schnaps - Spirituosen .....</b>	<b>40</b>
3.6.1	Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 % ).....	40
<b>4.</b>	<b>SPIRITUOSEN NACH BESONDEREN ODER TRADITIONELLEN VERFAHREN .....</b>	<b>41</b>
<b>4.1</b>	<b>Allgemeine Beschreibung.....</b>	<b>41</b>
<b>4.2</b>	<b>GEIST.....</b>	<b>41</b>
4.2.1	Allgemeines.....	41
4.2.2	Rohstoffe.....	41
4.2.3	Färbung.....	42
4.2.4	Bezeichnung .....	42
<b>4.3</b>	<b>Wacholder .....</b>	<b>42</b>
4.3.1	Allgemeines.....	42
4.3.2	Beschreibung.....	42
4.3.2.1	Wacholderlutter .....	42
4.3.2.2	Wacholderdestillationsprodukt.....	42
4.3.3	Österreichischer Wacholder.....	43
4.3.3.1	Chemisch-analytische Anforderungen.....	43
4.3.4	Abbildungen .....	43
4.3.5	Zusatzbezeichnung .....	43
<b>4.4</b>	<b>Enzian .....</b>	<b>43</b>
4.4.1	Allgemeines.....	43
4.4.2	Beschreibung.....	43
4.4.3	Abbildungen .....	43
4.4.4	Chemisch-analytische Anforderungen.....	43
<b>4.5</b>	<b>Nuß Schnaps/ Nuss Schnaps.....</b>	<b>43</b>
4.5.1	Beschreibung.....	43
4.5.2	Chemisch-analytische Anforderungen.....	44
<b>4.6</b>	<b>Zirbenschnaps.....</b>	<b>44</b>
4.6.1	Chemisch-analytische Anforderungen.....	44
<b>5.</b>	<b>LIKÖR.....</b>	<b>44</b>
<b>5.1</b>	<b>Allgemeines .....</b>	<b>44</b>

<b>5.2</b>	<b>Fruchtsaftlikör</b> .....	<b>44</b>
<b>5.3</b>	<b>Eierlikör</b> .....	<b>44</b>
5.3.1	Allgemeines.....	44
5.3.2	Anforderungen an die verwendeten Eier.....	44
5.3.3	Eierweinbrand.....	45
5.3.4	Anspielung auf „Brand“.....	45
<b>5.4</b>	<b>Eiercocktail</b> .....	<b>45</b>
<b>6.</b>	<b>SPIRITUOSE</b> .....	<b>45</b>
<b>6.1</b>	<b>Beschreibung</b> .....	<b>45</b>
<b>6.2</b>	<b>Aufmachung von „Spirituose“</b> .....	<b>45</b>
6.2.1	Zusatzangaben, lautere Informationspraxis.....	45
6.2.2	Irreführungseignung.....	46
6.2.3	Verpönt.....	46
6.2.3.1	Verwendung vorbehaltener Begriffe.....	46
6.2.3.2	Wörtliche oder bildliche Hinweise, die zur Irreführung geeignet sind.....	46
6.2.3.3	Alleinstehende Fruchtamen.....	47
6.2.3.4	Obstbrandähnliche Aufmachung.....	47
6.2.3.5	Sonderfall „-schnaps“.....	47
6.2.3.6	Ausnützen des Ansehens der geografischen Angaben Inländerrum und Jagatee.....	48
<b>7.</b>	<b>GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG</b> .....	<b>49</b>
	<b>Einleitende Bemerkung</b> .....	<b>49</b>
<b>7.1</b>	<b>Pálinka (PGI-HU+AT-02048)</b> .....	<b>49</b>
7.1.1	Eingetragene Angabe.....	49
7.1.2	Kategorie der Spirituose.....	49
7.1.3	Beschreibung der Spirituose.....	49
7.1.4	Geografisches Gebiet.....	50
7.1.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	50
7.1.6	Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen.....	51
7.1.7	Antragsteller.....	52
7.1.8	Ergänzungen der geografischen Angabe.....	52
7.1.9	Besondere Etikettierungsregeln.....	52
<b>7.2</b>	<b>Inländerrum (PGI-AT-01915)</b> .....	<b>52</b>
7.2.1	Eingetragene Angabe.....	52
7.2.2	Kategorie der Spirituose.....	52
7.2.3	Beschreibung der Spirituose.....	52
7.2.4	Geografisches Gebiet.....	53
7.2.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	53
7.2.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	53
7.2.7	Antragsteller.....	54
7.2.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	54
7.2.9	Besondere Etikettierungsregeln.....	54
<b>7.3</b>	<b>Jägertee/Jagertee/Jagatee (PGI-AT-0197)</b> .....	<b>55</b>
7.3.1	Eingetragene Angabe.....	55
7.3.2	Kategorie der Spirituose.....	55
7.3.3	Beschreibung der Spirituose.....	55
7.3.4	Geografisches Gebietes.....	55
7.3.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	56

7.3.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	56
7.3.7	Antragsteller.....	57
7.3.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	57
7.3.9	Besondere Etikettierungsregeln.....	57
<b>7.4</b>	<b>Korn oder Kornbrand (PGI-DE+AT+BE-01929) .....</b>	<b>57</b>
7.4.1	Eingetragene Angabe.....	57
7.4.2	Kategorie der Spirituose .....	57
7.4.3	Beschreibung der Spirituose .....	57
7.4.4	Geografisches Gebiet.....	58
7.4.5	Beschreibung des Verfahrens.....	58
7.4.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	59
7.4.7	Antragsteller.....	61
7.4.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	61
7.4.9	Besondere Etikettierungsregeln .....	61
7.4.9.1	Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe Korn/Kornbrand.....	61
7.4.9.2	Ergänzung mit geografischen Begriffen .....	61
7.4.9.3	Ergänzung um andere Begriffe:.....	61
7.4.9.4	Kennzeichnung des Zusatzes von karamellisiertem Zucker(sirup) .....	62
<b>7.5</b>	<b>Steinfelder Magenbitter (PGI-AT-01916) .....</b>	<b>63</b>
7.5.1	Eingetragene Angabe.....	63
7.5.2	Kategorie der Spirituose .....	63
7.5.3	Beschreibung der Spirituose .....	63
7.5.4	Geografisches Gebiet.....	63
7.5.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	63
7.5.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	64
7.5.7	Antragsteller.....	64
7.5.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	65
7.5.9	Besondere Etikettierungsregeln .....	65
<b>7.6</b>	<b>Wachauer Weinbrand (PGI-AT-01919).....</b>	<b>65</b>
7.6.1	Eingetragene Angabe.....	65
7.6.2	Kategorie der Spirituose .....	65
7.6.3	Beschreibung der Spirituose .....	65
7.6.4	Geografische Gebiet .....	66
7.6.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	66
7.6.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	67
7.6.7	Antragsteller.....	68
7.6.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	68
7.6.9	Besondere Etikettierungsregeln .....	68
<b>7.7</b>	<b>Wachauer Marillenbrand (PGI-AT-01918).....</b>	<b>68</b>
7.7.1	Eingetragene Angabe.....	68
7.7.2	Kategorie der Spirituose .....	68
7.7.3	Beschreibung der Spirituose .....	68
7.7.4	Geografisches Gebiet.....	69
7.7.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	69
7.7.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	70
7.7.7	Antragsteller.....	70
7.7.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	70
7.7.9	Besondere Etikettierungsregeln .....	70
<b>7.8</b>	<b>Wachauer Marillenlikör (PGI-AT-02037) .....</b>	<b>71</b>
7.8.1	Eingetragene Angabe.....	71
7.8.2	Kategorie der Spirituose .....	71
7.8.3	Beschreibung der Spirituose .....	71
7.8.4	Geografisches Gebiet.....	72

7.8.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	72
7.8.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	72
7.8.7	Antragsteller.....	73
7.8.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	73
7.8.9	Besondere Etikettierungsregeln.....	73
<b>7.9</b>	<b>Mariazeller Magenlikör (PGI-AT-01920).....</b>	<b>73</b>
7.9.1	Eingetragene Angabe.....	73
7.9.2	Kategorie der Spirituose.....	73
7.9.3	Beschreibung der Spirituose.....	74
7.9.4	Geografisches Gebiet.....	74
7.9.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	74
7.9.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	75
7.9.7	Antragsteller.....	75
7.9.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	75
7.9.9	Besondere Etikettierungsregeln.....	76
<b>7.10</b>	<b>Pregler / Osttiroler Pregler (PGI AT-02512).....</b>	<b>76</b>
7.10.1	Eingetragene Angabe.....	76
7.10.2	Kategorie der Spirituose.....	76
7.10.3	Beschreibung der Spirituose.....	76
7.10.4	Geografisches Gebiet.....	77
7.10.5	Verfahren zur Gewinnung der Spirituose.....	77
7.10.6	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	78
7.10.7	Antragssteller.....	81
7.10.8	Ergänzung der geografischen Angabe.....	81
7.10.9	Besondere Etikettierungsregeln.....	81
<b>8</b>	<b>GESCHÜTZTE ANGABEN VON REGIONALER BEDEUTUNG.....</b>	<b>82</b>
<b>9</b>	<b>BEURTEILUNG.....</b>	<b>86</b>
<b>ANHANG 1</b>	<b>.....</b>	<b>87</b>
<b>A 1</b>	<b>Kirschenlikör mit Inländerrum.....</b>	<b>87</b>

# 1. ALLGEMEINES

## 1.1 Rechtlicher Hintergrund

Die mit 17. Mai 2019 im Amtsblatt veröffentlichte Verordnung (EU) 2019/787<sup>1</sup> über Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008<sup>2</sup>, trat am 24. Mai 2019 in Kraft und gilt in den für das vorliegende Kapitel relevanten Teilen ab dem 25. Mai 2021. Ausgenommen davon sind insbesondere jene Bestimmungen, die geografische Angaben betreffen und ab 8. Juni 2019 gelten.<sup>3</sup>

Soweit in der Verordnung (EU) 2019/787 (*lex specialis*) nicht ausdrücklich anders geregelt, gelten die in der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)<sup>4</sup> für alle Lebensmittel festgelegten Vorschriften über die Aufmachung und Kennzeichnung, auch für Spirituosen. Zu beachten sind insbesondere die Anforderungen bezüglich Lauterkeit der Informationspraxis, die Anforderungen an freiwillig bereitgestellte Informationen oder die Mindestschriftgröße sowie die Vorschriften über mengenmäßige Angaben des Prozentsatzes der Menge einer Zutat oder Zutatengruppe zum Zeitpunkt ihrer Verwendung (siehe Abs. 1.1.1 QUID).

Zu beachten sind darüber hinaus in der Praxis insbesondere auch die folgenden Verordnungen bzw. Codexkapitel und Leitlinien:

- Fertigpackungsverordnung (FPVO 1993), BGBl. Nr. 867/1993 idgF;
- [EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz – EU-QuaDG, BGBl. I Nr. 130/2015 idgF](#);
- Bekanntmachung der Kommission 2017/C 393/05 (QUID)<sup>5</sup>
- Codexkapitel A 1, Judikatur bei Waren nach dem LMSVG;
- Codexkapitel A 5, Kennzeichnung, Aufmachung, Anhang 6<sup>6</sup>, 7<sup>7</sup> und 9<sup>8</sup>;

---

<sup>1</sup> Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (ABl. L130 vom 17.5.2019, S. 1)

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 (ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16)

<sup>3</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 51 Abs. 2

<sup>4</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18)

<sup>5</sup> Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) (ABl. C 393 vom 21.11.2017, S. 5)

<sup>6</sup> Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf Österreich

<sup>7</sup> Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf „Bauer“

<sup>8</sup> Leitlinie über die täuschungsfreie Verwendung von Abbildungen, die auf Früchte, Gemüse oder andere charakteristische Zutaten hinweisen



- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006<sup>9</sup> Claims-VO;
- Verordnung (EU) 2015/2283<sup>10</sup> über neuartige Lebensmittel (Novel Food);
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008<sup>11</sup>, Zusatzstoffverordnung;
- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008<sup>12</sup>, Aromaverordnung.

### **1.1.1 „Doppelte“ mengenmäßige Angabe (QUID)**

Nachfolgende Erläuterungen sind nicht als verbindliche Auslegung der Rechtsvorschriften zu sehen, vielmehr sollen sie den beteiligten Kreisen als Unterstützung dienen.

Gemäß Art. 9 der Verordnung (EU) 2019/787 (Spirituosenverordnung) müssen Spirituosen, die in der Union in Verkehr gebracht werden, die Vorschriften über die Aufmachung und Kennzeichnung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) erfüllen, soweit die Spirituosenverordnung nicht anderes vorsieht.

Daher gelten die Bestimmungen zur mengenmäßigen Angabe (QUID) gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. d und Art. 22 LMIV und die spezifischen Kennzeichnungsvorschriften der Spirituosenverordnung in Art. 12 Abs. 2 lit. b und Abs. 3 lit. b für Anspielungen und Art. 13 Abs. 3 für eine Mischung oder Zusammenstellung nebeneinander, da es sich nicht um einander ausschließende Kennzeichnungsbestimmungen handelt.

Es liegt in der Verantwortung der Unternehmen dafür zu sorgen, dass beide Arten von quantitativen Informationen so dargestellt werden, dass sie für die Verbraucher nicht irreführend sind (z. B. im Sinne von Abs. 1.3.7.2, Spezifische Anforderungen an die Kennzeichnung im Fall von Anspielung).

## **1.2 Übergangsfrist**

Um den beteiligten Kreisen die Umstellung zu erleichtern, wird die vorliegende Neufassung parallel zur geltenden Fassung des Kapitels B 23 veröffentlicht und gilt, soweit nichts anderes bestimmt ist, ab 25. Mai 2021.<sup>13</sup> Erzeugnisse, die vor Geltungsbeginn der Neufassung entsprechend den Anforderungen des Kapitels B 23 in der zuletzt geänderten Fassung [BMSGPK-2020-0.465.662] hergestellt und etikettiert wurden und nicht den neuen geänderten Anforderungen entsprechen, können weiter in Verkehr gebracht werden bis die Bestände erschöpft sind.

---

<sup>9</sup> Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9)

<sup>10</sup> Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission (ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1)

<sup>11</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16)

<sup>12</sup> 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. L 354 vom 31.12.2008, S. 34)

<sup>13</sup> zeitgleich mit Geltungsbeginn der Verordnung (EU) 2019/787

## **1.3 Allgemeine Begriffsbestimmungen**

### **1.3.1 „Spirituose“ (allgemein)**

Spirituosen sind gemäß Verordnung<sup>14</sup> alkoholische, zum menschlichen Verzehr bestimmte Getränke mit besonderen sensorischen Eigenschaften und einem Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol (ausgenommen Eierlikör 14 % vol). Ihre Herstellung erfolgt entsprechend den in Art. 2 lit. d der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegten Bedingungen auf unterschiedlichste Weise.

Allen Spirituosen gemein ist, dass sie als wertbestimmenden Bestandteil aus vergorenen zuckerhaltigen Stoffen oder aus in Zucker umgewandelten und vergorenen Stoffen durch Brennverfahren gewonnenen Alkohol enthalten.

### **1.3.2 Kategorien von Spirituosen**

Spirituosen werden gemäß den allgemeinen Bestimmungen von Art. 7 und der besonderen Bestimmungen in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 in Kategorien eingeteilt.

### **1.3.3 „Andere“ Spirituosen**

Für Spirituosen, die nicht den besonderen Bestimmungen für die einzelnen Kategorien in Anhang I entsprechen – „andere Spirituosen“ - gelten weniger strenge allgemeine Anforderungen. Für bestimmte Spirituosen<sup>15</sup> gelten Sondervorschriften gemäß Anhang II.

### **1.3.4 Vom Begriff „Spirituose“ nicht erfasst**

- Getränke der KN-Codes 2203<sup>16</sup>, 2204<sup>17</sup>, 2205<sup>18</sup>, 2206<sup>19</sup> und 2207<sup>20</sup>;
- Alkoholhaltige Nahrungsergänzungsmittel;
- Alkoholhaltige Arzneimittel im Sinne des Arzneimittelgesetzes;
- Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol), geregelt im Codexkapitel B 5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“, Abs. 2.7;
- „Franzbranntwein“, geregelt im Codexkapitel B 33 „Kosmetische Mittel“, Abschnitt „2. Franzbranntwein zur äußerlichen Anwendung“; sowie
- „Weingeist“ und „Branntwein“ zur näheren Bezeichnung von Essig;
- Die Verwendung des Begriffs „Branntwein“ in Verbindung mit „Essig“ bleibt von der Verordnung (EU) 2019/787 ausdrücklich unberührt.<sup>21</sup>

---

<sup>14</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 2

<sup>15</sup> „Sondervorschriften für bestimmte Spirituosen“: *Rum-Verschnitt* (Deutschland), *Slivovice* (Tschechische Republik) und *Guignolet Kirsch* (Frankreich)

<sup>16</sup> Bier

<sup>17</sup> Wein

<sup>18</sup> Wermutwein u. andere aromatisierte Weine

<sup>19</sup> andere gegorene Getränke wie Apfel-od. Birnenwein oder Met sowie Mischungen mit diesen

<sup>20</sup> unvergällter Ethylalkohol mit 80 % vol oder mehr und vergällter Ethylalkohol und Branntwein mit beliebigem Alkoholgehalt

<sup>21</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I Kategorie 4 lit. h

Die zur Bezeichnung von Gärungssessig verwendeten Begriffe Branntwein und Weingeist stehen historisch<sup>22</sup> für zur Herstellung dieser Erzeugnisse verwendeten *Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs* bzw. für *Alkohol* (Äthylalkohol, Äthanol) und unterliegen nicht diesem Kapitel.

### 1.3.5 Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung

Der Grundsatz der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, wonach für den Spirituosensektor - in Ermangelung eines obligatorischen Zutatenverzeichnisses<sup>23</sup> - ein klares System der Verkehrsbezeichnung mit besonderem Schutz der Kategorie-Bezeichnungen von Spirituosen und geografische Angaben vorgesehen ist, wird in der Verordnung (EU) 2019/787 beibehalten, im Detail aber weiter präzisiert.

An die Stelle der bislang gewohnten Sachbezeichnung (*Verkehrsbezeichnung*) tritt, in Angleichung an die Definitionen nach LMIV<sup>24</sup>, die „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ - definiert in Art. 3 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2019/787 als „die Bezeichnung, unter der eine Spirituose in Verkehr gebracht wird“.

Im Zusammenhang mit den Vorschriften über die „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ (Art. 10), sind insbesondere die geänderten und strengeren Bestimmungen über zusammengesetzte Begriffe (Art. 11), Anspielung (Art. 12), Mischungen und Blends (Art. 13) von besonderer Bedeutung.

#### 1.3.5.1 Verpflichtend

- Spirituosen, die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie genügen, müssen in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung die in den Überschriften des Anhang I für die jeweiligen Kategorien aufgeführten Begriffe als „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ verwenden (Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10 Abs. 2).
- Entspricht eine Spirituose nicht den Anforderungen einer Spirituosenkategorie, ist als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung die generische Bezeichnung (der Gattungsname) „Spirituose“ zu verwenden (Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10 Abs. 3).

#### 1.3.5.2 Wahlweise

- Ist für Kategorien die Verwendung einer anderen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung vorgesehen, wie z. B. bei Kategorie 9 die Bezeichnung „Kirsch“ oder „Obstler“, ist die Verwendung dieser anderen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen ausdrücklich gestattet (Art. 10 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2019/787).

---

<sup>22</sup> Gesetz über das Branntweinmonopol vom 8. April 1922 (Deutsches RGBl. I S. 405 - außer Kraft gesetzt durch Alkoholsteuergesetz, BGBl. Nr. 703/1994) bzw. deutsches BranntwMonG (mit 31.12.2017 außer Kraft), siehe insbes. dessen § 164

<sup>23</sup> Mit Absichtserklärung vom 4. Juni 2019 ('Memorandum of Understanding', von Österreich nicht unterzeichnet) verpflichteten sich Vertreter der Industrie schrittweise die Nährwertdeklaration - zumindest den Brennwert - und die Zutatenliste am Etikett anzugeben und/oder auf Online-Plattformen, die direkt über das Etikett erreicht werden können, zugänglich zu machen. Allerdings ist diese Selbstverpflichtung noch nicht in allgemeiner Form umgesetzt.

