

Änderungen EU-Spirituosen-Verordnung et al. – Entwurf

Stand: 11.5.2021

Manche offenen Fragen sind noch in Abklärung

Liköre

- Bezeichnung „-likör“ ergänzt durch den Namen des Aromas oder Lebensmittels ist nur noch erlaubt bei Verwendung natürlicher Geschmacksgeber (Lebensmittel, Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe), zB „Apfellikör“. Bei künstlichem Aroma: „Likör“
- Eierlikör darf auch aus anderen Eiern hergestellt werden, zB Wachteleiern. Dies muss dann aber am Etikett angegeben werden.
- Eierlikör darf nun auch Milcherzeugnisse wie Sahne enthalten. Dies muss allerdings als Allergen auf dem Etikett vermerkt sein, zB „Enthält Sahne“
- Wird die Bezeichnung der zur Aromatisierung/Geschmackgebung verwendeten Zutat irgendwie hervorgehoben, insbesondere, weil zB der Name der Zutat auch außerhalb der Bezeichnung des Likörs aufscheint oder die Zutat abgebildet wird, so greift die sog. QUID-Regelung. Somit ist der Anteil der Zutat am Gesamtprodukt am Etikett in Prozent anzuführen. Wird sie nur in der Bezeichnung des Likörs aufgeführt, zB Erdbeerlikör, so braucht der Anteil der Erdbeeren nicht deklariert zu werden.

Geiste und Brände durch Mazeration und Destillation gewonnen

- Die Liste der Früchte, aus denen Geiste und „Brände durch Mazeration und Destillation gewonnen“ erzeugt werden dürfen, wurde um Aronie/Apfelbeere, Kornelkirsche und Traubenkirsche erweitert.
- Geiste dürfen nun auch explizit aus Pilzen hergestellt werden, zB Steinpilzgeist.
- Geiste dürfen künftig auch Wortbestandteile enthalten, die keinen Zusammenhang mit dem Rohstoff haben, zB „Schlossgeist“.
- Nicht neu: Geiste dürfen auch künftig nur durch Zugabe von Neutralalkohol hergestellt werden. Werden eigene Destillate, zB Obstbrand, verwendet, darf die Bezeichnung nicht „Geist“ heißen, sondern „Spirituose“.
- „Brände durch Mazeration und Destillation gewonnen“, die mind. 1 Jahr im Kontakt mit Holz gereift sind, dürfen künftig mit Zuckerkulör gefärbt werden (E150 a-d).
- Geiste und „Brände durch Mazeration und Destillation gewonnen“, denen kein Zucker zugesetzt wurde, dürfen als „dry“ oder „trocken“ bezeichnet werden.
- Der Rohstoff darf künftig auch hintangestellt werden. So gilt neben „Himbeergeist“ künftig auch „Geist aus Himbeeren“ als richtige Bezeichnung bzw. „Himbeerbrand durch Mazeration und Destillation gewonnen“ oder auch „Brand aus Himbeeren durch Mazeration und Destillation gewonnen“

Obstbrände/Gemüsebrände

- Brände aus Hagebutten, Speierling und Elsbeere dürfen künftig max. 1.350 g Methanol/hl rA enthalten anstatt 1.000 g.
- Brände, die mind. 1 Jahr im Kontakt mit Holz gereift sind, dürfen künftig mit Zuckerkulör gefärbt werden (E150 a-d).

- Brände aus gemeinsam eingemaischtem Obst und Gemüse müssen künftig als „Obst- und Gemüsebrand“ bezeichnet werden. Dies betrifft zB Brände aus Apfel und Meisterwurz.
- Der Begriff „Obstler“ wurde nun wie folgt definiert: Aus Früchten (auch mit Beeren), wobei mindestens 85 % der Maische aus verschiedenen Apfel- oder Birnensorten oder beidem hergestellt wurde. Solche Brände dürfen als „Obstler“ bezeichnet werden, ohne dass noch „Obstbrand“ dabei stehen muss.
- Brände, denen kein Zucker zugesetzt wurde, dürfen als „dry“ oder „trocken“ bezeichnet werden, wenn nicht andere Regelungen dies ohnehin vorschreiben. Subirer, Husbirer oder Fraxner Kirsch sind geschützte Bezeichnungen und per Definition nicht gezuckert, dürfen also nicht mit „dry“ oder „trocken“ bezeichnet werden.

