Spirituosen-Begriffsbestimmung

- ein zum menschlichen Verzehr bestimmtes Getränk
- besondere sensorische Eigenschaften
- Alkoholgehalt von mind. 15 % vol (Ausnahme Eierlikör – 14 % vol)
- Gewinnungsverfahren per EG-Verordnung definiert, österreichische Besonderheiten im österreichischen Lebensmittelbuch – Codex-Kapitel B23

Literatur:

- Verordnung (EG) Nr. 110/2008
- Österreichisches Lebensmittelbuch – Codex-Kapitel B23 (www.bmg.gv.at)

Spirituosenuntersuchung an der AGES

Das Institut für Lebensmitteluntersuchung am Standort Innsbruck ist schwerpunktmäßig auf die Spirituosenanalytik und -begutachtung ausgerichtet. Untersucht werden Spirituosen aus ganz Österreich.

Was wird geprüft?

- Kennzeichnung
- Alkoholgehalt
- Zuckergehalt
- Gärungsnebenprodukte (Methanol, Ethylacetat, …)
- Ethylcarbamat (Blausäure/Cyanide)
- usw.

Kontakt:

AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung
Technikerstraße 70, A-6020 Innsbruck
www.ages.at

Ansprechpartner:
Mag. Alan Tessadri
Tel.: +43 (0) 50 555-71260
E-Mail: alan.tessadri@ages.at
Dr. Michael Prean
Tel.: +43 (0) 50 555-71200
E-Mail: michael.prean@ages.at

Institutsleiterin:
Dr. Sonja Masselter
Tel.: 050 555-71400
E-Mail: sonja.masselter@ages.at

Impressum:

Herausgeber:
AGES – Österreichische Agentur
für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, A-1220 Wien

Graphische Gestaltung: Corsaro Graphic Design
Fotos: AGES, Archiv
© AGES, Jänner 2010

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, ist nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH – zulässig.

Gesundheit. Ernährung. Sicherheit.
Unsere Verantwortung.

AGES

AGES

SPIRITUOSEN – EDLE TROPFEN AUS SICHT DER LEBENSMITTELKONTROLLE

Lebensmittel

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Tipps für KonsumentInnen

Da Spirituosen überwiegend dem Genuss dienen, sollte nicht nur das Schmecken, sondern auch das Riechen im Vordergrund stehen.

Achten Sie dabei auf die Verwendung des geeigneten Glases – z. B. Tulpenform für die Verkostung von Edelbränden. So können die Aromastoffe durch die Nase besser wahrgenommen werden.

Immer wieder vorkommende Fehler können auch leichter identifiziert werden:

Vorlauffehler: u. a. typischer Geruch nach Klebstoff

Nachlauffehler: dumpfer, muffiger Geruch;
im geleerten Glas, nach kurzem Hineinblasen noch deutlicher erkennbar

Spirituosen benötigen kein Mindesthaltbarkeitsdatum, aber Aromastoffe können bei jahrelanger Lagerung verloren gehen! Lagern Sie Spirituosen vorzugsweise kühl und dunkel.

BESSER QUALITÄT GENIESSEN ALS QUANTITÄT KONSUMIEREN!

Tipps für ProduzentInnen

In der amtlichen Kontrolle sind die falsche Angabe des Alkoholgehaltes und Kennzeichnungsmängel die häufigsten Gründe für eine Beanstandung.

Gemäß Alkoholangabenverordnung (BGBl II 1997/136 idgF) wird bei Spirituosen nur eine Abweichung von ± 0,3 % vol toleriert.

Gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (BGBl 1997/72 idgF) gehören folgende Kennzeichnungselemente in dasselbe Sichtfeld (Sichtfeldregelung):

- korrekte Sachbezeichnung
- Alkoholangabe in % vol
- Nettofüllmenge (nur eine Prägung in der Flasche ist in der Regel nicht ausreichend)

Zusätzlich notwendig:
- Los/Charge
- Anschrift

Achten Sie auf die notwendige Kennzeichnung hinsichtlich Allergene (Laktose, Eier, Nüsse, ...) und gegebenenfalls auf den Hinweis über eine Herstellung unter Abfindung sowie eine deutlich lesbare Schriftgröße.

WIR INFORMIEREN SIE GERNE!

Kleines Lexikon der Spirituosen

Obstbrand:
vergorene Fruchtmaische, auch von Beeren oder Gemüse, wird destilliert, das Destillat mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt; *Mindestalkoholgehalt 37,5 % vol*

Obstschnaps–Spirituosen, eine österreichische Besonderheit:
vergorene Fruchtmaische wird destilliert, das Destillat mit bis zu 2/3 Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs versetzt und mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt; *Mindestalkoholgehalt 35 % vol*

Likör:
zu Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder zu einer Spirituose werden Früchte, Kräuter, Eier, etc. zugesetzt; weist in der Regel einen Zuckergehalt von mind. 100 g/l auf;
Mindestalkoholgehalt 15 % vol (Ausnahme Eierlikör mit 14 % vol)

Geist:
bestimmte Früchte (z. B. Beeren, Kräuter) werden in Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs angesetzt und nach einer bestimmten Einwirkzeit destilliert, das Destillat mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt; *Mindestalkoholgehalt 35 % vol*

Rum:
Rohrzucker-Melasse bzw. der Saft des Zuckerrohrs werden vergoren, anschließend destilliert und mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt; *Mindestalkoholgehalt 37,5 % vol*

Whiskey:
gewonnen durch Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide; mind. dreijährige Reifung im Holzfass; nur Wasser und Zuckercouleur (zur Färbung) dürfen zugesetzt werden;
Mindestalkoholgehalt 40 % vol