

## **Gesamte Rechtsvorschrift für Obstweinverordnung, zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 30/2022 vom 26.01.2022**

### **Langtitel**

Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über Obstweine (Obstweinverordnung (Anm.: richtig: Obstweinverordnung))  
StF: BGBl. II Nr. 18/2014

### **Änderung**

BGBl. II Nr. 184/2018  
BGBl. II Nr. 30/2022

### **Präambel/Promulgationsklausel**

Aufgrund der §§ 35, 36 und 37 Abs. 1 des Weinggesetzes 2009, BGBl. I. Nr. 111, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 189/2013, wird verordnet:

### **Text**

## **1. Abschnitt**

### **Begriffsbestimmungen und Behandlungen**

#### **Begriffsbestimmungen**

§ 1. Begriffsbestimmungen für Erzeugnisse des Obstweinbereiches:

1. „Obstdessertwein“ ist mit Alkohol oder Obstbrand, Zucker, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat versetzter Obstwein, der pro Liter, den Alkohol in Zucker umgerechnet, mehr als 260 g/l Zucker und mindestens 13,0 % vol. Alkohol, höchstens aber 22,0 % vol. Alkohol enthält.
2. „Aromatisierter Obstwein“ ist ein Getränk, das aus Obstwein gewonnen wurde, dessen Gehalt an vorhandenem Alkohol mindestens 13,0 % vol., höchstens aber 22,0 % vol. beträgt, und das einer Aromatisierung unter Verwendung von Aromen, Würzkräutern oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde. Darüber hinaus dürfen Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Alkohol, Obstbrand und Zucker zugesetzt werden; der Grundobstweinanteil muss mindestens 75 % betragen.
3. Ein „aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk“ ist ein Getränk, das aus Obstwein gewonnen wurde, dessen Gehalt an vorhandenem Alkohol mindestens 1,2 % vol., jedoch weniger als 13,0 % vol. beträgt, und das einer Aromatisierung unter Verwendung von Aromen, Würzkräutern oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde. Darüber hinaus dürfen Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Kohlensäure und Zucker zugesetzt werden; der Grundobstweinanteil muss mindestens 50 % betragen.
4. „Zider“ ist ein Getränk aus einem Gemenge von Fruchtsaft mit Obstwein derselben Obststartgruppe, das bis zu 5 % vol. und einen Kohlensäureüberdruck von höchstens 2,5 bar bei 20° C aufweist; der Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten noch vorhandenen Zuckers, darf 8 % vol. nicht überschreiten. „Fruchtzider“ hat diesen Anforderungen zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obststartgruppen erzeugt werden. „Aromatisierter Zider“ hat diesen Anforderungen zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obststartgruppen erzeugt werden, und ist unter Verwendung von pflanzlichen Aromen, Würzkräutern oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln zu aromatisieren.
5. „Obstperlwein“ ist Obstwein, der einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 5 % vol. und in geschlossenen Behältnissen einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 1,0 bar und höchstens 2,5 bar bei 20° C aufweist.

6. „Obstschaumwein“ ist schäumender Obstwein, der durch alkoholische Gärung aus Fruchtsaft oder zweite alkoholische Gärung von Obstwein oder durch Zusatz von Kohlensäure gewonnen wurde und beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet ist. Der Kohlensäureüberdruck muss in geschlossenen Behältnissen bei 20° C mindestens 3,0 bar betragen.
7. Ein „obstweinhaltiges Getränk“ ist ein Getränk, das aus Obstwein und allenfalls mit Zusatz von Kohlensäure, Zucker, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder Wasser (Mineralwasser oder Trinkwasser), hergestellt wurde, welches einen Gehalt an vorhandenem Alkohol von mindestens 1,2 % vol. und einen Grundobstweinanteil von mindestens 50 % aufweist.
8. „Obsteismost“ ist ein Getränk, das aus in der Natur und am Betrieb des Herstellers gefrorenem Kernobst, Kernobstmus, Kernobstmaische oder in der Natur und am Betrieb des Herstellers gefrorenem direkt gepressten Kernobstsafte (kein Konzentrat) hergestellt wurde. Der vorhandene Alkoholgehalt hat mindestens 7 % vol. und höchstens 13 % vol. zu betragen. Das Mindestmostgewicht nach dem Gefrierprozess hat mindestens 35° Brix zu betragen. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf höchstens 1,5 g/l betragen. Bei Vorliegen der allgemeinen Voraussetzungen für Qualitätsobstwein darf Obsteismost mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Jeder Erzeuger von Obsteismost hat am Tage der Erzeugung bis 9 Uhr die Absicht unter Angabe der Menge an die Bundeskellereiinspektion zu melden.

