



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR GESUNDHEIT

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 23 / Spirituosen

Veröffentlicht mit Erlass:

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

#### **2.3.1.4**

Obstbrände werden nicht gefärbt.

### **2.3.2 Allgemeine Bezeichnung**

#### **2.3.2.1**

Obstbrände werden unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht oder des verwendeten Gemüses als Brand oder Wasser bezeichnet. Bezeichnungen wie "echt", "edel" oder gleichsinnig sind handelsüblich.

#### **2.3.2.2**

Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst- und/oder Beeren- und/oder Gemüsearten gemeinsam destilliert, so wird das Erzeugnis als "Obstbrand" oder "Obstler", „Beerenbrand“ oder „Gemüsebrand“ bezeichnet. Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

#### **2.3.2.3**

Bei der Herstellung aus folgenden Früchten kann der Name der Frucht an die Stelle der Bezeichnung „-brand“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht treten:

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

#### **2.3.2.4**

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

#### **2.3.2.5**

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

### **2.3.3. Österreichischer Qualitätsbrand**

#### **2.3.3.1 Allgemeine Beschreibung**

##### **2.3.3.1.1**

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

### 2.3.3.2 Österreichischer Qualitätszwetschkenbrand

#### Chemisch-analytische Anforderungen

a) Alkoholgehalt	mindestens 38,0 %vol.
b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 mg/100 ml r.A.
c) Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	125 bis 700 mg/100 ml r.A. <sup>7)</sup>
d) Ethylacetat	höchstens 630 mg/100 ml r.A. <sup>7)</sup>
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 30 mg/100 ml r.A.
g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4	400 <sup>8)</sup> 1200 mg/100 ml r.A. <sup>4)</sup>
h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 100 mg/100 ml r.A.
i) Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	150 bis 1500 <sup>9)</sup> mg/100 ml r.A.
j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k) Asche	höchstens 0,20 g/l <sup>10)</sup> (auf Ware berechnet)
l) Furfurolreaktion	deutlich positiv
m) Extrakt (grav.)	5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker pro Liter (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte Fruchtextrakte):	nicht nachweisbar
o) Benzaldehyd	höchstens 6,5 mg/100 ml r.A.
p) Gesamt-Blausäure	höchstens 7 mg/100 ml r.A.

<sup>4)</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die Verordnung (EG) 110/2008 idgF. zu beanstanden.

<sup>6)</sup> Der Extraktgehalt kann den angegebenen Höchstwert bis zu 7,0 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>7)</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.

(nC3 = 1-Propanol)

(iC4 = 2-Methyl-1-propanol)

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

<sup>8)</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>9)</sup> Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamttester und höhere Alkohole (iC4 + iC5) um mehr als 50 % (relativ) über den angegebenen Mindestwerten liegen.

<sup>10)</sup> Der Aschegehalt kann den angegebenen Höchstwert bis 0,50 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

### 2.3.3.3. Österreichischer Qualitätskirschbrand

#### Chemisch-analytische Anforderungen

a) Alkoholgehalt	mindestens 38,0 %vol.
b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 mg/100 ml r.A.
c) Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	100 - 700 <sup>7)</sup> mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 560 mg/100 ml r.A. <sup>7)</sup>
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 20 <sup>11)</sup>
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 20 mg/100 ml r.A.
g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)	400 <sup>8)</sup> bis 1000 mg/100 ml r.A.
h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 85 mg/100 ml r.A.
i) 1-Propanol	höchstens 3000 mg/100 ml r.A. <sup>5)</sup>
j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 6,0
k) Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>
l) Furfurolreaktion	deutlich positiv
m) Extrakt (grav.)	höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte);	nicht nachweisbar
o) Benzaldehyd	höchstens 6,5 mg/100 ml r.A.
p) Gesamt-Blausäure	höchstens 7 mg/100 ml r.A.

<sup>5)</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>6)</sup> Der Extraktgehalt kann den angegebenen Höchstwert bis zu 7,0 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>7)</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.

