

§ 1 OWV Begriffsbestimmungen

OWV - Obstweinverordnung

⌚ Berücksichtiger Stand der Gesetzgebung: 19.09.2024

§ 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 Obstartgruppe, 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 Obstartgruppen erzeugt werden. „Aromatisierter Zider“ hat diesen Anforderungen zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartgruppen 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 Kernobstsaft (kein Konzentrat) hergestellt wurde. Der vorhandene Alkoholgehalt hat mindestens 7 % vol. und höchstens 13 % vol. zu betragen. Das Mindestgewicht 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 Obstesmost mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Jeder Erzeuger von Obstesmost hat am Tage der Erzeugung bis 9 Uhr die Absicht unter Angabe der Menge an die Bundeskellereiinspektion zu melden.

9. „Entalkoholierter Obstwein“ ist ein Getränk,
 1. a) das aus Qualitätsobstwein oder Obstwein, der mit einem Bundesland als verpflichtende geografische Angabe bezeichnet ist, hergestellt wird,
 2. b) dessen Alkoholgehalt durch Entalkoholisierung auf maximal 0,5% vol. reduziert wird und
 3. c) dem Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst in einem Ausmaß von max. 40 g Zucker je Liter und Kohlendioxid bis zu einem Kohlendioxidgehalt von maximal 2 g je Liter zugesetzt werden kann.
10. „Entalkoholierter Obstperlwein“ und „entalkoholierter Obstschaumwein“ sind Getränke, die aus entalkoholisiertem Obstwein hergestellt werden und denen Kohlendioxid zugesetzt werden kann.

In Kraft seit 17.09.2024 bis 31.12.9999

© 2026 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

www.jusline.at