### **Behandlungen**

§ 2. (1) Für die Behandlung von Kernobstwein ist zulässig:

1. das Verschneiden von Apfel- mit Birnenwein,
2. das Zusetzen von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst, z. B. (rektifiziertem) Apfelsaftkonzentrat, oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat in dem Ausmaß, dass der auf Gramm Zucker je Liter umgerechnete Gesamtalkoholgehalt von 161 g/l nicht überschritten wird, und
3. das Strecken der Maische, des Saftes oder des Obstweines durch Wasserzusatz in dem Maße, dass der gesamte zuckerfreie Extrakt abzüglich der titrierbaren Säure, berechnet als Äpfelsäure, des fertigen Getränkes mindestens 12 g je Liter und sein Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten etwa noch vorhandenen Zuckers, mindestens 4 % vol. beträgt.

(2) Für die Behandlung von Steinobst-, Beerenobst- und Fruchtweinen ist zulässig:

1. das Strecken der Maische, des Saftes und des Obstweines durch Wasserzusatz in dem Maße, dass der gesamte zuckerfreie Extrakt abzüglich der titrierbaren Säure, berechnet als Äpfelsäure, des fertigen Getränkes mindestens 12 g je Liter und sein Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten etwa noch vorhandenen Zuckers, mindestens 4 % vol. beträgt,
2. das Zusetzen von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat der gleichen Obstarten oder der gleichen Obststartgruppen sowie rektifiziertem Traubenmostkonzentrat in dem Ausmaß, dass der auf Gramm Zucker je Liter umgerechnete Gesamtalkoholgehalt von 246 g/l nicht überschritten wird, und
3. das Auffärben des von Natur aus roten Beeren- und Steinobstweines mit frischen Treestern oder dem Saft der gleichen Obststartgruppe (§12).

(3) Zur Herstellung von Obstdessertwein, aromatisiertem Obstwein, Obstperlwein und Obstschaumwein dürfen Obstweine mit Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat in höherem als in den Abs. 1 und 2 bezeichnetem Ausmaß versetzt werden.

## **2. Abschnitt**

### **Bezeichnung von Obstwein**

#### **Verkehrsbezeichnungen der einzelnen Erzeugnisse des Obstweinbereiches**

§ 3. (1) In Hinblick auf die Einteilung nach Obststartgruppen ist Kernobstwein als „Obstwein“, „Obstmost“ oder „Most“, Steinobstwein als „Steinobstwein“ und Beerenwein als „Beerenwein“ zu bezeichnen. Anstelle der Bezeichnung der Obststartgruppe kann eine Zusammensetzung des Wortes „Wein“, bei Kernobst auch „Most“, mit der Bezeichnung der zur Erzeugung verwendeten Obstart treten. Bei Verwendung von sonstigem Obst ist die Bezeichnung der verwendeten Obstart in Verbindung mit dem Wort Wein anzugeben. Das Wort Wein darf nicht von der Obstart (-gruppe) getrennt und muss in Schriftzeichen gleicher Art, Farbe und Größe angegeben werden. Obstwein, hergestellt aus mehreren Obststartgruppen, ist als Fruchtwein zu bezeichnen. Bei Angabe der verwendeten Obstarten sind diese nach

ihrem Mengenanteil in absteigender Reihenfolge in Schriftzeichen gleicher Art, Farbe und Größe anzugeben.