Andere Destillate

- Brände aus Most: Künftig dürfen Brände aus einer Mischung von Apfel- und Birnenmost als „Brand aus Apfel- und Birnenmost“ bzw. „Brand aus Apfel- und Birnenwein“ bezeichnet werden. Die Bezeichnung „Spirituose“ entfällt dann am Etikett. Bisher galt dies nur für reine Apfelmoste bzw. reine Birnenmoste. Brände aus anderen Obstweinen zB Kirschenwein, Zwetschkenwein, müssen auch künftig als „Spirituose“ bezeichnet werden.
- Hefebrand (Brand aus Trub): Künftig darf auch Bierhefe verwendet werden und daraus ein „Bierhefebrand“ erzeugt werden, aber nicht für Abfindungsbrenner.
- Enzian: „Enzian“ (Brand aus vergorenen Enzianwurzeln, evtl. unter Zusatz von Neutralalkohol) darf nicht gezuckert werden.

Obstschnaps Spirituose

- Für „Obstschnaps Spirituose“ (Mischung aus mind. 33 % Obstdestillat mit Neutralalkohol) wurde ebenfalls eine Obergrenze für die Zuckering (max. 18 g/l) eingeführt.
- Neu ist die Qualitätsstufe „Österreichischer Qualitäts-Obstschnaps“. Einem solchen Obstschnaps dürfen in keiner Phase der Herstellung Zucker oder andere süßende Erzeugnisse zugesetzt werden. Dafür darf auf dem Etikett der Begriff „trocken“ oder „dry“ ergänzt werden. Er muss mind. 50 % Obstdestillat enthalten.
- „Obstschnaps Spirituose“ mit besonderen Auslobungen wie „fein“, „prima“, „Premium“ etc. muss ebenfalls mind. 50 % Obstdestillat enthalten.
- Der Destillatanteil am Obstschnaps darf am Etikett angeführt werden.

Abrundungszuckerung

In der neue EU-Verordnung sind Obergrenzen für eine Abrundungszuckerung festgelegt. Im österreichischen Lebensmittelbuch wurden zwei weitere Qualitätsstufen mit geringerer oder gar keiner Süßung definiert.

Hier im Einzelnen in „g süßende Erzeugnisse je Liter (berechnet als Invertzucker)“:

Produktkategorie	Obergrenze lt. EU-Verordnung	Obergrenze „Edelbrand“	Obergrenze „Österreichischer Qualitätsbrand“, „Österreichischer

			Qualitäts-Edelbrand“
Brand aus Apfelwein/Birnenwein, Mostbrand	15 g/l	4 g/l	0 g/l
Obstbrand/Gemüsebrand	18 g/l	4 g/l	0 g/l
Brand durch Mazeration und Destillation gewonnen	18 g/l	---	---
Hefebrand, Tresterbrand und Obsttresterbrand	20 g/l	4 g/l	0 g/l
Subirer, Husbirer, Fraxner Kirsch (müssen Qualitätsbrand-Standard haben)	---	---	0 g/l
Geist	10 g/l	---	---
	EU-Obergrenze		Obergrenze Österreichischer Qualitätsschnaps
Obstschnaps (Spirituose)	18 g/l	---	0 g/l

Wird künftig auf dem Etikett die Bezeichnung „Edelbrand“ verwendet, darf der Brand max. 5 g/l Gesamt-Trockenextrakt, davon höchstens 4g/l Zucker oder andere süßende Erzeugnisse pro Liter Fertigerzeugnis haben. Bei holzfassgelagerten Bränden darf der Gesamt-Trockenextrakt max. 7 g/l betragen.

Quellen:

- *EU-Spirituosen-Verordnung 2019 (Verordnung (EU) 2019/787)*
- *Österreichisches Lebensmittelbuch Kapitel B 23 Spirituosen - Neufassung*
- *Albrecht, Werner: Die neue EU-Spirituosenverordnung Teil 1 Ihre neue Grundlage, Kleinbrennerei 07/2019*
- *Albrecht, Werner: Die neue EU-Spirituosenverordnung Teil 2 Dies ändert sich, Kleinbrennerei 08/2019*
- *Albrecht, Werner: Die neue EU-Spirituosenverordnung Teil 3 Alles aus Zucker?, Kleinbrennerei 09/2019*
- *Springob, Friedrich: Neue beerenstarke Rohstoffe für Geiste, Kleinbrennerei 03/2021*
- *Mitteilung Dr. Michael Prean, 5. Mai 2021 bzgl. QUID-Regelung Likör*