Siehe auch:

<https://spirits.eu/upload/files/publications/SPIRITS%20ANNEX%20to%20the%20SR%20proposal%20from%20the%20European%20alcoholic%20beverage%20sector%20on%20NI%20and%20IL.pdf>

<sup>24</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Art. 2 Abs. 2 lit. n und Art. 17

*Beispiel:*

Ein Obstbrand aus Äpfeln und Birnen (mindestens 85 % der Maische) und anderen Früchten (auch Beeren), z. B. Zwetschken und Brombeeren, darf bezeichnet werden als:

- ⇒ Obstler oder
- ⇒ Obstbrand

Optional *darf* die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung um die einzelnen Frucht- und Beerenarten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen ergänzt werden (Obstler - Apfel, Birne, Zwetschke, Brombeere).

- Entspricht eine Spirituose den Anforderungen von mehr als einer Kategorie, kann sie unter einer oder mehreren der für diese Kategorien in Anhang I vorgesehenen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden (Art. 10 Abs. 4 der Verordnung (EU) 2019/787).

*Beispiele:*

Ein Likör, der sowohl den Anforderungen an „Likör“ als auch „Bitter“ entspricht, kann bezeichnet werden als:

- ⇒ Likör, oder
- ⇒ Bitter Likör<sup>25</sup>, oder
- ⇒ Bitter

Weinbrand, dem kein hochgrädiges<sup>26</sup> Weindestillat zugesetzt wurde und der mit nicht mehr als 20 g süßenden Erzeugnissen je Liter abgerundet und mindestens ein Jahr lang in Eichenholzbehältern von mindestens 1 000 Litern Fassungsvermögen (oder sechs Monate in Eichenholzfässern von weniger als 1 000 Litern) gereift ist, darf unter folgenden Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden:

- ⇒ Brantwein, oder
- ⇒ Weinbrand - Brantwein, oder
- ⇒ Weinbrand

- Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose darf durch eine geografische Angabe für Spirituosen ergänzt oder ersetzt werden (Art. 10 Abs. 5 lit. a der Verordnung (EU) 2019/787).

*Beispiel:*

- ⇒ Spirituose - Inländerrum 38
- ⇒ Inländerrum 38

Anm.: Zusätzlich darf die geografische Angabe um alle jene Begriffe ergänzt werden, die - wie die schlagwortartige Verwendung einer für Inländerrum typischen handelsüblichen Alkoholstärke - im Rahmen der Produktspezifikation zulässig sind.

### **1.3.5.3 Mögliche Ergänzung**

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung einer Spirituose darf auch *ergänzt* werden durch:

- eine Bezeichnung oder geografische Bezugnahme, die in Rechts- und Verwaltungsvorschriften Österreichs vorgesehen ist, sofern die Verbraucher dadurch nicht irregeführt werden (Art. 10 Abs. 6 lit. a der Verordnung (EU) 2019/787).

---

<sup>25</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I Kategorie 30, lit. d

<sup>26</sup> Weindestillat, das bis zu weniger als 94,8 % vol destilliert wird;

Typisches Beispiel für eine, in österreichischen Rechtsvorschriften vorgesehene Bezeichnung ist die Angabe „unter Abfindung hergestellt“.

Keine Regelungen finden sich dzt. in österreichischen Rechts- oder Verwaltungsvorschriften über „Geografische Bezugnahmen“<sup>27</sup> - nicht zu verwechseln mit „geografischer Angabe“.

- eine verkehrsübliche Bezeichnung im Sinne von Art. 2 Abs. 2 lit. o LMIV, sofern die Verbraucher dadurch nicht irreführt werden (Art. 10 Abs. 6 lit. b der Verordnung (EU) 2019/787);

Verkehrsüblichkeit setzt im Allgemeinen eine entsprechende Regelung in diesem Kapitel voraus, siehe „Mostbrand“, „Marillenschnaps“, „Nussschnaps“.

- eine beschreibende Bezeichnung (im Sinne von Art. 17 Abs. 1 LMIV), falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt, oder diese nicht verwendet wird.
- den Begriff „trocken“ oder „dry“ unter der Voraussetzung, dass die Spirituose nicht - auch nicht zur Abrundung des Geschmacks - gesüßt wurde.<sup>28</sup>

Dessen ungeachtet dürfen Liköre, die sich vordergründig nicht allein durch ihre Süße, sondern insbesondere durch einen herben, bitteren, würzigen, herb-säuerlichen, sauren oder zitrusartigen Geschmack auszeichnen, ebenfalls als „dry“ oder „trocken“ bezeichnet werden.

Ein vergleichsweise hoher (Mindest-)Zuckergehalt von Likören darf als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, Verbraucher werden hierdurch nicht in die Irre geführt.<sup>29</sup>

Hinsichtlich Ergänzung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung durch zusammengesetzte Begriffe, Anspielung, Mischung und Zusammenstellung (Blend), siehe die Abs. 1.3.6 - 1.3.9.

#### **1.3.5.4 Freiwillige (Qualitäts-)Angaben**

Zusätzlich zu den Ergänzungen gemäß Abs. 1.3.5.3, können freiwillige Informationen über Lebensmittel im Sinne von Abschnitt V LMIV in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Spirituosen verwendet werden, sofern diese nicht irreführend, insbesondere nicht zweideutig oder missverständlich sind (Art. 36 Abs. 2 LMIV).

Freiwillige Qualitätsangaben wie „premium“, „erlesen“, „fein“, „echt“, „edel“, „Edelbrand“, „alt“ (nicht nach Jahren aufgeschlüsselte unspezifische Altersangaben), „im Eichenfass gelagert“ oder dgl. mehr, setzen - soweit nicht anderweitig geregelt - besondere qualifizierende Eigenschaften voraus. Die solcherart ausgelobten Erzeugnisse heben sich in Bezug auf ihre Qualität, den Materialwert, eine besondere Herstellung/Rezeptur oder die Lager- bzw. Reifungsdauer deutlich von vergleichbaren Standarderzeugnissen ab.

Zur Qualifizierung geeignet sind insbesondere Reifung im Holzfass, eine höherwertige alkoholische Basis oder die Mitverwendung eines wertbestimmenden Bestandteils in signifikantem Ausmaß.

---

<sup>27</sup> Die Angabe eines Herkunftsorts oder einer Region (geografische Bezugnahme) gilt als verkehrsübliche Bezeichnung, sofern die Produktionsphase, in der die Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten, in dem genannten Herkunftsort oder der Region stattgefunden hat.

<sup>28</sup> Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung *Whisky*, Kategorie 2, darf nicht durch „trocken“ oder „dry“ ergänzt werden. Für *Gin*, Destillierter *Gin* und *London*, Kategorien 20 - 22, gelten für die Angabe „dry“ gesonderte Kriterien (nicht mehr als 0,1 g süßende Erzeugnisse je Liter Fertigerzeugnis);

<sup>29</sup> Verordnung (EU) 2019/787, EG 17 und Art. 10 Abs. 6 lit. f

Um bei einem alkoholischen Bestandteil „signifikantes Ausmaß“ zu erreichen, ist ein Anteil von mindestens 15 % erforderlich (bezogen auf den Anteil reinen Alkohols am gesamten reinen Alkohol im Enderzeugnis).

Für „Österreichischen Qualitätsbrand“ (Abs. 2.1.1), „Edelbrand“ (Abs. 2.1.2), oder Brände mit der Auslobung „edel“, und „Obstschnaps“ „Obstschnaps“-Spirituosen (Abs. 3.1.2) gelten eigene, spezifische Anforderungen.

#### 1.3.5.5 Verboten

- Die für Spirituosenkategorien rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder die geografischen Angaben dürfen nicht in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Getränken verwendet werden, die die Anforderungen an die betreffenden Spirituosenkategorien oder an die relevanten geografischen Angaben nicht erfüllen.
- Dieses Verbot gilt selbst dann, wenn solche rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder geografischen Angaben in Verbindung mit Wörtern wie „Art“, „Typ“, „à la“, „Fasson“, „Stil“, „Marke“, „-geschmack“ oder anderen ähnlichen Begriffen verwendet werden.

Ausgenommen von diesem generellen Verbot eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder geografische Angabe zu verwenden, sind nur zusammengesetzte Begriffe (Abs. 1.3.6), Anspielung (Abs. 1.3.7) und ihre Verwendung in einer Liste alkoholischer Bestandteile von Mischungen (Abs. 1.3.8) oder in einem Zutatenverzeichnis gemäß Art. 18 bis 22 LMIV.

- Marken/Fantasienamen  
Als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnungen (Herstellermarken), Handelsmarken oder Fantasienamen dürfen die für Spirituosen vorgesehenen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen *nicht* ersetzen (Art. 17 Abs. 4 LMIV).<sup>30</sup>

#### 1.3.6 Zusammengesetzte Begriffe

Ein zusammengesetzter Begriff wird wie üblich<sup>31</sup> gebildet, durch Kombination<sup>32</sup>

- *einer* für Kategorien rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung *oder*
  - *einer* geografischen Angabe,
- ⇒ mit dem Namen *eines* oder *mehrerer* Lebensmittel, die *nicht* zur Herstellung der Spirituose entsprechend Anhang I verwendet wurden<sup>33</sup> (anstelle des Namens des Lebensmittels können auch von diesem Namen abgeleitete Adjektive verwendet werden),
- ⇒ *und/oder* dem Begriff „Likör“.

<sup>30</sup> Ein diesbezüglich spezielles Verbot (wie ehemals in Art. 9 Abs. 8 Verordnung (EG) Nr. 110/2008) fehlt in der VO (EU) 2019/787, es gilt die horizontale Vorschrift der LMIV;

<sup>31</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission 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), Art. 2 lit. c;

<sup>32</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 3 Abs. 2;

<sup>33</sup> z. B. ist „Erdbeerlikör“ *kein* zusammengesetzter Begriff, da das Lebensmittel Erdbeeren, im Einklang mit Anhang I, Kategorie 33 zur Herstellung des Likörs verwendet wird;

**Neu** ist, dass die Bezeichnung (der „Name“) eines alkoholischen Getränks<sup>34</sup> sowie bestimmte Begriffe, (u. a.) der Begriff „Spirituose“<sup>35</sup>, ausdrücklich *nicht* in einem zusammengesetzten Begriff verwendet werden dürfen,

- die Verwendung zusammengesetzter Begriffe ausnahmslos auf die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung alkoholischer Getränke beschränkt ist und
- auch der Begriff „Cream“ Bestandteil eines zusammengesetzten Begriffes sein kann (gleich wie „Likör“<sup>36</sup>).

#### 1.3.6.1 Grundbedingung

- Der bei der Herstellung des alkoholischen Getränks verwendete Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose, auf die in dem zusammengesetzten Begriff Bezug genommen wird;<sup>37</sup>  
und
- die Spirituose wird nicht durch die ausschließliche Zugabe von Trinkwasser so stark verdünnt, dass der für die betreffende Spirituosenkategorie gemäß Anhang I vorgesehene Mindestalkoholgehalt unterschritten wird.

Die Herabsetzung der Alkoholstärke unter den entsprechenden Mindestalkoholgehalt durch Zusatz alkoholfreier Lebensmittel wie Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke, Honig, mit Trinkwasser verdünnter Honig (Honiggetränk), aromatisiertes Trinkwasser und dgl. bleibt davon unberührt, weiter möglich.

#### 1.3.6.2 Kennzeichnung

Ein zusammengesetzter Begriff ist *keine* rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung und kann die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung in der Regel nur *ergänzen*.

Einzige Ausnahme sind zusammengesetzte Begriffe, die „Likör“ oder „Cream“ enthalten. Erfüllt das Endprodukt die Anforderungen von Kategorie 33 Anhang I, können diese zusammengesetzten Begriffe die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung *ersetzen*.

Schriftart und -größe:

Zusammengesetzte Begriffe werden in einheitlichen Schriftzeichen derselben Art, Größe und Farbe angebracht, und in einer Schriftgröße, die *nicht größer* ist als die für die Bezeichnung des alkoholischen Getränks verwendete Schrift.

Platzierung am Etikett:

Mangels spezieller Regelung in der Verordnung (EU) 2019/787, kann der zusammen-gesetzte Begriff in einer Zeile, in verschiedenen Zeilen und auch in derselben oder einer anderen Zeile wie die Bezeichnung des alkoholischen Getränks am Etikett aufscheinen.

---

<sup>34</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 3 Abs. 2 lit. a

<sup>35</sup> Gemäß Art. 11 Abs. 2 dürfen die Begriffe „Alkohol“, „Brand“, „Getränk“, „Spirituose“ und „Wasser“ nicht als Teil eines zusammengesetzten Begriffs zur Beschreibung eines alkoholischen Getränks verwendet werden - außer die in dem zusammengesetzten Begriff verwendete Kategoriebezeichnung enthält bereits einen dieser Begriffe (z. B. „Kirschwasser-Likör“);

<sup>36</sup> anstelle von „Likör“ kann in jedem Mitgliedstaat auch „Liqueur“ (in exakt dieser Schreibweise) als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verwendet werden - siehe Anhang I, Kategorie 32, lit. d; der Verordnung (EU) 2019/787;

<sup>37</sup> ausgenommen davon ist nur jener Alkohol, der in Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten vorkommen kann, die zur Herstellung dieses alkoholischen Getränks verwendet werden;

Im Sinne des Kombinationsverbots von Art. 11 Abs. 2, wonach Begriffe wie „Getränk“ und „Spirituose“ nicht Teil des zusammengesetzten Begriffs sein dürfen, scheint die ggf. gebotene rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ - bzw. die Bezeichnung des alkoholischen „Getränks“ - nicht in derselben Zeile wie der zusammengesetzte Begriff auf.

Ein zusammengesetzter Begriff und die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung werden in der Kennzeichnung und Aufmachung in einer Weise platziert, dass die Verbraucher nicht irreführt werden.<sup>38</sup>

### 1.3.7 Anspielung

Analog der früheren Definition<sup>39</sup>, ist unter „Anspielung“ die *direkte* oder *indirekte*<sup>40</sup> Bezugnahme auf eine oder mehrere rechtlich vorgeschriebene (Kategorie-)Bezeichnungen<sup>41</sup>, oder eine oder mehrere geografische Angaben für Spirituosen in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von bestimmten Lebensmitteln zu verstehen.<sup>42</sup> „Bezugnahmen“ in zusammengesetzten Begriffen oder in einer Liste alkoholischer Bestandteile bei einer Mischung, oder einer Liste von Zutaten entsprechend LMIV, gelten *nicht* als Anspielung.

Gestattet ist Anspielung unter der grundsätzlichen Bedingung, dass der „gesamte“ - im Fall von anderen alkoholischen Getränken als Spirituosen oder Likören, der „*zugesetzte*“ - Alkohol von der oder den Spirituosen auf die angespielt wird, stammen muss.

Anspielung ist jedoch nur (noch) bei „anderen Lebensmitteln als Spirituosen“ und bei Likören der Kategorien 33 bis 40 des Anhang I<sup>43</sup> gestattet.

„Andere Lebensmittel als Spirituosen“ sind:

- andere Lebensmittel als alkoholische Getränke (nicht alkoholische Getränke und andere Lebensmittel als Getränke, fest oder pastös)
- alkoholische Getränke, die nicht unter Definition von Spirituose fallen („andere alkoholische Getränke als Spirituosen“).

#### 1.3.7.1 Anspielung bei anderen Lebensmitteln als alkoholischen Getränken<sup>44</sup>

(z. B. Kuchen, Schokolade, Speiseeis, Joghurt, Fruchtcocktail, Smoothie usw.)

Grundbedingung:

Der bei der Herstellung des Lebensmittels verwendete Alkohol stammt ausschließlich aus der/den in der Anspielung genannten Spirituose/n, mit Ausnahme des Alkohols, der in Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten vorkommen kann, die für die Herstellung dieses Lebensmittels verwendet werden.

---

<sup>38</sup> LMIV, Lauterkeit der Informationspraxis, Art. 7, insbesondere Abs. 1 lit. a;

<sup>39</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013, Art. 2 lit. d;

<sup>40</sup> vgl. Rechtssache C-44/17, 'Glen Buchenbach';

*direkte* Verwendung: Gebrauch machen von der geografischen Angabe (bei einem mit dem eingetragenen Erzeugnis vergleichbaren Erzeugnis), wenn nicht in identischer Form, zumindest in klanglich und/oder visuell ähnlicher Form *unmittelbar* (direkt) auf der Ware oder ihrer Verpackung;

*indirekte* Verwendung: in ergänzenden Werbe- oder Informationskanälen, etwa in der *Werbung* für dieses Erzeugnis oder in Dokumenten, die sich auf das Erzeugnis beziehen;

<sup>41</sup> Bezeichnungen, die für die in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 aufgelisteten Spirituosenkategorien vorgesehen sind;

<sup>42</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 3 Abs. 3;

<sup>43</sup> „Likör“, „-creme (ergänzt durch ...)“, „Sambuca“, „Maraschino“, „Nocino“, „Eierlikör“, „Likör mit Eizusatz“;

<sup>44</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 12 Abs. 1;



Abgesehen von Alkohol aus Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten muss der gesamte im Endprodukt enthaltene Alkohol von der „echten“ Spirituose stammen, die zum Zeitpunkt der Zugabe vollständig allen Anforderungen der jeweiligen Kategorie bzw. geografischen Angabe - insbes. auch hinsichtlich des Mindestalkoholgehalts - entspricht. Nachträgliche, im Zuge der Herstellung oder Lagerung eintretende Verdunstungsverluste bleiben davon unberührt.

Kennzeichnung:

Die Bezeichnung des Lebensmittels ist in der Regel die verkehrsübliche Bezeichnung oder eine beschreibende Bezeichnung im Sinne von Art. 17 LMIV.

Spirituosen auf die in der Anspielung Bezug genommen wird, werden gemäß Art. 22 LMIV als Prozentsatz der bei der Herstellung oder Zubereitung des Lebensmittels verwendeten Menge (QUID nach LMIV) - *nicht* als Prozentsatz *reinen Alkohols* - zum Zeitpunkt ihrer Verwendung, bezogen auf das Enderzeugnis angegeben.<sup>45</sup>

### **1.3.7.2 Anspielung bei anderen alkoholischen Getränken als Spirituosen<sup>46</sup> und bei Likören:**

Grundbedingung:

Der gesamte *zugefügte* Alkohol stammt ausschließlich von der Spirituose oder den Spirituosen, auf die in der Anspielung Bezug genommen wird. Auch der für das Verdünnen/Auflösen von Aromen, Farbstoffen oder anderen zugelassenen Zutaten verwendete Alkohol muss von der Spirituose, auf die angespielt wird, stammen. Eine Ausnahme, wie für Anspielung bei anderen Lebensmitteln als alkoholischen Getränken, ist *nicht* vorgesehen.

Spezifische Anforderungen an die Kennzeichnung:

- Die Anspielung erscheint nicht mit der Bezeichnung<sup>47</sup> des alkoholischen Getränks auf derselben Zeile; und in einer Schriftgröße, die höchstens halb so groß ist wie die für die Bezeichnung des alkoholischen Getränks verwendete Schriftgröße und höchstens halb so groß wie die für einen ggf. verwendeten zusammengesetzten Begriff.

Verbraucher dürfen durch die freie Wahl der Platzierung von Anspielung in der Kennzeichnung nicht irregeführt werden. Die (rechtlich vorgeschriebene) Bezeichnung scheint gemäß Art. 13 Abs. 1 LMIV stets an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf.

