

B 13 "Bier"

INHALTSVERZEICHNIS

	Absätze
I. Beschreibung und Bezeichnung	1-23
II. Beurteilung	24-28
Allgemeine Beurteilungshinweise	24
Gesundheitsschädlichkeit	25
Verdorbenheit	26
Verfälschung	27
Falsche Bezeichnung	28
III. Regelung des Verkehrs	29
IV. Analysemethoden	30
Fußnoten	Anhang

I. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG

- 1 Bier ist ein aus Zerealien, Hopfen und Wasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlenstoffhaltiges Getränk. Alkoholfreies Bier weist bedingt durch die Anwendung spezieller Verfahren einen Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 Vol.% auf.
- 2 Als Zerealien (vermälzt ¹⁾ oder unvermälzt) werden vorwiegend Gerste, Weizen, Roggen oder Erzeugnisse aus diesen verwendet.

Die Schüttung enthält mindestens 75 % Gersten-, Weizen- oder Roggenmalz oder Mischungen dieser Malzarten. Werden andere vermälzte Zerealien eingesetzt, so muß deren Anteil mindestens 50 % der Schüttung betragen und gemäß Abs. 3 bezeichnet werden. Als Ergänzung können Reis, Mais oder Erzeugnisse aus diesen verwendet werden.

- 3 Werden eingesetzte Zerealien namengebend (z.B. "Weizen- bzw. Weißbier", "Roggenbier" oder "Dinkelbier") verwendet, enthält die Schüttung mindestens 50 % Malz der betreffenden Art.
- 4 Außer Doldenhopfen werden nur aus diesem gewonnene Hopfenprodukte (z.B. Hopfen-Pellets, Hopfenkonzentrate, Hopfenextrakte) ohne jeglichen Zusatz verwendet.
- 5 Nach der Art der bei der Hauptgärung verwendeten Hefe unterscheidet man untergärige und obergärige Biere. Es werden zur Gärung nur reine Hefestämme verwendet, lediglich für spezielle obergärige Biersorten können auch Hefe-Mischkulturen verwendet werden.
- 6 Die Stärke des Bieres kommt in der Grädigkeit der Stammwürze zum Ausdruck. Jeder Grad Stammwürze bedeutet 1 Gramm Extrakt in 100 Gramm unvergorener Würze.
- 7 Bier wird nach seinem Alkohol- bzw. Stammwürzegehalt in Kategorien eingeteilt und mit folgenden Sachbezeichnungen versehen:

Alkoholgehalt:

alkoholfreies Bier	nicht mehr als 0,5 Vol.%
alkoholarmes Bier	nicht mehr als 1,9 Vol.%
Leichtbier	nicht mehr als 3,7 Vol.%

Stammwürzegehalt:

Schanzbier	9 - 11 Grad
Vollbier ²⁾	mindestens 11 Grad,
Vollbier mit mindestens	12,5 Grad kann die Sachbezeichnung "Spezialbier"
tragen	
Stark- bzw. Bockbier (Oster-, Weihnachtsbock)	mindestens 16 Grad

Neben den oben angeführten Sachbezeichnungen können folgende in Österreich gebräuchliche spezifische Typenbezeichnungen verwendet werden:

- Lager bzw. Märzen für ein ausgewogen malziges, mild hopfenbitteres untergäriges Vollbier.
- Pils - auch in Wortverbindungen - für hellfärbig und im wesentlichen stärker gehopfte untergärige Vollbiere.

Die Verwendung von Phantasiebezeichnungen, z.B. Export, Fest oder Jubiläum, ist neben der entsprechenden Sachbezeichnung möglich.