(2) Obstdessertwein, aromatisierter Obstwein oder aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk sind als „Obstdessertwein“, „aromatisierter Obstwein“ oder „aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk“ zu bezeichnen. Die Bezeichnung „aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk“ kann bei einem Gehalt an vorhandenem Alkohol bis zu 7,0 % vol. durch die Bezeichnung „aromatisierter obstweinhaltiger Cocktail“, „aromatisierter Obstweincocktail“ oder „aromatisierter Fruchtweincocktail“ ersetzt werden. Den Bezeichnungen kann die Angabe der zur Erzeugung verwendeten Obstart hinzugefügt werden. Obstdessertwein darf auch als Fruchtdessertwein bezeichnet werden. Die Bezeichnung „Glühmost“ darf bei „aromatisierten obstweinhaltigen Getränken“ die Verkehrsbezeichnung ersetzen oder ergänzen, wenn die Aromatisierung überwiegend mit Zimt und Gewürznelken erfolgt ist. Die Bezeichnung „Obstwermut“ darf bei aromatisiertem Obstwein die Verkehrsbezeichnung ersetzen oder ergänzen, wenn dessen charakteristisches Aroma durch die Verwendung geeigneter, insbesondere aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe, die stets verwendet werden müssen, erzielt wird.

(3) Zider ist als „Zider“ oder „Cider“ zu bezeichnen; der Bezeichnung „Fruchtzider“ oder „Fruchtider“ kann der Name des verwendeten Beeren- oder Steinobstes vorangestellt werden; in Zusammenhang mit der Bezeichnung „aromatisierter Zider“ kann das zur Aromatisierung verwendete Mittel angegeben werden. Obstperlwein muss als „Obstperlwein“, Kernobst-Schaumwein als „Obstschaumwein“, Steinobstschaumwein als „Steinobst-Schaumwein“ und Beerenschaumwein als „Beeren-Schaumwein“ oder nach der zur Erzeugung verwendeten Obstart in Verbindung mit dem Wort „Perlwein“ oder „Schaumwein“ bezeichnet werden. Für alle Arten der Obstschaumweine ist auch die Bezeichnung „Fruchtschaumwein“, für Obstperlwein die Bezeichnung „Fruchtperlwein“, zulässig. Die Bezeichnung „Sekt“ darf nicht verwendet werden. Bei Zusatz von Kohlensäure ist die Bezeichnung „mit Kohlensäure versetzt“ anzubringen. Ein obstweinhaltiges Getränk ist als „obstweinhaltiges Getränk“ zu bezeichnen. Diese Verkehrsbezeichnung kann durch eine der Verkehrsbezeichnungen „Obstmost (Obstwein, Most) gespritzt“ oder „g'spritzter Obstmost (Obstwein, Most)“ ersetzt werden, wenn das Getränk zu mindestens 50 % aus Obstwein sowie Wasser und Kohlensäure besteht. Die Bezeichnung „mit Kohlensäure versetzt“ ist anzugeben.

(4) An Stelle der Bezeichnungen „Obsteismost“ oder „Eismost“ kann, unbeschadet der Definition in § 1 Z 1, die Bezeichnung „Obstdessertwein“ verwendet werden; zusätzlich kann die Angabe des verwendeten Kernobstes unter Voranstellung des Wortes „Eis“ (z. B. „Eisapfel“ oder „Eisbirne“) erfolgen.

(5) Bei Steinobstwein, Beerenwein und Zider sowie bei Obstperlwein, Kernobst-Schaumwein, Steinobstschaumwein, Beerenschaumwein und Glühmost ist die Angabe eines Bundeslandes oder einer näheren Herkunft unter den Bedingungen des § 15 Abs. 2 zulässig.

#### **Allgemeine Bezeichnungsvorschriften**

**§ 4.** (1) Obstwein darf nicht mit irreführenden Bezeichnungen, Hinweisen, sonstigen Angaben oder Aufmachungen in Verkehr gebracht, eingeführt oder ausgeführt oder zum Gegenstand der Werbung gemacht werden. Hinweise, die geeignet sind, fälschlich den Eindruck einer traditionell bäuerlichen Herstellung zu erwecken, sind unzulässig. Bei Obstwein sind Bezeichnungen, die auf eine besonders stärkende Wirkung hinweisen wie „Gesundheitsobstwein“ oder „Stärkungsobstwein“, Bezeichnungen wie „natur“, „echt“, „rein“, „alternativ“ sowie Wortverbindungen mit diesen nicht zulässig. Darüber hinaus ist den Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, ABl. Nr. L 109 vom 6.5.2000, zu entsprechen.