- Mindestens einmal wird der Anteil jeder alkoholischen Zutat im selben Sichtfeld wie die Anspielung (z. B. auf der Vorderseite oder auf der Rückseite) in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben. Die jeweiligen Anteile entsprechen dem Prozentsatz an reinem Alkohol im Verhältnis (Volumen/Volumen) zum gesamten reinen Alkohol im Endprodukt;

*zusätzlich* wird die Menge der Zutat/en auf die angespielt wird, als Prozentsatz *zum Zeitpunkt ihrer Verwendung* angegeben (siehe auch Abs. 1.1.1).

---

<sup>45</sup> QUID in der Regel erforderlich, da die betreffende Spirituose in Form von Anspielung *wörtlich* hervorgehoben ist; in sprachlich begründeten Fällen kann die Ausnahme für „kleinen Mengen zur Geschmacksgebung“ gem. Anhang VIII Nr. 1 lit. a ii LMIV zum Tragen kommen;

<sup>46</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 12 Abs. 2;

<sup>47</sup> bei Likör, die *rechtlich vorgeschriebene* „Bezeichnung“;

Um mögliche Irritationen durch unterschiedliche Prozentangaben bei gleichen alkoholischen Bestandteilen zu vermeiden, werden mengenmäßige Angaben, die sich auf Anteile reinen Alkohols am gesamten (reinen) Alkohol beziehen, eindeutig als solche kenntlich gemacht.<sup>48</sup>

Dies kann etwa mit einer erläuternden Überschrift, z. B. „Alkoholische Bestandteile in Prozent reiner Alkohol am Gesamtalkohol“, oder in Form von Fußnoten zu den einzelnen alkoholischen Bestandteilen erfolgen.

Für Schriftart und -größe der Prozentangabe(n) gelten keine spezifischen Vorgaben; zu beachten sind die Mindestanforderungen an die Schriftgröße nach LMIV.

- Nicht unter „Anspielung“ fallende Zutaten, die in der Kennzeichnung oder Aufmachung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben sind, werden gemäß LMIV Art. 22 als Prozentsatz der Menge/n zum Zeitpunkt ihrer Verwendung, bezogen auf das Enderzeugnis quantitativ angegeben (QUID).
- Im Fall der Anspielung bei Likör (Kategorie 33 bis 40) darf der Begriff „Cream“ (in dieser Schreibweise) weder in der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung des Likörs noch in der Anspielung verwendet werden.

### 1.3.8 Mischung

Wird eine Spirituose, die entweder in eine der in Anhang I aufgelisteten Kategorien fällt oder zu einer geografischen Angabe gehört, mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse

- anderen Spirituosen einer *anderen* Kategorie,
- Destillaten<sup>49</sup> landwirtschaftlichen Ursprungs,
- Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs<sup>50</sup>

kombiniert, entspricht das Erzeugnis im Sinne der Definition von Art. 3 Abs. 9 - 10 der Verordnung (EU) 2019/787 einer „Mischung“.

Die Aufzählung der zum Mischen verwendbaren Erzeugnisse ist „abschließend“, *andere* Lebensmittel wie süßende Erzeugnisse (Zucker), Aromen, Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmittel (z. B. Fruchtsaft oder Sahne) dürfen ausnahmslos über ihre Verwendung als Zutat in der zur Herstellung der Mischung eingesetzten Spirituose/n in die Mischung gelangen. Typischerweise handelt es sich dabei um Liköre, die gemäß den Herstellungsbedingungen für die Kategorie 33 solch *andere Lebensmittel* als Zutaten enthalten.

In jedem Fall ergibt die Mischung von Spirituosen mit Destillaten und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs wieder eine Spirituose im Sinne der Begriffsbestimmungen von Art. 2 der Verordnung (EU) 2019/787.

---

<sup>48</sup> Prozentangaben, die bei Zutaten in unmittelbarer Nähe zur (rechtlich vorgeschriebenen) Bezeichnung oder in einem freiwillig angeführten Zutatenverzeichnis aufscheinen, gelten Verbrauchern als hinreichend vertraut und bedürfen im Allgemeinen nicht der zusätzlichen Erläuterung, dass es sich hierbei um den Prozentsatz der Menge der Zutat - auf die angespielt wird - *zum Zeitpunkt ihrer Verwendung* handelt (QUID nach LMIV, Anhang VIII, Ziffer 3).

<sup>49</sup> Destillate, die zu weniger als 96 % vol destilliert wurden, nicht die Merkmale von Ethylalkohol aufweist und das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe bewahrt haben

<sup>50</sup> Neu aufgrund Verordnung (EU) 2019/787 Neu!

### 1.3.8.1 Kennzeichnung einer „Mischung“ die *keiner* Kategorie entspricht

Entspricht eine „Mischung“ *keiner* Kategorie (Normalfall), lautet die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“.

Zusätzlich gilt:

- Geografische Angaben oder die in Anhang I aufgeführten rechtlich vorgeschriebenen (Kategorie-)Bezeichnungen dürfen<sup>51</sup> nur in einer Liste der/aller alkoholischen Bestandteile aufscheinen. Wird eine solche Liste (freiwillig) angegeben, zieht dies obligat die Angabe des begleitenden Begriffs „Spirituosenmischung“ oder - abweichend von bisherigen Gepflogenheiten - „Mischung“ oder „gemischt“ nach sich.<sup>52</sup>
- Der begleitende Begriff und die Liste alkoholischer Bestandteile sind im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe, in höchstens halb so großen Schriftzeichen anzugeben; außerdem ist der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile in der Liste der alkoholischen Bestandteile mindestens einmal - in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen - in Prozent reiner Alkohol im Verhältnis (Volumen/Volumen) zum gesamten reinen Alkohol anzugeben.

Geografische Angaben, oder in Anhang I aufgeführte rechtlich vorgeschriebene (Kategorie-)Bezeichnungen, dürfen *nur* in der Liste alkoholischer Bestandteile - mit Prozentangabe reiner Alkohol an Gesamtalkohol - aufscheinen und daher nicht auch an anderer Stelle (hervorhebend) genannt werden. Eine zusätzliche mengenmäßige Angabe dieser Zutaten in Prozent bezogen auf den *Zeitpunkt ihrer Verwendung* (QUID nach LMIV) ist daher allenfalls in einem Zutatenverzeichnis, das freiwillig angeführt wird, vorstellbar.<sup>53</sup>

Scheint ein solches Zutatenverzeichnis zusätzlich auf, empfiehlt sich, zur Vermeidung von Irritationen durch unterschiedlichen Prozentangaben bei gleichen alkoholischen Bestandteilen, eine erläuternde Klarstellung zu Prozentangaben in der „Liste alkoholischer Bestandteile“;<sup>54</sup> z. B. „Alkoholische Bestandteile in Prozent reiner Alkohol an Gesamtalkohol“, auch Fußnotenlösungen sind geeignet.

### 1.3.8.2 Kennzeichnung einer „Mischung“ die einer Kategorie entspricht

Entspricht die Mischung einer Spirituosenkategorie des Anhang I, wird sie mit der für die entsprechende Kategorie vorgesehenen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung - typischerweise „Likör“ - in Verkehr gebracht.<sup>55</sup>

Zusätzlich gilt:

- Die in der Mischung verwendeten Spirituosen, *dürfen*<sup>56</sup> mit ihren für Kategorien in Anhang I vorgesehenen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder den geografischen Angaben, *ausschließlich* in einer Liste aller alkoholischen Bestandteile, in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe erscheinen, wobei die

<sup>51</sup> freie Entscheidung des Herstellers;

<sup>52</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 13 Abs. 3

<sup>53</sup> zu beachten Abs. 1.1.1, insbesondere „Einleitende Bemerkungen“

<sup>54</sup> Prozentangaben, die in einem freiwillig angeführten Zutatenverzeichnis aufscheinen gelten Verbrauchern als hinreichend vertraut und bedürfen im Allgemeinen nicht der zusätzlichen Erläuterung, dass es sich hierbei um den Prozentsatz der Menge der Zutat *zum Zeitpunkt ihrer Verwendung* handelt (QUID nach LMIV, Anhang VIII, Ziffer 3).

<sup>55</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 13 Abs. 4;

<sup>56</sup> freie Entscheidung des Herstellers;

Schriftzeichen höchstens halb so groß wie die für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung des Fertigerzeugnisses verwendete Schrift sein dürfen.

- Der begleitende Begriff *kann* entfallen.<sup>57</sup>
- Werden die in der Mischung verwendeten Spirituosen, mit ihren (Kategorie-)Bezeichnungen oder geografischen Angaben, in der Liste der alkoholischen Bestandteile genannt, müssen diese Bezeichnungen oder Angaben mindestens einmal im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Mischung aufscheinen;
- außerdem ist der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile in der Liste der alkoholischen Bestandteile mindestens einmal - in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen - in Prozent reiner Alkohol im Verhältnis (Volumen/Volumen) zum gesamten reinen Alkohol anzugeben.

Im Hinblick auf eine allfällig zusätzliche mengenmäßige Angabe von alkoholischen Zutaten in Prozent, bezogen auf den *Zeitpunkt ihrer Verwendung* (QUID nach LMIV) siehe Abs. 1.3.8.1, letzten Unterabsatz.

### 1.3.9 Zusammenstellung (Blend)

Die Bedingungen unter denen zwei oder mehrere Spirituosen derselben Kategorie, die in ihrer Zusammensetzung nur geringfügige Abweichungen aufweisen, miteinander kombiniert werden, bleiben abgesehen von einigen Präzisierungen<sup>58</sup> praktisch unverändert.

Da Blending nur mit Spirituosen derselben Kategorie möglich ist, entspricht das Enderzeugnis stets wieder der jeweiligen Kategorie.

#### 1.3.9.1 Kennzeichnung von Blend

Die nachfolgenden spezifischen Vorschriften<sup>59</sup> gelten nur für Blend von Spirituosen *mit* und *ohne* geografische Angaben und für Blend von Spirituosen mit *unterschiedlichen* geografischen Angaben.

- Geografische Angaben oder die in Anhang I aufgeführten rechtlich vorgeschriebenen Kategorie-Bezeichnung *dürfen*<sup>60</sup> - gleich wie bei einer „Mischung“ die keiner Kategorie entspricht - *nur* in der Liste der alkoholischen Bestandteile aufscheinen; wird eine solche Liste (freiwillig) angegeben, zieht dies *obligat* die Angabe des begleitenden Begriffs „Zusammenstellung“, „Blend“, „Blending“ oder „Blended“, nach sich.
- Der begleitende Begriff und die Liste der alkoholischen Bestandteile werden im selben Sichtfeld wie die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung in einheitlichen Schriftzeichen derselben Schriftart und Farbe, in höchstens halb so großen Schriftzeichen angegeben; zudem ist der Anteil der einzelnen alkoholischen Bestandteile in der Liste der alkoholischen Bestandteile mindestens einmal - in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen - in Prozent reiner Alkohol im Verhältnis (Volumen/Volumen) zum gesamten reinen Alkohol anzugeben.

Diese spezifischen Vorschriften gelten *nicht* für Blend von Spirituosen *derselben* geografischen Angabe oder für Blend von Spirituosen, von denen *keine* einer geografischen Angabe angehört.<sup>61</sup>

---

<sup>57</sup> Der begleitende Begriff ist nicht ausdrücklich vorgeschrieben;

<sup>58</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 3 Abs. 11;

<sup>59</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 13 Abs. 3;

<sup>60</sup> freie Entscheidung des Herstellers;

<sup>61</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10 Abs. 6 lit. d iVm Art 13 Abs. 3 letzter Unterabsatz

Dessen ungeachtet, kann die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung des Enderzeugnisses im Sinne von Art. 10 Abs. 6 lit. d der Verordnung (EU) 2019/787 allein durch die Angabe „Zusammenstellung“ (Blend, Blending, Blended) - ohne zusätzliche Information über die zur Zusammenstellung verwendeten Spirituosen - ergänzt werden; Voraussetzung ist, dass das Erzeugnis diesem Verfahren unterzogen wurde und in der Kennzeichnung oder Aufmachung keine rechtlich vorgeschriebene Kategorie-Bezeichnung oder geografische Angabe aufscheint.

Im Hinblick auf eine allfällig zusätzliche mengenmäßige Angabe von alkoholischen Zutaten in Prozent, bezogen auf den *Zeitpunkt ihrer Verwendung* (QUID nach LMIV) siehe Abs. 1.3.8.1, letzten Unterabsatz.

## **1.4 Technische Begriffsbestimmungen**

Mit Art. 4 der Verordnung (EU) 2019/787 werden die technischen Begriffsbestimmungen - ehemals Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 - teils geringfügig adaptiert und zusätzliche erweitert. Bedeutsame Neuerungen betreffen insbesondere:

### **1.4.1 Destillation**

Die neu aufgenommene Definition<sup>62</sup> stellt klar, dass es sich bei dem Verfahren um eine einfache, mehrfache oder erneute Destillation sowohl unter Normaldruck als auch unter Vakuum handeln kann.

### **1.4.2 Aromatisierung**

Gemäß Art. 4 Abs. 12 der Verordnung (EU) 2019/787 umfasst der Begriff „Aromatisieren“ bei Spirituosen, hinausgehend über die bisherige Definition<sup>63</sup>, auch das Hinzufügen von geschmackgebenden Lebensmitteln.

Aromen, die eine Spirituose oder deren Verwendung bei der Herstellung anderer Lebensmittel als Getränke imitieren, dürfen in ihrer Aufmachung und Kennzeichnung Verweise auf die den Kategorien in Anhang I vorbehaltenen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen nur enthalten, wenn diese rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen durch den Begriff „-geschmack“ oder ähnliche Begriffe wie z. B. auch „-aroma“, ergänzt werden. Geografische Angaben, z. B. „Scotch Whisky“, „Inländerrum“ und dgl., dürfen zur Beschreibung solcher Aromen generell *nicht* verwendet werden.<sup>64</sup>

Aromen, z. B. mit „Whiskygeschmack“, „Rumgeschmack“, „Obstleraroma“ usw., dürfen folglich *weder* zur Herstellung von Spirituosen *noch* zur Herstellung „anderer Getränke als Spirituosen“ verwendet werden.

## **1.5 Angabe von Rohstoffen aus denen der zur Herstellung einer Spirituose verwendete Alkohol gewonnen wurde**

Ausgangsstoffe, die zur Herstellung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder (*neu*) die zur Herstellung von Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurden, können in der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose genannt werden, vorausgesetzt der Ethylalkohol bzw. die Destillate wurden ausschließlich aus diesen

---

<sup>62</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 4 Abs. 6

<sup>63</sup> Verordnung (EG) Nr. 110/2008, Anhang I Nr. 9

<sup>64</sup> Verordnung (EU) 2019/787, 2. Unterabsatz von Art. 10, Abs. 7

Ausgangsstoffen gewonnen und *jeder* Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs bzw. *jedes* Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, wird unter Angabe des zu seiner/ihrer Herstellung verwendeten landwirtschaftlichen Erzeugnisses in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen - bezogen auf reinen Alkohol – angegeben,<sup>65</sup> bzgl. der in Österreich gebräuchlichen Rohstoffnamen siehe Abschnitt 1.5.1.

### **1.5.1 Traditionell gebräuchliche Rohstoffnamen**

In Österreich traditionell gebräuchliche regionale Rohstoffnamen wie Asperl, Dirndl, Hetscherl<sup>66</sup>, Schwarzbeere, Hirschbeere, Hirschbirne, Holler, Kletze, Kriecherl, Meisterwurz, weiße/rote/schwarze Ribisel, Ringlotte, Schlehdorn, Weichsel, Zibebe<sup>67</sup> und Zwetschke<sup>68</sup> gelten als leicht verständlich und können verwendet werden.

Die traditionell ebenfalls gebräuchliche Bezeichnung Geläger- oder Glöger-(brand) gilt - ergänzt durch die Bezeichnung des verwendeten Ausgangsstoffs - als Zusatzbezeichnung zur rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Hefebrand“ oder „Brand aus Trub“.<sup>69</sup>

### **1.6 Abbildung von Rohstoffen**

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

### **1.7 Hinweise auf Bauern-/Land-**

Produkte, die mit dem Hinweis „Bauern-“ oder „Land-“ versehen sind (z. B. Bauernobstler), verweisen auf die Herstellungsart oder die Rezeptur; Eine auf bäuerliche Erzeugung hinweisende Aufmachung oder Bezeichnung wie „vom Bauern“, „original Bauern-“, „erzeugt vom Bauern“ müssen als Hinweise auf die Erzeugung durch Landwirte den Tatsachen entsprechen. Die Codex-Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf „Bauer“,<sup>70</sup> gilt sinngemäß.

### **1.8 Geografische Angaben**

Gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EU) 2019/787 (Art. 3 Abs. 4) ist die „geografische Angabe“ 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* (bzw. der Ruf) oder ein *sonstiges Merkmal* im Wesentlichen auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist.

---

<sup>65</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 13 Abs. 1

<sup>66</sup> Hagebutte

<sup>67</sup> getrocknete Trauben, Rosinen

<sup>68</sup> Die Bezeichnung Zwetschke kann die alternativ für „Zwetschgenbrand“ mögliche, rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Zwetschge“ nicht ersetzen. Der traditionell gebräuchliche Rohstoffname Zwetschke kann jedoch in der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Zwetschkenbrand“ verwendet werden.

<sup>69</sup> „Wein Gelägerbrand“ oder „-Glögerbrand“ ist eine traditionelle Bezeichnung für „Hefebrand“ oder „Brand aus Trub“ - Kategorie 12 in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 -, ersetzt aber nicht die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung.

<sup>70</sup> Codexkapitels A 5, Kennzeichnung, Aufmachung, Anhang 7

### **1.8.1 Antrags- und Einspruchsverfahren**

Details und Erläuterungen zum neu geregelten Schutzsystem für geografische Angaben von Spirituosen sind auf der Plattform

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

### **1.8.2 Schutz geografischer Angaben**

Alle bisher in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragenen, „etablierten“ geografischen Angaben sind seit 8. Juni 2019 in der gesamten Union automatisch nach Verordnung (EU) 2019/787 weiter geschützt.<sup>71</sup> Diese Angaben werden künftig in dem von der Kommission einzurichtenden, öffentlich zugänglichen elektronischen Register der geografischen Angaben von Spirituosen (das „Register“) geführt.

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 - als Verzeichnis der geografischen Angaben, die nunmehr nach der neuen Verordnung geschützt sind - gilt weiterhin, bis das Register eingerichtet ist.<sup>72</sup>

### **1.8.3 Produktspezifikation**

Technische Unterlagen im Sinne von Art. 17 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, die vor dem 8. Juni 2019 gemäß dieser Verordnung als Teil eines Antrags eingereicht wurden, gelten im Sinne der Verordnung (EU) 2019/787 als Produktspezifikationen (Art. 22).

Die Österreich betreffenden, von der Kommission mit Bekanntmachung<sup>73</sup> 2019/C 115/11 anerkannten technischen Unterlagen, finden sich in Abschnitt 7 „Geografische Angaben von überregionaler Bedeutung“ des vorliegenden Kapitels.

Um die technischen Unterlagen solch etablierter geografischer Angaben in allen Amtssprachen der Union verfügbar zu machen, ist ein entsprechendes „Einziges Dokument“ zu erstellen und dessen Veröffentlichung im Amtsblatt bei der Kommission zu beantragen. An eine solche Veröffentlichung schließt kein Einspruchsverfahren an.<sup>74</sup>

## **1.9 Geschützte Angaben, für die besondere Anforderungen gelten**

(ehemals geografische Angaben von regionaler Bedeutung)

In konsequenter Verfolgung einer Qualitätspolitik macht Österreich Gebrauch von Art. 45 der Verordnung (EU) 2019/787 und legt für bestimmte, in seinem Hoheitsgebiet hergestellte Spirituosen, mit EU-Recht vereinbare, strengere Anforderungen, als gemäß den Vorschriften in Anhang I für die Herstellung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung gelten, fest.

