

452 der Beilagen zu den stenographischen Protokollen des Nationalrates IX. GP.

20. 6. 1961

Regierungsvorlage**Bundesgesetz vom
über den Verkehr mit Wein und Obstwein
(Weingesetz 1961).**

Der Nationalrat hat beschlossen:

I. ABSCHNITT.**Allgemeines.****§ 1. Wein.**

(1) Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft von frischen Weintrauben hergestellte Getränk. Die Weintrauben sind frisch in diesem Sinne, solange sie ohne Zusatz fremder Flüssigkeit Saft hergeben können.

(2) Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes sind auch die versetzten Weine. Das sind folgende Weinarten, die zur Erzielung eines bestimmten Gehaltes an Weinbestandteilen oder einer bestimmten Geschmackswirkung nach besonderen Verfahren behandelt oder weiterverarbeitet wurden:

- a) Dessertwein (Süßwein): Wein, der im Liter, der Alkohol in Zucker umgerechnet, mehr als 260 Gramm Zucker aufweist, wobei jedoch im Liter mindestens 20 Gramm unvergorener Zucker und mindestens 13, höchstens aber 22½ Raumbundertteile Alkohol enthalten sein müssen.
- b) Aromatisierter Wein: Dessertwein, der mit pflanzlichen Würzstoffen oder anderen natürlichen Stoffen so behandelt ist, daß er deren eigentümlichen Geruch oder Geschmack angenommen hat. Der Gehalt an unvergorenem Zucker kann jedoch auch weniger als 20 Gramm betragen.
- c) Perlwein: Wein, der je Liter bis zu 40 Gramm unvergorenen Zucker, bis zu 12 Raumbundertteile Alkohol und einen Kohlensäureüberdruck von mindestens ½ bis höchstens 2 at bei 15° C aufweist.
- d) Schaumwein (Sekt): jeder sonstige schäumende Wein, der mehr als 1 Raumbundertteil Alkohol und einen so hohen Kohlensäuregehalt enthält, daß beim Öffnen der Umschließung Kohlensäure unter Aufbrausen entweicht.

(3) Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes sind nicht die nach den Vorschriften des Österreichischen Arzneibuches zubereiteten oder als pharmazeutische Spezialitäten im Sinne der Spezialitätenordnung, BGBl. Nr. 99/1947, zugelassenen Weine.

**§ 2. Anwendung auf Keltertrauben,
Traubenmost und ähnliches.**

Was dieses Bundesgesetz für den Wein bestimmt, gilt dem Sinne nach auch für die Keltertrauben und ohne Rücksicht auf den Gärungszustand für Traubenmaische, Traubenmost und Traubendicksaft sowie für die Zwischenerzeugnisse bei Weiterverarbeitung zu versetztem Wein.

II. ABSCHNITT.**Weinbehandlung.****§ 3. Weinbehandlung, Begriffsbestimmungen.**

(1) Unter Weinbehandlung im Sinne dieses Bundesgesetzes ist die auf die Herstellung und Pflege von Wein gerichtete Tätigkeit zu verstehen, die mit der Traubengewinnung beginnt und mit der Abgabe des Weines an den Verbraucher endet.

(2) Zur Weinbehandlung gehört nicht mehr das vom Verabreicher des Weines auf Verlangen oder mit Kenntnis des Verbrauchers vorgenommene besondere Zurichten des Weines, wie Zumischen von Tafel- oder Sodawasser, wenn der Wein am Ort der Verabreichung sofort genossen werden soll (Zubereitungshandlungen).

(3) Eine Behandlungsweise von Wein entspricht der rationellen Kellerwirtschaft im Sinne dieses Bundesgesetzes, wenn sie auf Grund der wissenschaftlichen Erprobung, der Erfahrungen, die in der Kellerwirtschaft gewonnen wurden, und ihrer Wirtschaftlichkeit geeignet ist, die Gewinnung, den Ausbau, die charakterliche Formung, die Stabilisierung, die Konsumfähigkeit, die Gesunderhaltung oder die Wiederherstellung des Weines (Ziele der rationellen Kellerwirtschaft) günstig zu beeinflussen.

§ 4. Allgemeine Grundsätze.

(1) Wein darf nur so behandelt werden, daß an dem Charakter als Naturerzeugnis, dessen entscheidende stoffliche Grundlage die frische Weintraube ist, nicht geändert wird.

(2) Bei versetzten Weinen gilt die Bestimmung des Abs. 1 für den Ausgangswein (Grundwein). Darüber hinaus darf bei der Herstellung dieser Weine in ihre natürliche Zusammensetzung nur so weit eingegriffen werden, als es notwendig ist, um dem Enderzeugnis die Eigenschaften zu verleihen, die der herzustellenden Weinart (§ 1 Abs. 2) entsprechen.

§ 5. Physikalische Verfahren.

(1) Behandlungsweisen, wie mechanische, Wärme-, Kälte- oder sonstige physikalische Verfahren, durch die kein Stoff in den Wein gelangt (physikalische Verfahren), sind zulässig, wenn sie im Rahmen der Grundsätze des § 4 der rationellen Kellerwirtschaft entsprechen und durch sie der Wein im Endergebnis keine gesundheitsschädliche Änderung erfährt. Der Übergang gesundheitsunschädlicher Stoffe in den Wein im Zuge der Behandlung in unvermeidbar geringfügigen Mengen gilt nicht als Stoffzufuhr im Sinne dieses Absatzes.

(2) Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat, wenn begründeterweise angenommen werden kann, daß ein bestimmtes physikalisches Verfahren, das den Voraussetzungen des Abs. 1 nicht entspricht, in der Kellerwirtschaft angewendet werden soll oder bereits angewendet wird, durch Verordnung festzustellen, daß das Verfahren unzulässig ist.

§ 6. Das Zusetzen von Stoffen.

(1) Verboten ist das Zusetzen von Stoffen, die ihrer Beschaffenheit nach geeignet sind, dem Wein zugesetzt zu werden, um

- a) diesen zu vermehren, so ist insbesondere das Zusetzen von Wasser, sei es mit oder ohne Zusatz (Strecken des Weines), verboten,
- b) über wesentliche Eigenschaften, wie Gehalt an natürlichen Bukett- oder Aromastoffen, zu täuschen oder
- c) vorgenommene unzulässige Änderungen oder Zusätze zu decken.

(2) Bei nicht versetzten Weinen ist das Zusetzen von Alkohol und, soweit es sich nicht um Lesegutverbesserung handelt (§ 9), von Zucker verboten.

(3) Stoffe anderer Art dürfen Wein nur zugesetzt werden, wenn

- a) dadurch im Rahmen der Grundsätze des § 4 die Ziele der rationellen Kellerwirtschaft erreicht werden können;
- b) sie gesundheitsunschädlich sind. Das Zusetzen von Stoffen, die gesundheitsschäd-

lich sind, jedoch vorübergehend zur Herbeiführung einer bestimmten Wirkung dem Wein zugesetzt werden (stoffliche Hilfsmittel), ist nur zulässig, wenn diese entweder wieder ausgeschieden werden oder so weit unschädlich gemacht werden können, daß durch den Genuß des trinkfertigen Getränkes keinerlei ungünstige Neben- oder Nachwirkungen für die Gesundheit von Menschen eintreten;

- c) auf ihr Zusetzen nach dem Stande der Kellertechnik nicht verzichtet werden kann, da hierfür geeignete oder besser geeignete Mittel nicht vorhanden sind *und*
- d) ihr Zusetzen die chemische Zusammensetzung des Weines nicht so verändert, daß die Feststellung, daß der Wein ausschließlich aus der Vergärung frischer Weintrauben stammt, wesentlich erschwert oder unmöglich wird.

(4) Soweit das Zusetzen von Stoffen zulässig ist, müssen diese von technisch einwandfreier Beschaffenheit sein. Zucker insbesondere muß technisch reiner Rohr- oder Rübenzucker (Konsumzucker), Alkohol Äthylalkohol sein.

(5) Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat die Stoffe, deren Zusetzen unter Bedachtnahme auf die Bestimmungen der Abs. 1 bis 4 dieses Paragraphen zulässig ist, durch Verordnung festzulegen. In der Verordnung kann die Zulassung von Bedingungen, die die Einhaltung der genannten Bestimmungen zu sichern geeignet sind, abhängig gemacht werden, so kann die zulässige Menge nach oben oder unten begrenzt, eine bestimmte Beschaffenheit des Zusatzes, die Kenntlichmachung des erfolgten Zusatzes oder ein bestimmtes Verfahren vorgeschrieben oder das Zusetzen nur zur Erreichung bestimmter kellertechnischer Ziele zugelassen werden. Sie kann auch auf Widerruf erteilt werden.

§ 7. Das Entziehen von Weinelementen.

(1) Wein, der als solcher in Verkehr gebracht werden soll, dürfen Bestandteile, die er auf Grund seiner natürlichen Entwicklung enthält (Weinelemente), soweit nicht Abs. 3 anderes bestimmt, nicht entzogen werden.

(2) Das Entfernen von Weinelementen oder sonstigen im Wein enthaltenen Stoffen im Zuge der Weinbehandlung gemäß §§ 5 und 6 ist kein Entzug von Weinelementen im Sinne dieses Paragraphen.

(3) Wasser darf entzogen werden

- a) vollreifen und zuckerreichen Trauben durch Lagerung auf Stroh oder durch Aufhängen an Schnüren und ähnlichem vor ihrer Kelterung, bis sie zu schrumpfen beginnen (Strohwein).

- b) dem Saft der Trauben durch Einwirkung von Kälte und Wärme, soferne der Traubenmost ungezuckert und aus Trauben gewonnen ist, die im Inlande erzeugt wurden und nicht von Direktträgerreben stammen (Traubendicksaft).

§ 8. Verschnneiden.

(1) Das Vermischen von Weinen (Verschnneiden) unterliegt, soweit in den Abs. 2 und 4 nichts anderes bestimmt ist, keiner Beschränkung.

(2) Traubenmost, Traubensaft oder Traubendicksaft darf, unbeschadet der Bestimmung des § 9 Abs. 5, mit fertiggegorenem Wein nur zur Herbeiführung eines Gehaltes an unvergorenem Zucker höchstens bis zu 15 Gramm je Liter verschnitten werden. Traubensaft darf jedoch hiefür nur verwendet werden, wenn er den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes entspricht, Traubendicksaft, wenn er ein inländischer ist.

(3) Wein, der nicht verfälscht wurde, aber infolge

- Einwirkung von Kleinlebewesen (kranker Wein),
 - chemischer oder physikalischer Vorgänge oder Aufnahme weinfremder Stoffe (fehlerhafter Wein) oder
 - eines Mangels oder Übermaßes an einem für den Wohlgeschmack des Weines wesentlichen Weinelements (mangelhafter Wein)
- so nachteilig verändert ist, daß er von der normalen Beschaffenheit des Weines abweicht, darf zu seiner Wiederherstellung mit anderem Wein verschnitten werden. Der Verschnitt darf jedoch nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn er die nachteiligen Eigenschaften überhaupt nicht mehr oder nur in einem nicht beanstandbaren Ausmaß aufweist (wiederherstellbarer Wein).

(4) Verboten ist das Verschnneiden, wenn auch nur ein für den Verschnitt bestimmter Anteil Wein ist, der

- verfälscht, nachgemacht oder nicht wiederherstellbar verdorben (§ 12) ist;
- zu den Weinarten der versetzten Weine gehört, es sei denn, daß der Verschnitt den für die versetzten Weine geltenden Vorschriften dieses Bundesgesetzes entspricht oder
- Direktträgerwein ist.

§ 9. Lesegutaufbesserung.

(1) Lesegut im Sinne dieses Bundesgesetzes sind die Keltertrauben und die ihnen als Ausgangserzeugnis gleichgestellten Tafeltrauben, die Traubenmaische, der Traubenmost und die Jungweine in der Zeit von der Lese bis zum 31. Dezember des Jahres, in dem die Trauben gewonnen wurden.

(2) Zum Ausgleich eines natürlichen Mangels an Zucker und Alkohol dürfen im Inlande zu

Lesegut, das im Inlande gefechst wurde, Zucker oder Traubendicksaft^{Saft} oder beide dieser Stoffe zugesetzt werden, soweit dadurch im Wein die Eigenart des zur Hauptlese eingebrachten Weines seines Herkunftsgebietes zur besseren Entfaltung gebracht werden kann und seine Zusammensetzung nicht wesentlich gestört wird (Lesegutaufbesserung).

(3) Ein natürlicher Mangel an Zucker liegt nur dann vor, wenn die Reife der Trauben allein infolge natürlicher, das natürliche Wachstum beeinträchtigender Umstände nicht erreicht oder abgewartet werden kann, wie Frost, Hagel, schlechte Witterung oder Traubenkrankheit.

(4) Es darf jedoch höchstens je Hektoliter Most zugesetzt werden

- Zucker bis zu 5 kg oder
- inländischer Traubendicksaft oder Zucker und inländischer Traubendicksaft in solcher Menge, daß die Erhöhung des Zuckergehaltes des Gesamtverschnittes nicht mehr als 5 kg beträgt.

In Jahren, in denen die Reifeverhältnisse in allen Weinbaugebieten besonders ungünstig sind, darf der natürliche Zuckergehalt um 7 kg erhöht werden. *erhöht werden*

(5) Wird Jungwein mit sonstigem Lesegut oder Lesegut mit Wein eines früheren Jahrganges verschnitten, so darf so weit aufgebessert werden, daß der Gesamtgehalt des Verschnittes an Zucker und Alkohol — dieser in Zucker umgerechnet — das nach den Abs. 2 bis 4 zulässige Ausmaß nicht überschreitet.

(6) Dem inländischen Lesegut ist solches Lesegut gleichzuhalten, das von Weinbautreibenden, die im Bundesgebiet ihren Wohnsitz haben, in ihren außerhalb des Bundesgebietes gelegenen Weingärten gefechst wird, wenn das Lesegut im kleinen Grenzverkehr zollfrei eingeführt werden darf.

§ 10. Behandlung der versetzten Weine.

(1) Die Herstellung anderer als der im § 1 Abs. 2 aufgezählten versetzten Weine ist verboten.

(2) Soweit es zur Erzielung der besonderen für die Arten der versetzten Weine charakteristischen Eigenschaften oder Geschmackswirkungen erforderlich ist, sind bei der Herstellung von versetztem Wein über die Weinbehandlungsvorschriften gemäß den §§ 2 bis 9 hinaus noch folgende Behandlungsweisen zulässig:

- das Zusetzen von Traubenmost, Traubensaft oder inländischem Traubendicksaft über die Beschränkungen der §§ 8 und 9 hinaus, Zucker über die Beschränkungen der §§ 8 und 9 hinaus,

Alkohol, sei es zur Erhöhung des Alkoholgehaltes (Aufspritzung) oder zur Hemmung der Gärung bei Traubenmost (Mistellaerzeugung) und

Auszügen, die mit Wein aus Rosinen, Korinthen und anderen getrockneten Trauben hergestellt werden;

- b) das nochmalige Gären von Wein (Umgären);
- c) bei aromatisiertem Wein auch das Zusetzen von gesundheitsunschädlichen pflanzlichen Würzstoffen oder anderen natürlichen Stoffen;
- d) bei Perlwein auch das Zusetzen von Kohlensäure;
- e) bei Schaumwein auch das Zusetzen von Kohlensäure, Gewürz- und Bukettstoffen und die Anwendung sonstiger Behandlungsweisen, die zur Erzielung der für den Schaumwein charakteristischen Eigenschaften der Geschmackswirkungen erforderlich sind.

§ 11. Traubensaft und Frühmost (Sturm), Verarbeitung zu Wein.

(1) Traubensaft im Sinne dieses Bundesgesetzes ist der zum Genuß in unvergorenem Zustande bestimmte Saft frischer Weintrauben, dessen Gärung durch besondere Verfahren gehemmt wurde und der höchstens 0,5 Raumhundertteile Alkohol enthält.