- 8 Bei Bieren mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.%, die in Verpackungen für Letztverbraucher in Verkehr gebracht werden, erfolgt die Angabe des Alkoholgehaltes deutlich sicht- und lesbar in Volumenprozenten. Bei diesen Bieren beträgt die Toleranz für die Deklaration des Alkoholgehaltes unabhängig von der Analysentoleranz 0,5 Vol.% für Bier mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 5,5 Vol.% und 1,0 Vol.% für Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 Vol.%.
- 9 Ein Zusatz von Alkohol oder extrakterhöhenden Stoffen zu Bier erfolgt nicht.
- 10 Biere, die als "Nährbier" oder unter einer gleichsinnigen Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, haben mindestens 11 Grad Stammwürze und werden aus den gleichen Rohstoffen wie andere Biere nach einem speziellen Verfahren hergestellt. Diese Biere haben bei üblichem Kohlensäuregehalt einen besonders hohen Restextrakt. Der "scheinbare Vergärungsgrad" darf höchstens 50% betragen.
- 11 Bierkonzentrate mit einem errechneten Stammwürzegehalt von über 20 Grad werden für die Bierherstellung nicht verwendet.
- 12 Der pH-Wert des von der Kohlensäure befreiten Bieres liegt nicht über 4,9, bei untergärigem Bier nicht unter 4,0 und bei obergärigem Bier nicht unter 3,2. Allenfalls notwendige Korrekturen der Azidität werden nur im Sudhaus mittels Milchsäure (E 270) bzw. mit durch Gärung gewonnener Milchsäure vorgenommen.
- 13 Schweflige Säure wird dem Bier nicht zugesetzt. Der natürliche aus der Gärung stammende Gehalt an Schwefliger Säure beträgt bis zu 20 mg/l (berechnet als SO₂, bezogen auf 12 Grad Stammwürze).
- 14 Asbesthaltige Filterelemente und Filterhilfsmittel werden nicht verwendet.
- 15 Zur Hintanhaltung später auftretender Eiweiß- und Gerbstofftrübungen werden in der eingesetzten Konzentration gesundheitlich unbedenkliche Hilfsstoffe verwendet, die bis auf allfällige technisch unvermeidbare Spuren wieder entfernt werden.
- 16 Um ein besonders vollmundiges und schaumhaltiges Bier zu erhalten, werden diesem gelegentlich Kräusen zugesetzt; unter "Kräusen" versteht man in Angärung befindliche Bierwürze.

- 17 Unfiltriert zum Verkauf gelangende Biere (z.B. "Zwickl...", "Keller...") weisen eine Trübung auf, die von der Hefe sowie von unlöslichen Eiweißstoffen herrührt.
- 18 Bier wird nicht chemisch konserviert. Für die Haltbarmachung werden nur physikalische Methoden (z.B. Pasteurisierung, Entkeimungsfiltration) angewendet.
- 19 Vorwiegend für die Herstellung dunkler Biere bzw. Bockbiere kann Zucker verwendet werden. Süßstoffe werden bei der Herstellung von Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.% nicht verwendet.
- 20 Bier wird nur mit Färbebier bis höchstens 100 EBC-Farbeeinheiten gefärbt. Färbebier wird aus dunklem Malz, allenfalls mit Farbmalzzusatz hergestellt; es wird auf Sirupkonsistenz eingedickt (ca. 60 bis 65 Gew.% Trockensubstanzgehalt und mindestens 8.000 EBC-Farbeeinheiten³⁾). Ein Zusatz von Zuckercouleur ist nur bei Färbebier zulässig, das zur Herstellung von dunklem Bier verwendet wird.⁴⁾ Der Zuckercouleuranteil im Färbebier beträgt höchstens 50 Gew.%.
- 21 Um die Bildung geschmacklich unerwünschter Oxidationsprodukte zu verhindern, kann dem Bier Ascorbinsäure bis zu einer Höchstgrenze von 50 mg/l zugesetzt werden.
- 22 Schaumstabilisierende Mittel werden nicht zugesetzt.
- 23 Tropfbier (das von der Pipe oder vom Hahn abtropfende Bier) und Bierreste (z.B. "Hansel", das ist der in einem Gefäß stehengebliebene Bierrest, oder "Ausleerbier", das ist ein beim Ausschank im Faß zurückgebliebenes Bier) werden nicht ausgeschenkt.

II. BEURTEILUNG

Allgemeine Beurteilungshinweise

- 24 Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für Waren dieses Kapitels typisch sind. Bei der Beurteilung sind jedoch auch die allgemeinen Beurteilungsgrundsätze des Codexkapitels A 3 heranzuziehen. Bei den Zusatzstoff- und Bezeichnungsregelungen sind auch etwaige spezielle Vorschriften in Zulassungs- und Kennzeichnungsverordnungen zu beachten.