Für diese regional bzw. national bedeutsamen Erzeugnisse, sind die Anforderungen in Abschnitt 8 des vorliegenden Kapitels festgelegt. Die dort genannten Bezeichnungen gelten als „Geschützte Angaben von regionaler Bedeutung“. Detaillierte Spezifikationen finden sich, soweit verfügbar, in Anhang 1 des vorliegenden Kapitels.

Produkte, die den Anforderungen des Abschnitts 8 oder den ggf. detaillierteren Spezifikationen in Anhang 1 nicht genügen, dürfen die dort angeführten, hervorhebenden Bezeichnungen nicht führen.

---

<sup>71</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 21 iVm Art. 37 und Art. 51 Abs. 2;

<sup>72</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 49 Abs. 2 lit. c;

<sup>73</sup> Bekanntmachung zur Bewertung der technischen Unterlagen etablierter geografischer Angaben für Spirituosen 82019/C 115/11), ABl. C 115 vom 27.3.2019, S. 36

<sup>74</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 50 Abs. 6;

## 2. BRAND

### 2.1 Allgemeines

Im Sinne dieses Kapitels werden unter Brand insbesondere die aus vergorenen Flüssigkeiten oder vergorenen Maischen zuckerhaltiger oder verzuckerter stärkehaltiger Rohstoffe hergestellten, unter Beibehaltung des ihnen eigenen Aromas gewonnenen Destillate sowie die daraus durch Herabsetzung des Alkoholgehalts mit Trinkwasser hergestellten Produkte verstanden.

In Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 genannte Kategorien von Spirituosen, die das Wort „Brand“ (oder „Brannt“) bzw. „brand“ in ihrer rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung enthalten, werden ausschließlich aus den für die jeweilige Kategorie vorgesehenen Ausgangsstoffen - bzw. den „landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen gemäß Anhang I des Vertrags“ - durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt<sup>75</sup> und erfüllen die *allgemeinen Anforderungen* von Art. 7 Abs. 2 bzw. Abs. 3 sowie die *entsprechenden besonderen Bestimmungen* des Anhang I.

Je nach den zur Herstellung verwendeten Rohmaterialien sind, neben Alkohol und Trinkwasser, verschiedene Gärungsnebenprodukte - die den Geruch und Geschmack beeinflussen - für Brand charakteristisch.

#### 2.1.1 Österreichischer Qualitätsbrand, oder auch Österreichischer Qualitäts-Edelbrand

In konsequenter Verfolgung einer Qualitätspolitik und zum Hervorheben der traditionell hohen Qualität bestimmter in Österreich hergestellter Brände, wird die Auslobung „Österreichischer Qualitäts-“ oder „Österreichischer Qualitäts-Edel-“, gefolgt von einer dem jeweiligen Brand entsprechenden rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung, verwendet.

Allen Österreichischen Qualitätsbränden gemein ist, dass sie ausnahmslos in Österreich hergestellt und ohne jegliche Süßung - seit jeher auch ohne sonstige Abrundungsmittel (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte) - in Verkehr gebracht werden.

Extrakte bis 1 g/l bleiben unberücksichtigt, wenn dies mit einer Lagerung im Holzfass erklärbar ist.

Sofern darüber hinaus für bestimmte Obstbrände weitere spezifische Anforderungen im vorliegenden Kapitel festgelegt sind (Abs. 2.6.3 - 2.6.8), gelten diese chemisch analytischen Anforderungen zusätzlich.

#### 2.1.2 Edelbrand

Die Zusatzbezeichnung „Edelbrand“, „Edeldestillat“ oder ähnliches *ohne* ausdrücklichen Verweis auf „*Österreichische Qualität*“, wird für qualitativ hochwertige, sensorisch einwandfreie Brände, deren Gesamt-Trockenextrakt höchstens 5 g/l, davon höchstens 4 g Zucker oder andere süßende Erzeugnisse pro Liter Fertigerzeugnis beträgt<sup>76</sup> verwendet.

---

<sup>75</sup> ausgenommen „-brand durch Mazeration und Destillation gewonnen“, Kategorie 16, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787

<sup>76</sup> Der Extrakt kann bis auf 7,0 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.



Sofern darüber hinaus für bestimmte Obstbrände weitere spezifische Anforderungen im vorliegenden Kapitel festgelegt sind (Abs. 2.6.3 - 2.6.8), gelten diese chemisch analytischen Anforderungen zusätzlich.

### **2.1.3 Reifung**

Brand wird zur Erzielung einer harmonischen Beschaffenheit einer sachdienlichen Lagerzeit unterzogen. Harmonisierte Regelungen bezüglich Reifung, die in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegt sind, gehen vor.

### **2.1.4 Altersangabe**

In der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Brand erfolgt eine Angabe der Reifezeit oder Alterungsdauer nur, wenn anhand von Aufzeichnungen, die eine eindeutige Zuordnung der jeweiligen Chargen umfasst, entsprechende Kontrollen ermöglicht werden.

### **2.1.5 Aromen**

Spirituosen, deren rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung das Wort „Brand“ (oder „Brannt“) bzw. „brand“ umfasst werden nicht aromatisiert.

### **2.1.6 Abrundung**

Süßung, insbesondere ein Zusatz von Zucker, erfolgt unter Einhaltung der harmonisierten Obergrenzen. Abweichend davon gelten für Brände mit in Abs. 2.1.1 und 2.1.2 definierten Qualitätsangaben spezifische Einschränkungen.

### **2.1.7 Brand aus Lebensmitteln**

Erzeugnisse die durch Vergärung und Destillation von stärke- und/oder zuckerhaltigen (verarbeiteten) Lebensmitteln hergestellt werden, lassen sich nach Art. 7 Abs. 1 bis 3 nicht in eine der Kategorien von Spirituosen des Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 einteilen und müssen daher die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ führen.<sup>77</sup>

Wird in keiner Phase der Herstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mitverwendet, können derartige Erzeugnisse mit der Zusatzbezeichnung „Brand“ unter Voranstellen der Bezeichnung des für die Herstellung verwendeten Lebensmittels in Verkehr gebracht werden. Hervorhebende Auslobungen werden nicht verwendet.

## ***2.2 Österreichischer Branntwein, Branntwein aus Österreich***

### **2.2.1 Herstellung**

Zusätzlich zu den für die Kategorie 4 in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegten Mindestanforderungen, gilt für Österreichischen Branntwein:

- Wein, der zur Herstellung von Branntwein aus Österreichisch bestimmt ist, stammt ausschließlich aus Österreich und erfährt keinerlei Veränderungen, die die Qualität oder Zusammensetzung des aus ihm bereiteten Destillates nachteilig beeinflussen; er weist insbesondere keinen Essigstich, keinen Milchsäurestich oder ähnliche Mängel auf.

---

<sup>77</sup> Stärke- und/oder zuckerhaltige (verarbeitete) Lebensmittel gelten nicht als Erzeugnisse der „ersten Verarbeitungsstufe“ und sind keine „landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe gemäß Anhang I des Vertrags“;

- Zur Herstellung kann auch jeder andere geeignete, aus Österreich stammende Wein verwendet werden, insbesondere Brennwein<sup>78</sup> oder auch filtrierter und/oder zentrifugierter Weintrub („Hefepresswein“).<sup>79</sup>
- Ein Zusatz fremder Hefe (Geläger) oder von Geläger- oder Tresterwein zu Brennwein und sonstigem Wein erfolgt nicht.
- Nur herkömmliche Destillationsverfahren unter Normaldruck kommen zum Einsatz.
- Wird Österreichischer Branntwein einer Reifung unterzogen, entspricht die Reifezeit mindestens der für „Weinbrand“.<sup>80</sup>
- im Rahmen von traditionellen Herstellungsverfahren können verwendet werden
  - a) Typagestoffe zur Bonifizierung:  
Zucker, Traubensaft, Traubensaftkonzentrat (Dicksaft), mit Weindestillat stumm gespriteter Traubensaft (Mistella), Süßweine (z. B. Malagawein, Marsala, Samos), deren Alkoholkomponente allenfalls mit Weindestillat erhöht worden ist;
  - b) Abrundungsmittel:  
Auszüge von Eichenholz, Dörripflaumen, grünen Walnüssen und getrockneten bzw. gerösteten Mandelschalen. Bei der Herstellung eines alkoholischen Auszuges wird nur Weindestillat oder Weinalkohol verwendet.

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

## 2.2.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Titrierbare Säure <sup>81</sup> , als Essigsäure berechnet	höchstens 180 g/hl r. A.
Flüchtige Ester („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	mindestens 55 g/hl r. A.
Ethylacetat	höchstens 90 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 20
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 15 g/hl r. A.
Methanol <sup>82</sup>	höchstens 100 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 160 g/hl r. A. höchstens 400 g/hl r. A.
1-Butanol	höchstens 5 g/hl r. A.
2-Butanol <sup>83</sup>	höchstens 10 g/hl r. A.
Gesamttester/Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)*	höchstens 0,5

<sup>78</sup> im Sinne der Definition von Anhang II, Teil IV, Z 11 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation (GMO) 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

<sup>79</sup> GMO, Anhang VIII, Teil II, Abs. D Ziffer 3

<sup>80</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I, Kat. 5, lit. a, ii

<sup>81</sup> entsprechend 3 mval/100 ml r. A.

<sup>82</sup> Bei Destillaten aus Rotwein kann der Methanolgehalt bis auf 180 g/hl r. A. ansteigen.

<sup>83</sup> 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.

Asche	höchstens 0,50 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	deutlich positiv
Extrakt (grav.)	höchstens 20 g/l (auf Ware berechnet)

\* nC3 = 1-Propanol; iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol); iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso Amylalkohole)

### 2.2.3 Sortenreiner Branntwein aus Österreich

Sofern ein *ausschließlich* aus einer Rebsorte<sup>84</sup> gewonnener Wein zur Herstellung verwendet wird, kann die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Branntwein“ auf diese Rebsorte Bezug nehmen, z. B. Branntwein - Grüner Veltliner, oder verkehrüblich durch die Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellen der Rebsorte *ergänzt* werden, z. B. Branntwein - Grüner Veltlinerbrand, Traminerbrand, Schilcherbrand usw.

## 2.3 Österreichischer Weinbrand, Weinbrand aus Österreich

### 2.3.1 Herstellung

Zusätzlich zu den für Kategorie 5 in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegten Mindestanforderungen gilt für Weinbrand aus Österreich:

- „Österreichischer Weinbrand“ wird ausschließlich auf Basis von österreichischem Grundwein ohne jegliches hochgrädiges - durch Destillieren von Wein oder Brennwein oder erneutes Destillieren zu weniger als 94,8 % vol gewonnenes - Weindestillat in Österreich hergestellt.
- im Rahmen von traditionellen Herstellungsverfahren können verwendet werden,
  - a) Typagestoffe zur Bonifizierung:  
Zucker, Traubensaft, Traubensaftkonzentrat (Dicksaft), mit Weindestillat stumm gespriteter Traubensaft (Mistella), Süßweine (z. B. Malagawein, Marsala, Samos), deren Alkoholkomponente allenfalls mit Weindestillat erhöht worden ist,
  - b) Abrundungsmittel:  
Auszüge von Eichenholz, Dörripflaumen, grünen Walnüssen und getrockneten bzw. gerösteten Mandelschalen. Bei der Herstellung eines alkoholischen Auszuges wird nur Weindestillat oder Weinalkohol verwendet.

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

### 2.3.2 Zusätzliche chemisch-analytische Anforderungen

Die für „Branntwein aus Österreich“ in Abschnitt 2.2.2 angeführten chemisch-analytischen Anforderungen gelten sinngemäß auch für „Österreichischen Weinbrand“ bzw. „Weinbrand aus Österreich“.

## 2.4 Obstbrand

Grundlegende Begriffsbestimmungen für Obstbrand, einschließlich chemisch-analytischer Grundanforderungen, sind mit Verordnung (EU) 2019/787 (Anhang I, Kategorie 9) festgelegt.

<sup>84</sup> „Sortenrein“ kann im Sinne von Art. 13 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2019/787 nicht weiter mit einem 85 %-Anteil der Sorte gleichgesetzt werden.

Die nachfolgenden Ausführungen gehen auf die Sonderstellung der Kategorie am Markt speziell in Österreich zurück und spiegeln deren besondere Bedeutung wider.

### **2.4.1 Allgemeine Bezeichnung von Obstbrand**

Gemäß Art. 10 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2019/787 wird als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung die Bezeichnung der Kategorie „Obstbrand“ (ergänzt um Bezugnahme auf den/die zur Herstellung verwendeten Ausgangsstoff/e<sup>85</sup>) verwendet oder lautet „-brand“, ergänzt durch den Namen der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart.

Wie durch den Bindestrich in „-brand“ zum Ausdruck kommt, werden die Namen der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart der Angabe „-brand“ vorangestellt. Eine davon abweichende Anordnung ist - im Sinne von „ergänzt“ - grundsätzlich möglich, darf jedoch die Verbraucher nicht irreführen.

#### **2.4.1.1 Fruchtnamen**

Die bereits mit der ersten europäischen Spirituosenverordnung etablierte und in der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 beibehaltene Sonderstellung einzelner Fruchtnamen bleibt aufrecht.

Folgende Fruchtnamen (Einzahl<sup>86</sup>) dürfen für sich - in der in Anführungszeichen gesetzten Schreibweise - weiterhin als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verwendet werden:

- „Kirsch“ für Kirschbrand,
- „Williams“ für ausschließlich aus der Sorte Williams gewonnenen Birnenbrand,
- „Pflaume“, „Zwetschge“ oder „Slibowitz“ für Pflaumen- oder Zwetschkenbrand,
- „Mirabelle“ für Mirabellenbrand,
- „Erdbeerbaumfrucht“ für „Erdbeerbaumfrüchtebrand“,
- „Golden Delicious“ für Apfelbrand aus Äpfeln der genannten Sorte.

### **2.4.2 Spezielle Bezeichnungsregelungen**

Für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung von Obstler und für Brand aus mehr als einer Frucht-, Beeren- oder Gemüseart gelten z. T. neue, präzisere Vorschriften.<sup>87</sup>

#### **2.4.2.1 Obstler**

Die in Österreich, seit jeher gebräuchliche Bezeichnung „Obstler“ kann eigenständig als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung für „Obstbrand“ aus unterschiedlichen Früchten, auch Beeren - *nicht* Gemüse - verwendet werden, vorausgesetzt mindestens 85 % der Maische wird aus verschiedenen Apfel- *oder* Birnensorten *oder* beidem hergestellt.

#### **2.4.2.2 Brand aus mehr als einer Frucht-, Beeren- oder Gemüseart**

Die einzelnen Frucht-, Beeren- oder Gemüsearten dürfen (nur) *ergänzend* zu den Bezeichnungen „Obstbrand“, „Obst- und Gemüsebrand“ und „Gemüsebrand“ in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

---

<sup>85</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 13 Abs. 1

<sup>86</sup> als einzige Ausnahme von „Einzahl“ scheint in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 (irrtümlich) „Mirabellen“ auf.

<sup>87</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I, Kategorie 9, lit. i und j

Eine mengenmäßige Kennzeichnung der jeweiligen Anteile (QUID) ist nicht erforderlich.<sup>88</sup>

Für die Verwendung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen „Obstbrand“, „Obst- und Gemüsebrand“ und „Gemüsebrand“ gelten unterschiedliche Voraussetzungen.

- **„Obstbrand“**

Werden zwei oder mehrere Fruchtarten, oder zwei oder mehrere Beerenarten oder Beeren und Früchte zusammen destilliert, wird das Erzeugnis mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Obstbrand“ in Verkehr gebracht.

„Beerenbrand“ ist *keine* rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung und kann allenfalls als Zusatzbezeichnung für ausschließlich aus verschiedenen Beerenarten hergestellten Obstbrand verwendet werden.

- **„Obst- und Gemüsebrand“**

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung für einen Brand, der durch Destillation von Früchten - auch Beeren - und Gemüse hergestellt wird, lautet „Obst- und Gemüsebrand“. Eine Umkehrung der Begriffe - „Gemüse und Obstbrand“ - ist nicht vorgesehen und stellt keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dar.

- **„Gemüsebrand“**

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung von Brand, der ausschließlich aus verschiedenen Gemüsearten hergestellt ist lautet (unverändert) „Gemüsebrand“.

### 2.4.3 Lagerzeit

Hinweise auf ein besonderes Alter setzen eine Lagerzeit von mindestens einem Jahr voraus.

### 2.4.4 Spezial Brände

Traditionell, insbesondere im ländlichen Raum, werden bestimmte Rohstoffe wie Wacholderbeeren oder auch Wurzeln von Enzian oder Meisterwurz (frisch oder rehydratisiert aus getrockneten Pflanzenteilen) in Kernobstmaischen - zumeist Apfel - vergoren und zusammen destilliert.

Je nach eingesetzten Rohstoffen lassen sich solche Spezial Brände in die Kategorie 9, „Obstbrand“ oder „Obst- und Gemüsebrand“, ggf. auch *nicht* in eine der Kategorien einordnen. In Ermangelung einer Gemüse-Definition im Sinne der Verordnung (EU) 2019/787, ist der Begriff Gemüse weit gefasst und umfasst insbesondere auch die Wurzeln von Enzian und Meisterwurz.

#### 2.4.4.1 Typische Spezial Brände

- „Obstbrand“ Apfel-Wacholder, oder auch mit Zusatzbezeichnung „Apfel-Wacholderbrand“;

Art und Beschaffenheit des Erzeugnisses gehen aus der Bezeichnung klar hervor, die Gefahr einer Verwechslung mit der Spirituosenkategorie 19 des Anhang I ist ausgeschlossen,

---

<sup>88</sup> Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelszutaten (2017/C 393/05), Ausnahmen vom QUID Erfordernis, Z 19, Ausnahmeregelung Obstbrand;

- „Obst- und Gemüsebrand“ Apfel-Meisterwurz oder auch mit Zusatzbezeichnung „Apfel Meisterwurz Brand“

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Obstbrand“ bzw. „Obst- und Gemüsebrand“ wird jedenfalls von einer Aufzählung der Rohstoffe in absteigender Reihenfolge der bei der Herstellung verwendeten Mengen - oder einer entsprechenden Zusatzbezeichnung, die diese Aufzählung beinhaltet - begleitet.

Eine mengenmäßige Kennzeichnung (QUID) der jeweiligen Anteile ist nicht erforderlich.<sup>89</sup>

## **2.5 Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein**

Grundlegende Begriffsbestimmungen, einschließlich chemisch-analytischer Grundanforderungen für Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein und Brand aus Apfel- und Birnenwein sind mit Verordnung (EU) 2019/787 (Anhang I, Kategorie 10) festgelegt.

Nachfolgende Erläuterungen, insbesondere zur spezifisch österreichischen Bezeichnung, sollen die korrekte Anwendung der Verordnung (EU) 2019/787 erleichtern.

### **2.5.1 Mostbrand**

Die traditionelle handelsübliche Bezeichnung „Mostbrand“ kann die für die Kategorie 10 vorgesehene rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, „Brand aus Apfelwein“, „Brand aus Birnenwein“ oder „Brand aus Apfel- und Birnenwein“ nur *ergänzen*<sup>90</sup>, *nicht* ersetzen. Die Zusatzbezeichnung „Mostbrand“ ist ausschließlich den aus Apfel- und/oder Birnenweinen hergestellten Bränden vorbehalten.

Äpfel und Birnen zählen nach Obstweinverordnung<sup>91</sup> zur Obstartgruppe Kernobst. Wein aus Äpfeln und/oder Birnen (Kernobstwein) ist nach Österreichischem Weingesetz<sup>92</sup> als „Obstwein“, „Obstmost“ oder „Most“ zu bezeichnen.

Unter „Mostbrand“ wird demnach in Österreich traditionell, ein aus Apfelwein oder Birnenwein bzw. auch aus Apfel- und Birnenwein hergestellter Brand verstanden.