(2) Traubensaft, der in Gärung geraten ist, darf zu Wein nur dann verarbeitet werden, wenn sowohl zur Verhinderung der Gärung als auch bei der sonstigen Behandlung nur solche Behandlungsweisen angewendet wurden, die den Bestimmungen der §§ 2 bis 9 entsprechen. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für soziale Verwaltung die nach dem ersten Satz zulässigen Behandlungsweisen zur Verhinderung der Gärung festzulegen.

(3) In Gärung geratener Traubensaft, bei dem die Voraussetzungen des Abs. 2 zur Verarbeitung zu Wein nicht vorliegen, ist wie ein verdorbenes Lebensmittel zu behandeln.

(4) Traubenmost von noch nicht voll ausgereiften Trauben, der vor Beginn der allgemeinen Lese gewonnen wurde, um als Traubenmost oder als sogenannter Sturm dem Verbrauch zugeführt zu werden (Frühmost oder früher Sturm), ist nach den für Wein geltenden Vorschriften zu behandeln, darf jedoch, auch wenn ein natürlicher Mangel an Zucker im Sinne des § 9 Abs. 3 nicht vorliegt, aufgebessert werden. Wird derart aufgebesselter Traubenmost zu Wein verarbeitet, so darf er nur zur Herstellung von versetztem Wein verwendet werden.

§ 12. Behandlung verdorbener Weine.

(1) Wein ist verdorben, wenn er, ohne verfälscht zu sein, infolge Krankheit, Fehler oder Mängel oder sonstiger Umstände, wie übler Geruch, weinfremde Beimengung, eine Beschaffenheit aufweist, die der berechtigten Verbrauchererwartung derart widerspricht, daß seine Verwendbarkeit als Wein wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist.

(2) Verdorbener Wein darf nur nach einer gemäß den Bestimmungen der §§ 2 bis 9 zulässigen Behandlungsweise genießbar gemacht werden (Wiederherstellung). Eine Wiederherstellung ist jedoch verboten, wenn der Beanstandungsgrund in einer Beschaffenheit oder einem Vorgang liegt, daß der Durchschnittsverbraucher bei Kenntnis des Beanstandungsgrundes selbst nach dessen Beseitigung vom Genuß des Weines Abstand nehmen würde.

(3) Wein im Sinne des Abs. 1, der nicht wiederhergestellt werden kann oder wird, darf nur so verwertet werden, daß seine Verwendung als Lebensmittel — auch nicht über eine Verarbeitung — ausgeschlossen ist. Eine Verarbeitung zu Essig oder — mit Ausnahme von stark essigstichigem Wein — zu Destillat ist jedoch zulässig, wenn vom Standpunkt der Gesundheit aus hiegegen keine Bedenken bestehen.

(4) Wird Wein im Sinne des Abs. 3 zur Verwertung weggebracht, so ist er dem Verarbeitungsbetrieb unmittelbar zuzuführen.

III. ABSCHNITT.

Bezeichnungsvorschriften.

§ 13. Allgemeine Bezeichnungsvorschriften.

(1) Wein darf nicht unter einer zur Irreführung geeigneten Bezeichnung oder Ausstattung (wie bildliche Darstellung, Flaschenform u. a.) zum Verkauf bereitgehalten, verkauft oder sonst in Verkehr gebracht werden.

(2) Ist nach den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes die Verwendung einer Bezeichnung in Schriftform vorgeschrieben, so muß die Schrift deutlich lesbar und von entsprechender Größe sein. Sie ist an einer für den Erwerber auffälligen Stelle des Gefäßes anzubringen.

(3) Soweit der Gebrauch einer Bezeichnung unzulässig ist, ist es auch untersagt, die Bezeichnung

- a) auf den Gefäßen, der Verpackung oder Umhüllung, in denen Wein in Verkehr gebracht wird oder werden soll, anzubringen oder
- b) in Ankündigungen, Mitteilungen, die für einen größeren Kreis von Personen bestimmt sind, in Aufschriften, Firmen oder auf Geschäftspapieren zu verwenden.

(4) Für die Bezeichnung von Wein ist das Ersetzen des normalen Abganges von Wein (Schwund) nicht als Verschneiden anzusehen.

§ 14. Örtliche Herkunftsbezeichnungen.

(1) Die örtliche Herkunft bestimmt sich bei nicht versetztem Wein nach dem Ort, in dem die Weintraube geerntet wurde.

(2) Bei Dessertwein und aromatisiertem Wein bestimmt sich die örtliche Herkunft nach dem Staat, in dem der Wein die entscheidende, das Wesen dieses Weines gestaltende Bearbeitung erfahren hat, beim Perl- und Schaumwein nach dem Staat, in dem der Wein in die für den Verbraucher bestimmten Flaschen abgefüllt wurde.

(3) Soll bei versetztem Wein die örtliche Herkunft bezeichnet werden, so darf hiefür ausschließlich der Name des Staates gemäß Abs. 2 verwendet werden. Bei Schaumwein ist jedoch auch eine sonstige örtliche Herkunftsbezeichnung im Sinne dieses Bundesgesetzes zulässig, wenn sie für den Grundwein zutrifft.

(4) Eine örtliche Herkunftsbezeichnung verliert nicht allein schon dadurch diese Eigenschaft, daß sie in unmittelbarer Verbindung mit einem Phantasienamen oder einer bildlichen Darstellung gebraucht wird.

(5) Enthält die geschäftliche Benennung eines Unternehmens (Firma, äußere Bezeichnung des Standortes des Gewerbes oder der festen Betriebsstätte) eine geographische Bezeichnung, so darf diese Benennung im geschäftlichen Verkehr mit Wein anderer Herkunft nur dann gebraucht werden, wenn zugleich eine Irreführung über die Herkunft des Weines ausgeschlossen wird.

(6) Geographische Bezeichnungen dürfen zur Kennzeichnung der Beschaffenheit oder Eigenart des Weines, ohne daß sie dessen Herkunft bezeichnen sollen, nur verwendet werden, wenn sie allgemein in solcher Bedeutung gebraucht werden. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat ~~die~~ geographischen Bezeichnungen ~~dieser Art~~ durch Verordnung festzusetzen.

§ 15. Örtliche Herkunftsbezeichnungen inländischer Weine.

(1) Zur Kennzeichnung der örtlichen Herkunft nicht versetzter inländischer Weine dürfen im geschäftlichen Verkehr nur folgende geographische Bezeichnungen verwendet werden:

- a) die Bezeichnung „Österreichischer Wein“ oder eine Bezeichnung, die auf die Herkunft aus einem bestimmten Bundesland hinweist,
- b) die Namen der Weinbaugebiete,

- c) die Namen der Gemeinden und
- d) die Namen von Rieden in Verbindung mit dem Namen der Gemeinde, in der das Ried liegt.

(2) Ein Weinbaugebiet im Sinne dieses Bundesgesetzes ist ein Gebiet, in dem auf Grund gleicher geographischer, klimatischer oder sonstiger Erzeugungsverhältnisse Weine bestimmter Eigenart und gleichartiger Beschaffenheit erzeugt werden. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat die Weinbaugebiete und ihre Bezeichnungen durch Verordnung festzusetzen. Ein Riedname darf als Bezeichnung eines Weinbaugebietes nicht verwendet werden.

(3) Ein Ried im Sinne dieses Bundesgesetzes ist ein Gebietsteil einer Gemeinde, der sich durch natürliche oder künstliche Grenzen oder infolge der weinbaulichen Nutzung als selbständiger Gebietsteil darstellt und entweder schon bisher als Weinbauried bezeichnet wurde oder infolge der Lage und Bodenbeschaffenheit die Hervorbringung gleichartiger und gleichwertiger Weine erwarten läßt.

§ 16. Örtliche Herkunftsbezeichnungen der inländischen Weine, Zulässigkeit.

(1) Die Bezeichnungen gemäß § 15 Abs. 1 lit. a dürfen nur für Wein verwendet werden, wenn der Anteil des inländischen Weines — bei der Bezeichnung als Wein eines Bundeslandes der Anteil des aus dem Bundeslande stammenden Weines — mindestens zwei Drittel beträgt und der Wein die Eigenart des betreffenden Weines nicht verloren hat.

(2) Der Name eines Weinbaugebietes darf nur für Wein verwendet werden, wenn der Anteil des Weines aus dem Weinbaugebiet mindestens zwei Drittel beträgt *1/3 2/3 2/3 1/3*.

(3) Der Name einer Gemeinde darf in Verbindung mit den Worten „original“ oder „echt“ nur für Wein aus Trauben verwendet werden, die ausschließlich im Gemeindebereich gewonnen wurden oder aber in Weingärten angrenzender Gemeinden, sofern die Weingärten von einem Betrieb der namengebenden Gemeinde aus bewirtschaftet werden und das Lesegut zur Verarbeitung dorthin gebracht wurde.

(4) Wird der Name einer Gemeinde ohne Verbindung mit den Worten „original“ oder „echt“ verwendet, so muß der Wein ausschließlich aus dem Weinbaugebiet, in dem die Gemeinde liegt, stammen und die Eigenart der Weine aus der betreffenden Gemeinde aufweisen.

(5) Der Name eines Riedes darf nur für Wein aus Trauben verwendet werden, die ausschließlich in dem Ried gewonnen wurden.

6

§ 17. Örtliche Herkunftsbezeichnungen ausländischer Weine.

(1) Ein Verschnitt inländischen Weines mit ausländischem Wein darf mit einer örtlichen Herkunftsbezeichnung des Auslandes nur dann bezeichnet werden, wenn der Anteil an Wein der betreffenden Herkunft mindestens zwei Drittel beträgt und die Art bestimmt.

(2) Ein Verschnitt von Weinen, die aus verschiedenen ausländischen Staaten stammen, darf nach einer örtlichen Herkunftsbezeichnung des Auslandes allein nur dann benannt werden, wenn der Anteil an Wein der betreffenden örtlichen Herkunft mindestens zwei Drittel der Gesamtmenge beträgt und die Art bestimmt.

(3) Zwischenstaatliche Vereinbarungen über Herkunftsbezeichnungen von Wein bleiben unberührt.

§ 18. Weine mit Zucker-, Traubendicksaft- oder ähnlichem Zusatz.

(1) Wein, der aufgebessert oder dem sonst Traubendicksaft zugesetzt worden ist, darf nicht unter einer Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, die geeignet ist, den Anschein zu erwecken, daß dies nicht geschehen ist, wie „rein“, „natur“, „naturbelassen“ oder sonstige Wortverbindungen von „rein“ oder „natur“.

(2) Wer Wein an einen Wiederverkäufer oder jemanden, der Wein weiterverarbeitet, abgibt, hat vor Übergabe des Weines auf Verlangen des Abnehmers mitzuteilen, ob der Wein aufgebessert wurde.

§ 19. Nach besonderer Leseart gewonnene Weine.

(1) Bezeichnungen, die auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung und Verarbeitung der Weintrauben hinweisen, wie „Spätlese“, „Auslese“, „Ausbruchwein“, dürfen nur für Weine verwendet werden, die

- nicht versetzte Weine sind,
- aus Weintrauben hergestellt wurden, die in der in der Bezeichnung angedeuteten Weise gewonnen und verarbeitet wurden,
- keinerlei Zucker- oder Traubendicksaftzusatz erhalten haben und
- die Eigenart solcher Weine aufweisen.

(2) Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat durch Verordnung unter Bedachtnahme auf die Art und Weise der Lese und Verarbeitung der Weintrauben die Bezeichnungen und die näheren Voraussetzungen zur Führung dieser Bezeichnungen festzulegen.

(3) Wer Wein der im Abs. 1 bezeichneten Art zu gewinnen beabsichtigt, hat spätestens vor Beginn der Hauptlese diese Absicht, nach Abschluß der Lese die Menge des geernteten Lesegutes der

genannten Art der Bezirksverwaltungsbehörde anzuzeigen. Diese hat die Anzeige an den Bundeskellereinspektor weiterzuleiten.

§ 20. Versetzte Weine.

(1) Versetzte Weine dürfen nur zum Verkauf bereitgehalten, verkauft oder sonst in Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe der Bestimmungen der Abs. 2 bis 7 bezeichnet sind.

(2) Dessertwein (Süßwein) muß als „Dessertwein“ oder „Süßwein“ bezeichnet werden.

(3) Aromatisierter Wein muß mit einer Bezeichnung versehen sein, die seine Beschaffenheit als aromatisierter Wein sofort erkennen läßt.

(4) Perlwein muß als „Perlwein“ bezeichnet werden. Diese Bezeichnung ist am Flaschenschild anzubringen. Jede Form oder Ausstattung der Flasche einschließlich ihres Verschlusses, die geeignet ist, den Eindruck zu erwecken, daß es sich um Schaumwein handle, ist unzulässig.

(5) Schaumwein ist als „Schaumwein“ zu bezeichnen. Das Wort „Schaumwein“ kann durch das Wort „Sekt“ ersetzt werden. Die Bezeichnung ist an der Flasche anzubringen.

(6) Beruht der Gehalt an Kohlensäure bei Schaumwein ganz oder zum Teil auf künstlichem Zusatz, so sind der Bezeichnung die Worte „mit Kohlensäure versetzt“ anzufügen. Diese Worte sind auf der Flasche im mittleren Teil des Flaschenschildes anzubringen.

(7) Bei Schaumwein ist auf der Flasche am oberen Rand des Flaschenschildes der Staat gemäß § 14 Abs. 2 anzugeben. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Handel und Wiederaufbau die näheren Vorschriften über die Bezeichnung durch Verordnung zu erlassen.

§ 21. Sonstige Bezeichnungsvorschriften.

(1) Bezeichnungen, die einem Wein zu Unrecht eine besonders stärkende Wirkung, die seinem Charakter nicht entspricht, beilegen, wie „Gesundheitswein“, „Stärkungsw Wein“, „Blutwein“, dürfen im geschäftlichen Verkehr nicht verwendet werden.

(2) Soweit weinähnliche Getränke verkehrsfähig sind, müssen sie im geschäftlichen Verkehr mit einer Bezeichnung versehen sein, die eine Verwechslung mit Wein oder Obstwein ausschließt und den Grundstoff erkennen läßt, der zur Herstellung verwendet worden ist.

(3) Ein Verschnitt verschiedener Jahrgänge oder Sorten darf nur dann nach einem Anteil allein benannt werden, wenn dieser mindestens zwei Drittel der Gesamtmenge beträgt und die Art bestimmt.

(4) Wer in Flaschen abgefüllten versetzten Wein in Verkehr bringt, darf ihn nur abgeben, wenn die Flasche mit einem Flaschenschild oder einer Flaschenschleife versehen ist. Für nicht versetzte Weine gilt dies nur dann, wenn der Wein in der Flasche unmittelbar an den Letztverbraucher abgegeben wird. Auf dem Flaschenschild oder der Flaschenschleife ist der Abgeber, der Abfüller oder mit seiner Zustimmung der Erzeuger oder wer sonst den Wein in Verkehr gebracht hat, namentlich anzuführen.

(5) Bei Abgabe von in Flaschen abgefülltem Wein durch den Erzeuger in seinem Erzeugungsort unmittelbar an den Letztverbraucher kann eine Bezeichnung im Sinne des Abs. 4 entfallen.

IV. ABSCHNITT.

Obstwein.

§ 22. Obstwein.

(1) Obstwein im Sinne dieses Bundesgesetzes ist das durch begonnene oder vollendete alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischem Kern-, Stein- oder Beerenobst hergestellte Getränk sowie Obstwein der in den Abs. 3 bis 6 aufgezählten Art.

(2) Weintrauben gehören nicht zum Beerenobst im Sinne dieses Bundesgesetzes.

(3) Obstdessertwein (Obstsüßwein) ist Obstwein, dessen Alkohol- und Zuckergehalt den Bestimmungen des § 1 Abs. 2 lit. a entspricht.

(4) Aromatisierter Obstwein ist Obstwein, der die im § 1 Abs. 2 lit. b umschriebenen Eigenschaften aufweist.

