

Veröffentlicht mit Erlass GZ:
32.013/0-III/B/1b/95 v. 12.5.1995

Änderungen und Ergänzungen:
32.013/0-VI/B/1b/98 v. 8.4.1998

Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage

Codexkapitel

B 13

Bier

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG	3-6
2. REGELUNG DES VERKEHRS	7
3. ANALYSENMETHODEN	7

1. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG

1.1

Bier ist ein aus Zerealien, Hopfen und Wasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlen säurehaltiges Getränk.

Alkoholfreies Bier weist bedingt durch die Anwendung spezieller Verfahren einen Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 Vol.% auf.

1.2

Als Zerealien (vermälzt¹⁾ 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. 1.3 bezeichnet werden. Als Ergänzung können Reis, Mais oder Erzeugnisse aus diesen verwendet werden.

1.3

Werden eingesetzte Zerealien namengebend (z.B. „Weizen- bzw. Weißbier“, „Roggenbier“ oder „Dinkelbier“) verwendet, enthält die Schüttung mindestens 50 % Malz der betreffenden Art.

1.4

Außer Doldenhopfen werden nur aus diesem gewonnene Hopfenprodukte (z.B. Hopfen-Pellets, Hopfenkonzentrate, Hopfenextrakte) ohne jeglichen Zusatz verwendet.

1.5

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.

1.6

Die Stärke des Bieres kommt in der Grädigkeit der Stammwürze zum Ausdruck. Jeder Grad Stammwürze bedeutet 1 g Extrakt in 100 g unvergorener Würze.

¹⁾ Bezüglich der Mälzung gilt das Codexkapitels B 20 „Mahl- und Schälprodukte“, Abs. 2 sinngemäß.

1.7

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 bis 11 Grad
Vollbier ²⁾	mindestens 11 Grad Vollbier, mit mindestens 12,5 Grad kann die Sachbezeichnung „Spezial-bier“ 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 untergärriges Vollbier.
- *Pils* – auch in Wortverbindungen – für hellfärbig und im Wesentlichen stärker gehopfte untergärrige Vollbiere.

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

1.8

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.%.

1.9

Ein Zusatz von Alkohol oder extrakterhöhenden Stoffen zu Bier erfolgt nicht.

²⁾ Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier.

1.10

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.

1.11

Bierkonzentrate mit einem errechneten Stammwürzegehalt von über 20 Grad werden für die Bierherstellung nicht verwendet.

1.12

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.

1.13

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).

1.14

Asbesthaltige Filterelemente und Filterhilfsmittel werden nicht verwendet.

1.15

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.

1.16

Um ein besonders vollmundiges und schaumhaltiges Bier zu erhalten, werden diesem gelegentlich Kräusen zugesetzt; unter „Kräusen“ versteht man in Angärung befindliche Bierwürze.

1.17

Unfiltriert zum Verkauf gelangende Biere (z.B. „Zwickl...“, „Keller...“) weisen eine Trübung auf, die von der Hefe sowie von unlöslichen Eiweißstoffen herrührt.

1.18

Bier wird nicht chemisch konserviert. Für die Haltbarmachung werden nur physikalische Methoden (z.B. Pasteurisierung, Entkeimungsfiltration) angewendet.

1.19

Vorwiegend für die Herstellung dunkler Biere bzw. Bockbiere kann Zucker zugesetzt werden. Süßstoffe werden bei der Herstellung von Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vo.% nicht verwendet.

1.20

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 Gewichtsprozent Trockensubstanzgehalt und mindestens 8000 EBC-Farbeeinheiten³⁾). Ein Zusatz von Zuckercouleur ist nur bei Färbebier zulässig, das zur Herstellung von dunklem Bier verwendet wird⁴⁾. Der Zuckercouleuranteil im Färbebier beträgt höchstens 50 Gewichtsprozent.

1.21

Um die Bildung geschmacklich unerwünschter Oxidationsprodukte zu verhindern, kann dem Bier Ascorbinsäure bis zu einer Höchstgrenze von 50 mg/l zugesetzt werden.

1.22

Schaumstabilisierende Mittel werden nicht zugesetzt.

1.23

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.

³⁾ Derartiges Färbebier gilt nicht als Konzentrat gemäß Abs. 1.11.

⁴⁾ Verordnung über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Farbstoffverordnung), BGBl.Nr. 541/1996 idgF.

2. REGELUNG DES VERKEHRS

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 ausgedientes 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.

3. ANALYSEMETHODEN

Die Analysemethoden 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.