### **2.5.2 Brand aus Wein von anderen Früchten**

Erzeugnisse die durch Destillation von Wein aus anderen Früchten als Äpfeln und Birnen hergestellt werden, fallen *nicht* unter die Begriffsbestimmungen von Anhang I, Kategorie 10 der Verordnung (EU) 2019/787. Die Erzeugnisse müssen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Spirituose“ in Verkehr gebracht werden.

Wird in keiner Phase der Herstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mitverwendet und auch keine Aromastoffe oder -extrakte eingesetzt, können derartige Erzeugnisse *zusätzlich* als „Brand aus ...wein“ unter Voranstellung der namensgebenden Frucht bezeichnet werden.

---

<sup>89</sup> Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (2017/C 393/05), Ausnahmen vom QUID Erfordernis, Z 19, Ausnahmeregelung Obstbrand;

<sup>90</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10, Abs. 6, lit. a

<sup>91</sup> Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über Obstweine (Obstweinverordnung) BGBl. II Nr. 18/2014 idgF; zu Kernobst zählen auch Quitten

<sup>92</sup> Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weingesetz 2009), BGBl. I Nr. 111/2009 idgF

## **2.6 Österreichische Qualitätsbrände**

Zusätzlich zu den im Folgenden festgelegten spezifischen Anforderungen, erfüllen Brände mit der hervorhebenden Bezeichnung „Österreichischer Qualitäts-“ oder „Österreichischer Qualitäts-Edel-“ insbesondere die allgemeinen Anforderungen gem. Abschnitt 2.1.1.

### **2.6.1 Österreichischer Qualitätstrestreterbrand**

#### **2.6.1.1 Herstellung**

Zusätzlich zum Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse und abweichend von den für die Kategorie 6 in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegten grundlegenden Anforderungen, wird „Österreichischer Qualitätstrestreterbrand“ *ohne* Zusatz von Trub erzeugt.

### **2.6.2 Österreichischer Qualitäts-Obsttrestreterbrand**

#### **2.6.2.1 Herstellung**

Abgesehen von dem Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse, entspricht „Österreichischer Qualitäts-Obsttrestreterbrand“ den grundlegenden Anforderungen an „Brand aus Obsttrestreter“ (Kategorie 7, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787).

#### **2.6.2.2 Bezeichnung**

Mit Art. 10 Abs. 2 gilt die in Österreich seit jeher handelsübliche Bezeichnung „Brand aus ...-trestreter“ mit Voranstellen der Bezeichnung der verwendeten Obstart (vor „-trestreter“) als eigenständige rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung - gleichberechtigt zur Bezeichnung „-trestreterbrand“ unter Voranstellen der Bezeichnung der verwendeten Frucht.

Werden unterschiedliche Obstarten verarbeitet, lautet die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Obsttrestreterbrand“ und *kann* durch den Namen jeder Obstart in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen *ergänzt* werden.<sup>93</sup> Als Zusatzbezeichnung möglich ist auch die in Österreich gebräuchlichere Bezeichnung „Brand aus ...“ unter Voranstellen der Bezeichnung jeder Obstart in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen (vor „-trestreter“).

Beispielhaft zulässige Bezeichnungen für Österreichischen Qualitäts-Obsttrestreterbrand aus unterschiedlichen Obstarten sind demnach:

- Österreichischer Qualitäts-„Obsttrestreterbrand, Apfel, Birne, Zwetschke“, oder
- Österreichischer Qualitäts-„Obsttrestreterbrand“ mit Zusatzbezeichnung „Brand aus Apfel-, Birnen- und Zwetschkentrestreter.

### **2.6.3 Österreichischer Qualitätszwetschkenbrand**

#### **2.6.3.1 Herstellung**

Abgesehen vom Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse, wird „Österreichischer Qualitäts-Zwetschkenbrand“ entsprechend den grundlegenden Anforderungen an „Steinobstbrand“ (Kategorie 9, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787) hergestellt und erfüllt darüber hinaus die chemisch-analytischen Anforderungen gem. Abs. 2.6.3.2.

---

<sup>93</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I, Kat.Kategorie 7, lit. g

### 2.6.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 38,0 % vol
Titrierbare Säure, als Essigsäure berechnet	höchstens 350 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>94</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	125 bis 700 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>94</sup>	höchstens 630 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 30 g/hl r. A.
Methanol <sup>95, 96</sup>	400 bis 1 200 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 100 g/hl r. A.
Fuselalkohole <sup>97</sup> (nC3 + iC4 + iC5)*	150 bis 1 500 g/hl r. A.
Gesamttester/Höhere Alkohole	höchstens 5,0
Asche <sup>98</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	deutlich positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte)	nicht nachweisbar
Benzaldehyd	höchstens 6,5 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)

### 2.6.4 Österreichischer Qualitätskirschbrand

#### 2.6.4.1 Herstellung

Abgesehen vom Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse wird „Österreichischer Qualitäts-Kirschbrand“ entsprechend den grundlegenden Anforderungen an „Steinobstbrand“ (Kategorie 9, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787) hergestellt und erfüllt darüber hinaus die chemisch-analytischen Anforderungen gem. Abs. 2.6.4.2.

#### 2.6.4.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 38,0 % vol
Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 g/hl r. A.

<sup>94</sup> 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.

<sup>95</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>96</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanol-Grenzwerts begründet keine Verfälschung und stellt, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, einen Verstoß gegen die Verordnung (EU) 2019/787 dar.

<sup>97</sup> Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert von 1 500 g/hl r. A. überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamttester und höhere Alkohole (iC4 + iC5) um mehr als 50 % (relativ) über den angegebenen Mindestwerten liegen.

<sup>98</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.



Flüchtige Ester <sup>99</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	100 bis 700 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>99</sup>	höchstens 560 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100 <sup>100</sup>	mindestens 20
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 20 g/hl r. A.
Methanol <sup>101, 102</sup>	400 bis 1 000 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 85 g/hl r. A.
1-Propanol <sup>103</sup> (nC3)*	höchstens 3000 g/hl r. A.
Gesamttester/Höhere Alkohole	höchstens 6,0
Asche <sup>104</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	deutlich positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte)	nicht nachweisbar
Benzaldehyd	höchstens 6,5 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)

## 2.6.5 Österreichischer Qualitätsmarillenbrand

### 2.6.5.1 Herstellung

Abgesehen vom Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse wird „Österreichischer Qualitäts-Marillenbrand“ wird entsprechend den grundlegenden Anforderungen an „Steinobstbrand“ (Kategorie 9, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787) hergestellt und erfüllt darüber hinaus die chemisch-analytischen Anforderungen gem. Abs. 2.6.5.2.

### 2.6.5.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 38,0 % vol
Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>105</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	125 bis 700 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>105</sup>	höchstens 630 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10

<sup>99</sup> 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.

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

<sup>101</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>102</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanol-Grenzwerts begründet keine Verfälschung und stellt, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, einen Verstoß gegen die Verordnung (EU) 2019/787 dar.

<sup>103</sup> 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.

<sup>104</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>105</sup> 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.

Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 30 g/hl r. A.
Methanol <sup>106, 107</sup>	400 bis 1200 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 100 g/hl r. A.
Fuselalkohole <sup>108</sup> (nC3 + iC4 + iC5)*	150 bis 1 500 g/hl r. A.
Gesamttester/Höhere Alkohole	höchstens 5,0
Asche <sup>109</sup>	höchstens 5 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	deutlich positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte)	nicht nachweisbar
Benzaldehyd	höchstens 6,5 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)

## 2.6.6 Sonstiger Österreichischer Qualitäts-Steinobstbrand

Sonstiger „österreichischer Qualitätssteinobstbrand“ aus z. B. Mirabellen, Pfirsichen, Dirndl entspricht sinngemäß den vorgenannten Produkten (Abs. 2.6.3 bis 2.6.5).

## 2.6.7 Österreichischer Qualitäts-Kernobstbrand

### 2.6.7.1 Herstellung

Abgesehen vom Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse wird „Österreichischer Qualitäts-Kernobstbrand“ entsprechend den grundlegenden Anforderungen an „Kernobstbrand“ (Kategorie 9, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787) hergestellt und erfüllt darüber hinaus die chemisch-analytischen Anforderungen gem. Abs. 2.6.7.2.

### 2.6.7.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 38,0 % vol
Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>110</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	100 bis 700 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>110</sup>	höchstens 630 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 20 g/hl r. A.

<sup>106</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>107</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanol-Grenzwerts begründet keine Verfälschung und stellt, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, einen Verstoß gegen die Verordnung (EU) 2019/787 dar.

<sup>108</sup> Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert von 1 500 g/hl r. A. überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamttester und höhere Alkohole (iC4 + iC5) um mehr als 50 % (relativ) über den angegebenen Mindestwerten liegen.

<sup>109</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>110</sup> Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der Wert „(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100“ über 30 liegt.

Methanol <sup>111, 112</sup>	400 g/hl r. A. bis Grenzwert gemäß Verordnung (EU) 2019/787 für bestimmte Kernobstarten
Höhere Alkohole <sup>113</sup> (iC4 + iC5)*	mindestens 200 g/hl r. A.
Gesamttester/Höhere Alkohole	höchstens 5,0
Asche <sup>114</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte)	nicht nachweisbar

\* iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol); iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso Amylalkohole)

## 2.6.8 Österreichischer Qualitätsbierbrand

### 2.6.8.1 Herstellung

Abgesehen vom Verbot jeglichen Zusatzes süßender Erzeugnisse, wird „Österreichischer Qualitäts- Bierbrand“ entsprechend den grundlegenden Anforderungen an „Bierbrand“ (Kategorie 13, Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787) hergestellt und erfüllt darüber hinaus die chemisch-analytischen Anforderungen gem. Abs. 2.6.8.3.

### 2.6.8.2 Bezeichnung

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Bierbrand“ wird durch die verkehrsübliche Bezeichnung „Qualitäts-“ ergänzt. Zusätzlich kann die Biersorte in der Bezeichnung angeführt werden (z. B. Österreichischer Qualitätsbockbierbrand).

### 2.6.8.3 Chemisch-analytische Anforderungen

Flüchtige Ester („Gesamttester“) als Ethylacetat berechnet	mindestens 50 g/hl r. A.
Ethylacetat	höchstens 50 g/hl r. A.
Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester x 100	mindestens 20
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 15 g/hl r. A.
Methanol	höchstens 120 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 130 g/hl r. A.
Gesamttester/Fuselalkohole (nC3+iC4+iC5)*	höchstens 0,5

\* nC3 = 1-Propanol; iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol); iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso Amylalkohole)

<sup>111</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>112</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanol-Grenzwerts begründet keine Verfälschung und stellt, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, einen Verstoß gegen die Verordnung (EU) 2019/787 dar.

<sup>113</sup> Bei sortenreinen Produkten aus Birnen kann der Mindestwert bis auf 120 mg/100 ml r. A. zurückgehen.

<sup>114</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

## 3. SPIRITUOSEN AUS OBST

### 3.1 Obstschnaps

#### 3.1.1 Anforderungen:

Es ist in langjähriger österreichischer Tradition handelsüblich, unter der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Spirituose“ und der Zusatzbezeichnung „-schnaps“ unter Voranstellung des Namens der jeweiligen Frucht, Obstbrände in Verkehr zu bringen, denen Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs beigefügt wurde, vorausgesetzt

- der Anteil des aus der namengebenden Frucht bzw. von „Obst“<sup>115</sup> herrührenden Alkohols am Gesamtalkohol beträgt mindestens 33 %,
- die chemisch-analytischen Mindestanforderungen<sup>116</sup> werden erfüllt und
- die Erzeugnisse werden nicht aromatisiert und nicht gefärbt.

#### 3.1.2 Qualitätsstufen von Obstschnaps

Für alle Qualitätsstufen von Obstschnaps gelten die allgemeinen Anforderungen von Abs. 3.1.1 sowie chemisch/analytische Grundanforderungen, soweit diese in Abs. 3.2 - 3.6 festgelegt sind.

##### 3.1.2.1 Österreichischer Qualitäts-Obstschnaps

Die hervorhebende Auslobung „Österreichischer Qualitäts-“[Obstschnaps] wird ausnahmslos für in Österreich hergestellte Erzeugnisse, denen in *keiner* Phase der Herstellung Zucker oder andere süßende Erzeugnisse<sup>117</sup> - auch keine sonstigen Abrundungsmittel (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte) - zugesetzt wurden, verwendet.

##### 3.1.2.2 Obstschnaps *ohne* ausdrückliche Auslobung Österreichischer Qualität

Erzeugnisse, die als „Obstschnaps“ in Verkehr gebracht werden, können mit einem Zusatz von Zucker bis höchstens 18 g/l - berechnet als Invertzucker - abgerundet werden.<sup>118</sup>

#### 3.1.3 Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung, sonstige Auslobungen

Wird „Österreichischer Qualitäts-Obstschnaps“ oder auch „Obstschnaps“ zusätzlich mit besonderen Auslobungen wie „fein“, „prima“, „Premium“ oder dergleichen angepriesen, beträgt der Destillatanteil mind. 50 %.

Die Auslobung „edel“ wird nicht verwendet.

Auf den Destillatanteil darf in der Kennzeichnung mit Angaben wie „xx % Destillat“, „xx % Destillatanteil“ hingewiesen werden. Der Prozentsatz entspricht dem Anteil reinen Alkohols am gesamten (reinen) Alkohol.

---

<sup>115</sup> „Obst“, zur Gewinnung eines *Obstler*-Destillats, aus dem z. B. „Obstschnaps“ Apfel, Birne -“Spirituose“ hergestellt wird

<sup>116</sup> Zur Ableitung der chemisch-analytischen Mindestanforderungen (Abs. 3.2.1 bis 3.2.5) wird vom entsprechenden Österreichischen Qualitätsbrand ausgegangen und der Methanolgehalt des zum Verschnitt verwendeten Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs mit 30 g/hl r. A. angenommen.

<sup>117</sup> Das Verbot der Süßung ist umfassend und schließt allfällige Einträge süßender Erzeugnisse, aus zuvor anderweitig zur Lagerung süßer Erzeugnisse wie z. B. Likörweine genutzter Holzbehältnisse mit ein.

<sup>118</sup> Analog der harmonisierten Obergrenze für Obstbrand

Direkte<sup>119</sup> oder indirekte<sup>120</sup> Bezugnahme auf eine Obstbränden vorbehaltene rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder geografische Angabe ist nicht gestattet.<sup>121</sup>

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ kann bei Österreichischem Qualitäts-Obst Schnaps um den Begriff „trocken“ oder „dry“ ergänzt werden.

### 3.1.4 Fruchtabbildung

Die Abbildung der namengebenden Frucht/Früchte in Kennzeichnung und Aufmachung ist verkehrsüblich.

## 3.2 Zwetschkenschnaps - Spirituose

### 3.2.1 Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 %)

Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
Titrierbare Säure <sup>122</sup> , als Essigsäure berechnet	höchstens 120 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>123</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	42 bis 233 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>123</sup>	höchstens 210 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 10 g/hl r. A.
Methanol <sup>124, 125</sup>	133 bis 530 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 40 g/hl r. A.
Fuselalkohole <sup>126</sup> (nC3 + iC4 + iC5)*	50 bis 500 g/hl r. A.
Gesamttester/Höhere Alkohole	höchstens 5,0

<sup>119</sup> Bezugnahme am Etikett

<sup>120</sup> Bezugnahme in der Werbung

<sup>121</sup> eine solche Bezugnahmen ist als „Anspielung“ bei diesen Erzeugnissen („Spirituose“) untersagt; Anm.: Erzeugnisse mit einem Destillatanteil von 33 % und einem Gehalt an süßenden Erzeugnissen von *über* 6 g/l erfüllen nicht mehr die einschlägige Definition von „Mischung“

<sup>122</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze für Österr. Qualitätszwetschkenbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>123</sup> 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. Die Überschreitung kann bei Destillatanteilen größer 33 % bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätszwetschkenbrand reichen, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>124</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>125</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätszwetschkenbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>126</sup> Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert von 500 g/hl r. A. überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamttester und höhere Alkohole (iC4 + iC5) um mehr als 50 % (relativ) über den angegebenen Mindestwerten liegen. Die Überschreitung kann bei Destillatanteilen größer 33 % bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätszwetschkenbrand reichen, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

Asche <sup>127</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte)	nicht nachweisbar
Benzaldehyd <sup>128</sup>	höchstens 2,2 g/hl r. A.
Blausäure <sup>129</sup>	höchstens 2,3 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)

### 3.3 Kirschenschnaps - Spirituose

#### 3.3.1 Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 %)

Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
Titrierbare Säure <sup>130</sup> , als Essigsäure berechnet	höchstens 120 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>131</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	33 bis 233 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>131</sup>	höchstens 187 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100 <sup>132</sup>	mindestens 20
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 7 g/hl r. A.
Methanol <sup>133, 134</sup>	133 bis 530 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 28 g/hl r. A.
1-Propanol <sup>135</sup> (nC3)*	höchstens 1 000 g/hl r. A.

<sup>127</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>128</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze für Österr. Qualitätszweischkenbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>129</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zum Grenzwert der Verordnung (EU) 2019/787 für Steinobstbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>130</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätskirschbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>131</sup> 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. Die Überschreitung kann bei Destillatanteilen größer 33 % bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätskirschbrand reichen, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>132</sup> Der Wert kann bis auf 10 zurückgehen, wenn die Konzentration an Milchsäureethylester unter 17 g/hl r. A. liegt, bzw. unter 50 g/hl r. A. - bei Destillatanteilen größer 33 % (siehe Fußnote 100 bei Österreichischer Qualitätskirschbrand);

<sup>133</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden;

<sup>134</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätskirschbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>135</sup> 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. Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 %

Gesamtester/Höhere Alkohole	höchstens 6,0
Asche <sup>136</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte)	nicht nachweisbar
Benzaldehyd <sup>137</sup>	höchstens 2,2 g/hl r. A.
Blausäure <sup>138</sup>	höchstens 2,3 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)

### 3.4 Marillenschnaps - Spirituose

#### 3.4.1 Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 %)

Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
Titrierbare Säure <sup>139</sup> , als Essigsäure berechnet	höchstens 120 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>140</sup> („Gesamtester“), als Ethylacetat berechnet	42 bis 233 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>140</sup>	höchstens 210 g/hl r. A.
(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100	mindestens 10
Gesamtester minus Ethylacetat	mindestens 10 g/hl r. A.
Methanol <sup>141, 142</sup>	133 bis 530 g/hl r. A.
Höhere Alkohole (iC4 + iC5)*	mindestens 33 g/hl r. A.
Fuselalkohole <sup>143</sup> (nC3 + iC4 + iC5)*	50 bis 500 g/hl r. A.

(theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätskirschbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>136</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist;

<sup>137</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätskirschbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>138</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zum Grenzwert der Verordnung (EU) 2019/787 für Steinobstbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>139</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze für Österr. Qualitätsmarillenbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>140</sup> 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. Die Überschreitung kann bei Destillatanteilen größer 33 % bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätsmarillenbrand reichen, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>141</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>142</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätsmarillenbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>143</sup> Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der Wert „(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamt-ester) x 100“ über 30 liegt. Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze von Österr. Qualitätsmarillenbrand reichen, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

Gesamtester/Höhere Alkohole	höchstens 5,0
Asche <sup>144</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte)	nicht nachweisbar
Benzaldehyd <sup>145</sup>	höchstens 2,2 g/hl r. A.
Blausäure <sup>146</sup>	höchstens 2,3 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)

### 3.5 Sonstige Steinobstschnaps - Spirituosen

Sonstige Steinobstschnäpse, z. B. aus Mirabellen-, Pfirsich-, Dirndlbrand, entsprechen sinngemäß den vorgenannten Produkten (Abs. 3.2 bis 3.4).