(5) Zider ist Obstwein aus einem Gemenge von naturreinem Obstsaft mit Obstwein derselben Obstgattung, der bis zu drei Raumhundertteile Alkohol und einen Kohlensäureüberdruck von höchstens 2 at bei 15° C aufweist. Sein Alkoholgehalt einschließlich des auf Alkohol umgerechneten noch vorhandenen Zuckers darf 8 Raumhundertteile nicht überschreiten.

(6) Obstschäumwein ist sonstiger Obstwein, der die im § 1 Abs. 2 lit. d umschriebenen Eigenschaften aufweist.

(7) Auf Fruchtsäfte der im Abs. 1 genannten Obstgattungen und auf die zur Herstellung dieser Fruchtsäfte bestimmten Vorerzeugnisse (wie Rohsäfte, Muttersäfte) oder auf ihre Weiterverarbeitungen mit Zucker (Fruchtsirupe, Geliersäfte) sind die Bestimmungen dieses Bundesgesetzes nicht anzuwenden.

§ 23. Behandlung von Obstwein.

(1) Die für Wein zulässigen Behandlungsweisen sind auch für Obstwein, die für versetzte Weine zulässig je nach der entsprechenden Weinart auch für Obstsüßwein, aromatisierten Obstwein, Zider sowie Obstschäumwein zulässig, soweit nicht im Nachfolgenden anderes bestimmt wird.

(2) Gestattet ist

A. bei Obstweinen aller Art:

- a) das Zusetzen von Zitronensäure, Chlorammonium und phosphorsaurem Ammonium;
- b) das Strecken der Maische und das Strecken des Saftes durch einen Wasserzusatz in dem Maße, daß der gesamte zuckerfreie Extrakt des fertigen Getränkes mindestens 16 g in 1 Liter und sein Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten, etwa noch vorhandenen Zuckers mindestens 4 Raumhundertteile beträgt;
- c) das Auffärben mit Zuckercouleur;

B. bei Kernobstwein, aus Äpfeln und Birnen oder einem Gemenge dieser beiden Obstarten erzeugt:

- d) das Zuckern, das Zusetzen von Dicksaft oder von Zucker und Dicksaft der gleichen Obstgattung in dem Ausmaß, daß das fertige Getränk einschließlich des auf Alkohol umgerechneten etwa vorhandenen Zuckers nicht mehr als 8 Raumhundertteile Alkohol enthält;
- e) das Verschneiden von Apfel- mit Birnenwein;

C. bei Beeren- und Steinobstwein:

- f) das Zuckern und das Zusetzen von Dicksaft oder Zucker und Dicksaft der gleichen Obstgattung in dem Maße, daß das fertige Getränk nicht mehr als 12 Raumhundertteile Alkohol enthält. Ein allfälliger Zuckerrest wird hiebei nicht berücksichtigt;
- g) das Auffärben des von Natur aus roten Beeren- und Steinobstweines mit frischen Treestern oder dem Saft der gleichen Obstgattung.

(3) Untersagt ist bei allen Arten von Obstweinen:

- a) das Entsäuern mit kohlensaurem Calcium;
- b) das Zusetzen von Weinsäure;
- c) das Vermischen von Wein mit Obstwein, von Kernobstwein mit Beerenwein oder Steinobstwein, von Beerenwein mit Steinobstwein;
- d) das Vermischen von Obstwein mit Obstdessertwein, es sei denn, daß das fertige Getränk wieder den für die Obstdessertweine geltenden Vorschriften entspricht;
- e) die Verwendung von Obsttrester- oder -gelägerwein (sogenannte Obstverlängerer).

(4) Zur Herstellung von Obstdessertwein, aromatisiertem Obstwein und Zider dürfen Obstweine mit Zucker in höherem als in dem im

Abs. 2 lit. b verzeichneten Ausmaße und mit Alkohol versetzt werden.

(5) Den Obstbautreibenden ist im Rahmen der Bestimmungen des § 41 auch die Erzeugung von Haustrunk gestattet. Hiebei finden die Bestimmungen des § 41 sinngemäße Anwendung.

§ 24. Bezeichnung von Obstwein.

(1) Im geschäftlichen Verkehr muß Kernobstwein als „Obstwein“ oder — dort wo üblich — als „Obstmot“, Steinobstwein als „Steinobstwein“ und Beerenwein als „Beerenwein“ bezeichnet werden. An Stelle dieser Bezeichnung kann eine Zusammensetzung der Worte „Wein“ oder „Most“ mit der Bezeichnung der zur Erzeugung verwendeten Obstart treten.

(2) Obstdessertwein (Obstsüßwein) oder aromatisierter Obstwein muß im geschäftlichen Verkehr mit einer Bezeichnung versehen werden, die seine Beschaffenheit als solchen Wein sofort erkennen läßt. Zider muß als „Zider“ bezeichnet werden. Den Bezeichnungen kann die Angabe über die die zur Erzeugung verwendete Obstart hinzugefügt werden. Obstdessertwein (Obstsüßwein) darf auch als Frucht-dessertwein (Fruchtsüßwein) bezeichnet werden.

(3) Im geschäftlichen Verkehr muß Kernobstschäumwein als „Obst-Schäumwein“, Steinobstschäumwein als „Steinobst-Schäumwein“ und Beerenschäumwein als „Beeren-Schäumwein“ oder nach der zur Erzeugung verwendeten Obstart in Verbindung mit dem Wort „Schäumwein“ bezeichnet werden. Für alle Arten der Obstschäumweine ist auch die Bezeichnung „Fruchtschäumwein“ zulässig.

(4) Bei Obstwein darf ein auf die Reinheit hinweisender Zusatz, wie „rein“, sowie Wortverbindungen von „rein“ und „natur“ in die Bezeichnung nur aufgenommen werden, wenn er aus ungestreckter Maische oder ungestrecktem Saft erzeugt ist und keinen Zuckerzusatz erhalten hat.

V. ABSCHNITT.

Weinaufsicht.

§ 25. Bundeskellereinspektoren.

(1) Zur Überwachung des Verkehrs mit Wein, Obstwein sowie für die Dauer ihrer kelleremäßigen Bearbeitung auch aller sonstigen aus dem Saft frischer Weintrauben gewonnenen Produkte (kurz Getränke genannt) sind vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft Bundeskellereinspektoren zu bestellen.

(2) Diese unterstehen dem Landeshauptmann und dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft. Sie genießen in Ausübung ihres Dienstes den Schutz des § 68 des Strafgesetzes.

(3) Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat das Bundesgebiet in Weinauf-

sichtsgebiete unterzuteilen. Bei der Unterteilung in Weinaufsichtsgebiete ist auf die zweckmäßigste Überwachungsmöglichkeit sowie auf die politischen Grenzen Bedacht zu nehmen. Ein Bundeskellereinspektor kann auch für mehrere Weinaufsichtsgebiete und für ein Weinaufsichtsgebiet können auch mehrere Bundeskellereinspektoren bestellt werden. Die Weinaufsichtsgebiete und alle Änderungen in diesen sind im amtlichen Teil der „Wiener Zeitung“ zu verlautbaren. Vor Festlegung der Weinaufsichtsgebiete oder vor Änderungen in der Einteilung ist der örtlich zuständige Landeshauptmann zu hören.

(4) Bundeskellereinspektoren dürfen Unternehmungen, die Wein oder Obstwein in Verkehr setzen, weder betreiben noch sich an solchen Unternehmungen beteiligen oder im Dienste oder Auftrage solcher Unternehmungen tätig sein.

(5) Die Befugnisse der nach den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes 1951, BGBl. Nr. 239, bestellten Aufsichtsorgane, die ihnen nach diesen Bestimmungen zustehen, bleiben unberührt.

§ 26. Nachschau.

(1) Die Bundeskellereinspektoren sind berechtigt, in Ausübung ihres Dienstes in den im Abs. 2 angeführten Räumlichkeiten Nachschau zu halten, soweit dies zur Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Bundesgesetzes notwendig ist.

(2) Eine Nachschau darf durchgeführt werden in Presshäusern, Kellern oder wo sonst Getränke aufbewahrt oder in Verkehr gebracht oder wo sie, um sie in Verkehr zu bringen, erzeugt oder gelagert werden.

(3) Die Nachschau ist während der üblichen Geschäfts- oder Betriebsstunden oder während die Räumlichkeiten dem Verkehr geöffnet sind, wenn jedoch begründeterweise anzunehmen ist, daß auch zu anderer Zeit in den Räumlichkeiten gearbeitet wird, auch zu dieser Zeit, zulässig.

(4) Die Betriebsinhaber, ~~und~~ ihre Stellvertreter oder sonst Beauftragten sind verpflichtet, auf Befragen sämtliche Betriebs- und Lagerräume und -stätten, auch solche, die einen anderen Standort haben, bekanntzugeben, dem Bundeskellereinspektor den Zutritt zu diesen Räumlichkeiten zu gestatten, ihn bei der Besichtigung zu begleiten oder durch Personen, die mit den Betriebsverhältnissen vertraut sind, begleiten zu lassen und die geforderten Auskünfte zu erteilen.

(5) Die Bestimmungen der Abs. 1 bis 4 gelten sinngemäß auch für Transportmittel, mit denen Getränke, die in Verkehr gebracht werden sollen, befördert werden, oder die für deren Beförderung bestimmt sind.

(6) Die Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragten) sind auch verpflichtet, dem Bundeskellereinspektor auf Verlangen alle Urkunden, die sich auf Angelegenheiten beziehen, die in den

Wirkungsbereich der Bundeskellereinspektoren fallen, wie Geschäftsaufzeichnungen, Lieferscheine, Fracht- und Zollurkunden und Bücher, vorzulegen. Auf Verlangen der Bundeskellereinspektoren sind notwendigerfalls die für die Durchführung der Kontrolle erforderlichen schriftlichen Unterlagen in den zu kontrollierenden Räumen selbst zur Verfügung zu stellen.

§ 27. Probeentnahme.

(1) Die Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragte) sind verpflichtet, auf Verlangen des Bundeskellereinspektors anlässlich der Nachschau Proben zur Kost oder zur Untersuchung auszufolgen.

(2) Die Probe zur Untersuchung hat höchstens 3 Liter zu umfassen und ist in drei Teile zu teilen und in Flaschen abzufüllen. Diese sind so zu versiegeln oder zu plombieren, daß eine Entfernung des Verschlusses ohne Verletzung des Siegels oder der Plombe nicht möglich ist. Auf Verlangen der Partei ist auch deren Siegel an den Flaschen in entsprechender Weise anzubringen. Der eine Teil dient als Material für die technische Untersuchung, der zweite Teil ist in amtliche Verwahrung zu nehmen, um notwendigerfalls zur Identifizierung der Probe oder zu einer zweiten Untersuchung verwendet werden zu können.

(3) Der dritte Teil der Probe ist der Partei zurückzulassen. Die Partei kann hierauf verzichten. Auf ihr Verlangen sind allenfalls noch weitere zwei Probenmengen in der genannten Art zu versiegeln und der Partei zu übergeben. Von der Bereitstellung der für die Partei bestimmten Probenmengen kann abgesehen werden, wenn die Partei nicht unverzüglich einen geeigneten Behälter zur Verfügung stellt. Über diese Probenmengen kann die Partei zum Zwecke der Beweisführung verfügen.

(4) Der Bundeskellereinspektor hat über jede entnommene Probe der Partei eine Empfangsbestätigung auszufolgen.

§ 28. Beschlagnahme.

(1) Der Bundeskellereinspektor hat das Getränk — erforderlichenfalls einschließlich der Behälter — zu beschlagnahmen, wenn

- a) der Verdacht vorliegt, daß das Getränk entgegen den Vorschriften dieses Bundesgesetzes hergestellt, behandelt, gelagert oder in Verkehr gebracht oder eine Übertretung gegen die Bezeichnungsvorschriften dieses Bundesgesetzes, die von Amts wegen zu verfolgen ist, begangen worden ist und
- b) anzunehmen ist, daß das Getränk ohne Beschlagnahme einer allfälligen Verfallserklärung entzogen oder in seiner Beschaffenheit so verändert wird, daß es in seiner Eigenschaft als Beweismittel beeinträchtigt wird.

(2) Im Falle der Beschlagnahme sind die Behälter, wenn die technische Möglichkeit hierfür gegeben ist, so zu versiegeln, daß eine Änderung im Inhalte ohne Verletzung des Siegels nicht möglich ist.

(3) Wenn die Versiegelung technisch nicht möglich ist, oder bei Getränken in Flaschen, ist die Beschlagnahme durch Beschreibung im Beschlagnahmeprotokoll vorzunehmen.

(4) Über die Beschlagnahme ist eine Niederschrift aufzunehmen, in der die beschlagnahmten Getränke und Behälter zu beschreiben sind. Über das beschlagnahmte Getränk und die beschlagnahmten Behälter ist der Partei eine Beschlagnahmebescheinigung auszufolgen. Die Partei ist ferner auf die strafrechtlichen Folgen einer Entziehung des beschlagnahmten Getränkes oder einer Entfernung oder Verletzung des Siegels aufmerksam zu machen.

§ 29. Verfügungsrecht über die beschlagnahmten Getränke und Behälter.

(1) Das Verfügungsrecht über die beschlagnahmten Getränke und Behälter steht bis zum Einlangen der Anzeige bei dem für die Durchführung des Strafverfahrens zuständigen Gerichte oder der hierfür zuständigen Staatsanwaltschaft oder Verwaltungsbehörde (Strafbehörde) dem Bundeskellereinspektor, nach diesem Zeitpunkt der zuständigen Strafbehörde zu. Ist auf Grund des Gutachtens der Untersuchungsanstalt keine Anzeige zu erstatten, so ist hievon der Bundeskellereinspektor raschest zu verständigen, der die Beschlagnahme unverzüglich aufzuheben hat.

(2) Wurde das Getränk wegen Verdachtes einer Übertretung gegen die Bezeichnungsvorschriften beschlagnahmt, so ist die Beschlagnahme aufzuheben, wenn die Partei die vorschriftswidrige Bezeichnung beseitigt oder die fehlende vorschriftsmäßige Bezeichnung anbringt. Hat die Aufhebung nach den Bestimmungen des Abs. 1 der Bundeskellereinspektor verfügt, so hat er hievon die Strafbehörde unverzüglich zu verständigen.

(3) Wird von einer Behörde oder einem Aufsichtsorgan nach dem Lebensmittelgesetz 1951 ohne Mitwirkung des Bundeskellereinspektors ein Getränk beschlagnahmt, so ist hievon der zuständige Bundeskellereinspektor unverzüglich zu benachrichtigen.

(4) Die kellerwirtschaftliche Pflege des beschlagnahmten Getränkes obliegt der Partei. Sind Pflegemaßnahmen bei versiegeltem Wein erforderlich, so ist der Bundeskellereinspektor hievon rechtzeitig zu verständigen. Die Pflegemaßnahmen sind in Anwesenheit des Bundeskellereinspektors durchzuführen; dieser hat zu diesem Zwecke das Amtssiegel zu beseitigen und nach Durchführung der Pflegemaßnahmen wieder anzubringen.

10

(5) Nach Erstattung der Anzeige darf der Bundeskellereiinspektor nur im Auftrag der zuständigen Strafbehörde Proben (§ 27) entnehmen.

(6) Liegt der Verdacht vor, daß ein Getränk geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen, so ist die für die Handhabung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften zuständige Behörde unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

§ 30. Untersuchung der Proben, Gutachten.

(1) Der Bundeskellereiinspektor hat die entnommenen Proben zur Untersuchung an die nach den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes 1951 zur Untersuchung von Wein zuständige Untersuchungsanstalt einzusenden.

(2) Die Untersuchungsanstalt hat die von den Bundeskellereiinspektoren eingesendeten Proben zu untersuchen und mit größter Beschleunigung einen Befund und ein Gutachten abzugeben.

(3) Dem Gutachten über Wein sind die Ergebnisse der analytischen oder sonstigen wissenschaftlichen Untersuchung und einer kommissionell vorgenommenen Sinnenprobe zugrunde zu legen (Vollgutachten). Die eine oder andere Untersuchungsart darf entfallen, wenn ihre Durchführung nach der Natur der Probe zur Klärung des Falles nichts beizutragen vermag.