(2) Die Angaben „Obstwein“, „Obstmost“ oder „Most“ für Obstweine aus der Obstartgruppe Kernobst, die Angabe „Steinobstwein“ für Obstweine aus der Obstartgruppe Steinobst und die Angabe „Beerenwein“ für Obstweine aus der Obstartgruppe Beerenobst sind nur dann zulässig, wenn das Produkt mindestens zu 100 % aus der betreffenden Obstartgruppe hergestellt wurde. Die Angabe einer Obstart oder Sorte ist nur dann zulässig, wenn das Produkt zu mindestens 85 % aus der jeweils angegebenen Obstart oder Sorte hergestellt wurde; die Angabe mehrerer Obstarten oder Sorten ist nur dann zulässig, wenn das Produkt ausschließlich aus diesen hergestellt wurde. Die Angabe eines Jahrgangs ist zulässig, wenn das verwendete Obst zu mindestens 85 % in dem Jahr geerntet wurde, dessen Angabe vorgesehen ist. Obstwein, der mit einer Herkunfts-, Sorten- oder Jahrgangsbezeichnung versehen ist, darf nur dann unter diesen Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden, wenn diese in den Ein- und Ausgangsbüchern nachweisbar sind.

(3) Obstwein hat weiters folgenden Bezeichnungsvorschriften zu entsprechen:

1. Obstwein, der in Behältnissen mit einem Nennvolumen bis zu 60 l in Verkehr gesetzt wird, hat in der Etikettierung den Namen oder den Firmennamen des Herstellers, Abfüllers oder eines sonstigen Vermarktungsteilnehmers, bei eingeführten Obstweinen jedenfalls den Namen oder den Firmennamen des Importeurs, sowie die Gemeinde oder den Ortsteil und den Staat, in der oder in dem er seinen Sitz hat, zu enthalten.
  2. Bei Angabe des Namens oder des Firmennamens ist der geschäftliche Stand dieser Personen durch entsprechende Begriffe wie „Abfüller“, „abgefüllt für...“, „abgefüllt durch...“, „Hersteller“, „hergestellt durch...“, „Erzeuger“, „Vertrieb“, „Verkäufer“, „Importeur“ oder „importiert durch...“ wiederzugeben.
- (4) Bei Obstwein sind eine Loskennzeichnung und – bei einem Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von mehr als 10 mg/l – der Hinweis „enthält Sulfite“ sowie sonstige verpflichtende Hinweise auf weitere allergene Zusatzstoffe anzugeben.

### **Restzuckergehalt**

§ 5. (1) Bei Obstwein sind folgende Geschmacksangaben zulässig:

1. extratrocken: wenn sein Zuckergehalt 4 g je Liter nicht überschreitet;
  2. trocken: wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: 4 g je Liter oder 9 g je Liter, sofern der Säuregehalt (g je Liter titrierbarer Säure berechnet als Weinsäure) nicht niedriger ist als der Restzuckergehalt;
  3. halbtrocken: wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert übersteigt und höchstens 18 g je Liter aufweist;
  4. lieblich, halbsüß: wenn sein Zuckergehalt zwischen 18 g und 45 g je Liter aufweist;
  5. süß: wenn sein Zuckergehalt über 45 g je Liter aufweist.
- (2) Ebenfalls zulässig ist die Angabe des Restzuckerwertes in g/l.
- (3) Bei Obstperlwein sind folgende Geschmacksangaben zulässig:
1. trocken: Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l;
  2. halbtrocken: Restzuckergehalt zwischen 35 und 50 g/l;
  3. mild: Restzuckergehalt mehr als 50 g/l.
- (4) Bei Obstschaumwein sind folgende Geschmacksangaben zulässig:
1. naturherb: Restzuckergehalt unter 3 g je Liter; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde;
  2. extra herb: Restzuckergehalt zwischen 0 und 6 g je Liter;
  3. herb: Restzuckergehalt unter 12 g je Liter;
  4. extra trocken: Restzuckergehalt zwischen 12 und 17 g je Liter;
  5. trocken: Restzuckergehalt zwischen 17 und 35 g je Liter;
  6. halbtrocken: Restzuckergehalt zwischen 35 und 50 g je Liter;
  7. mild: Restzuckergehalt über 50 g je Liter.