(nC3 = 1-Propanol)

(iC4 = 2-Methyl-1-propanol)

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

<sup>8)</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>10)</sup> Der Aschegehalt kann den angegebenen Höchstwert bis 0,50 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

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

### 2.3.3.4 Österreichischer Qualitätsmarillenbrand

#### Chemisch-analytische Anforderungen

a) Alkoholgehalt	mindestens 38,0 %vol.
b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)	höchstens 350 mg/100 ml r.A.
c) Flüchtige Ester ("Gesamttester"), als Ethylacetat berechnet	125 bis 700 <sup>7)</sup> mg/100 ml r.A.
d) Ethylacetat	höchstens 630 mg/100 ml r.A. <sup>7)</sup>
e) (Gesamttester minus Ethylacetat/Gesamttester) x 100	mindestens 10
f) Gesamttester minus Ethylacetat	mindestens 30 mg/100 ml r.A.
g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)	400 <sup>8)</sup> bis 1200 mg/100 ml r.A.
h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)	mindestens 100 mg/100 ml r.A.
i) Fuselalkohole (nC3 + iC4 + iC5)	150 bis 1500 <sup>9)</sup> mg/100 ml r.A.
j) Gesamttester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)	höchstens 5,0
k) Asche	höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>
l) Furfurolreaktion	deutlich positiv
m) Extrakt (grav.)	höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup>
n) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte):	nicht nachweisbar
o) Benzaldehyd	höchstens 6,5 mg/100 ml r.A.
p) Gesamt-Blausäure	höchstens 7 mg/100 ml r.A.

<sup>6)</sup> Der Extraktgehalt kann den angegebenen Höchstwert bis zu 7,0 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>7)</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.

(nC3 = 1-Propanol)

(iC4 = 2-Methyl-1-propanol)

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

<sup>8)</sup> Der Mindestwert kann bei Erhitzung der Maische vor der Vergärung unterschritten werden.

<sup>9)</sup> Der Gehalt an Fuselalkoholen kann den Höchstwert überschreiten, wenn die Gehalte für Gesamttester und höhere Alkohole (iC4 + iC5) um mehr als 50 % (relativ) über den angegebenen Mindestwerten liegen.

<sup>10)</sup> Der Aschegehalt kann den angegebenen Höchstwert bis 0,50 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

### 2.3.3.5 Sonstiger Österreichischer Qualitäts-(Steinobst)Band

Sonstiger "österreichischer Qualitätssteinobstbrand" aus z. B. Mirabellen, Pfirsichen, Dirndl entspricht sinngemäß den vorgenannten Produkten (Abs. 2.3.3.2 bis 2.3.3.4).

### 2.3.3.6. Österreichischer Qualitäts-(Kernobst)Brand

#### 2.3.3.6.1

Chemisch-analytische Anforderungen

- |   |   |
|---|---|
| a) Alkoholgehalt  | mindestens 38,0 %vol.   |
| b) Titrierbare Säure (als Essigsäure berechnet)   | höchstens 350 mg/100 ml r.A.  |
| c) Flüchtige Ester ("Gesamtester"), als Ethylacetat berechnet                           | 100 <sup>12)</sup> bis 700 mg/100 ml r.A.   |
| d) Ethylacetat  | höchstens 630 mg/100 ml r.A.  |
| e) (Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100                                    | mindestens 10   |
| f) Gesamtester minus Ethylacetat  | mindestens 20 mg/100 ml r.A.  |
| g) Methanol (siehe auch Abs. 2.3.1.1.4)   | 400 <sup>13)</sup> bis 1000 mg/100 ml r.A. <sup>4)</sup>                          |
| h) Höhere Alkohole (iC4 + iC5)  | mindestens 200 mg/100 ml r.A. <sup>14)</sup>                                      |
| i) Gesamtester/höhere Alkohole (iC4 + iC5)  | höchstens 5,0   |
| j) Asche  | höchstens 0,20 g/l (auf Ware berechnet) <sup>10)</sup>                            |
| k) Extrakt (grav.)  | höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker/l (auf Ware berechnet) <sup>6)</sup> |
| l) Zusätze von Abrundungsmitteln (z. B. Sorbit, Glycerin, Fruchtsäfte, Fruchtextrikte): | nicht nachweisbar   |

#### 2.3.3.6.2

Methanolgehalt:<sup>4)</sup> Äpfel, Birnen, 1200 mg/100 ml r.A.

<sup>4)</sup> Die alleinige Überschreitung des Methanolhöchstgehaltes begründet keine Verfälschung und ist, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, als Verstoß gegen die Verordnung (EG) 110/2008 idgF. zu beanstanden.

<sup>6)</sup> Der Extraktgehalt kann den angegebenen Höchstwert bis zu 7,0 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>10)</sup> Der Aschegehalt kann den angegebenen Höchstwert bis 0,50 g/l (auf Ware berechnet) überschreiten, wenn dies durch eine Lagerung des Produktes in Behältnissen aus Holz erklärbar ist.

<sup>12)</sup> Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der Wert "(Gesamtester minus Ethylacetat/Gesamtester) x 100" über 30 liegt.

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

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