(4) Zur Durchführung der kommissionell vorzunehmenden Sinnenprobe von Wein sind nach Bedarf amtliche Weinkostkommissionen einzurichten. Solche Kommissionen können nur am Sitz einer zur Untersuchung von Lebensmitteln berechtigten Untersuchungsanstalt des Bundes errichtet werden.

(5) Die Weinkostkommissionen haben aus dem Leiter der Untersuchungsanstalt als Vorsitzenden, dem von ihm bestellten Stellvertreter als Vorsitzendenstellvertreter und aus der entsprechenden Anzahl von auf dem Gebiet der Weinkost erfahrenen sachverständigen Mitgliedern zu bestehen. Die Mitglieder sind vom Bundesministerium für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft zu bestellen.

(6) Die Untersuchungsanstalt hat, wenn nach dem Ergebnis der Untersuchung der Verdacht einer gerichtlich strafbaren Handlung gegeben ist, die Anzeige unter Anschluß des Gutachtens beim zuständigen Staatsanwalt oder Gericht, bei Verdacht einer sonstigen strafbaren Handlung bei der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde zu erstatten. Von der Anzeige ist der Bundeskellereiinspektor, der die Probe eingesendet hat, in Kenntnis zu setzen.

(7) Im Fache der Untersuchungsanstalten sollen im gerichtlichen Verfahren vor allem diese Anstalten zu Sachverständigen bestellt werden, andere Sachverständige nur dann, wenn Gefahr

im Verzug ist oder die Angehörigen der Untersuchungsanstalten im Einzelfall als Sachverständige nicht in Betracht kommen.

§ 31. Entschädigung für entnommene Proben.

(1) Für die in amtliche Verwahrung genommenen zwei Drittel der entnommenen Probe hat der Bund eine Entschädigung zu leisten, deren Höhe von der Bezirksverwaltungsbehörde bestimmt wird. Sie ist in der Höhe des Gestehungspreises, höchstens jedoch des Verkaufspreises am Ort und zur Zeit der Probeentnahme, festzusetzen. Die Entschädigung entfällt, wenn auf Grund der Probe vom Gericht entweder eine bestimmte Person verurteilt oder auf den Verfall des betreffenden Getränkes erkannt worden ist. Sie entfällt ferner, wenn auf Grund der Probe eine Person von der Verwaltungsbehörde rechtskräftig bestraft wurde.

(2) Der Antrag auf Entschädigung ist bei sonstigem Verlust des Anspruches binnen vier Wochen nach der Fälligkeit der Entschädigung bei der Bezirksverwaltungsbehörde gegen Vorlage der Empfangsbestätigung des Bundeskellereiinspektors einzubringen. Die Entschädigung ist fällig,

- a) sobald nach dem Gutachten der Untersuchungsanstalt feststeht, daß das Getränk nicht zu beanstanden ist und die Partei hievon verständigt wurde,
- b) im Falle einer Anzeige bei Gericht, sobald das gerichtliche Verfahren auf eine andere Weise als durch ein verurteilendes oder selbständig auf Verfall lautendes Erkenntnis beendet wurde und die diesbezügliche Entscheidung der Partei zugestellt wurde,
- c) im Falle einer Anzeige bei der Verwaltungsbehörde, wenn das Verfahren eingestellt und hievon die Partei verständigt wurde.

§ 32. Herstellung besonderer Getränke.

(1) Wer versetzte Weine, Obstdessertweine, aromatisierte Obstweine, Zider, Obstschaumweine oder Traubendicksaft herstellen will, um sie in Verkehr zu bringen, hat hievon der Bezirksverwaltungsbehörde die Anzeige zu erstatten und ihr zugleich die für die Herstellung, Aufbewahrung und Feilhaltung solcher Erzeugnisse bestimmten Räume bekanntzugeben.

(2) Die Bezirksverwaltungsbehörde hat den Bundeskellereiinspektor hievon in Kenntnis zu setzen.

§ 33. Traubendicksaft, Buchführungspflicht.

(1) Wer Traubendicksaft erzeugt, hat Bücher zu führen, denen entnommen werden kann

- a) hinsichtlich des Traubenmostes, der zu Traubendicksaft verarbeitet wurde:

die Menge, der Betrieb, von dem der Most bezogen wurde, der Zeitpunkt des Ankaufes, die Herkunft, die Sorte, der Zucker- und Säuregehalt;

- b) hinsichtlich des erzeugten Traubendicksaftes:

die Menge, die erzeugt, im eigenen Betrieb verwendet oder an andere Betriebe abgegeben wurde, der Name dieser Bezieher und ihre Anschrift, der Zeitpunkt der Verwendung oder Abgabe.

(2) Die Bücher sind samt allen Urkunden, wie Geschäftspapiere, Frachturkunden, Lieferscheine, die die einzutragenden Geschäfte betreffen, fünf Jahre, vom Tage der letzten Eintragung an gerechnet, aufzubewahren. Rechtsvorschriften, die für die Aufbewahrung von Urkunden eine längere Frist vorsehen, bleiben unberührt.

(3) Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat die näheren Bestimmungen über die Einrichtung und Führung der Bücher durch Verordnung zu erlassen.

§ 34. Versuche in Betriebsräumen.

In Räumen, die der Nachschau unterliegen, ist die Durchführung von Versuchen, die der Erprobung neuer Behandlungsweisen im Sinne des § 6 dienen, nur mit Bewilligung der Bezirksverwaltungsbehörde zulässig. Die Bewilligung ist zu erteilen, wenn der Betrieb über fachlich hinreichend vorgebildetes Personal und zur Durchführung der beabsichtigten Versuche erforderliche Einrichtungen, nicht aber über hiezu notwendige besondere Räumlichkeiten (Laboratorien und ähnliches) verfügt und Mißbrauch nicht zu erwarten ist. Vor Erteilung der Bewilligung ist der Bundeskellereinspektor zu hören. Die Versuchsmaterialien- und der Versuchswein sind als solche zu kennzeichnen.

§ 35. Lagerung von Wein und sonstigen Getränken in denselben Räumlichkeiten.

(1) Werden in Räumlichkeiten, die der Nachschau unterliegen, Obstwein, Haustrunk oder überhaupt weinähnliche Getränke, Traubensaft, ~~Weinmischgetränke~~, gebrannte geistige Flüssigkeiten, versetzte Weine oder Direktträgerweine zugleich mit sonstigem Wein hergestellt, abgefüllt oder sonst aufbewahrt, so müssen alle Fässer und sonstigen Aufbewahrungsgefäße mit solchen Getränken an einer in die Augen fallenden Stelle mit einer deutlichen, nicht leicht verwischbaren Inschrift versehen werden, die den Inhalt unzweifelhaft erkennen läßt. Bei Haustrunk genügt ein Kennzeichen, dessen Form durch Ver-

ordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft bestimmt wird.

(2) Bei Flaschenlagerung genügt die Bezeichnung der Stapel.

§ 36. Aufbewahrung bestimmter Stoffe in Kellern.

Weinfremde Stoffe oder Gemenge von solchen Stoffen, die nach ihrer Zusammensetzung dazu geeignet sind, als Mittel zur Herstellung von nachgemachtem Wein zu dienen, wie zum Beispiel Mostersatzstoffe, dürfen in Räumen, die der Nachschau unterliegen, nicht aufbewahrt oder gelagert werden.

VI. ABSCHNITT.

Ein- und Ausfuhr von Wein.

§ 37. Einfuhr von Wein.

(1) Unbeschadet einer nach anderen Gesetzen allenfalls notwendigen Bewilligung darf Wein über die Grenze des österreichischen Zollgebietes zum freien Verkehr nur eingeführt werden, wenn

- a) seine Einfuhrfähigkeit durch ein Zeugnis einer staatlichen Weinuntersuchungsanstalt des Ursprungsstaates (Abs. 3) nachgewiesen wird (Einfuhrzeugnis) oder
 - b) mangels eines solchen Zeugnisses die Einfuhr vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft bewilligt worden ist.
- (2) Der Wein ist einfuhrfähig, wenn er
- a) den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes entspricht,
 - b) kein Direktträgerwein,
 - c) nicht verdorben und
 - d) nicht nach einer physikalischen Behandlungsweise hergestellt ist, die zwar nach den Vorschriften des Auslandes, nicht aber nach jenen dieses Bundesgesetzes zulässig ist. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat diese Behandlungsweisen durch Verordnung festzustellen.

(3) Das Einfuhrzeugnis muß von einer Anstalt ausgestellt sein, deren Berechtigung zur Ausstellung solcher Zeugnisse auf Grund einer zwischenstaatlichen Vereinbarung oder, soweit eine solche nicht besteht, nach Maßgabe einer im Bundesgesetzblatt zu verlautbarenden Kundmachung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft anerkannt worden ist. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft kann Anstalten des Auslandes anerkennen, die nach den innerstaatlichen Vorschriften des betreffenden Staates befugt sind, Zeugnisse über Weinuntersuchungen mit amtlichem Charakter auszustellen.

(4) Das Einfuhrzeugnis hat die Angaben über die Herkunft und die analytische Zusammen-

setzung des Weines zu enthalten und muß erkennen lassen, daß nach dem Ergebnis des Untersuchungsbefundes der Wein einfuhrfähig ist.

(5) Die Bewilligung gemäß Abs. 1 lit. b ist zu erteilen, wenn auf Grund des Gutachtens einer Untersuchungsanstalt des Bundes oder der Bundesländer hinsichtlich der Einfuhrfähigkeit keine Bedenken bestehen. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft bestimmt im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für soziale Verwaltung die Untersuchungsanstalten, die zur Abgabe der Gutachten berechtigt sind.

(6) Das Einfuhrzeugnis oder die Bewilligung ist dem Zollamt bei der Abfertigung von Wein zum freien Verkehr oder bei der Zollabrechnung vorzulegen. Im Falle der Einfuhr auf Grund einer Bewilligung hat das Zollamt die eingeführte Menge auf der Bewilligung zu vermerken; wenn die gesamte Menge eingeführt oder die Geltungsdauer der Bewilligung abgelaufen ist, hat das Zollamt die Bewilligung an das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft einzusenden. Einfuhrzeugnisse sind dem zollamtlichen Abfertigungsbefund anzuschließen.

(7) Die Bestimmungen der Abs. 1 bis 6 gelten nicht für Wein, der im kleinen Grenzverkehr oder im Reiseverkehr zum Verbrauch während der Reise oder im eigenen Haushalt eingeführt wird oder dessen Rohgewicht nicht mehr als 10 kg beträgt.

§ 38. Ausfuhr von Wein.

(1) Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat durch Verordnung die Untersuchungsanstalten des Bundes oder der Länder zu bestimmen, die ermächtigt sind, amtliche Zeugnisse für Weine, die ausgeführt werden sollen, auszustellen (Ausfuhrzeugnis).

(2) Ein Ausfuhrzeugnis darf nur ausgestellt werden, wenn der Wein den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes entspricht. Das Zeugnis hat — soweit zwischenstaatliche Vereinbarungen nichts anderes bestimmen — Angaben über die Herkunft, die analytische Zusammensetzung des Weines und auf Antrag der Partei die Bestätigung zu enthalten, daß der Wein den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes entspricht, allenfalls das Vorhandensein oder Fehlen weiterer Eigenschaften zu bestätigen, soweit deren Nachweis für die Einfuhr in das betreffende Land erforderlich ist und die Untersuchungen die Richtigkeit dieser Umstände ergeben haben.

(3) Soll im Ausfuhrzeugnis auch die inländische Herkunft des Weines bestätigt werden, so hat der Antragsteller diese durch Vorlage einer diesbezüglichen Bescheinigung der zuständigen Interessenvertretung (Handelskammer, Landwirtschaftskammer) nachzuweisen.

VII. ABSCHNITT.

Verkehrsfähigkeit von Wein und Obstwein.

§ 39. Versuchswein.

(1) Wein, dem im Zuge von Großversuchen zur Erprobung neuer Behandlungsweisen im Sinne des § 6 ein bisher noch nicht zulässiger Stoff zugeführt worden ist (Versuchswein), darf nur mit Bewilligung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft in Verkehr gebracht werden.

(2) Ein Großversuch im Sinne des Abs. 1 liegt vor, wenn

- die Behandlungsweise in laboratoriums-mäßigen Versuchen bereits erprobt wurde,
- die vorläufigen Ergebnisse dieser Versuche die Unbedenklichkeit der Behandlungsweise vom Standpunkte der menschlichen Gesundheit aus ergeben haben und
- zur Durchführung der Versuche Wein in solchen Mengen erforderlich ist, daß die Vermögenseinbuße durch Entfall der Verwertungsmöglichkeit des Versuchsweines dem über diesen Verfügungsberechtigten nicht zugemutet werden kann.

(3) Die Bewilligung im Sinne des Abs. 1 ist zu erteilen, wenn

- zur Durchführung des Großversuches das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft die Vorbewilligung erteilt hat,
- die Versuche unter der Aufsicht einer vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft bestimmten Untersuchungs- oder Versuchsanstalt des Bundes und des zuständigen Bundeskellereinspektors durchgeführt worden sind,
- das abschließende Gutachten der Versuchs-anstalt über die Behandlungsweise positiv ist oder zumindest dahingehend lautet, daß der Genuß des Versuchsweines vom Standpunkte der menschlichen Gesundheit aus unbedenklich ist.

(4) Die Bewilligung kann von Auflagen über die Art und Weise der Verwendung des Versuchsweines oder, wenn eine wesentlich wertmindernde Änderung am Versuchswein eingetreten ist, von einer entsprechenden Kennzeichnung abhängig gemacht werden.

(5) Die Erteilung der Vorbewilligung im Sinne des Abs. 3 lit. a ist beim Bundesministerium für **Land- und Forstwirtschaft** zu beantragen. Im Antrag ist eine Beschreibung der Behandlungsweise, Dauer, Ort und Art der Versuche und die voraussichtliche Menge der anfallenden Versuchsweine anzugeben.

(6) Die Vorbewilligung ist zu erteilen, wenn zumindest glaubhaft gemacht wird, daß die neue Behandlungsweise einen Fortschritt in der rationalen Kellerwirtschaft erwarten läßt. Vor der Entscheidung hat das Bundesministerium für

Land- und Forstwirtschaft ein Gutachten einer Versuchsanstalt des Bundes einzuholen. Das Gutachten hat sich darüber zu äußern, ob auf Grund des bisherigen Untersuchungsergebnisses die Behandlungsweise in gesundheitlicher Hinsicht zu Bedenken Anlaß gibt. Es sind ferner die Bestimmungen und Auflagen anzuführen, deren Einhaltung sicherzustellen vermag, daß der Großversuch im Sinne des Abs. 3 lit. b überwacht werden kann und die Ergebnisse des Großversuches eine Beurteilung der Behandlungsweise auf ihre Zulässigkeit ermöglichen.

(7) Auf Großversuche von Untersuchungs- oder Versuchsanstalten oder wissenschaftlichen Instituten des Bundes finden die Bestimmungen der Abs. 3, 5 und 6 nur mit der Maßgabe Anwendung, daß an Stelle des Vorbewilligungsverfahrens die Anzeige des Beginnes des Großversuches tritt, das Gutachten einer anderen Anstalt sowie die Bestimmung des Abs. 3 lit. b zu entfallen hat. Untersteht die Anstalt oder das Institut einem anderen Bundesministerium als dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, so ist vor Erteilung der Bewilligung das Einvernehmen mit diesem herzustellen.

§ 40. Direktträgerwein.

(1) Wein, der von Trauben amerikanischer Ertragskreuzungen gewonnen wurde (Direktträgerwein), oder Verschnitte solchen Weines mit anderem Wein dürfen als Getränk nicht in Verkehr gebracht werden.

(2) Die Verarbeitung zu Essig, Destillat oder zu technischen Zwecken ist zulässig.

§ 41. Haustrunk.