(5) Bei Obstperlwein und Obstschaumwein ist die Angabe des Restzuckerwertes in g/l ebenfalls zulässig. Die Geschmacksangaben dürfen bei Obstwein, Obstperlwein und Obstschaumwein auch in einer oder mehreren anderen Amtssprachen der Europäischen Union angegeben werden. Bei der Angabe des Restzuckergehaltes gemäß Absatz 3 und 4 ist eine Toleranz von 1g/l anzuwenden; ebenso ist die Analysentoleranz der angewendeten Bestimmungsmethode miteinzubeziehen.

### **Vorhandener Alkoholgehalt**

§ 6. (1) Bei Obstwein ist am Etikett der vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozenten bis auf höchstens eine Dezimalstelle anzugeben.

- (2) Der vorhandene Alkoholgehalt ist in Ziffern anzugeben, die bei einem Nennvolumen
1. bis 20 cl mindestens 2 mm,
  2. über 20 bis 100 cl mindestens 3 mm und
  3. über 100 cl mindestens 5 mm

hoch sein müssen.

(Anm.: (3)) Bei der Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes darf der durch die Analyse festgestellte Alkoholgehalt um höchstens 1,0% vol. über- oder unterschritten werden. Die Toleranz der angewendeten Analysemethode darf bei der Angabe des Alkoholgehaltes miteinbezogen werden. Bei Überschreitung des Grenzwertes auch unter Einbeziehung der Analysentoleranz im Rahmen der Analyse

einer Probe der Bundeskellereiinspektion ist der Obstwein trotzdem verkehrsfähig und ist keine Beanstandung auszusprechen, wenn weiterhin die Identität gegeben ist.(4) Bei Angabe der Zahl, die dem vorhandenen Alkoholgehalt entspricht, ist das Symbol „% vol.“ anzufügen. Dieser Angabe dürfen die Worte „vorhandener Alkoholgehalt“, „vorhandener Alkohol“ oder die Abkürzung „alc.“ vorangestellt werden.

#### **Nennvolumen**

§ 7. (1) Bei Obstwein ist am Etikett das Nennvolumen in Hektoliter (hl), Liter (l), Zentiliter (cl) oder Milliliter (ml) in Ziffern mit anschließender Benennung der benutzten Volumeneinheit anzugeben.

(2) Die Angabe des Nennvolumens muss in Ziffern erfolgen, die bei einem Nennvolumen von

1. über 20 cl bis 100 cl mindestens 4 mm und
2. über 100 cl mindestens 6 mm

hoch sein müssen.

#### **Farbstoffe und Süßungsmittel**

§ 8. (1) Bei Obstweinen ist am Etikett auf die Verwendung von Farbstoffen hinzuweisen, wenn bei der Herstellung Farbstoffe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) verwendet wurden.

(2) Bei Apfel- und Birnenwein ist am Etikett auf die Verwendung künstlicher Süßungsmittel hinzuweisen, wenn bei der Herstellung Süßungsmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) verwendet wurden.

#### **Sichtfeldregelung**

§ 9. Verpflichtende Angaben sind

1. zusammen im gleichen Sichtbereich, entweder auf einem oder auf mehreren auf dem Behältnis aufgeklebten Etiketten oder unmittelbar auf dem Behältnis selbst anzubringen und
2. in leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen so anzubringen, dass sie sich vom Hintergrund, auf dem sie aufgedruckt sind, sowie von allen anderen schriftlichen Angaben und Bildzeichen deutlich abheben.

#### **Ausfuhr**

§ 10. Obstwein, der zur Ausfuhr bestimmt ist, darf entgegen den gemeinschaftlichen und nationalen Bezeichnungsvorschriften etikettiert sein, wenn die Rechtsvorschriften des entsprechenden Drittlands dies verlangen.

