

## Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

<b>Most/Obstwein</b>	Sachbezeichnung
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	geschäftlicher Stand Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
1 l	Nettofüllmenge
alc. x,x % vol.	Alkoholgehalt
L-011006	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“, falls die Mostfässer geschwefelt werden	Zutaten/Allergen



# Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

## Kennzeichnungselemente für Most bzw. Obstwein (Wein- gesetz, § 42)

### 1. Handelsübliche Sachbezeichnung

#### Most

Mögliche Bezeichnungen: „Obstwein“, „Obstmost“, „Most“, „Steinobstwein“, „Beerenwein“; Most ist Obstwein und unterliegt dem Weingesetz. Obstwein ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischem, geeignetem Kern-, Stein-, Beeren- oder sonstigem Obst hergestellt wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 1,2%-vol.

#### Obstdessertwein

ist Obstwein, der mit Alkohol und/oder Obstbrand, Zucker, Fruchtsaft und/oder Fruchtsaftkonzentrat versetzt ist. Der Zuckergehalt beträgt mehr als 260 g/l (Alkohol in Zucker umgerechnet) und der Alkoholgehalt mindestens 13,0%-vol. bis maximal 22,0%-vol.

#### Zider

ist ein Getränk aus einem Gemenge von Fruchtsaft mit Obstwein derselben Obstartgruppe. Maximaler Alkoholgehalt 5%-vol. und Kohlendruck im geschlossenen Behälter von mindestens 1,0 bar bis höchstens 2,5 bar (bei 20°C).

#### Obstperlwein

ist als solcher zu bezeichnen. Alkoholgehalt mindestens 5%-vol und Kohlendruck von 1,0 bis 2,5 bar.

#### Obstschaumwein

schäumender Obstwein, Kohlendruck von 3,0 bar.

#### Obstmost aus traditionell bäuerlicher Herstellung:

der Hinweis „aus traditionell bäuerlicher Herstellung“ ist möglich, wenn Obstwein aus Äpfel und/oder Birnen von landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt wurde. Vorausgesetzt es erfolgt keine Zugabe von Wasser, Zucker, Fruchtsaftkonzentrat, Süßungsmittel, Farbstoffe oder sonstige Zusätze (außer Schwefeldioxid).

### 2. Geschäftlicher Stand, Name und Anschrift des Erzeugers oder Verpackers oder Verkäufers, ev. Bio-Kontrollnummer

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Bei der Postleitzahl ist „A“ für Österreich voran zu setzen.

Der geschäftliche Stand muss angegeben werden. Mögliche Begriffe dafür sind: „Hersteller ...“ „hergestellt durch .....“, „Erzeuger ...“

Wird das Produkt als Bio-Produkt bezeichnet, muss die **Bio-Kontrollnummer** auf das Etikett.

# Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

## 3. Nettofüllmenge

bei Getränken üblicherweise Hektoliter (hl), Liter(l), Zentiliter (cl) und Milliliter (ml).

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt (Weingesetz-Bezeichnungs-VO):**

Nennvolumen in Zentiliter	Mindestschriftgröße für die Nennfüllmenge in Millimeter
5	2
> 5 bis 20	3
> 20 bis 100	4
> 100	6

**Erlaubte Nennfüllmengen für Obstwein (nicht schäumend) in Liter:**

0,1 – 0,25 – 0,375 – 0,5 – 0,75 – 1 – 1,5 – 2 – 5.

**Erlaubte Nennfüllmengen für Obstwein (schäumend) in Liter:**

0,1 – 0,2 – 0,375 – 0,75 – 1 – 1,5 – 3.

## 4. Alkoholgehalt

Bei Most bzw. Obstwein ist der vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent bis auf höchstens eine Dezimalstelle im Wortlaut: „alc. % vol.“, „vorhandener Alkohol % vol.“ oder „vorhandener Alkoholgehalt % vol.“ anzugeben. Toleranzgrenze für den angegebene Alkoholgehalt ist bei Most 1,0% vol..

☞ **Achtung:** Die Mindestschriftgröße für die Angabe des Alkoholgehaltes ist vorgegeben:

Nennvolumen in Zentiliter	Mindestschriftgröße für den Alkoholgehalt in Millimeter
bis 20	2
> 20 bis 100	3
> 100	5

## 5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können.

## 6. Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei Most ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich.

## Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

### **7. Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen:**

Temperatur und Lagerungshinweise sind für Most nicht zwingend erforderlich. Mögliche Lagerungshinweise für Most wären: „*kühl und dunkel lagern*“ und „*Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen*“.

### **8. Zutaten**

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichts- bzw. Volumenanteils, zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

Werden die Mostfässer geschwefelt und ist folglich eine Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> enthalten, so ist folgendermaßen zu kennzeichnen: „... *enthält Sulfite*“ oder „*enthält Schwefeldioxid*“. Schwefeldioxid oder Sulfite sind Allergene und daher unbedingt zu kennzeichnen.

#### **Bio-Produkte:**

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich. Kennzeichnung durch „\*“ bei der jeweiligen Zutat und der Hinweis: „... aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau.“