(1) Haustrunk im Sinne dieses Bundesgesetzes sind folgende vom Weinbautreibenden in seinem Betriebe hergestellten Getränke:

- a) der aus Abfällen des Lesegutes eigener Fechsung hergestellte weinähnliche Trester- oder Gelägerwein,
- b) der aus Lesegut eigener Fechsung gewonnene Direktträgerwein und
- c) Mischungen von Trester- oder Gelägerwein mit Direktträgerwein oder solcher Weine mit sonstigem Wein oder mit Obstwein.

(2) Haustrunk im Sinne dieses Bundesgesetzes ist auch der von Winzergenossenschaften aus Weintrestern ihrer Mitglieder hergestellte und zum Gebrauch in deren Betrieben bestimmte Tresterwein.

(3) Der Weinbautreibende darf Haustrunk nur an die in seinem Haushalt lebenden Familienangehörigen abgeben, ferner an Arbeitnehmer seines landwirtschaftlichen Betriebes oder deren Angehörige dann, wenn der Haustrunk unentgeltlich oder als Naturallohn zu deren Verbrauch abgegeben wird.

(4) Der Weinbautreibende hat die aus Weintrestern hergestellte Menge an Haustrunk spätestens bis 30. November des Erntejahres der Trester, die Menge des sonst hergestellten Hastrunkes binnen einer Woche nach der Herstellung bei der Gemeinde anzumelden. Diese hat die Anmeldung in ein Verzeichnis einzutragen, in das dem Bundeskellereinspektor auf Verlangen Einsicht zu gewähren ist.

(5) Bei der Herstellung und weiteren Behandlung des Hastrunkes ist außer den nach den Bestimmungen der § 3 bis 9 zulässigen Behandlungsweisen auch das Zusetzen von Zucker über die Beschränkungen des § 6 hinaus, von Wasser und von Wein- und Zitronensäure zulässig. Der Alkoholgehalt darf 8 Raumhundertteile nicht überschreiten.

(6) Bei Auflassen oder bei Übergabe des landwirtschaftlichen Betriebes kann die Bezirksverwaltungsbehörde auf Antrag des Verfügungsberechtigten zur Vermeidung wirtschaftlicher Härten die Veräußerung des etwa vorhandenen Vorrates an Hastrunk zur Essigerzeugung oder zu einer anderen technischen Verwertung bewilligen.

§ 42. Verfälschter Wein und Obstwein.

(1) Wein, bei dessen Behandlung den Bestimmungen der §§ 2 bis 7, 8 Abs. 4, 10, 11 Abs. 2, 12 Abs. 2 zweiter Satz und Abs. 3 zuwidergehandelt wurde, ist verfälschter Wein.

(2) Obstwein, bei dessen Behandlung den Bestimmungen des § 23 zuwidergehandelt wurde, ist verfälschter Obstwein.

(3) Wein, bei dessen Herstellung die Vorschriften des § 6 Abs. 2, soweit es sich um den Zusatz von Zucker handelt, des § 8 Abs. 2 und des § 9 nicht beachtet wurden, ist deshalb allein nicht als verfälscht anzusehen.

§ 43. Weinähnliches Getränk, nachgemachter Wein.

(1) Ein weinähnliches Getränk im Sinne dieses Bundesgesetzes ist ein alkoholhaltiges Getränk, das, ohne Wein oder Obstwein zu sein, wie Wein genossen werden kann und ihm den sinnfälligen Eigenschaften nach (wie Aussehen, Geschmack oder Geruch) ähnlich ist.

(2) Nachgemachter Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes ist ein weinähnliches Getränk, das geeignet ist, vom Durchschnittsverbraucher mit Wein verwechselt zu werden.

(3) Ein weinähnliches Getränk ist ohne Rücksicht auf die Verwechslungsfähigkeit nachgemachter Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes, wenn es aus einem oder mehreren der nachfolgenden Stoffe hergestellt wurde: aus

- a) künstlichen Stoffen, sei es mit oder ohne Gärung (Kunstweine),

- b) Kunstwein vermengt mit Wein oder Obstwein,
- c) Malzauszügen (Malzweine, Maltonweine),
- d) den Rückständen der Wein- oder Branntweinbereitung (wie Trester, Geläger oder Schlempe), soweit es sich nicht um die Erzeugung von Haustrunk im Sinne des § 41 handelt,
- e) getrockneten Früchten, wie Feigen, Johannisbrot,
- f) Rhabarberstengeln.

§ 44. Verkehrsunfähige Weine und Obstweine.

- (1) Es darf nicht in Verkehr gebracht werden:
 - a) verdorbener Wein (§ 12),
 - b) Versuchswein ohne Bewilligung im Sinne des § 39,
 - c) Direktträgerwein oder Verschnitte solchen Direktträgerweines mit anderem Wein (§ 40),
 - d) Haustrunk (§ 41),
 - e) verfälschter Wein (§ 42),
 - f) nachgemachter Wein (§ 43) (verkehrsunfähige Weine) und
 - g) verfälschter Obstwein (§ 42 Abs. 2).
- (2) Besteht bei einer zulässigen Behandlungsweise der Arbeitsvorgang aus mehreren Stufen, so dürfen die Zwischenerzeugnisse nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn sie selbst schon den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes entsprechen.
- (3) Wein, der zur Herstellung von Weinbrand bestimmt ist und dem zur Erhöhung des Alkoholgehaltes Alkohol zugegeben wurde (Brennwein) und als solcher gekennzeichnet ist, wird durch den Alkoholzusatz allein noch nicht zu verkehrsunfähigem Wein.
- (4) Das Verbot des Abs. 1 gilt nicht, wenn
 - a) die Behörde ein als verfallen erklärtes Getränk in Durchführung der Verwertung weitergibt,
 - b) ein Wein- oder Obstbautreibender unter Einhaltung der Bestimmungen des § 41 Haustrunk abgibt oder
 - c) verdorbener Wein oder Direktträgerwein zur Verwertung an den Verarbeitungsbetrieb abgegeben wird.

VIII. ABSCHNITT.

Strafbestimmungen.

A. Strafgerichtliche Bestimmungen.

§ 45. Gerichtliche Strafen.

- (1) Wer
 - a) Wein verfälscht (§ 42 Abs. 1) oder nachmacht (§ 43), um ihn in Verkehr zu bringen,

- b) verkehrsunfähigen Wein (§ 44 Abs. 1 lit. a bis f, Abs. 2 und 3) zum Verkauf bereithält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,
 - c) Obstwein verfälscht (§ 42 Abs. 2), um ihn in Verkehr zu bringen oder
 - d) verkehrsunfähigen Obstwein (§ 44 Abs. 1 lit. g und Abs. 2) zum Verkauf bereithält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,
- ist, sofern die Tat nicht nach den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes 1951 oder einer anderen Bestimmung mit strengerer Strafe bedroht ist, vom Gerichte wegen Übertretung mit Arrest von einer Woche bis zu drei Monaten, womit auch Geldstrafe bis zu 15.000 S verbunden werden kann, oder mit Geld bis zu 15.000 S zu bestrafen.

(2) Die im Abs. 1 bezeichneten Handlungen begründen ein Vergehen, wenn hieraus eine schwere körperliche Beschädigung oder der Tod eines Menschen erfolgt ist. Die Strafe des Vergehens ist im Falle des Eintrittes einer schweren körperlichen Beschädigung Arrest von einem bis zu sechs Monaten, womit auch Geldstrafe bis zu 15.000 S verbunden werden kann, im Falle des Eintrittes des Todes jedoch strenger Arrest bis zu einem Jahr, womit auch Geldstrafe bis zu 30.000 S verbunden werden kann.

(3) Erfolgt eine Verurteilung nach diesem Bundesgesetz, so kann das Gericht bei Vergehen schon bei der ersten, bei Übertretungen aber bei der zweiten Verurteilung auf die öffentliche Bekanntmachung des Urteiles auf Kosten des Schuldigen erkennen.

(4) Ferner kann bei Verurteilung wegen Vergehens auch auf Verlust der Gewerbeberechtigung für beständig oder auf eine bestimmte Zeit erkannt werden.

(5) Personen, die wegen strafbarer Handlungen nach den Abs. 1 oder 2 wiederholt verurteilt worden sind oder nur deshalb nicht verurteilt worden sind, weil die Tat unter eine strengere Strafbestimmung gefallen ist, kann im Urteil die Verwahrung anderer Getränke als Wein (§ 35) in Räumen, die der Nachschau unterliegen, untersagt werden.

§ 46. Verfall.

(1) Im Falle einer Verurteilung nach § 45 Abs. 1 und 2 sind die den Gegenstand der strafbaren Handlung bildenden Getränke, ohne Rücksicht darauf, wem sie gehören, zugunsten des Bundes für verfallen zu erklären.

(2) Der Verfall ist auch dann auszusprechen, wenn Abs. 1 bloß deshalb unanwendbar ist, weil die Tat unter eine strengere Strafbestimmung fällt.

(3) In besonders berücksichtigungswürdigen Fällen kann das Gericht in dem Urteil, mit dem auf den Verfall erkannt wird, aussprechen, daß

der durch eine allfällige Verwertung des verfallenen Getränkes erzielte Erlös (§ 49) der vom Verfall betroffenen Person auszufolgen ist.

§ 47. Objektiver Verfall.

(1) Liegt der objektive Tatbestand einer Übertretung nach § 45 Abs. 1 oder eines Vergehens nach § 45 Abs. 2 vor, ohne daß eine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden könnte, so ist der Verfall im freisprechenden Erkenntnis oder in einem auf Antrag des öffentlichen Anklägers einzuleitenden selbständigen Verfahren auszusprechen. Im selbständigen Verfahren erkennt über den Antrag auf Verfall das zur Entscheidung in der Hauptsache zuständige Gericht, nachdem die etwa erforderlichen Erhebungen gepflogen worden sind, nach mündlicher Verhandlung durch Urteil.

(2) Auf die Verhandlung, die Entscheidung und deren Anfechtung sind im selbständigen Verfahren die Vorschriften sinngemäß anzuwenden, die für die Entscheidung in der Hauptsache zu gelten hätten.

§ 48. Verfallsverfahren.

(1) In den Fällen der §§ 46 und 47 sind, soweit es möglich ist, Personen, die ein Recht an den im § 46 Abs. 1 bezeichneten Sachen geltend machen, auch wenn sie nicht Beschuldigte sind, zur Verhandlung zu laden. Sie können ihre Sache selbst oder durch einen Bevollmächtigten führen und sich eines Rechtsbeistandes aus der Zahl der in die Verteidigerliste eingetragenen Personen bedienen.

(2) Die nach Abs. 1 zu ladenden Personen sind, soweit es sich um die gesetzlichen Voraussetzungen des Verfalles handelt, berechtigt, tatsächliche Umstände vorzubringen, Anträge zu stellen und gegen die Entscheidung die nach der Strafprozeßordnung zulässigen Rechtsmittel zu ergreifen. Wegen Nichtigkeit können sie das Urteil auch dann anfechten, wenn das Gericht die ihm nach den §§ 46 und 47 zustehenden Befugnisse überschritten hat. Gegen ein in ihrer Abwesenheit gefälltes Urteil können sie nicht Einspruch erheben. Zum Ersatz der besonderen durch den Antrag auf Verfall verursachten Kosten sind im Falle der Stattgebung alle Personen zu verurteilen (§ 389 der StPO. 1960, BGBl. Nr. 98), gegen die das Urteil vollstreckbar ist.

§ 49. Verwertung für verfallen erklärter oder beschlagnahmter Getränke.

(1) Über die Verwertung der für verfallen erklärten Getränke entscheidet nach Anhörung des Bundeskellereinspektors das Gericht. Soweit es möglich ist, ist auch dem Verurteilten und den durch den Verfall betroffenen Personen Gelegen-

heit zur Stellung von Anträgen zu geben. Gegen die Entscheidung steht kein Rechtsmittel offen.

(2) Von den für verfallen erklärten Getränken sind zu vernichten:

- a) Getränke, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten,
- b) nachgemachte Weine und
- c) sonstige Getränke, wenn ihre Verwertung Mißbrauch besorgen läßt oder die Verwertung einen die Verwertungskosten übersteigenden Erlös nicht erwarten läßt.

(3) Alle anderen Getränke sind so zu verwerten, daß ihre Verwendung als Lebensmittel — auch nicht über eine Verarbeitung — ausgeschlossen ist. Diese Bestimmung gilt nicht für die Verarbeitung zu Destillat oder Essig, wenn vom Standpunkt der Gesundheit hiegegen keine Bedenken bestehen.

(4) Im Falle der nutzbringenden Verwertung der für verfallen erklärten Getränke ist der Erlös nach Abzug der damit verbundenen Auslagen und der etwa sonst uneinbringlichen Kosten des Strafverfahrens sowie der auf der Sache haftenden öffentlichen Abgaben und ähnlichen Verbindlichkeiten an den Bund abzuführen oder, wenn das Gericht hierauf erkannt hat, der vom Verfall betroffenen Person auszufolgen.

(5) Die Durchführung der Entscheidung und die Überwachung der Verwertung obliegt dem Gericht. Der Bundeskellereinspektor ist hiebei zu hören.

§ 50. Kosten.

(1) Wird auf Grund der Ergebnisse einer von einem Bundeskellereinspektor vorgenommenen Nachschau oder der Untersuchung einer von ihm entnommenen Probe ein strafgerichtliches Verfahren eingeleitet, so sind, wenn die Kosten des Strafverfahrens nicht dem Bund zur Last fallen, für die Vornahme der Nachschau und die Entnahme der Probe Gebühren zu entrichten. Diese Gebühren bilden einen Teil der Kosten des Strafverfahrens und sind nach den hierüber bestehenden Vorschriften von der zum Kostenersatz verpflichteten Partei einzutreiben.

(2) Die näheren Vorschriften über die Höhe, Abführung und Verrechnung dieser Gebühren sind durch Verordnung zu treffen. Die Gebühren sind derart festzusetzen, daß darin die nach den allgemeinen Vorschriften über die Reisegebühren der Bundesangestellten zu berechnenden Reisekosten und die durchschnittlichen Kosten einer Probeentnahme volle Deckung finden.

B. Verwaltungsstrafverfahren.

§ 51. Verwaltungsübertretungen.

(1) Wer

- a) die im § 18 Abs. 2 vorgeschriebene Auskunft verweigert,

b) die Anzeigen gemäß §§ 19 Abs. 3, 32 Abs. 1 und 41 Abs. 4 erster Satz nicht oder nicht rechtzeitig erstattet,
 c) die im § 33 vorgeschriebenen Bücher nicht oder nicht ordnungsgemäß führt oder nicht die vorgeschriebene Zeit aufbewahrt,
 begeht, sofern die Tat nicht nach anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, eine Verwaltungsübertretung und ist mit Geld bis zu 3000 S. oder mit Arrest bis zu einer Woche zu bestrafen.

(2) Wer

- a) Wein über das im § 8 Abs. 2 vorgesehene Ausmaß hinaus mit Traubenmost, Traubensaft oder Traubendicksaft verschneidet,
- b) Lesegut oder einen Verschnitt von Lesegut mit Wein eines früheren Jahrganges entgegen den Bestimmungen des § 9 aufbessert oder sonst nicht versetztem Wein Zucker zusetzt,
- c) die gemäß lit. a oder b behandelten Weine zum Verkauf bereithält, verkauft oder in Verkehr bringt,
- d) Frühmost oder frühen Sturm entgegen den Bestimmungen des § 11 Abs. 4 zu Wein verarbeitet,
- e) verdorbenen Wein entgegen den Bestimmungen des § 12 Abs. 4 nicht unmittelbar dem Verarbeitungsbetrieb zuführt,
- f) als Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragter) den Bestimmungen der §§ 26 und 27 Abs. 1 zuwiderhandelt,
- g) in Betriebsräumen entgegen den Bestimmungen des § 34 ~~ohne Bewilligung~~ Versuche durchführt,
- h) bei der Lagerung von Wein und anderer Getränke in denselben Räumlichkeiten den Bestimmungen des § 35 über die Kennzeichnung und Lagerung zuwiderhandelt,
- i) weinfremde Stoffe oder Gemenge solcher Stoffe entgegen den Bestimmungen des § 36 lagert,
- j) Wein entgegen den Bestimmungen des § 37 einführt,

begeht, sofern die Tat nicht nach dem Lebensmittelgesetz 1951 oder anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, eine Verwaltungsübertretung und ist mit Geld bis zu 15.000 S. oder mit Arrest bis zu vier Wochen zu bestrafen, bei erschwerenden Umständen kann auf beide Strafen erkannt werden.