### **3. Abschnitt**

#### **Herstellung von Obstwein**

##### **Herstellungsverfahren**

§ 11. (1) Zur Herstellung von Obstwein sind folgende önologischen Verfahren zulässig:

- a) Belüftung oder Zusatz von Sauerstoff;
- b) Einleitung von Stickstoff;
- c) thermische Behandlungen;
- d) Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe, sofern diese in dem so behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen;
- e) Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird;
- f) Zusatz von Kohlendioxid, sofern der Kohlendioxidgehalt des behandelten Obstweines 2 g/l nicht übersteigt. Bei Zider, Obstperlwein, Obstschaumwein, aromatisiertem obstweinhaltigen Getränk und obstweinhaltigem Getränk ist der Zusatz in einem höheren Ausmaß erlaubt;
- g) Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit, auch Kaliumdisulfit oder Kaliumbisulfit oder Kaliumpyrosulfit genannt bis zu einem Höchstwert von 50 mg/l freiem SO<sub>2</sub> und 200 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub> bei Abgabe an den Verbraucher;
- h) Zusatz von Sorbinsäure oder Kaliumsorbat, sofern der Endgehalt des behandelten, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch in Verkehr gebrachten Erzeugnisses an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigt;
- i) Zusatz von L-Ascorbinsäure;

- j) Zusatz von Zitronensäure;
- k) Zusatz von Äpfelsäure oder Milchsäure;
- l) Zusatz von Weinsäure und kohlensaurem Calcium, zum Zwecke der Entsäuerung unter Anwendung des Verfahrens der „Verbesserten Doppelsalzsäuerung“;
- m) Zusatz von Zucker, Zuckerkulör oder Karamel, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat sowie Lysozym;
- n) Verwendung von Weinhefen;
- o) Verwendung folgender Verfahren zur Förderung der Hefebildung:
  - Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat bis zu einem Grenzwert von jeweils 0,3 g/l;
  - Zusatz von Ammoniumsulfid oder Ammoniumbisulfid bis zu einem Grenzwert von jeweils 0,2 g/l.
  - Unbeschadet des vorstehend genannten Grenzwertes von 0,2 g/l können diese Erzeugnisse auch zusammen bis zu einem Gesamtgrenzwert von 0,3 g/l verwendet werden;
  - Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat bis zu einem in Thiaminium ausgedrückten Grenzwert von 0,6 mg/l;
- p) Behandlung mit Aktivkohle bis zum Grenzwert von 100 g/hl;
- q) Verwendung von Polyvinylpyrrolidon bis zum Grenzwert von 80 g/hl;
- r) Verwendung von Kupfersulfat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Obstweines bis zum Grenzwert von 1 g/hl, sofern der Kupfergehalt des so behandelten Erzeugnisses 1 mg/l nicht übersteigt;
- s) Verwendung von Milchsäurebakterien;
- t) Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat;
- u) Verwendung von Calciumalginat oder Kaliumalginat zur Bereitung von Schaumwein in Flaschengärverfahren bei dem die Enthefung durch degorgieren erfolgt;
- v) Klärung durch einen oder mehrere der folgenden Stoffe:
  - Speisegelatine,
  - Hausenblase,
  - Kasein und Kaliumkaseinate,
  - tierisches Eiweiß,
  - Bentonit,
  - Siliziumdioxid, in Form von Gel oder kolloidaler Lösung,
  - Kaolinerde,
  - Tannin,
  - pektolytische Enzyme sowie Pflanzenproteine,
- w) Verwendung von Heferindenzubereitungen,
- x) Verwendung von Gummiarabikum und Dimethyldicarbonat (DMDC).
- y. Verwendung von Silberchlorid; Silberchlorid darf zur Beseitigung von Schwefel- und Mercaptanböcksern des Obstweines verwendet werden. Die zulässige Höchstmenge beträgt 5 Gramm je Hektoliter. Ist Silberchlorid auf einem Trägerstoff aufgebracht, so ist bei Handelspräparaten der Silberchloridgehalt in der entsprechenden Gewichtseinheit anzugeben. Es ist sicherzustellen, dass der Silbergehalt 0,1 mg je Liter bei Abgabe an den Verbraucher nicht überschreitet;
- z. Verwendung von pflanzlichem Eiweiß.

(2) Darüber hinaus ist den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (Farbstoffe, Süßungsmittel und andere Lebensmittelzusatzstoffe), zu entsprechen.

(3) Die Anforderungen bezüglich der Anwendungskriterien, Grenzwerte, Zusammensetzung und Reinheitskriterien der verwendeten Behandlungsmittel sind jene, die auch für Behandlungen von Traubenwein gelten.