### 3.6 Kernobstschnaps - Spirituosen

#### 3.6.1 Chemisch-analytische Anforderungen (bei Mindest-Destillatanteil 33 %)

Alkoholgehalt	mindestens 35 % vol
Titrierbare Säure <sup>147</sup> , als Essigsäure berechnet	höchstens 120 g/hl r. A.
Flüchtige Ester <sup>148</sup> („Gesamttester“), als Ethylacetat berechnet	33 bis 233 g/hl r. A.
Ethylacetat <sup>148</sup>	höchstens 210 g/hl r. A.
(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 7 g/hl r. A.
Methanol <sup>149, 150</sup>	133 bis 530 g/hl r. A.
Höhere Alkohole <sup>151</sup> (iC4 + iC5)*	mindestens 66 g/hl r. A.
Gesamttester/Höhere Alkohole	höchstens 5,0

<sup>144</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>145</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze für Österr. Qualitätsmarillenbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>146</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zum Grenzwert der Verordnung (EU) 2019/787 für Steinobstbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>147</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze für Österr. Qualitätskernobstbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>148</sup> Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der Wert „(Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100“ über 30 liegt. Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zur Obergrenze für Österr. Qualitätskernobstbrand überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>149</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>150</sup> Der Höchstwert kann bei Destillatanteilen größer 33 % (theoret.) bis zum entsprechenden Grenzwert für bestimmte Kernobstarten gemäß Verordnung (EU) 2019/787 überschritten werden, wenn alle anderen Kennzahlen und Beurteilungskriterien ebenfalls in dieselbe Richtung weisen;

<sup>151</sup> Bei sortenreinem Birnenschnaps kann der Mindestwert bis auf 40 g/hl r. A. zurückgehen.



Asche <sup>152</sup>	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet)
Furfurolreaktion	positiv
Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte)	nicht nachweisbar

\* iC4 = 2-Methyl-1-propanol (iso-Butanol); iC5 = Summe von 2-Methyl-1-butanol und 3-Methyl-1-butanol (iso-Amylalkohole)

## 4. SPIRITUOSEN NACH BESONDEREN ODER TRADITIONELLEN VERFAHREN

### 4.1 Allgemeine Beschreibung

Unter Spirituosen nach besonderen/traditionellen Verfahren werden im Sinne des vorliegenden Abschnitts Erzeugnisse verstanden, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden, seit Jahren am Markt vertreten sind und nicht unter Abs. 3, „Spirituosen aus Obst“, fallen. Dazu zählen insbesondere Erzeugnisse, die aus schwer vergärbaren oder auch zuckerarmen Rohstoffen (Maischen) durch Destillation vergorener Maische mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder durch Destillation eines alkoholischen Ansatzes unvergorener Rohstoffe gewonnen werden.<sup>153</sup>

### 4.2 GEIST

#### 4.2.1 Allgemeines

Die grundlegende Begriffsbestimmung für die Kategorie *Geist* (ergänzt durch den Namen der verwendeten Frucht oder der verwendeten Ausgangsstoffe), einschließlich chemisch-analytischer Anforderungen, sind in Anhang I Ziffer 17 der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegt.

Geiste lassen den charakteristischen Geruch und Geschmack des ergänzend genannten Rohstoffs zumindest in angemessener Stärke erkennen.

#### 4.2.2 Rohstoffe

Die für Geist verwendeten aromagebenden Rohstoffe, werden ausschließlich *unvergoren* eingesetzt. Ihr charakteristisches gemeinsames Merkmal ist, dass sie bei Vergärung eine nur geringe Alkoholausbeute ergeben oder dass ihr Aroma im Zuge des Einmischens und Vergärens nachteilig beeinträchtigt würde.

Nur die in Anhang I Nummer 16 abschließend aufgezählten Früchte und Beeren und zusätzlich die in Anhang I Nummer 17 genannten aromagebenden Rohstoffe (Gemüse, Nüsse, andere geeignete pflanzliche Stoffe wie Kräuter oder Rosenblätter oder *neue* Pilze) werden verwendet.

<sup>152</sup> Der Aschgehalt kann bis auf 0,50 g/l (auf Ware berechnet) ansteigen, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>153</sup> Weitere, typische Vertreter wie etwa Gin (Kategorie 20), Kümmel (Kategorie 23), Akvavit (Kategorie 24), Anis (Kategorie 28) oder auch Wodka (Kategorie 15), sind in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 umfassend geregelt und werden im vorliegenden Kapitel nicht weiter behandelt.

*Nicht* verwendet werden insbesondere zuckerreiche Stein- oder Kernobstarten wie Marillen oder Äpfel. Ebenfalls untersagt ist der Einsatz von nicht zugelassenen neuartigen Lebensmitteln, z. B. Edelweiß.<sup>154</sup>

### **4.2.3 Färbung**

Geiste werden sowohl im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, Anhang II, Teil E, Verwendungsbedingungen für die Lebensmittelkategorie 14.2.6, Spirituosen, als auch (*neu*) nach Verordnung (EU) 2019/787, ausdrücklich *nicht* gefärbt (Anhang I Nummer 17 lit. d).

### **4.2.4 Bezeichnung**

Erzeugnisse des Abs. 4 werden üblicherweise unter Voranstellen der Bezeichnung der verwendeten Frucht bzw. des aromagebenden Rohstoffes vor das Wort „-geist“, z. B. als „Himbeergeist“, „Erdbeergeist“, Zirbengeist usw., bezeichnet.

Sofern die Verbraucher nicht irreführt werden, darf der Begriff „-geist“ in Kombination mit anderen Begriffen als einem Rohstoff, die verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnung alkoholischer Getränke und auch die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung anderer Spirituosen, ergänzen. Angabe wie „Schlossgeist“ werden damit im Sinne von Anhang I Nummer 17 lit. f grundsätzlich (wieder) möglich.

## **4.3 Wacholder**

### **4.3.1 Allgemeines**

Die grundlegenden Begriffsbestimmungen für die Kategorie 19 „Spirituose mit Wacholder“ sowie „Wacholder“, einschließlich deren Mindestalkoholgehalt, sind in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegt.

### **4.3.2 Beschreibung**

Wacholder ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidebrand und/oder Getreidedestillat unter Hinzufügen von Wacholderdestillat, Wacholderdestillationsprodukt, Wacholderlutter oder Wacholderfeinbrand hergestellt wird.

#### **4.3.2.1 Wacholderlutter**

Wacholderlutter ist ein Halbprodukt, das nicht für den direkten Genuss bestimmt ist. Zur Herstellung werden gemahlene Wacholderbeeren unter Zusatz von Trinkwasser vergoren. Aus dieser Maische wird in einer ersten Destillation (Abtrieb) der Wacholderlutter als Raubrand gewonnen. Der so gewonnene Lutter kann vor einer allfälligen Feinbranddestillation mit gebrannter Magnesia behandelt und über ein geeignetes Filtermittel blank filtriert werden.

#### **4.3.2.2 Wacholderdestillationsprodukt**

Ein Wacholderdestillationsprodukt wird durch Destillation von Wacholderbeeren mit verdünntem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus Wacholdermaische, der

---

<sup>154</sup> Edelweiß, als geschützte Wildpflanze, wurde vor dem 15. Mai 1997 in der Union mit Sicherheit nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet, Züchtungen gelangen erst nach dem 15.05.1997; bislang kein Antrag auf Zulassung als neuartiges Lebensmittel; gem. Art. 6 Abs. 2 Novel-Food Verordnung (EU) 2015/2283) dürfen nur *zugelassene* und in der Unionsliste aufgeführte *neuartige Lebensmittel* [...] in und auf Lebensmitteln verwendet werden.

vor der Destillation Ethylalkohol zugesetzt wurde, gewonnen. Aromatisieren mit Aromastoffen und/oder Aromaextrakten ist handelsüblich.

### 4.3.3 Österreichischer Wacholder

Als Qualitätsprodukt weist „Österreichischer Wacholder“, gegenüber „Wacholder“ bzw. der „Spirituose mit Wacholder“, einen höheren Mindestalkoholgehalt auf.

#### 4.3.3.1 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 37,5 % vol
---------------	-----------------------

### 4.3.4 Abbildungen

Bei „Wacholder“ sind Abbildungen von Teilen des Wacholderstrauches handelsüblich.

### 4.3.5 Zusatzbezeichnung

„Kranawitter“ kann als Zusatzbezeichnung zur Bezeichnung „Wacholder“ oder „Österreichischer Wacholder“ verwendet werden.

## 4.4 Enzian

### 4.4.1 Allgemeines

Die grundlegenden Begriffsbestimmungen für die Kategorie 18 „Enzian“ einschließlich Mindestalkoholgehalt sind in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegt.

### 4.4.2 Beschreibung

Enzian ist die aus einem Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

Kommt anstelle von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder Obstbrand mit zum Einsatz, oder werden Enzianwurzeln bloß mazeriert, nicht aber vergoren, handelt es sich nicht mehr um „Enzian“ (siehe Abs. 1.3.5.1 und Abs. 2.4.4.1).

### 4.4.3 Abbildungen

Die Abbildung von blauen Enzianblüten ist seit jeher handelsüblich.

### 4.4.4 Chemisch-analytische Anforderungen

Methanol	höchstens 1 500 mg/100 ml r. A.
----------	---------------------------------

## 4.5 Nußschnaps/ Nussschnaps

### 4.5.1 Beschreibung

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 rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung lautet „Spirituose“. Auf die Verwendung von Walnüssen wird mit dem Wortlaut „enthält Walnüsse“ hingewiesen (LMIV, Art. 21 Abs. 1).

Die Abbildung von (grünen) Walnüssen ist handelsüblich.

#### 4.5.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 15 % vol
Zucker, ausgedrückt als Invertzucker	unter 100 g/l (auf Ware berechnet)

### 4.6 Zirbenschnaps

Mit der Zusatzbezeichnung „Zirbenschnaps“ werden Spirituosen bezeichnet, deren charakteristischer Geschmack aus der Verwendung von frischen Zirbenzapfen stammt.

Die Abbildung von Zapfen und Pflanzenteilen der Zirbe sind handelsüblich.

#### 4.6.1 Chemisch-analytische Anforderungen

Alkoholgehalt	mindestens 15 % vol
Zucker, ausgedrückt als Invertzucker	unter 100 g/l (auf Ware berechnet)

## 5. LIKÖR

### 5.1 Allgemeines

Die grundlegenden Begriffsbestimmungen für „Likör“ sowie diverse spezielle „Liköre“, einschließlich chemisch-analytischer Grundanforderungen, sind in der Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I, Ziffer 33 - 40 festgelegt.

Zu beachten gilt insbesondere, dass die Bezeichnung „Cream“ nicht für sich, sondern nur *ergänzt* um den Namen der verwendeten Ausgangsstoffe, die dem Likör seinen vorherrschenden Geschmack verleihen, als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung für Liköre der Kategorie 33, die Milch oder Milcherzeugnisse enthalten, verwendet werden darf.

### 5.2 Fruchtsaftlikör

„Fruchtsaftlikör“ oder „Österreichischer Fruchtsaftlikör“ ist ein Likör der Kategorie 33 und weist einen Anteil an Fruchtsaft - oder einen entsprechend äquivalenten Fruchtanteil - von mindestens 20 Liter Fruchtsaft pro 100 Liter Fertigerzeugnis auf.

### 5.3 Eierlikör

#### 5.3.1 Allgemeines

Die grundlegenden Begriffsbestimmungen für „Eierlikör“, einschließlich chemisch-analytischer Grundanforderungen, sind in der Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I, Ziffer 39 festgelegt.

#### 5.3.2 Anforderungen an die verwendeten Eier

Zur Herstellung von Eierlikör wird gemäß Verordnung (EU) 2019/787 „hochwertiges Eigelb und Eiweiß“ verwendet. Dies schließt die Verwendung von Trockeneierzeugnissen und chemisch konservierten Flüssigeierzeugnissen aus.

### 5.3.3 Eierweinbrand

Die Angabe „Eierweinbrand“ ist die verkehrübliche Zusatz-Bezeichnung für einen „Eierlikör“ dessen Alkohol zu 100 % von Weinbrand stammt. Die Angabe ersetzt nicht die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung.

### 5.3.4 Anspielung auf „Brand“

Werden bei der Herstellung von Eierlikör hochwertige Brände wie Weinbrand, *Cognac*, *Kirsch*, Honigbrand usw., mitverwendet, darf in der Kennzeichnung auf die jeweiligen Erzeugnisse angespielt werden („verfeinert mit ...“ - siehe auch Abs. 1.3.7.2).

## 5.4 Eiercocktail

Likör mit Eizusatz, der gemäß Verordnung (EU) 2019/787, Anhang I, Kategorie 40, mindestens 70 g Eigelb pro Liter Fertigerzeugnis enthält, darf die in Österreich traditionelle Zusatzbezeichnung „Eiercocktail“, *ergänzend* zur rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Likör mit Eizusatz“, tragen.

## 6. SPIRITUOSE

### 6.1 Beschreibung

Erzeugnisse, die als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung die Angabe „Spirituose“ führen - weil sie sich nicht in eine der Kategorien des Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 einordnen lassen bzw. die entsprechenden Anforderungen nicht oder nicht vollständig erfüllen - sind am wenigsten streng reglementiert und ermöglichen ein breites Spektrum an unterschiedlicher Herstellung.

Der Gehalt an süßenden Erzeugnissen liegt, in klarer Abgrenzung zu Kategorie 33 Likör, jedenfalls unter 100 g/l.

### 6.2 Aufmachung von „Spirituose“

In Anbetracht der vielfältigen Möglichkeiten von Herstellung und Zusammensetzung dieser alkoholischen Getränke<sup>155</sup> kommt den Begriffen, die in der Aufmachung<sup>156</sup> verwendet werden, d. h. in der Kennzeichnung und auf der Verpackung sowie in der Werbung und bei sonstigen Verkaufsförderungsmaßnahmen eines Produkts, in Abbildungen oder Ähnlichem, sowie auf dem Behältnis, einschließlich auf der Flasche oder dem Verschluss, gerade auch im Hinblick auf die Information der Verbraucher, besondere Bedeutung zu.

#### 6.2.1 Zusatzangaben, lautere Informationspraxis

Zusatzangaben bzw. ergänzende Angaben im Sinne dieses Unterabschnitts sind wörtliche oder bildliche Hinweise, auch Fantasiebezeichnungen, Marken oder Anpreisungen. In der Regel nehmen Zusatzangaben mehr oder weniger konkret auf Herstellung, Zusammensetzung oder einen bestimmten Rohstoff Bezug, oder legen einen derartigen Zusammenhang auch bloß nahe.

Als freiwillige Information über Lebensmittel stehen Zusatzangaben - auch in der Werbung - im Einklang mit einer lauteren Informationspraxis (Art. 7 und 36 Abs. 2 LMIV).

---

<sup>155</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 2

<sup>156</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 4 Abs. 2;

## 6.2.2 Irreführungseignung

Irreführungseignung ist stets im Einzelfall zu beurteilen; bzgl. Irreführungseignung siehe u. a. Codexkapitel A 1 Judikatur<sup>157</sup>, Abs. 1.10.5 *Irreführungseignung von Kennzeichnungselementen*, und Abs. 1.10.6, Irreführungseignung - Blickfangwerbung - (Bananenmilch) irreführende Produktaufmachung.

Weitere Anhaltspunkte zur Beurteilung von Irreführungseignung sind der ständigen Rechtsprechung zu entnehmen, z. B.:

Der Gesamteindruck einer Aufmachung kann durch einzelne Teile einer „Ankündigung“, die als Blickfang besonders herausgestellt sind, entscheidend geprägt werden (stRSp, etwa OGH 05.07.2019, 4 Ob 120/19d = MR 2019, 196).

Von Blickfang wird gesprochen, wenn in einer Gesamtankündigung einzelne Angaben im Vergleich zu den sonstigen Angaben besonders herausgestellt sind; sie dürfen (auch) für sich allein genommen nicht zur Irreführung geeignet sein (RS0078535).

Ein aufklärender Hinweis kann Täuschung durch eine mehrdeutige Werbeaussage nur verhindern, wenn er von den angesprochenen Verkehrskreisen auch wahrgenommen wird. Das setzt im Regelfall gleiche Auffälligkeit voraus. Gleiche Auffälligkeit ist nicht erst dann gegeben, wenn die Schriftgröße übereinstimmt. Maßgebend ist vielmehr, ob ein durchschnittlich informierter, verständiger Verbraucher den aufklärenden Hinweis wahrnimmt, wenn er mit der Werbeaussage konfrontiert wird (RS0118488).

Ein aufklärender Hinweis kann die Irreführungseignung nur bei „ausreichender Deutlichkeit“ beseitigen (OGH 11.05.2010 4 Ob 29/10h).

## 6.2.3 Verpönt

### 6.2.3.1 Verwendung vorbehaltener Begriffe

Soweit nicht besonders geregelt, wird die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ nicht durch einen den Kategorien in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787 vorbehaltenen Begriff wie „-brand“, „Whisky“<sup>158</sup>, „Rum“, „Obstler“<sup>159</sup> usw. ergänzt<sup>160</sup>, auch nicht durch Fantasiebezeichnungen, die einen solchen Begriff beinhalten und keinen Bezug zu einem (vergärbaren) Rohstoff aufweisen z. B. „Hüttenbrand“, „Hausherrnbrand“.

### 6.2.3.2 Wörtliche oder bildliche Hinweise, die zur Irreführung geeignet sind

Wörtliche oder bildliche Hinweise auf Brände bzw. Frucht- oder Gemüsenamen und dgl., täuschen ein qualitativ höherwertiges Erzeugnis vor und sind nicht üblich.

Mit „*wörtlichen* Hinweisen auf Brände“ sind insbesondere alleinstehende Fruchtnamen (siehe nachfolgenden Unterabsatz) gemeint. Unter „*bildlichen* Hinweisen auf Fruchtnamen“ werden Fruchtabbildungen aber auch Abbildungen, die einen konkreten Rückschluss auf die entsprechende Frucht nahelegen verstanden.

---

<sup>157</sup> [https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/A1Judikatur\\_5.7.2019.pdf?72sey5](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/A1Judikatur_5.7.2019.pdf?72sey5)

<sup>158</sup> siehe Urteil des EuGH in der Rechtssache C-136/96 („*spiritueux au whisky*“)

<sup>159</sup> ab 25.5.2021 ist auch „Obstler“ eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, die anstelle von „Obstbrand“ verwendet werden darf.

<sup>160</sup> Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10 Abs. 3 u. 7

### 6.2.3.3 Alleinstehende Fruchtnamen

Alleinstehende, blickfangartig herausgestellte Fruchtnamen wie „Apfel“, „Marille“, „Quitte“, „Williamsbirne“, „Himbeere“ - auch in umgangssprachlicher Abwandlung („Willi“) oder mit ergänzender Nachsilbe („Himbeerler“), oder auch als Sortenbezeichnung („Boskoop“) - können in der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung von „Spirituose“, insbesondere in Verbindung mit einer naturnahen oder auch nur stilisierten Abbildung der entsprechenden Frucht, deutlich Anleihe bei den Bezeichnungsmöglichkeiten z. B. von Obstbrand<sup>161</sup> nehmen und ein qualitativ höherwertiges Erzeugnis vortäuschen.

Ob die Möglichkeit zur Irreführung durch aufklärende Hinweise beseitigt wird, ist im Einzelfall zu prüfen. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ wird in der Regel nicht ausreichen.

### 6.2.3.4 Obstbrandähnliche Aufmachung

Obstbrandähnliche Aufmachung oder allgemein, das Vortäuschen eines qualitativ höherwertigen Erzeugnisses - auch in der Werbung - vermittelt irreführende Informationen über die Art bzw. Zusammensetzung des Lebensmittels und ist mit den allgemeinen Zielen der Verordnung, insbesondere einem hohen Grad an Verbraucherschutz, fairem Wettbewerb und Markttransparenz nicht vereinbar.

### 6.2.3.5 Sonderfall „-schnaps“

„Schnaps“ ist ein generischer Begriff, der rechtlich *nicht* geregelt ist<sup>162</sup> und umgangssprachlich verschiedenste Bedeutungen hat, z. B. „alkoholische Getränk“ - hochprozentig, Selbst-„Gebrannter“ (Alkohol) usw.