(3) Eine Verwaltungsübertretung, die wie die Übertretungen nach Abs. 1 zu bestrafen ist, begeht, wer

- a) Wein oder weinähnliches Getränk, dessen Bezeichnung nicht den Bestimmungen der §§ 13, 14, 15, 16 Abs. 1 und 2, 17, 18 Abs. 1, 19 Abs. 1 und 2, 20 und 21 entspricht, zum Verkauf bereithält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,

- b) Wein, dessen Bezeichnung nicht den Bestimmungen des § 16 Abs. 3 bis 5 entspricht, zum Verkauf bereithält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,
- c) Obstwein, dessen Bezeichnung nicht den Bestimmungen des § 24 entspricht, zum Verkauf bereithält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt.

§ 52. Privatanklagen.

(1) Die Übertretungen des § 51 Abs. 3 lit. b sind nur zu verfolgen und zu bestrafen, wenn der Verletzte binnen sechs Wochen von dem Zeitpunkte an, in dem er von der Übertretung und der Person des Täters Kenntnis erlangt hat, bei der Bezirksverwaltungsbehörde einen Strafantrag stellt. § 56 Abs. 2 bis 4 des VStG. 1950 ist anzuwenden.

(2) Verletzter im Sinne des Abs. 1 ist jeder Eigentümer von Weingärten, die in der Gemeinde — bei Riednamen in dem Ried — liegen, jeder sonstige Unternehmer, der Wein aus der Gemeinde oder dem Ried zum Verkauf bereithält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt, oder die Gemeinde, deren Name unbefugt verwendet worden ist.

§ 53. Verfall.

(1) Im Falle der Wiederholung einer Übertretung nach § 51 Abs. 2 kann im Straferkenntnis der Verfall des Getränkes, das Gegenstand des Verfahrens ist, ausgesprochen werden. Wurde im Falle einer Übertretung gemäß § 51 Abs. 2 lit. a bis d der Verfall nicht ausgesprochen, so ist im Straferkenntnis für die Verwertung des Weines die Auflage vorzuschreiben, daß der Wein, wenn er als solcher in Verkehr gebracht werden soll, nur zur Herstellung von versetztem Wein verwendet werden darf.

(2) Im Falle der Bestrafung wegen Übertretung nach § 51 Abs. 3 ist im Straferkenntnis auf die Beseitigung der vorschriftswidrigen Bezeichnung oder, wenn das Getränk nach den Bestimmungen dieses Bundesgesetzes nur unter einer bestimmten Bezeichnung in Verkehr gebracht werden darf, auch auf die Anbringung der fehlenden Bezeichnung zu erkennen. Sind diese Maßnahmen nicht möglich, so ist der Verfall auszusprechen. Die Kosten dieser Maßnahmen hat die Partei zu tragen.

(3) Zur Sicherung der Maßnahmen gemäß Abs. 1 und 2 kann die Bezirksverwaltungsbehörde schon während des Verfahrens die Beschlagnahme des Getränkes verfügen.

(4) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht zulässig oder nicht ausführbar, so können die nach den Abs. 1 und 2 zulässigen Verfügungen, selbständig getroffen werden. Gegen die Verfügung, die allen Beteiligten bekanntzugeben ist, steht jedem Beteiligten die Berufung zu. Dieser kommt eine aufschiebende Wirkung nicht zu.

§ 54. Für verfallen erklärte oder beschlagnahmte Getränke, Verwertung.

(1) Vor Verwertung der für verfallen erklärten Getränke hat die Bezirksverwaltungsbehörde den Bundeskellereinspektor zu hören. Die Bestimmungen des § 49 Abs. 2 und 3 sind, soweit in den Abs. 2 und 3 nicht anderes bestimmt ist, anzuwenden.

(2) Für verfallen erklärter Wein, bei dessen Herstellung allein gegen die Bestimmungen des § 8 Abs. 2 oder § 9 zuwidergehandelt wurde, darf nicht zu Destillat, aber zu versetztem Wein verarbeitet werden.

(3) Wurde der Verfall im Straferkenntnis gemäß § 53 Abs. 2 ausgesprochen, so ist der Verfall aufzuheben, wenn das Getränk in der im Straferkenntnis verfügten Art und Weise gekennzeichnet wurde.

(4) Die Bestimmungen der Abs. 1 und 2 gelten auch für beschlagnahmte Getränke, wenn im Sinne des § 39 Abs. 5 des VStG. 1950 über diese sofort zu verfügen ist.

§ 55. Kosten der Nachschau.

Wurden bei einer Nachschau Zuwiderhandlungen gegen Bestimmungen dieses Bundesgesetzes, deren Übertretung die Verwaltungsbehörde zu ahnden hat, festgestellt, so hat die Partei die Kosten der Nachschau, der Probeentnahme und der Untersuchungen zu tragen. Die Höhe der Kosten hat unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen des § 50 Abs. 2 das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Finanzen durch Verordnung festzusetzen.

IX. ABSCHNITT.

Übergangs- und Schlußbestimmungen.

§ 56. Wirksamkeitsbeginn und Übergangsbestimmungen.

(1) Es treten in Kraft:

- die Bestimmungen des § 9 Abs. 2 bis 4 am 1. Jänner 1967,
- die Bestimmungen der §§ 8 Abs. 4 lit. c, 40, 44 Abs. 1 lit. c am 1. Jänner 1967,
- die Bestimmungen des § 21 Abs. 4 und 5 am 1. Jänner 1964 und
- die sonstigen Bestimmungen am 1. Jänner 1962.

(2) Das Weingesetz 1929, BGBl. Nr. 328, tritt am 1. Jänner 1962 außer Kraft.

(3) Bis 1. Jänner 1967 gelten an Stelle des § 9 Abs. 2 bis 4 folgende Bestimmungen:

1. Lesegut, das im Inlande gefechst wurde, darf in Jahren zuckerarmer Ernte durch Zusatz von Zucker, von inländischem Traubendicksaft oder

von beiden dieser Stoffe aufgebessert werden. Hiebei darf jedoch der Gesamtzuckergehalt nach der Aufbesserung den natürlichen Zuckergehalt des Traubenmostes aus Weintrauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahren nicht übersteigen.

2. Wird Jungwein mit sonstigem Lesegut oder Lesegut mit Wein eines früheren Jahrganges verschnitten, so darf so weit aufgebessert werden, daß der Gesamtgehalt des Verschnittes an Zucker und Alkohol — dieser in Zucker umgerechnet — das nach Z. 1 zulässige Ausmaß nicht überschreitet.

3. Übertretungen der Bestimmungen der Z. 1 und 2 sind nach Maßgabe des § 51 Abs. 2 zu bestrafen.

(4) Bis 1. Jänner 1967 gelten hinsichtlich der Direktträgerweine und ihrer Verschnitte folgende Bestimmungen:

„1. Direktträgerweine und Verschnitte mit solchen müssen im geschäftlichen Verkehr mit der Bezeichnung ‚Direktträgerweine‘, die neben allfälligen anderen Bezeichnungen deutlich hervortreten muß, versehen sein.

2. Übertretungen der Bestimmungen der Z. 1 sind nach Maßgabe des § 51 Abs. 1 zu bestrafen.“

(5) Verordnungen auf Grund dieses Bundesgesetzes können bereits vom Tage seiner Kundmachung an erlassen werden. Sie treten frühestens zugleich mit diesem Bundesgesetz in Kraft.

§ 57. Vollziehung.

Mit der Vollziehung dieses Bundesgesetzes ist hinsichtlich des § 30 Abs. 5 das Bundesministerium für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,

hinsichtlich der §§ 29 Abs. 5, 30 Abs. 7, 45 bis 49, soweit es sich um Angelegenheiten handelt, durch die das gerichtliche Strafrechtswesen berührt wird, das Bundesministerium für Justiz,

hinsichtlich der übrigen Bestimmungen das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, und zwar

hinsichtlich der Bestimmungen der §§ 1 bis 12, 22, 23, 29 Abs. 3 und 6, 30 Abs. 1 bis 4 und 6, 37 Abs. 2 zweiter Satz und Abs. 3 und § 39 Abs. 7 im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für soziale Verwaltung,

hinsichtlich der §§ 5 Abs. 2, 6 Abs. 5, 14 Abs. 6, 19 Abs. 2, 33 Abs. 3 und 38 im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Handel und Wiederaufbau,

hinsichtlich der §§ 37 Abs. 1, 2, 6 und 7, 50 Abs. 2 und 55 im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Finanzen,

hinsichtlich des § 39 Abs. 7, soweit es sich um eine Anstalt handelt, die dem Bundesministerium für Unterricht unterstellt ist, im Einvernehmen mit diesem Bundesministerium betraut.

Erläuternde Bemerkungen.

Allgemeines.

Eine Durchsicht der Lebensmittelgesetzgebung der verschiedenen Länder zeigt, daß die den Wein betreffenden Vorschriften stets eine besondere Stellung einnahmen. Sei es, daß solche schon galten, bevor die Gesetzgebung eine allgemeine Regelung des Lebensmittelrechtes für notwendig fand, sei es, daß die Weinvorschriften in einem selbständigen Gesetzeswerk zusammengefaßt wurden, oder, wenn hievon abgesehen wurde, dem Wein im allgemeinen Gesetz zumindest ein eigener Abschnitt gewidmet wurde. Hiefür war vor allem ausschlaggebend, daß es wohl kaum ein zweites Bodenprodukt gibt, das so sehr der Gefahr ausgesetzt ist, nachgeahmt oder verfälscht zu werden, und so zur Erzielung unredlichen Gewinnes Anreiz gibt wie Wein. Berichte über Verfälschungen des Weines haben wir schon aus alten Zeiten her. Als Beispiel soll nur die „Weinordnung“ erwähnt werden, die im Jahre 1487, als sich das Reichsrecht der guten Sache der Weintrinker annahm, auf dem Reichskonvent von Rothenburg beschlossen wurde. Darin wird eine Reihe offenbar schon damals gangbarer Weinmanipulationen aufgezählt: Es ist bereits das Überschweffeln des Weines bekannt, Bleiglätte wurde zugesetzt, um Wein zu versüßen, Kalk, mit Taubenmist vermengt (!), um ein Moussieren hervorzubringen, Branntwein, um dem Wein mehr Stärke zu geben, ungelagtes Eichenholz, um dem Wein den Anstrich des Alters zu geben, geraspelttes Sandelholz oder Heidelbeeren, um Rotwein zu färben. Es sind auch schon Verfahren angeführt, um diese unzulässigen Zugaben aufdecken zu können. Schnell war man auch mit den Strafen, zum Beispiel bei Überschweffeln soll „dem Faß der Boden ausgeschlagen und der Wein verschüttet und dazu ... (der Übeltäter) mit 100 Gulden rheinisch gestraft werden“.

Diese Verfahren waren einfach und empirisch gewonnen und auf die Vermehrung oder scheinbare Verbesserung des vorhandenen

Weines gerichtet. Ganz andere Möglichkeiten ergaben sich aber, als am Ende der ersten und in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts die Wissenschaft und Technik einen gewaltigen Aufschwung nahm und sich vorerst im Stärkezucker, dann im Rohr- und Rübenzucker ein verhältnismäßig billiges und leicht zu beschaffendes Mittel zur Erhöhung des Zucker- und Alkoholgehaltes darbott. Eine Reihe von Verfahren wurde entwickelt, die dazu verleiten konnten, billige, zum Teil oder zur Gänze künstliche weinähnliche Getränke zu erzeugen und dem Naturprodukt Wein seine Käufer zu entziehen. Hiezu kam, daß die Gesetzgebung lange Zeit hindurch für die Fragen, die diese Entwicklung aufwarf, nicht die richtige Lösung fand und — wie zugegeben werden muß — diese, solange kein klares Bild über die gesundheitlichen und wirtschaftspolitischen Auswirkungen der neuen Verfahren gewonnen werden konnte, auch gar nicht finden konnte. Am leichtesten war es noch möglich, Vorschriften aufzustellen, um Übelstände, die die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet waren, abzustellen oder ihnen vorzubeugen. Viel schwieriger und häufig unmöglich war es aber, die wirtschaftspolitischen Forderungen und Wünsche, die aus der Rücksichtnahme auf die häufig widersprechenden Interessen des Konsumenten, Produzenten und Handels entsprangen, auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen. Besonders lehrreich ist in dieser Beziehung die Entwicklung der Weingesetzgebung in Frankreich und im Deutschen Reiche.

Nur bezüglich letzteren Staates sei, da infolge ähnlicher geographischer Lage die Probleme weitgehendst dieselben wie in Österreich waren, kurz erwähnt: Die „Weinfrage“ wurde im Deutschen Reich ab Mitte des vergangenen Jahrhunderts — häufig in der leidenschaftlichsten Form — erörtert. Diese Auseinandersetzungen fanden erst mit dem Weingesetz von 1901 einen vorläufigen Abschluß. Zuerst erhoffte man von dem im Jahre 1871 in Wirksamkeit getretenen Nahrungsmittelgesetz eine Klärung. Als sich aber heraus-

stellte, daß das Nahrungsmittelgesetz hinsichtlich des Weines nicht zu befriedigen vermag, traten die interessierten Kreise neuerlich an die maßgebenden Stellen mit zahllosen Vorschlägen, Anregungen und Forderungen heran, die sich zu sieben Gesetzentwürfen verdichteten, von denen schließlich je ein Entwurf im Jahre 1892 und 1901 zum Gesetz erhoben wurde. Dem letzteren Gesetz folgte sodann mit bedeutenden Veränderungen im Jahre 1909 ein neues Weingesetz. Derzeit gilt das Weingesetz vom 25. Juli 1930, Deutsches RGBl. I S. 356, in den Jahren 1951 und 1957 novelliert, das vierte deutsche Reichsgesetz dieses Namens.

In diesen fast ein Jahrhundert geführten Kämpfen ging es im wesentlichen darum, durchzusetzen, daß der Wein doch als Naturprodukt erhalten bleibe und der Einbruch der Chemie abgewehrt oder zumindest in solche Bahnen gelenkt werde, daß die Eigenschaft des Weines, Naturprodukt zu sein, nicht wesentlich angetastet werde. Die von der Wirtschaft und Technik in dieser Periode erarbeiteten Verfahren sind wohl geeignet, eine Verbesserung der Weinbehandlung zu bewirken, sie können aber häufig auch zur Vermehrung des Weines und zur Verdeckung von Mängeln oder Qualitätsverschlechterungen mißbraucht werden. Die Verfahren wurden deshalb von diesem Gesichtspunkte aus auf breiter Basis überprüft, erprobt, erörtert, um je nach dem Ergebnis zugelassen oder verboten zu werden. Es ergaben sich so einige entscheidende Grundsätze für die Weinbehandlung, die in die Weingesetzgebung fast aller Länder Eingang fanden. Sie sind auch im vorliegenden Entwurfe, wenn häufig auch nur in Form von Verboten, zu finden, sie sollen darum kurz angeführt werden.