### **Obstartgruppen**

§ 12. Die einzelnen Obstarten sind nachstehenden Obstartgruppen zuzuordnen:

1. Kernobst: Apfel, Birne, Quitte,

2. Steinobst: Kirsche, Marille, Nektarine, Pfirsich, Weichsel, sämtliche Zwetschken- und Pflaumenarten,
3. Beerenobst: Brombeere, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Holunder, Rote Ribisel, Schwarze Ribisel, Weiße Ribisel, Stachelbeere, Aronia, Vogelbeere, Speierling, Mehlbeere und Elsbeere sowie Keltertrauben, die nicht der Art *Vitis vinifera* angehören oder nicht aus einer Kreuzung der Art *Vitis vinifera* mit anderen Arten der Gattung *Vitis* stammen.
4. Alle übrigen Obstarten zählen zum sonstigen Obst.

#### **Herstellungsmeldung**

§ 13. Wer Obstwein in einem Ausmaß herstellt, das über die Deckung des Eigenbedarfes (höchstens 600 Liter) hinausgeht, hat dies der Bundeskellereiinspektion unter Angabe von Name, Adresse, Betriebsnummer und die im Jahr der Meldung hergestellte Menge an Obstwein mitzuteilen.

### **4. Abschnitt Produktspezifikationen**

#### **Produktspezifikation von Obstwein ohne nähere geografische Angabe**

§ 14. (1) Obstwein, der mit keiner kleineren geografischen Angabe als mit „Österreich“ bezeichnet ist, hat neben den allgemeinen rechtlichen Anforderungen folgenden Voraussetzungen zu entsprechen:

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure, berechnet als Essigsäure, darf höchstens 1,0 g/l betragen.
2. Der Gehalt an titrierbarer Säure, berechnet als Weinsäure, hat mindestens 4,0 g/l zu betragen.
3. Der Gehalt an vorhandenem Alkohol hat mindestens 1,2 % vol. zu betragen.
4. Im Fall des Zusetzens von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst, z. B. (rektifiziertem) Apfelsaftkonzentrat, oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf bei Kernobstwein der auf Gramm Zucker/l umgerechnete Gesamtalkoholgehalt höchstens 161 g/l, und bei Steinobstwein sowie Beerenwein höchstens 246 g/l betragen.
5. Im Fall des Zusetzens von Wasser hat der Gesamtalkoholgehalt mindestens 4 % vol. und der zuckerfreie Extrakt abzüglich der titrierbaren Säure, berechnet als Äpfelsäure, mindestens 12 g/l zu betragen.
6. Obstwein darf auch aus Fruchtsaft, der aus Saftkonzentrat hergestellt wurde, erzeugt werden, wenn er dahingehend gekennzeichnet ist.
7. Der Obstwein darf leichte Fehler, wie z. B. eine Trübung, aufweisen; verdorbener Obstwein ist verkehrsunfähig.

(2) Stammt das Obst ausschließlich aus Österreich, kann die Herkunft in Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung angegeben werden; zulässig sind Bezeichnungen wie „österreichischer Obstwein“ oder „österreichischer Obstmost“. Falls das Obst nicht ausschließlich aus Österreich stammt, und lediglich die weitere Herstellung des Obstweines in Österreich erfolgt ist, ist lediglich ein Hinweis auf die Herstellung in Österreich, wie „hergestellt in Österreich“ oder „erzeugt in Österreich“ zulässig, sofern im Gesamtzusammenhang der Aufmachung kein falscher Eindruck hinsichtlich des Obstes („primäre Zutat“) erweckt wird; unzulässig sind in diesem Fall Angaben die die Herkunft mit der Verkehrsbezeichnung verknüpfen, wie „Erzeugnis aus Österreich“.