Gesundheitsschädlichkeit

- 25 Als gesundheitsschädlich sind Erzeugnisse zu beurteilen, wenn sie Mengen an Mykotoxinen, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, oder anderen Stoffen enthalten, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen.

Verdorbenheit

- 26 Als verdorben ist zu beurteilen:

- a) Bier, das einen schalen Geschmack angenommen hat;
- b) Tropfbier und Bierreste sowie Mischungen derselben mit Bier;
- c) essigstichiges oder saures Bier oder Bier mit sonstigen Geruchs- oder Geschmacksfehlern;
- d) Bier, das eine Trübung aufweist, die nicht kälte- oder sortenbedingt ist;
- e) unfiltriert zum Verkauf gelangtes Bier, das eine massive bakterielle Kontamination aufweist.

Verfälschung

- 27 Als verfälscht ist zu beurteilen:

- a) Bier, dessen Alkoholgehalt nicht ausschließlich aus den vergärbaren Anteilen der verwendeten Rohstoffe stammt;
- b) Bier, das unter Verwendung anderer als in diesem Kapitel genannten Rohstoffe hergestellt wurde;
- c) Bier, dem extrakterhöhende Stoffe zugesetzt wurden;
- d) Bier, bei dem die Schüttung gemäß den Abs. 2 und 3 nicht eingehalten wurde;
- e) Bier, das auf andere Weise als im Abs. 20 vorgesehen gefärbt wurde;
- f) Bier, das neutralisiert wurde;
- g) als Bier schlechthin oder in Wortverbindungen bezeichnete Getränke, die ganz oder teilweise aus Bierkonzentraten hergestellt wurden;
- h) Bier, das die in Abs. 7 vorgesehene Grädigkeit nicht erreicht;
- i) alkoholfreies, alkoholarmses Bier oder Leichtbier, das einen höheren als den in Abs. 7 angeführten Alkoholgehalt aufweist.

Falsche Bezeichnung

- 28 Als falsch bezeichnet ist zu beurteilen:

- a) Bier, bei dem die Sachbezeichnung oder der Alkoholgehalt unrichtig angegeben sind, sofern nicht Verfälschung vorliegt;
- b) gemäß Abs. 8 verpackt abgegebenes Bier, das nicht im Sinne dieses Kapitels gekennzeichnet ist.

III. REGELUNG DES VERKEHRS

- 29 Für die Lagerung aller in den Rahmen dieses Kapitels fallenden Waren sind tunlichst kühle Räume zu wählen, wobei jedoch zu tiefe Lagertemperaturen zu vermeiden sind. Die Lagerung aller dieser Produkte erfolgt entweder in luftdicht verschlossenen Behältern aus Glas oder sonstigen geeigneten Materialien oder in Großgebinden (Fässern, Tanks). In allen Fällen muß durch geeignete Maßnahmen vorgesorgt sein, daß die Kohlensäure des Bieres nicht entweicht.

Offen ausgeschenktes Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier.

Bei in Verpackungen für Letztverbraucher in Verkehr gebrachten Bieren erfolgt üblicherweise ein Hinweis, daß Bier vor Wärme geschützt zu lagern ist.

IV. ANALYSENMETHODEN

- 30 Die Analysenmethoden orientieren sich an der Methodensammlung EBC-Analytica und MEBAK.

Die Alkoholbestimmung bei alkoholarmen und alkoholfreien Bieren erfolgt mit enzymatischen, gaschromatographischen bzw. hochdruckflüssigkeitschromatographischen oder gleichwertigen Methoden.

ANHANG

Fußnoten

- 1) Bezüglich der Mälzung gilt das Codexkapitel B 20 "Mahl- und Schälprodukte", Abs. 2 sinngemäß.
- 2) Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier.
- 3) Derartiges Färbebier gilt nicht als Konzentrat gemäß Abs. 11.
- 4) Farbstoffverordnung, BGBl. Nr.541/1996 i.d.g.F.