Die Verfahren, die in dieser Periode der Entwicklung die Hauptprobleme darstellten, lassen sich, je nach dem Ausgangsstoff, in drei Gruppen teilen:

a) Unter den Ausgangsstoffen fehlte die Traube oder der Traubensaft, demnach der naturgegebene Grundstoff überhaupt, aus Wasser, Weinsteinsäure, Glycerin, ätherischen Ölen und ähnlichem wurde ein weinähnliches Getränk gebraut, der sogenannte Kunstwein, auch nachgemachter Wein oder in der Gesetzgebung „weinähnliches Getränk“ genannt.

b) Als Ausgangsstoffe wurden bereits ausgepreßte Trester oder Geläger (Hefe) verwendet, demnach Stoffe, die noch echte Weinstoffe enthalten (restlicher Most, Extraktstoffe, Zucker und ähnliches). Die hieraus gewonnenen Getränke wurden „weinhaltige Getränke“, Halbweine oder Nachweine genannt.

c) Ausgangsstoff ist Naturmost oder -wein, durch Wasser oder sonstige Zugaben zu Vermehrungszwecken wird er auf die Stufe eines Halbweines herabgedrückt.

ad a): Heute, da sich in allen weinbautreibenden Ländern das strikte Verbot der Herstellung von Kunstwein durchgesetzt hat, kann vielleicht die Bedeutung des Verbotes nicht mehr voll erfaßt werden. Ein solches Verbot war im Zeitalter der jungen Chemie und liberalen Wirtschaftspolitik keinesfalls eine Selbstverständlichkeit. Um den Konsumenten aber doch vor Benachteiligung zu bewahren und die Herstellung von Kunstwein unter Kontrolle halten zu können, begnügten sich die Gesetzgeber vorerst, für ihn die Deklarationspflicht vorzusehen. Häufig wurde die gewerbsmäßige Herstellung an eine Gewerbe Konzession gebunden. So in Österreich (1880) und Deutschland. In einigen Ländern wurde der Kunstwein besonders besteuert. Alle Maßnahmen versagten voll und ganz. Bezüglich Besteuerung liegen einige Ziffern vor. In Bayern wurden in den Jahren 1882 bis 1894 im Jahresdurchschnitt nur etwa 150 bis 200 hl Kunstwein versteuert, obwohl die bayrische Kunstweinfabrikation auf einige 100.000 hl jährlich geschätzt wurde. Auch die Anzahl der erteilten Gewerbe Konzessionen für Kunstweinerzeugung blieb in Deutschland (rund 80 an der Zahl) weit hinter den Gewerbebetrieben, die wirklich Kunstwein erzeugten, zurück. Auch die Deklarationspflicht blieb wirkungslos. Denn einem Weinhändler hätte seine Ehrlichkeit, auf diese Weise erzeugten Wein als Kunstwein zu deklarieren, recht schlechte Dienste getan. Das Publikum kaufte keine deklarierten Weine und der Konkurrent deklarierte nicht. Er würde seine Ware unter Deklaration nicht losgeworden sein. Die Deklaration unterblieb also. Heute ist die Herstellung von Kunstwein mehr ein Gebiet, wo die Amateure ihr Glück versuchen, denen aber das Handwerk in der Regel bald gelegt wird. Die Bedeutung dieses Verbotes liegt auf einem anderen Gebiet. Wie konnte erwartet werden, daß auch Wein, der nur zum Teil Zusatz weinfremder Stoffe erhalten hatte, sonst aber Naturwein war, als verfälscht angesehen werde, wenn hundertprozentiger Kunstwein praktisch unbeanstandet in Verkehr gebracht werden konnte und dies Jahrzehnte hindurch auch hingenommen wurde. Das Kunstweinverbot war der erste und unumgänglich notwendige Schritt, wenn begonnen werden sollte, dem Mißbrauch der Errungenschaften der Chemie und Technik den Boden zu entziehen. Das Verbot ist darum von allen interessierten Wirtschaftssparten begrüßt worden und ist derzeit Bestandteil fast aller Weingesetzgebungen (Deutschland 1901, Österreich 1907).

Das Verbot findet sich in schärfster Form derzeit im geltenden deutschen Weingesetz. Dessen § 9 verbietet das Nachmachen des Weines schlechthin, demnach nicht nur die gewerbsmäßige Herstellung; zulässig ist die Herstellung auch im privaten Haushalt nur, wenn das Getränk zum anschließenden Genuß bestimmt ist. Jedwede Vorratshaltung solcher Getränke fällt bereits unter das Verbot.

ad b): Eine ähnliche Entwicklung, von der Duldung, verbunden in der Regel mit Deklarationspflicht, bis zum Verbot, kann auch hinsichtlich der Halbweine festgestellt werden.

Zu diesen Halbweinen gehört vor allem das aus Trestern nach dem von Petiot entwickelten und nach ihm benannten Verfahren hergestellte Getränk. Um den in den Trestern noch enthaltenen Rest von Most, Extraktstoffen und so weiter verwerten zu können, werden die Trester, allenfalls vier- bis fünfmal, mit einer der Mostmenge gleichen Wassermenge behandelt und mit Zucker und Alkohol versetzt. Es war demnach nach diesem Verfahren möglich, die Menge des aus einem bestimmten Traubenquantum gewinnbaren Weines zu vervier- oder verfünffachen. Die späteren Aufgüsse weisen naturgemäß einen immer geringer werdenden Körper auf, sie waren aber zum Verschneiden immer noch besser verwendbar als pures Wasser.

Ähnlich kann auch das anlässlich des Abziehens von Wein zurückbleibende Geläger (Hefe) behandelt werden, wenn auch diese Art von Nachwein der Qualität und Menge nach weit hinter dem petiotisierten Wein zurückbleibt.

Das Petiotische Verfahren wurde seinerzeit in Frankreich, um die Auswirkungen der Reblauskatastrophe zu mildern, zugelassen und in größerem Ausmaß angewendet. Insbesondere Rotweintrester wurden diesem Verfahren unterworfen, in der Rotweingewinnung ist es ja üblich, die Traubenmaische zur Auslaugung des Farbstoffes einige Tage ungepreßt stehen und angären zu lassen. Mit Überwinden der Auswirkungen der Reblauschäden kehrte auch Frankreich zu immer strengeren Grundsätzen zurück. Heute fallen die Halbweine unter das Herstellungsverbot. Soweit ihre Herstellung als Haustrunk zulässig ist, darf er nur im Haushalt verwendet werden und ist an sich sonst verkehrsunfähig. Die grundsätzliche Ablehnung des Verfahrens beeinflusst — wie noch ausgeführt werden soll — die Definition des Weines, ein weiteres Überbleibsel könnte allenfalls noch in den Bestimmungen gesehen werden, wonach Rotweintrester ausgelaugt werden dürfen, allerdings nicht mit Wasser, sondern mit Most, daher nicht zu Vermehrungszwecken, so doch

zwecks „Auffärben von Rotwein“ (§ 4 Abs. 2 lit. A Z. 3 des Weingesetzes 1929).

Ein zweites Verfahren, bei dem von der Traube als Grundmaterial ausgegangen wurde, ist das Verfahren zur Herstellung von Rosinenwein. Die eingetrockneten Trauben stammten in der Regel aus dem Süden, der Brei der zerriebenen Rosinen wurde in Wasser ausgelaugt oder die eingetrockneten Beeren wurden in Wasser aufgequellert. Auch hier konnte vier- bis fünfmal Wasser aufgegossen werden, bis der Rosinenbrei an löslichen Stoffen erschöpft und völlig ausgenutzt war. Die ersten Aufgüsse geben selbstverständlich konzentrierteren Most und je nach Qualität des Ausgangsmaterials vorzügliche bis noch annehmbare Weine, für die späteren Auslaugungen gilt das für das Petiotisieren Gesagte. Im allgemeinen zeichnen die Rosinenweine sich durch eine dunkle, ins Bräunliche neigende Farbe und durch einen für die südlichen Weine charakteristischen Geschmack aus. Das Bukett und überhaupt die allgemeinen Eigenschaften der Rosinenweine mahnen unsomewhat an jenes der südlichen Weine, je konzentrierter die Moste hergestellt wurden. Die Erzeugung von Süßwein kann daher an sich keinen Bedenken begegnen, wohl aber die von gewöhnlichem Wein. Abgesehen von der Möglichkeit, Halbweine herzustellen, ergibt sich noch folgender Nachteil: Rosinenweine, die durch längere Zeit in der Kellerbehandlung stehen sollen, sind nach den Erfahrungen weniger gegen Krankheitsfermente (Essigstich, Milchsäurestich) geschützt, wenn dem Wein ein zu geringer Alkoholgehalt gegeben wird. Die Abweichung vom normalen Erzeugungsprozeß besteht darin, daß sich dem Abschneiden der Traube von der Rebe nicht sofort die Verarbeitung zu Most, womöglich an Ort und Stelle, anschließt, sondern daß zwischen diesen beiden Handlungen sich ein mehr oder weniger längerer Zeitraum einschleibt. In dieser Zwischenzeit können während des Eintrocknens, Verpackens, Transportes, Lagerns und so weiter die stets in der Luft schwebenden Organismen auf die Beeren gelangen und auf der klebrigen Oberfläche derselben haften bleiben und so die Anfälligkeit des hieraus erzeugten Weines für Krankheiten erhöhen.

International wird zwar das Verbot der Herstellung von Rosinenwein angestrebt, es stößt aber begrifflicherweise in den rosinen-erzeugenden Ländern auf Schwierigkeiten. Die österreichische Weingesetzgebung hat auch hier eine konsequente Haltung eingenommen: die Herstellung von normalem Wein mit Hilfe von Rosinen, Korinthen und anderen getrockneten Trauben ist verboten (hierauf wurde ebenfalls schon in der geltenden Definition des Weines Rücksicht genommen), die

Herstellung von Süß- oder Dessertwein aus Rosinen und ähnlichem wurde freigegeben. Sollte allerdings ein solches Verbot sich allgemein durchsetzen, so wird wohl der Standpunkt hinsichtlich der Süßweine revidiert werden müssen.

ad c): Die schwierigsten Weinprobleme warfen die Verfahren auf, die auf dem Vollwein als Ausgangsmaterial aufbauten, denn die Fragestellung war etwa folgende: Darf Wein durch irgendwelche Verfahren oder Zusätze verbessert werden, ohne daß er dadurch den Charakter als Naturprodukt verliert, und wenn ja, welches sind diese Verfahren oder Zusätze? Oder strafrechtlich formuliert: Welche Verfahren und Zusätze machen den Wein zu verfälschtem Wein und welche nicht? Im Hintergrund steht dann die weitere Frage: Sollen die zulässigen Behandlungsweisen die Deklarationspflicht nach sich ziehen oder nicht? Die Hauptschwierigkeit einer sachlich einwandfreien Lösung bestand darin, daß diese Verfahren, mit der nötigen Vorsicht und ohne die Absicht, den Wein zu vermehren, angewendet, Weine geringerer Jahrgänge, die sonst fast oder gar nicht genießbar waren, verbessern können, dieselben Verfahren aber ihre Berechtigung verlieren und verlieren müssen, sobald sie nur dazu dienen, an und für sich genießbare und schmackhafte Weine durch Wasserzusatz um das Drei- bis Vierfache zu vermehren. Extreme Forderungen, die im Laufe der Auseinandersetzungen aufgestellt wurden, so das radikale Verbot oder die Deklassierung des so behandelten Weines durch den Deklarationszwang auf der einen Seite (sogenannte Puristen), die unbeschränkte Zulassung der Verfahren auf der anderen Seite, schossen, wie es heute allgemein anerkannt ist, weit über das Ziel.

Das wichtigste Verfahren, das hieherzuzählen ist, ist das Gallisieren, ein Verfahren nach dem deutschen Erfinder Dr. Ludwig Gall so benannt. Bezweckt ist bei minderen Weinen die Verminderung der freien Säure und eine Steigerung des Alkoholgehaltes des Weines. Die Verbesserung wird bewirkt durch richtig bemessenen Zusatz von Wasser und Zucker, bis der Traubenmost oder Wein eine bestimmte Zusammensetzung von Zucker, Wasser und Säure erhält. Es besteht kein Zweifel, je größer der Säuregehalt ist, desto mehr Wasserzusatz vertrug er. Solange dem Vermehrungsdrang keine Schranken auferlegt wurden, trat die paradoxe Situation ein, daß die billigen und sauren Produkte infolge ihrer großen Streckungsmöglichkeit stärker begehrt wurden als selbständige Gewächse. Das etwas modifizierte Verfahren ist heute unter dem Namen „Naßaufbesserung“ bekannt, aber wo es noch zulässig ist (so in Deutschland), ist es zur

Unterbindung einer Vermehrung wesentlichen Beschränkungen unterworfen, so: die Gesamtvermehrung darf höchstens ein Viertel der ursprünglichen Menge sein, das Verfahren ist nur zur Beseitigung eines ursprünglichen Mangels an Zucker und eines Übermaßes an Säure zulässig, es ist zeitlich und örtlich beschränkt und ähnliches. Die österreichische Weingesetzgebung ließ zwar das Gallisieren bis 1907 unter denselben Bedingungen wie die Kunstweinerzeugung zu, reihte aber gallisierten Wein unter die Halbweine ein, seit 1907 ist das Streckverbot ein fester Bestandteil des Weinrechtes. Die Mostaufbesserung nach dem österreichischen Weingesetz hat nur wenig Ähnlichkeit mit dem ursprünglichen Gallisieren.

Ein weiteres Weinvermehrungsverfahren, das allerdings in Österreich nicht die Bedeutung erlangte wie insbesondere in Deutschland, aber doch von Einfluß auf die österreichische Weingesetzgebung war, ist die Mouillage. Mit billigem Schiffstransport in Hamburg und anderen norddeutschen Städten eintreffende ausländische Jungweine wurden mit Wasser und Alkohol, womöglich mit billigem Spirit, weiter ausgebaut, ausgiebig vermehrt und unter möglichst wohlklingenden und hochtönenden Namen dem Konsum angeboten. Er war konkurrenzlos billig, da das Verbessern mittels Wassers und Alkohols ein weit billigeres Verfahren war als das Verbessern mittels Wassers und Zuckers. Diese „Mouillagefreiheit der sogenannten ausländischen Weine“ fiel in Deutschland erst nach langen Kämpfen. Die österreichische Weingesetzgebung verbietet seit 1907 grundsätzlich den Zusatz von Alkohol, eine Ausnahme ist nur für die versetzten Weine (Süßweine und so weiter) zugelassen.

Ein weiteres Verfahren ist noch das Chaptalisieren, nach dem französischen Chemiker Chaptal benannt. Es ist das Verfahren, die Säure durch Zusatz von kohlesauerm Kalk zu vermindern. Im Zeitalter des ungehemmten Chemismus, als man glaubte, mit „Grenzzahlen“ (Mindestzahlen für den Gehalt an Extrakt- und Mineralstoffen) auskommen zu können, wurde selbst dieses Verfahren zur starken Vermehrung verwendet. Der zum Zwecke des Entsäuerns beigesetzte reine gefällte kohlensaure Kalk vermehrte die Mineralbestandteile des ursprünglichen Weines und machte so den Nachguß einer größeren Menge Wassers möglich, bis zu dem Punkte nämlich, an dem der Wein die für den Bestand an Mineralien vorgeschriebenen niedrigsten Grenzen erreichte (die sogenannten analysenfesten Weine). Das österreichische Weingesetz läßt die Verwendung nur zum Entsäuern zu und hat auch nicht vorübergehend den Grenzzahlen eine dominierende Rolle eingeräumt.

Vor die hier geschilderten Probleme war auch die österreichische Weinpolitik gestellt. Wenn hier die Auseinandersetzungen nicht so hohe politische und wirtschaftliche Wellen schlugen wie in Deutschland, ist dies unter anderen Gründen vielleicht auch darauf zurückzuführen, daß die seinerzeitige österreichische Monarchie, so wie jetzt die Republik Österreich, Weinausfuhrland war oder zumindest den Inlandsbedarf an Wein aus eigener Erzeugung decken konnte. Es waren daher in hinreichendem Ausmaße Naturweine der verschiedensten Art, auch billige Weine, vorhanden, so daß eine Bedarfslücke nicht erst durch Einfuhr ausgefüllt werden mußte.

Aber die dargestellte Entwicklung kann auch in Österreich an Hand der Weingesetzgebung verfolgt werden.