Mit Anklängen an kodifizierte Erzeugnisse (insbesondere Erzeugnisse des Abschnitts 3.1), die den Begriff „-schnaps“ als Teil ihrer verkehrsüblichen Zusatzbezeichnung enthalten, vor allem auch bei Anlehnung in der Aufmachung an qualitativ höherwertige Erzeugnisse mittels Fruchtabbildung, bedarf es bei nicht kodifizierten Spirituosen in der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung zur Vermeidung einer allfälligen Täuschungseignung, klarer zusätzlicher Informationen von entsprechender Deutlichkeit und Auffälligkeit<sup>163</sup>, insbesondere um die Unterscheidbarkeit von Obstschnaps-Spirituosen zu gewährleisten und es Verbrauchern zu ermöglichen die tatsächliche Art des Erzeugnisses zu erkennen.

Werden solche als „-schnaps“ bezeichnete Spirituosen aromatisiert, wird dieser Umstand jedenfalls deutlich und entsprechend auffällig zum Ausdruck gebracht. Missverständliche Formulierungen wie „mit dem feinen Aroma von/der [Fruchtnamen]“ werden nicht verwendet.

---

<sup>161</sup> Spezielle Fruchtnamen wie „Kirsch“, „Williams“, „Zwetschke“, „Pflaume“, „Mirabelle“ oder „Golden Delicious“ können gemäß Verordnung (EG) Nr. 110/2008 die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht ersetzen bzw. stellen nach Verordnung (EU) 2019/787 eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dar. Darüber hinaus ermöglicht die Verordnung (EU) 2019/787 in bestimmten Amtssprachen, die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „-brand“ durch den Namen der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart, ergänzt durch eine Nachsilbe auszudrücken.

<sup>162</sup> weder in Verordnung (EG) Nr. 110/2008 noch in Verordnung (EU) 2019/787, auch nicht finanz- oder zollrechtlich;

<sup>163</sup> siehe Beispiele der ständigen Rechtsprechung zu „Blickfang“, Abs. 6.2.2

### 6.2.3.6 Ausnützen des Ansehens der geografischen Angaben Inländerrum und Jagatee

Inländerrum- oder Jagatee-ähnliche Aufmachung bei einer mit Inländerrum bzw. Jagatee vergleichbaren, nicht vollständig der jeweiligen Technischen Unterlage entsprechenden Spirituose, nützt das Ansehen der geschützten Bezeichnungen aus<sup>164</sup> und ist zur Irreführung geeignet.

Insbesondere ahmen rumbraune - gelegentlich auch farblose - Spirituosen, die der Technischen Unterlage von Inländerrum nicht vollständig entsprechen, mit typisch inländerrumähnlichem Geruch und Geschmack, Inländerrum nach und sind ungeachtet ihrer konkreten Bezeichnung geeignet, die Verbraucher in die Irre zu führen.

Selbst die schlagwortartige Verwendung von für Inländerrum handelsüblichen Alkoholstärken kann bei inländerrumähnlichen, nicht der Technischen Unterlage entsprechenden Produkten eine im Sinne von Art. 21 Abs. 2 lit b der Verordnung (EU) 2019/787 verbotene Anspielung auf Inländerrum bewirken und geeignet sein, die Verbraucher in die Irre zu führen.

Bzgl. Irreführungseignung im Zusammenhang mit eingetragenen geografischen Angaben siehe auch Rechtssache C-446/07.<sup>165</sup>

---

<sup>164</sup> vgl. Rechtssache C-44/17 ('Glen Buchenbach');

Voraussetzung für ein Zuwiderhandeln gegen Art. 21 Abs. 2, lit. a der VO (EU) 2019/787 ist „direkte“ oder „indirekte“ Verwendung“ der geografischen Angabe, wenn nicht in identischer, so zumindest in klanglich und/oder visuell ähnlicher Form, bei einem mit der eingetragenen Angabe vergleichbaren Erzeugnis

<sup>165</sup> Schlussanträge der Generalanwältin, Rand-Nr. 51: Wird die [eingetragene] Bezeichnung ohne Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen oder unter Verstoß gegen Art. 13 Abs. 1 der Verordnung [(EWG) Nr. 2081/92] verwendet, dürfte die Verwendung auch im Sinne von Art. 2 Abs. 1 Buchst. a Ziff. i der Richtlinie 2000/13 „geeignet sein, den Käufer irrezuführen, und zwar insbesondere ... über die *Eigenschaften* des Lebensmittels, namentlich über ... Ursprung oder Herkunft ...“.

Urteil, Rand-Nr. 58: Zunächst ist mit der Generalanwältin (Nr. 49 der Schlussanträge) daran zu erinnern, dass die Angabe geografischer Bezeichnungen bei der Etikettierung von Lebensmitteln - trotz der Unterschiede zwischen der Richtlinie 2000/13 und der Verordnung Nr. 2081/92 in geänderter Fassung sowohl im Hinblick auf ihre Zielsetzungen als auch auf den Umfang des jeweils gewährten Schutzes - in einem Fall wie dem des Ausgangsverfahrens in den Regelungsbereich dieser *beiden* Rechtsinstrumente zugleich fallen kann.

Urteil, Rand-Nr. 61: Aus der Rechtsprechung des Gerichtshofs ergibt sich, dass das nationale Gericht bei der Beurteilung der Frage, ob eine Angabe auf einem Etikett irreführend sein kann, hauptsächlich auf die mutmaßliche Erwartung eines normal informierten, angemessen aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers abstellen muss, die dieser in Bezug auf den Ursprung, die Herkunft und die Qualität des Lebensmittels hegt, wobei es hauptsächlich darauf ankommt, dass der Verbraucher nicht irreführt und nicht zu der irr tümlichen Annahme verleitet wird, dass das Erzeugnis einen anderen Ursprung, eine andere Herkunft oder eine *andere Eigenschaft* als in Wirklichkeit hat



## 7. GEOGRAPHISCHE ANGABEN VON ÜBERREGIONALER BEDEUTUNG

### ***Einleitende Bemerkung***

Originalfassungen der bei der Kommission eingereichten Technischen Unterlagen in der mit Bekanntmachung<sup>166</sup> 2019/C 115/11 anerkannten und aktuell gültigen Version sind auf der österreichischen Kommunikationsplattform für VerbraucherInnen-gesundheit (KVG) <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/herkunft/herkunft.html> sowie im EU-Register der geografischen Angaben (eAmbrosia) <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> 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<sup>167</sup> unter „EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften“ 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.

Verweise in den Technischen Unterlagen auf Abschnitte in Kapitel B 23, beziehen sich auf die zum Zeitpunkt ihrer Einreichung geltende Fassung des Österreichischen Lebensmittelbuches, IV. Auflage, Kapitel B 23, zuletzt geändert/ergänzt 16.12.2019.

### **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:

---

<sup>166</sup> Bekanntmachung zur Bewertung der technischen Unterlagen etablierter geografischer Angaben für Spirituosen (2019/C 115/11), ABl. C 115 vom 27.3.2019, S. 36

<sup>167</sup> 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
Ethylcarbamate	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 Bundesländer 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 Einmischen 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 Pálinka nur in Destillieren, die in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark oder Wien ihren Sitz haben, erzeugt.

Das zum Herabsetzen auf Trinkstärke verwendete Trinkwasser stammt, sofern es eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH aufweist, üblicherweise aus dem genannten geografischen Gebiet im Osten Österreichs. Steht solches Trinkwasser lokal nicht zur Verfügung, kann entionisiertes oder anders enthärtetes Trinkwasser, auch von außerhalb dieser östlichen Bundesländer Österreichs, verwendet werden. Durch die Verwendung von Trinkwasser mit einem geringen

Mineralstoffgehalt bzw. enthärtetem Trinkwasser 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 Länder weiterhin aufrecht geblieben. Die hochrangige Anbaukultur, Bodenbeschaffenheiten und die im Wesentlichen von einem pannonischen Klima und den Tiefenbenen 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 aufgenommen.<sup>168</sup>

Vom hohen Ansehen, das der 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.

---

<sup>168</sup> 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)

### 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 verkehrsüblich.

Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006<sup>169</sup> kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013<sup>170</sup> 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

### 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 2 g/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-Aromanoten aus, die in ihrer Ausprägung von leicht (vereinzelt auch sehr leicht) bis hin zu extrem stark reichen können.

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

<sup>169</sup> Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

<sup>170</sup> 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.

Inländerrum erinnert mit Anklängen an vor allem Vanille- und Esternoten an hocharomatischen 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 Fremdkohol, 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 cm<sup>3</sup> begrenzten Estergehalt, 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 Sprits (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 weiterentwickelt, die unter der Bezeichnung „Inländerrum“ nunmehr untrennbar mit dem geografischen Gebiet Österreichs 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 Schokoladenerzeugnissen auch mit der österreichischen Mehlspeisküche 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 Österreichs<sup>171</sup> 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 Inländerrumessenz sind daher ausschließlich auf in Österreich gebranntem Rumdestillat aufgebaut.

Die Destillation und Fertigstellung finden 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“.

---

<sup>171</sup> Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21,

## 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*

Alkoholgehalt	mindestens 22,5 % vol handelsüblich wird Jägertee/Jagertee/Jagatee auch höhergradig aber auch konzentriert angeboten
Mindestzuckergehalt (ausgedrückt als Invertzucker)	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 Trinkwasser 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 Obstsaften 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 wärmt. 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 gesamten 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 Trinkwasser 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 Trinkwasser, 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. Vormaischbottich 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 einzügig 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 Trinkwasser,
- 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 „Zirbenschnap“ (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 kräftigen Geschmack von Korn verleiht den Erzeugnissen ihren gewohnt vertrauten harmonisch runden Wohlgeschmack. Die Beliebtheit und das hohe Ansehen, das Korn allen

schnellelebigen 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 Trinkwasser 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 Trinkwasser 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 Anhang 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 herrührende 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 Österreichs<sup>172</sup> zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Art. 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.

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 verdienstvollerweise genießt, ist schließlich auch der Eintrag im Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage Kapitel B 23 Spirituosen, in Abschnitt 7.5 „Geografische Angaben von überregionaler Bedeutung“ zu nennen.

### **7.5.7 Antragsteller**

Österreich

---

<sup>172</sup> Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21



### 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 Anhang 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 Bestandteile	mindestens 125 g/hl r. A.
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, Mühldorf, 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. 1234/2007<sup>173</sup> – Art. 118 lit. c<sup>174</sup> für eine Ursprungsbezeichnung gem. Art. 118 lit. b<sup>175</sup> – 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 (Gewürztraminer, 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 Jahren.

---

<sup>173</sup> 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.

<sup>174</sup> entsprechend Art. 94 Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

<sup>175</sup> entsprechend Art. 94 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

### 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 Österreichs<sup>176</sup> zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Art. 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 bekanntes, 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 Urgesteinshänge vielfach Lössauflagen bildeten. Diese geologischen Geländebeziehungen 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 jahrhundertelangen 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.

---

<sup>176</sup> Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21

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. 1898/2006<sup>177</sup> kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013<sup>178</sup> 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 Anhang 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.
Ethylcarbammat	nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis
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)

<sup>177</sup> Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

<sup>178</sup> 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.

– *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 Marillenbaumschulen 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 Destillieren im abgegrenzten geografischen Gebiet der Region „Wachau-Mautern-Krems“ erzeugt.

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

#### **7.7.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Wachauer Marillenbrand darf ausschließlich aus vollreifen, der Spezifikation<sup>179</sup> „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 Trinkwasser stammt – sofern geeignet – aus der Region und weist eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH auf, andernfalls kann entionisiertes Trinkwasser zum Einsatz kommen.

---

<sup>179</sup> 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

### **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 Österreichs<sup>180</sup> 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 Nachttemperaturen –, 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. 1898/2006<sup>181</sup> kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013<sup>182</sup> der Kommission verwendet werden.

---

<sup>180</sup> Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21

<sup>181</sup> Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

<sup>182</sup> 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.

## 7.8 Wachauer Marillenlikör (PGI-AT-02037)

### 7.8.1 Eingetragene Angabe

Wachauer Marillenlikör

### 7.8.2 Kategorie der Spirituose

Likör, Kategorie 32 des Anhang 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 äquivalenter Fruchtanteil zum Einsatz.

– *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Marillenlikör ist klar, mitunter naturtrüb und weist eine typische rötlichgelbe bis goldorange Farbe ohne deutlich merkbare 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 Marillenbaumschulen 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, Mühlendorf, 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 Sinne von Abschnitt 5.1.1 dieses Kapitels aus frischen Früchten oder Fruchtmark hergestellt wird.

Für den Fruchtsaftlikör kommen Fruchtsaft oder Fruchtsaft aus Konzentrat – gegebenenfalls auch gemischt mit Fruchtmark – entsprechend den Begriffsbestimmungen nach österreichischer Fruchtsaftverordnung<sup>183</sup> zum Einsatz. Im Bedarfsfall kann eine für Fruchtsaft nach Fruchtsaftverordnung zulässige Behandlung wie Enzymbehandlung, Klärung, Filtration, zur Anwendung kommen.

Die Frucht Komponente besteht ausschließlich aus Früchten, die der jeweils gültigen Spezifikation<sup>184</sup> 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. 1333/2008<sup>185</sup> 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 Österreichs<sup>186</sup> zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Art. 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang

---

<sup>183</sup> Verordnung über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung), BGBl. II Nr. 83/2004 idgF.

<sup>184</sup> <http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>

<sup>185</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

<sup>186</sup> Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21



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 „Wachauer 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 unmittelbare 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 Anhang 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 (ausgedrückt als Invertzucker)	„halbsüß“	mindestens 115 g/l
	„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 Gemeindegemeinschaft Ende 2014 eine Fläche von 414 km<sup>2</sup> 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 Trinkwasser 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/EG<sup>187</sup> 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 Webseite<sup>188</sup> 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.

- *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

---

<sup>187</sup> Richtlinie 94/36/EG über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen - aufgehoben durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

<sup>188</sup> <http://www.basilika-mariazell.at/site/de/info/article/35.html>

### 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.

## 7.10 Pregler / Osttiroler Pregler (PGI AT-02512)

### 7.10.1 Eingetragene Angabe

Pregler / Osttiroler Pregler

### 7.10.2 Kategorie der Spirituose

Obstbrand, Kategorie 9 des Anhang II der Verordnung (EU) 2019/787

### 7.10.3 Beschreibung der Spirituose

– *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt	mindestens 40 % vol.
Zucker (nur zur Abrundung)	höchstens 4 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis
Ethylcarbamate	nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis - für unter Mitverwendung von Zwetschken hergestellten Pregler / Osttiroler Pregler
Flüchtige Bestandteile	mindestens 280 g/hl r.A.
Ethylacetat	höchstens 350 g/hl r.A.

– *Organoleptische Eigenschaften*

Pregler / Osttiroler Pregler ist klar, farblos, mit dem charakteristisch duftig-blumigen Geruch und dem vollfruchtigen Geschmack reifer Osttiroler Äpfel und Birnen. Beide Obstarten sind gut erkennbar, Birne jedoch keinesfalls dominant.

Im Fall der Mitverwendung von Zwetschken weist Pregler / Osttiroler Pregler den typisch ausgewogen duftigen Geruch und vollfruchtigen Geschmack von Kernobst sowie charakteristische, gut eingebundene Noten von Zwetschken mit einem nur dezenten, niemals dominantem Steinton auf.

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

Pregler / Osttiroler Pregler weist mit einem Alkoholgehalt von mindestens 40 % vol gegenüber herkömmlichem Obstbrand einen höheren Mindestalkoholgehalt und einen streng limitierten, sehr niedrigen Gehalt an nur zur Geschmacksabrundung verwendetem Zucker von maximal 4 Gramm pro Liter auf.

Ausschließlich aus Äpfeln und Birnen hergestellter Pregler / Osttiroler Pregler, weist in der Nase den frisch fruchtigen Duft der Apfelschalen und feine Noten der Kerne bzw. des Kernhauses auf. Dezente fruchtig-saftige Apfelmusaromen mit gut eingebundenen bananig fruchtigen Birnennoten sowie leichte Dörrbirne, Birnensaft, Birnenmus runden die Aromatik in der Nase ab. Bei Mitverwendung von Zwetschken, fügt sich zudem ein leicht nussig mandeliger Duft perfekt in den Hintergrund ein.

Am Gaumen präsentiert sich ein Pregler / Osttiroler Pregler typisch mild, rund, harmonisch mit langem Abgang. Dichte und Komplexität sind das Ergebnis des Sortenspektrums der verwendeten Obstarten. Die Aromen des Apfels mit fruchtiger Frische und feinen Schalennoten werden von süßen Aromen reifer Birne mit bananigen Anklängen von den Estern der Früchte unterstützt. Im besonderen Fall der Mitverwendung von Zwetschken sind darüber hinaus schokoladig-zimtige Noten im Abgang wahrzunehmen und runden den Abgang fein-herb ab.

Pregler / Osttiroler Pregler wird nie im Holzfass gereift, auch Holzchips oder Holzeinbauten in Lagertanks kommen nicht zum Einsatz.

#### **7.10.4 Geografisches Gebiet**

Pregler / Osttiroler Pregler wird ausschließlich in Destillerien im abgegrenzten geografischen Gebiet „Osttirol“, das dem politischen Bezirk Lienz entspricht, hergestellt.

Der politische Bezirk Lienz umfasst die Gemeinden Abfaltersbach, Ainet, Amlach, Anras, Assling, Außervillgraten, Dölsach, Gaimberg, Heinfels, Hopfgarten in Deferegggen, Innervillgraten, Iselsberg-Stronach, Kals am Großglockner, Kartitsch, Lavant, Leisach, Lienz, Matrei i.O., Nikolsdorf, Nußdorf-Debant, Oberlienz, Obertilliach, Prägraten am Großvenediger, Schlaiten, Silian, St. Jakob in Deferegggen, St. Johann im Walde, St. Veit in Deferegggen, Strassen, Thurn, Tristach, Untertilliach und Virgen.

#### **7.10.5 Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Pregler / Osttiroler Pregler wird ausschließlich aus im Bezirk Lienz angebaute, frisch geerntetem Obst, in der Regel aus Äpfeln und Birnen, durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt. Zur Erzielung des vielschichtigen Aromas werden verschiedene Sorten der Obstarten Apfel und Birne verwendet, wobei der Apfelanteil immer überwiegt und der Birnenanteil nicht unter 25 % liegt.

Kann im Einzelfall ein Hersteller die traditionelle Mitverwendung von Zwetschken im Unternehmen kontinuierlich, über mindestens 20 Jahre hinweg nachweisen, dürfen - unter Einhaltung spezieller Etikettierungsregeln - neben Äpfeln und Birnen im entsprechenden Verhältnis, auch Zwetschken, geerntet ebenfalls im geografischen Gebiet, bis zu einem Anteil von 25 % gerechnet auf Alkohol mitverwendet werden.

Nur vollreife, gesunde und saubere Früchte kommen zum Einsatz.

Der erste Arbeitsschritt zur Gewinnung von Pregler / Osttiroler Pregler besteht darin, dass die Früchte zerkleinert bzw. zermust werden und die zerkleinerten bzw. zermusteten Früchte (Maische) in einen Tank oder in ein Fass überführt werden (sog. „Einschlagen“). Zwetschken werden dabei für gewöhnlich entsteint.

Im zweiten Arbeitsschritt erfolgt die Gärung der Maische, in dem in der Regel Reinzuchthefen zugegeben werden. Gentechnisch veränderte Hefen werden nicht verwendet.

Bei der Gärung, die unter Kontrolle von Gärtemperatur und Gärführung erfolgt, wird der im Obst vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Die Gärung dauert in der Regel durchschnittlich zwischen zwei und sechs Wochen. Nach beendeter Gärung wird die vergorene Maische, die zwischen vier und acht Volumenprozent Alkohol enthält, bis zur Vollendung der erwünschten fruchttypischen charakteristischen Aromatik gelagert. Enthält die Maische abgelagerte Steine aus der Mitverwendung von Zwetschken, werden diese im Anschluss nicht in die Destillationsanlage übergeführt.

Als dritter Arbeitsschritt erfolgt die Destillation der vergorenen Maische in einfachen Brenngeräten oder in Brenngeräten mit Verstärker. Kontinuierliche Destillation ist mit der traditionellen Herstellung unvereinbar und wird nicht eingesetzt. Je nach Brennapparatur (Brennblase mit oder ohne Verstärkerböden) wird die Maische ein- oder zweimal zu weniger als 86 % vol. destilliert. Zunehmend mehr werden heute kupferne Brennblasen mit Verstärkerböden eingesetzt, so dass die Maische nur noch einmal destilliert wird, was nicht nur energiesparend ist, sondern auch die Aromen des Obstes besser erhält.

Zum Erzielen einer ausgewogenen, harmonischen Beschaffenheit folgt im Anschluss an die Destillation als vierter Arbeitsschritt eine Lagerung für zumindest vier Wochen in geeigneten, neutralen Behältnissen (z. B. Glasbehälter, Edelstahltank etc.). Eine Reifung in Holzfässern wie Eichen- oder Maulbeerholz erfolgt nicht, auch Holzchips oder Holzeinbauten in Lagertanks werden nicht verwendet.

Nach der Lagerung schließt sich als fünfter und letzter Arbeitsschritt die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:

- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Destillate, die die o. g. Voraussetzung erfüllen,
- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Destillate/s auf Trinkstärke mit reinem Trinkwasser,
- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter und
- das Etikettieren und Verpacken.

Pregler / Osttiroler Pregler werden keine Lebensmittelzusatzstoffe zugegeben.

Eine Abrundung des Geschmacks mit süßenden Erzeugnissen ist nur im Ausmaß bis zu höchstens 4 Gramm Zucker, ausgedrückt als Invertzucker je Liter Fertigerzeugnis gestattet.

Herabsetzen der hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke mit Trinkwasser, Abfüllen in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, Etikettieren und Verpacken können auch außerhalb des geografischen Gebietes erfolgen.

#### **7.10.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

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

Als Rohstoff für Pregler / Osttiroler Pregler dient seitjeher handverlesenes Obst aus dem geografischen Gebiet. Die Äpfel und Birnen aus Erwerbsobstanlagen sowie der Streuobstwiesen und Solitäräume bei den landwirtschaftlichen Betrieben waren und sind die Rohstoffgrundlage der bäuerlichen Brennereien. Bereits in der Zeit von Kaiserin Maria Theresia wurde in den rechtlichen Bestimmungen zur Festsetzung der Alkoholsteuer eine Trennung zwischen Kernobst und Steinobst vorgenommen. Da diese beiden Rohstoffe unterschiedlich hohe Alkoholausbeutesätze haben und auch unterschiedlich hoch besteuert waren (und sind), ist auch der Handelswert von Kern- und Steinobstbränden unterschiedlich hoch. Immer schon war ein Steinobstbrand höherwertiger und teurer als ein Kernobstbrand. Um in den höheren Ausbeutesatz zu fallen reichte es, wenn auch nur ein Steinobstkern bei Kontrollen in der Maische entdeckt wurde. Diese rechtlichen Grundlagen sind auch der Grund, warum es sich beim traditionellen Pregler / Osttiroler Pregler von bäuerlichen Betrieben immer schon um einen Obstbrand rein aus Kernobst hergestellt, handelt. Es gab aber auch vereinzelt eine Tradition unter gewerblichen Brennern, die im Sinne der individuellen Besonderheit ihrer Erzeugnisse, neben Äpfeln und

Birnen nachgewiesenermaßen auch einen gewissen Anteil an Zwetschken mitverwendeten, ohne dabei jedoch vom typischen Charakter der regionalen Spezialität allzu weit abzuweichen.

Die Geschichte des Obstbaus in Osttirol, lässt sich weit zurückverfolgen. So werden etwa bereits im Jahr 1558 die besonderen Obstqualitäten aus Lienz in dem patriotischen Gedicht „Der fürstlichen Grafschaft Tyrol Lanntsreim“ herausgestrichen, u.a. „*Lüentzer Pirn ... kan vast guet sein*“ (Vers 648-651 - Lienzener Birn(e), kann was Gutes sein). Verfasser ist ein Herr Rösch von Geroldshausen - ein gebürtiger Lienzener, der als lateinischer Schulmeister, später als Sekretär und Archivar in der landesfürstlichen Kanzlei tätig war. Auch in Tiroler Familiennamen hat der Obstbau seinen Niederschlag gefunden. So ist der in Osttirol noch heute vorhandene Familienname Abfalterer bereits 1288 erwähnt und leitet sich aus dem Althochdeutschen Apholtra für Apfelbaum ab. Auch der vom romanischen Wort Malu (Apfel) abgeleitete Sippenname Maleier oder Maloyer ist in der Gegend um Lienz gebräuchlich.

Der Stellenwert, den der Obstbau im Bezirk einnimmt und der wesentlich auf die besondere Lage und die klimatischen Bedingungen zurückgeht, lässt sich auch an der Existenz von Obstvereinigungen ablesen. Bereits 1925 gab es in Osttirol 24 Obstbauvereine, was einem Fünftel aller damaligen, in Tirol aktiven Obstbauvereine entsprach, und 1945, nach dem 2. Weltkrieg, wurde in Lienz mit ERP-Mitteln die zweitgrößte Obstverwertungsgenossenschaft Tirols mit einer Kapazität von 770 Tonnen errichtet, die von Beginn an voll ausgelastet war.

Historisch belegt (aufgrund einer Baumzählung für ein Förderungsprogramm, 1947, OLR. Dr. Ing. Erich Zecha, Innsbruck) stehen rund 10 % aller in Tirol vorhandenen Ertragsobstbäume in Osttirol, wovon rund die Hälfte Apfelbäume und nur rund ein Fünftel Birnbäume sind. Zwetschkenbäume kommen dagegen nur auf einen Anteil von ca. 10 %. Das geschichtlich gewachsene Obstartenverhältnis manifestiert sich im Pregler / Osttiroler Pregler - mit einem Apfel zu Birne - Verhältnis von in der Regel etwa 70 zu 30 - bis heute.

Obstbau findet im Bezirk Lienz bis zu einer Höhenlage von 900 m in der „Feuchtkühlen Zone“ und darüber in der „Feuchtrauben Zone“ statt. Aufgrund der Topographie des Lienzener Talkessels wird das Klima zudem besonders von Alpen-Föhn beeinflusst. Föhn in den Alpen ist, im Unterschied zu anderen Föhn-ähnlichen Windsystemen, durch die hohen Gebirgszüge der Alpen im Süden besonders ausgeprägt. Die Höhenunterschiede zwischen Gipfel und Tallagen liegen nicht selten bei 2000 m und mehr. Der Alpen-Föhn im Lienzener Talkessel drückt mit warmer Luft weit in die umliegenden Seitentäler hinein und erzeugt ein einzigartiges Kleinklimagebiet am nördlichen Rand der Dolomiten. Die Föhn-bedingten hohen Temperaturen bei geringer Luftfeuchtigkeit, im Verein mit klarer Luft und trockenem Wind, bieten dem Obst im Wechsel mit Föhn freien Wetterperioden einzigartige Bedingungen, um Aroma und Geschmack in besonderer Intensität und Typizität auszubilden.

Typisch für das Gebiet ist u.a., dass sich eine eigene Apfelsorte, „Maschanzker“ oder „Osttiroler Maschanzker“, nicht zu verwechseln mit dem „Steirischen Maschanzker“, etablieren konnte. Der „Osttiroler Maschanzker“ ist die neue Sorte „Steinpepping“, die auch in die wissenschaftliche Arbeit „Apfel- und Birnensorten im Lienzener Becken - Eine ethnobotanische und pomologische Bestandsaufnahme“, Eingang findet (Bernhard Nußbaumer, Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur, Wien 2003).

Die speziellen Klimabedingungen in Verbindung mit der Bodenbeschaffenheit, die von Schwemmland mit hohem Kalkanteil, glazialen Moränenmaterial bis hin zu Braunerden reicht, haben den Obstbau im Bezirk Lienz immer schon zu etwas Besonderem gemacht und insbesondere beim Kernobst eine geradezu „typische Qualität“ hervorgebracht. Obstbau war - und ist - fester Bestandteil der Osttiroler Landwirtschaft, Streuobstbestände um Hofstellen und an Wegrändern geben bis heute ein deutlich sichtbares Zeichen davon. Wenig überraschend auch, dass der Obstbau, entsprechend seines Stellenwertes in den lokalen landwirtschaftlichen Betriebsstrukturen, essentieller Teil der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz ist.

Die exklusive Besonderheit der Bezeichnung „Pregler“ leitet sich von dem bis heute nur lokal in dem in seiner geographischen Abgrenzung sehr homogenen Gebiet des heutigen politischen Bezirks Lienz gebräuchlichen Dialektwort „pregeln“ ab.

Das Wort „pregeln“, „prägen“, „brägen“ bedeutet braten, sieden, schmoren; und war ein gebräuchlicher Ausdruck für das „Schnaps sieden“.

Bis heute ist das Wort „pregeln“ ein gebräuchlicher Ausdruck in Osttirol und bezeichnet das „Schnapsbrennen“ ganz allgemein. In früheren Zeiten wurden Brände aus Äpfeln und Birnen aus bäuerlicher Erzeugung generell als „Pregler“ bezeichnet.

Im Jahre 1991 schlossen sich 20 „Schnapsbrenner“ aus dem gesamten Bezirk Lienz zu einer Gemeinschaft, dem Verein der Osttiroler Preglerbauern mit Sitz in Dölsach zusammen, um die Qualität des „Preglers“ zu erhalten, zu steigern und dessen Tradition auch in der Zukunft hoch zu halten.

Nach einem ersten Eintrag ins Österreichische Lebensmittelbuch bereits 1998, ist „Pregler“ auf Basis der Traditionen mit 24.07.2012 per Erlass BMG-75210/0006-II/B/13/2012 in das Österreichische Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 23 als geschützte geografische Angabe von überregionaler Bedeutung aufgenommen worden. Seitdem genießt Pregler / Osttiroler Pregler auf nationaler Ebene besonderen Schutz.

Aufgrund der Lage des politischen Bezirks Lienz mit seiner besonderen Attraktivität für den Tourismus und den damit verbundenen Handelsbeziehungen, ist Pregler / Osttiroler Pregler mittlerweile ein Erzeugnis, das weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt und angesehen ist und das nicht allein sprachlich, eng mit der Region und seinen Brennern in Verbindung gebracht wird.

Von seiner Beliebtheit und vom hohen Ansehen das der Pregler / Osttiroler Pregler heute genießt, zeugen immer wieder auch Auszeichnungen bei Prämierungsveranstaltungen, z. B. „Silber“ bei der Destillata 1998, „Gold“ bei der International Wine & Spirit Competition (Cranleigh, UK) 2016, mehrfache Auszeichnungen für „Pregler“ von verschiedenen bäuerlichen Brennern bei der Tiroler Landesschnapsprämierung 2018 oder „Gold“ bei der 6. Annual Berlin International Spirits Competition 2019. Im Übrigen belegen diverse Berichte und Erwähnungen in Tageszeitungen (Tiroler Tageszeitung, Kleine Zeitung), Bezirkszeitungen (Osttiroler Bote, Bezirksblätter Osttirol) oder der Wochenzeitung „Die Zeit“ (Zeitmagazin Nr. 49 vom 1. Dezember 1995), aber auch im Fachmagazin „Besseres Obst“, wie stark das Ansehen dieses speziellen Obstbrandes mit seiner Bezeichnung Pregler / Osttiroler Pregler verknüpft ist.

Wie sehr „Pregler“ zur Osttiroler Kultur gehört und ein Stück Regionalität bildet, geht etwa auch aus einer Einladung zur Veranstaltung „Pregler G'schichten“ hervor, die 1998 von der Kulturinitiative Apfelbaum gemeinsam mit Osttiroler Preglerbauern präsentiert wurden.



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

Als Ergebnis des regionalen Klimas im geographisch abgegrenzten Talkessel des Bezirkes Lienz mit den speziell zur Reifezeit der Äpfel und Birnen großen Unterschieden zwischen den Tag- und Nachttemperaturen, des Einflusses des Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition, trägt das ausschließlich aus der Region stammende Kernobst (Apfel und Birne) mit seiner typischen Qualität maßgeblich zu den besonderen Merkmalen des Brandes bei und verleiht den Erzeugnissen ihre heutige, spezifisch von den eingesetzten Früchten geprägte, überaus reiche Aromacharakteristik von überzeugender Dichte und Komplexität als Folge des Sortenspektrums der verwendeten Obstarten - siehe auch „Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)“.

### **7.10.7 Antragssteller**

Österreich

### **7.10.8 Ergänzung der geografischen Angabe**

keine

### **7.10.9 Besondere Etikettierungsregeln**

Zur vollständigen Information des Verbrauchers wird die Mitverwendung von Zwetschgen im Hauptsichtfeld (Frontetikett) entweder durch bildliche Darstellung oder durch eine wörtliche Angabe deutlich kenntlich gemacht.

Die Angabe der Brennerei oder des Erzeugers, die das Erzeugnis hergestellt haben ist obligatorisch.

Das gemäß Artikel 12 Absatz 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingeführte Logo der Union kann verwendet werden.

## 8 GESCHÜTZTE ANGABEN VON REGIONALER BEDEUTUNG

	Geschützte Angabe	Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
8.1	Alpachtaler	Scheuerbirnenbrand	Scheuerbirne ( <i>Pyrus communis</i> )	Gemeinden: Alpbach, Reith i. A., Brixlegg	Alkoholgehalt: mind. 39 – max. 49 % vol „Edelbrand“ (siehe Abs. 2.1.2)	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 Burgenland kommt bzw. in diesem Bundesland 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 Burgenland kommt bzw. in diesem Bundesland 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 Burgenland kommt bzw. in diesem Bundesland durchgeführt wird.
8.5	Fraxner oder Fraxner Kriasiwasser	Kirsch	Kirschen ( <i>Prunus avium</i> )	Gemeinde Fraxern	Alkoholgehalt: mind. 40 – max. 45 % vol „Edelbrand“ (siehe Abs. 2.1.2)	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus der genannten Gemeinde kommt bzw. durchgeführt wird.
8.6	Husbirer  07.06.2019: Teil des Antrags auf Eintragung der geografischen Angabe <i>Bodensee Birnenbrand</i> (mit oder Angabe der Sorte(n));	Birnenbrand	Hausbirne ( <i>Pyrus communis</i> )	Bundesland Vorarlberg	Alkoholgehalt: mind. 40 % vol „Österr. Qualitätsobstbrand“;  <i>kein</i> Zusatz süßender Erzeugnisse, <i>kein</i> Zusatz von Farbstoffen, sonstigen	Die gebräuchliche Sortenbezeichnung „Husbirer“ ist Destillaten vorbehalten, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. durchgeführt wird.

	Geschützte Angabe	Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
	PGI-DE+AT+CH-026756 (Übermittlung der Technischen Unterlage und des einzigen Dokuments via e-Ambrosia an EK; federführend DE)				Lebensmittelzusatzstoffen, anderen Stoffen/Bonifikateuren	
8.7	Kirschenlikör mit Inländerrum	Likör	„Inländerrum“, Kirschsafte	Alle Regionen Österreichs	Alkoholgehalt: mind. 22,5 % vol Anteil an Kirschenfruchtsaft mind. 10 l/100l 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	Halmrübenbrand	Halmrübe (Stoppelrübe) ( <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i> )	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 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.	Herkunft der Walnüsse und Herstellung ausschließlich aus bzw. in der genannten Gemeinde.

	Geschützte Angabe	Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
					Extraktion der grünen Nüsse nur in Alkohol bis + 30 °C; Alkoholgehalt mind. 20 % vol mind. 50 % des Alkohols aus Kernobstdestillaten Keine Verwendung von Aromastoffen	
8.12	Pielachtaler	Dirndlbrand	Kornelkirsche ( <i>Cornus mas</i> L.)	Gemeinden: Hofstetten/Grünau, Rabenstein, Kirchberg/Pielach, Loich, Schwarzenbach und Frankenfels	Alkoholgehalt: mind. 39 – max. 45 % vol „Edelbrand“ (siehe Abs. 2.1.2)	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus den genannten Gemeinden kommt bzw. durchgeführt wird.
8.13	Seitenstettner	Dorschbirnenbrand	Dorschbirne ( <i>Pyrus communis</i> )	Bezirke: Amstetten, Waidhofen, Steyr, Enns, Scheibbs, Perg, Melk und Linz Land	Alkoholgehalt: mind. 38 – max. 50 % vol „Edelbrand“ (siehe Abs. 2.1.2)	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus den genannten Bezirken kommt bzw. durchgeführt wird.
8.14	Steirischer	Hirschbirnenbrand	Hirschbirne ( <i>Pyrus communis</i> )	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt: mind. 38 % vol „Edelbrand“ (siehe Abs. 2.1.2)	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus der Steiermark kommt bzw. in diesem Bundesland durchgeführt wird.
8.15	Steirischer Kronprinz Rudolf	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Kronprinz Rudolf	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt mind. 42 % vol „Österr. Qualitätsobstbrand“ ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammt bzw. in diesem durchgeführt wird.
8.16	Steirisches Kriacherl	Pflaumenbrand	Pflaumen der Type „Blaue Kriacherl“	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt mind. 42 % vol „Österr. Qualitätsobstbrand“, ohne Zuckerzusatz, möglichst mit Jahrgangsangabe	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland stammt bzw. in diesem durchgeführt wird.
8.17	Steirischer Maschanzker	Apfelbrand	Äpfel der Sorte Maschanzker	Bundesland Steiermark	Alkoholgehalt mind. 42 % vol „Österr. Qualitätsobstbrand“ ohne Zuckerzusatz,	Destillate, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten

	Geschützte Angabe	Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	Rohstoff	Geschütztes Gebiet	Qualitätskriterien	Bemerkungen
					möglichst mit Jahrgangsangabe	Bundesland stammt bzw. in diesem durchgeführt wird.
8.18	Subirer  07.06.2019: Teil des Antrags auf Eintragung der geografischen Angabe <i>Bodensee Birnenbrand</i> (mit oder Angabe der Sorte(n)); PGI-DE+AT+CH-026756 (Übermittlung der Technischen Unterlage und des einzigen Dokuments via e-Ambrosia an EK; federführend DE)	Birnenbrand	Subine/Saubirne/ Subira, syn. Haberbirne	Bundesland Vorarlberg	Alkoholgehalt: mind. 40 % vol „Österr. Qualitätssobstbrand“, <i>kein</i> Zusatz süßender Erzeugnisse, <i>kein</i> Zusatz von Farbstoffen, sonstigen Lebensmittelzusatzstoffen, anderen Stoffen/Bonifikateure	Die gebräuchliche Sortenbezeichnung „Subirer“ ist Destillaten vorbehalten, bei denen der Rohstoff, die Destillation und Fertigmachung* ausschließlich aus dem genannten Bundesland kommt bzw. in diesem durchgeführt wird.
8.19	Wildschönauer Krautinger	Halmrübenbrand	Halmrübe (Stoppelrübe) ( <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i> )	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. in dieser durchgeführt wird.
8.20	Zillertaler	Scheuerbirnenbrand	Scheuerbirne ( <i>Pyrus communis</i> )	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 „Edelbrand“ (siehe Abs. 2.1.2)	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, wobei die Herabsetzung des/der hochprozentigen Destillate/s auf Trinkstärke mit Trinkwasser, die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter sowie das Etikettieren und Verpacken grundsätzlich auch außerhalb des genannten Gebietes erfolgen kann.

## **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, entsprechend Anhang I Nummer 1, lit. a der Verordnung (EU) 2019/787 hergestelltem Rum.

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

#### **A 1.3**

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

#### **A 1.4**

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