#### **Produktspezifikation von Obstwein mit der Angabe eines Bundeslandes**

§ 15. (1) Obstwein, der mit einem Bundesland als verpflichtende geografische Angabe bezeichnet ist, hat neben den allgemeinen rechtlichen Anforderungen folgenden Voraussetzungen zu entsprechen:

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure, berechnet als Essigsäure, darf höchstens 0,8 g je Liter betragen.
2. Der Gehalt an titrierbarer Säure, berechnet als Weinsäure, hat mindestens 5,0 g/l, bei Obstwein aus den Sorten „Lavanttaler Bananenapfel“, „Champagnerbirn“, „Speckbirne“ und „Schweizer Wasserbirne“ mindestens 4,0 g/l, zu betragen,
3. Der Gehalt an vorhandenem Alkohol hat mindestens 5,0 % vol. zu betragen. .
4. Kein Wasserzusatz bei Kernobstwein; im Fall des Zusetzens von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst, z. B. (rektifiziertem) Apfelsaftkonzentrat, oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf bei Kernobstwein der auf Gramm Zucker/l umgerechnete Gesamtalkoholgehalt höchstens 161 g/l, und bei Steinobstwein sowie Beerenwein höchstens 246 g/l betragen.
5. Der Obstwein hat die der Bezeichnung entsprechende und typische Eigenart aufzuweisen und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern zu sein.

6. Kein Zusatz von künstlichen Süßstoffen und künstlichen Farbstoffen.
7. Keine Herstellung aus Konzentrat.
8. Der Obstwein hat in Aussehen (z. B. keine Trübung), Geruch und Geschmack frei von Fehlern zu sein.

(2) Das Obst hat ausschließlich aus dem angegebenen Bundesland oder daran angrenzenden politischen Bezirken zu stammen. Die Angabe eines kleineren geografischen Gebietes ist zulässig, wenn die Äpfel oder Birnen ausschließlich aus dem angegebenen Gebiet stammen. Die Herstellung hat im angegebenen Bundesland oder einem daran angrenzenden politischen Bezirken, im Fall von Obstschäumwein oder Obstperlwein im angegebenen oder einem daran angrenzenden Bundesland, zu erfolgen.

### **Produktspezifikation von Qualitätsobstwein**

§ 16. (1) Qualitätsobstwein ist mit einer kleineren geografischen Angabe als das Bundesland zu bezeichnen und darf nur mit einer staatlichen Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Er hat den Bedingungen für Obstwein mit der Angabe eines Bundeslandes zu entsprechen; abweichend davon darf der Gehalt an flüchtiger Säure, berechnet als Essigsäure, höchstens 0,6 g je Liter betragen. Zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer muss eine Probe des Obstweines vom Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt oder der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg folgenden Untersuchungen unterzogen werden:

	Punkte
Relative Dichte	6
Vorhandener Alkoholgehalt	5
Gesamtrockenextrakt	3
Gesamtzucker (Glucose + Fructose)	6
Saccharose	7
Zuckerfreier Extrakt	1
Titrierbare Säure (berechnet als Äpfel- und Weinsäure)	6
Freie und gesamte schwefelige Säure	12
Flüchtige Säure	4
Gesamtalkohol	1
Sinnenprobe	9
Summe	60

Kosten der Untersuchung: 60 Punkte = € 72 (Punktwert: € 1,20). Vom Zeitpunkt der Antragstellung an bis zum Ende des Verfahrens und ab dem Zeitpunkt der Erteilung und Verwendung der staatlichen Prüfnummer dürfen am Obstwein keinerlei Veränderungen vorgenommen werden. Von diesem Verbot bleiben Vorkehrungen, wie sie die übliche Pflege des Obstweines erfordert, unberührt.

(2) Das Obst hat ausschließlich aus dem angegebenen kleineren geografischen Gebiet zu stammen. Die Herstellung hat im angegebenen Bundesland zu erfolgen.

## **5. Abschnitt**

### **Qualitätsobstwein g.U. oder g.g.A.**

§ 17. Bei Qualitätsobstwein darf in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf eine geschützte Ursprungsbezeichnungen oder auf eine geschützte geografische Angabe gemäß der Verordnung 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.11.2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1) hingewiesen werden, wenn die Bezeichnung als geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geschützte geografische Angabe gemäß dieser Verordnung eingetragen ist und der Qualitätsobstwein den Vorschriften dieser Verordnung entspricht.

## **6. Abschnitt**

### **Übergangsbestimmungen**

§ 18. Vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung etikettierte Erzeugnisse, die den vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung geltenden relevante Bestimmungen entsprechen, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden.