


Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte in Likören und Bränden

Endbericht der Schwerpunktaktion A-044-17



März 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte in Likören und Bränden“ war es, einen Überblick über die Qualität von Spirituosen aus Kleinbetrieben zu erhalten.

91 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 49 Proben wurden beanstandet:

- Überwiegend wurden die Proben wegen unrichtiger Angabe des Alkoholgehalts beanstandet
- Zwei Proben waren für den menschlichen Verzehr/bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet

Hintergrundinformation

Der Alkoholgehalt darf mit nicht mehr als einer Dezimalstelle angegeben werden und unterliegt einer sehr geringen Toleranz.

Das Profil der Gärungsnebenprodukte eines Obstbrandes gibt Aufschluss, ob das verwendete Obst hygienisch verarbeitet wurde und die Destillation handwerklich sauber durchgeführt wurde. Liköre können mit selbst gebranntem Alkohol in guter Qualität hergestellt werden. Eine „Entsorgung“ von Fehlbränden über die Weiterverarbeitung zu Likör kann über die Gärungsnebenprodukte festgestellt werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 91

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung über Spirituosen (EG) Nr. 110/2008
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- ÖLMB IV. Auflage Codexkapitel B23 „Spirituosen“

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 53,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	42	46,2	(36 %; 56 %)
beanstandet	49	53,8	(44 %; 64 %)
gesamt	91	100,0	---

Mehr als jede zweite Probe wurde wegen mangelhafter Alkoholdeklaration beanstandet. Die Beurteilung erfolgte unter Berücksichtigung der methodischen Messunsicherheit und der für die Angabe des Alkoholgehalts zugelassenen Abweichungen. Daraus ergeben sich Toleranzen von bis zu $\pm 0,7$ Volumenprozent.

Das Ergebnis zeigt ein mangelhaftes Eigenkontrollsystem der Betriebe auf. Die angewandten „Hausmethoden“ sind oft ungeeignet, da sie die geforderte Messgenauigkeit nicht erreichen.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Die Untersuchung auf Gärungsnebenprodukte zeigt ein zufriedenstellendes Qualitätsbewusstsein. Vier Prozent der Proben fielen durch einen erhöhten Ethylacetatgehalt (Geruch und Geschmack nach Lösungsmittel) oder durch einen erhöhten Methanolgehalt auf.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.