Wie in allen Ländern, erwies sich auch in Österreich der Betrugsparagraph (§ 197 StG.) — ursprünglich die einzige rechtliche Handhabe für ein Einschreiten — als unzureichend. Dieser Paragraph verlangt das Tatbestandsmerkmal der Vermögensschädigung, eine solche konnte aber nur selten nachgewiesen werden, denn die verfälschten Weine wurden zu wesentlich billigeren Preisen, wenn nicht zu Schleuderpreisen, gehandelt. Der erste gesetzgeberische Schritt auf dem Gebiete des Weinrechtes erfolgte im Jahre 1880. Der wesentliche Inhalt des Gesetzes vom 21. Juni 1880, RGBl. Nr. 120, betreffend die Erzeugung und den Verkauf weinähnlicher Getränke und der hiezu ergangenen Durchführungsverordnung, RGBl. Nr. 121/1880, ist folgender:

1. Die Herstellung weinähnlicher und weinhaltiger Getränke ist an die Erteilung einer Gewerbe-Konzession gebunden.
2. Diese Getränke sind vom Standpunkt der Verzehrungssteuer aus dem Naturwein gleichzuhalten.
3. Führt der Wein eine für Wein übliche Bezeichnung, so hat diese einen Zusatz zu erhalten, der die Eigenschaft des Getränkes als Kunst- oder Halbwein anzeigt.

Das nachfolgende Lebensmittelgesetz aus dem Jahre 1896, RGBl. Nr. 89/1897, änderte am Gesetze nichts, lediglich § 5 wurde aufgehoben, der die Ahndung der Übertretungen des Gesetzes den politischen Behörden zuwies. Diese Übertretungen waren nunmehr nach dem Lebensmittelgesetz, demnach von den Gerichten, zu bestrafen. Das Lebensmittelgesetz war aber von einem anderen Gesichtspunkte auch für das Weinrecht von Bedeutung, die darin vorgesehene Errichtung von Lebensmitteluntersuchungsanstalten und die enthaltenen strafprozessualen Bestimmungen über den Sachverständigenbeweis kamen auch der Weinaufsicht zugute.

Die Klagen der interessierten Kreise über die Unzulänglichkeit der Weingesetzgebung verstummten aber nicht. Im Bericht des Weinkulturausschusses, 2804 der Beilagen zu den stenographischen Protokollen des Abgeordnetenhauses, XVII. Session, 1907, wird zum Weingesetzentwurf ausgeführt:

„Der reelle Produzent und der gewissenhafte Händler sehen sich in ihrer Existenz durch den Wettbewerb bedroht, der ihrer Ware durch verfälschte Weine sowie durch die Erzeugung und den Vertrieb weinhaltiger beziehungsweise weinähnlicher Getränke bereitet wird. Der Konsument aber ist fortwährend Täuschungen über die Qualität und den Wert des feilgebotenen Produktes ausgesetzt.“

Das bestehende Weingesetz vom 21. Juni 1880 läßt die Verfälschungen des Weines überhaupt außer Betracht. Und was die Erzeugung beziehungsweise den Vertrieb weinhaltiger und weinähnlicher Getränke angeht, so beschränken sich die bestehenden Normen darauf, diese Manipulationen als konzessionspflichtige Gewerbe zu erklären; sie werden also hinsichtlich ihrer Existenzberechtigung geradezu anerkannt, obwohl das allgemeine Rechtsbewußtsein ihre gesetzliche Unterdrückung fordert.

Was dagegen die Verfälschungen des Weines betrifft, so sind dieselben derzeit nach dem allgemeinen Lebensmittelgesetz zu behandeln. Gegen die Prinzipien dieses Gesetzes ist in der hier maßgebenden Richtung gewiß nichts einzuwenden; allein die Entscheidung der Frage, welche Zusätze als erlaubt und welche als verboten anzusehen sind, ist eine so schwierige, daß begreiflicherweise eine schwankende Praxis der Gerichte Platz gegriffen hat, so daß eine höchst abträgliche Unsicherheit des Rechtszustandes schon lange sich fühlbar macht.“

Das neu geschaffene Gesetz vom 12. April 1907, RGBl. Nr. 210, betreffend den Verkehr mit Wein, Weinmost und Weinmaische, trug den vorgebrachten Wünschen im großen und ganzen Rechnung:

1. In Anlehnung an die Terminologie des Lebensmittelgesetzes wurde der Begriff der „Verfälschung“ durch Aufzählung der zulässigen und verbotenen Verfahrensarten und Zusätze präzise umschrieben.
2. Die Herstellung weinähnlicher und weinhaltiger Getränke wird verboten, eine Ausnahme ist nur für die Erzeugung von Tresterwein für den eigenen Hausbedarf vorgesehen.
3. Es wird zur Durchführung der Kontrolle die Bestellung von Kellereinspektoren vorgesehen und deren Kontrollbefugnisse näher umschrieben.

Dieses Gesetz blieb bis 30. August 1925 in Kraft, in diesem Jahre wurde es durch das Weingesetz, BGBl. Nr. 217/1925, abgelöst. Der unmittelbare Anlaß für eine Neufassung war die Notwendigkeit, den Verkehr mit Obst- und Beerenwein ähnlich wie im Weingesetz für Wein zu regeln. Der diesbezügliche bereits fertiggestellte Entwurf wurde aber mit dem Weingesetz verbunden und in dieses eingebaut. Die Gelegenheit der Novellierung wurde aber gleichzeitig benützt, um folgende Ergänzungen vorzunehmen:

1. Der Katalog der zulässigen und verbotenen „Verfahrensarten, Verschnitte und Zusätze“ war auf den neuesten Stand zu bringen, somit wesentlich zu erweitern. Hiebei wurde der Grundsatz ausgesprochen, daß nur jene Behandlungsweisen zulässig sind, die ausdrücklich (im Gesetze selbst oder auf Grund einer nach den heutigen strengen Beurteilungsgrundsätzen allerdings verfassungsrechtlich bedenklichen Verordnungsermächtigung) für zulässig erklärt wurden.

2. Es werden ausführlichere Vorschriften über die Bezeichnung der Weine, insbesondere der versetzten Weine, eingeführt, noch nicht aber über die Verwendung geographischer Bezeichnungen.

3. Die Weinbuchführung wird vorgesehen, es werden die Kontrollbefugnisse der Bundeskellereinspektoren ausgestaltet und strafprozessuale Bestimmungen eingebaut (objektiver Verfall).

Nach einer weiteren Novellierung im Jahre 1928, die auf ausländische Einflußnahme eine nach unseren Verhältnissen viel zu hohe Schwefelungsgrenze einführt (§ 4 Abs. 1), wurde im Jahre 1929 der (daneben geratene) Versuch unternommen, die Verwendung geographischer Bezeichnungen als Bezeichnung der Herkunft zu regeln. Zu diesem Zwecke wurde ein ursprünglich selbständiger Entwurf eines Bundesgesetzes zum Schutze der geographischen Herkunftsbezeichnungen in das Gesetz eingefügt. Das Stammgesetz samt Novellen wurde sodann als „Weingesetz 1929“ wiederverlautbart (BGBl. Nr. 328/1929). In dieser Form ist es die Grundlage für die Handhabung bis jetzt geblieben. Es wurde noch dreimal abgeändert: durch das Wiedereinführungsgesetz, StGBL. Nr. 157/1945, das unwesentliche Änderungen brachte, und durch die beiden Novellen im Jahre 1959, in denen die Erzeugung von Perlwein (BGBl. Nr. 39) und Traubendickmost (BGBl. Nr. 5/1960) zugelassen wurde. In der Zeit vom 1. Feber 1940 bis 31. August 1945 galten die deutschen Weinvorschriften.

Die hier gegebene Darstellung der modernen Weinprobleme und des Entwicklungsganges der österreichischen Weingesetzgebung lassen

die Vorzüge und die Mängel des geltenden Weingesetzes leicht erkennen. Das Weingesetz aus dem Jahre 1907 war als Annex zu einzelnen Paragraphen des Lebensmittelgesetzes angelegt und entbehrte darum von vornherein des systematischen Aufbaues. Es wurde nicht systematischer, als zwei weitere Gesetze, man kann sagen, hineingepreßt wurden und das Stammgesetz 1925 wiederholt (insgesamt achtmal einschließlich der Straferhöhungsgesetze) novelliert wurde. Hiedurch ging jede Übersichtlichkeit verloren und wurde die Auslegung erschwert. Aber andererseits steht es fest, daß zu den im Laufe eines Jahrhunderts aufgeworfenen Problemen jeweils in einer Weise Stellung genommen wurde, daß dem Gesetz in dieser Hinsicht die volle und vorbehaltlose Anerkennung nicht versagt werden kann. Derr Grundsatz, daß Wein ein Naturprodukt ist und zu bleiben hat, wurde konsequent und mit einer Strenge gegen alle Anstürme aufrechterhalten, so daß diese Regelungen aus dem Gesetz herausgelöst und fast unverändert in den neuen Entwurf übernommen werden konnten.

Ein neues Gesetz war notwendig, da jede Zeit neue Probleme aufwirft, die gelöst werden müssen, neue Verfahren, die der modernen Kellertechnik entsprechen, sind zuzulassen, es besteht aber hiefür keine verfassungsrechtlich einwandfreie Rechtsgrundlage, bestimmten Erzeugnissen der Weintraube müssen neue Möglichkeiten des Absatzes erschlossen werden (Traubensaft, Traubendickmost), die Bezeichnung der Weine muß auf neue Grundlagen gestellt werden, auch organisatorische Verbesserungen in der Weinaufsicht sind schon längst fällig.

Die Zuständigkeit des Bundes zur Regelung stützt sich auf die Kompetenztatbestände: Gesundheitswesen, Ernährungswesen einschließlich Nahrungsmittelkontrolle, Handel und Industrie, unlauterer Wettbewerb, Warenverkehr über die Grenze.

Der Entwurf ist die Neufassung von Vorschriften über eine Materie, die auch schon bisher geregelt war, organisatorisch wird mit den bisherigen Einrichtungen das Auslangen gefunden werden können. Eine Mehrbelastung der Verwaltung ist darum, wenn der Entwurf Gesetzeskraft erlangt, nicht zu erwarten.

Einzelbemerkungen.

§ 1.

Wein.

Dieser Paragraph bringt die grundlegende Definition für Wein und zählt die Weinarten auf. Es wäre bei der Mannigfaltigkeit der Weinarten allerdings nicht schwer, noch eine lange Reihe anderer Definitionen aufzustellen.

Der Entwurf enthält aber nur solche Definitionen, die für die nachfolgenden normativen Bestimmungen des Gesetzes benötigt werden. Die Hauptaufgabe eines Weingesetzes ist, festzulegen, aus welchem Grundstoff und wie Wein erzeugt, wie er behandelt und, in einem späteren Abschnitt auch, wie er bezeichnet werden darf.

Von diesen Gesichtspunkten aus gesehen, dürfte es zweckmäßig sein, den Weinbegriff in zwei Schritten festzulegen.

Die grundlegende Definition des Abs. 1 ist wohl für den überwiegenden Teil der als Wein bezeichneten Erzeugnisse richtig, bedauerlicherweise hat sich für diesen Weintyp, der das Hauptthema der weingesetzlichen Regelung darstellt, noch keine eigene Bezeichnung eingebürgert. Im nachfolgenden wird er Normalwein genannt. Für diesen Weintyp ist es charakteristisch, daß der Weinbehandlung relativ enge Grenzen gezogen sind.

Im Abs. 2 werden die versetzten Weine aufgezählt. Bei der Herstellung wird zwar vom Normalwein ausgegangen, der Eingriff in den Erzeugungsvorgang und in die stoffliche und natürliche Zusammensetzung ist aber ein weit nachdrücklicherer, so daß die alte österreichische Bezeichnung „versetzter Wein“ sehr zutreffend ist.

Diese Einteilung ist vom Standpunkte der Gesetzestchnik aus gesehen aus folgenden Gründen unerlässlich:

1. Bei der Herstellung versetzter Weine sind Behandlungsweisen zulässig, die die normalen Behandlungsweisen modifizieren oder ergänzen und beim Normalwein verboten sind. Auf diese unterschiedliche Weinbehandlung wird in den späteren Bestimmungen stets geachtet werden müssen.

2. Für alle versetzten Weine gilt das Verbot des Rückverschneidens oder sonstiger Rückverwandlung in Normalwein.

3. Alle versetzten Weine unterliegen dem Deklarationszwang.

4. Die Betriebe, die versetzte Weine erzeugen, stehen unter einer besonderen Weinaufsicht.

5. Für die versetzten Weine gilt als Herkunftsort der Ort der letzten entscheidenden Bearbeitungshandlung, für den Normalwein der Ort, wo die Traube, aus der er hergestellt wurde, gewachsen ist.

Abs. 1:

Die Definition des Abs. 1 ist nicht neu, sie stimmt, wenn der Mostbegriff eliminiert wird, im wesentlichen mit der Definition des geltenden Weingesetzes 1929 (kurz mit ÖWG. bezeichnet, im Gegensatz zum deutschen Weingesetz aus dem Jahre 1930, auf das einige Male Bezug genommen wird und das mit DWG. bezeichnet wird) im wesentlichen überein. Sie

deckt sich mit den Begriffsbestimmungen der Weingesetze der meisten Länder, so auch mit jener des DWG.

Diese allgemein gebräuchliche Definition enthält die Forderung, daß das Ausgangsmaterial „frische“ Weintrauben sein müssen. Nur das italienische Weingesetz fügt noch ein „oder leicht angewelkte“ Trauben. Wie im allgemeinen Teil der Erläuternden Bemerkungen ausgeführt worden ist, sollen weder Rosinen noch sonst getrocknete Trauben für die Erzeugung von Normalwein in Betracht kommen noch auch die aus Trestern gewonnenen Halbweine als Weine gelten.

Ohne nähere authentische Auslegung dieses Ausdruckes durch den Gesetzgeber selbst ergeben sich aber folgende Schwierigkeiten: Unter frischer Weintraube versteht man dem allgemeinen Sprachgebrauch nach Weintrauben, die eben gewonnen wurden oder die zumindest noch keine Anzeichen des Eintrocknens zeigen. Die Rosinen würden demnach tatsächlich durch die Definition nicht erfaßt werden. „Frisch“ in diesem Sinne verstanden würde aber auch zur Folge haben, daß gerade die feinsten Naturweine, die Spätlese-, Auslese- und Ausbruchweine, die aus mehr oder minder eingetrockneten oder „edelfaulen“ Beeren hergestellt werden, nicht unter den Weinbegriff fielen. Die Auslese- und Ausbruchweine werden gerne „Natursüßweine“ genannt. Sie können aber keinesfalls etwa zu den Süßweinen im Sinne des ÖWG. (jetzt Abs. 2 lit. a) gezählt werden. Ihr höherer Zucker- und Alkoholgehalt und ihr Bukettreichtum ist allein auf natürliche Ursachen zurückzuführen: auf die natürliche Konzentration der wertvollsten Stoffe der Trauben noch am Stocke selbst. Dadurch unterscheiden sie sich wesentlich von den Süßweinen im Sinne des Abs. 2. Es ist auch nicht immer sicher, ob sie den Zucker- oder Alkoholgehalt auch erreichen, der für Süßweine vorgeschrieben ist. Die oben angeführten Gründe für die Ausscheidung der Süßweine aus den Normalweinen liegen darum nicht vor:

1. Die für die Herstellung versetzter Weine zulässigen Behandlungsweisen sind bei den Natursüßweinen nicht gestattet. Es gelten sogar strengere Vorschriften. Wenn sie als Ausleseweine und so weiter bezeichnet werden sollen, ist ein Zucker- oder Traubendicksaftzusatz selbst in den Fällen nicht gestattet, in welchen dieser für Normalweine erlaubt ist.

2. Das Verbot des Umwandelns dieser Edelweine in andere Normalweine durch Verschneiden auszusprechen, ist überflüssig, da dieser Vorgang wirtschaftlich widersinnig wäre.

3. Die Deklarationspflicht auszusprechen, ist ebenfalls überflüssig, da der Eigentümer

wirtschaftliches Interesse hat, sie als Natur-süßweine zu kennzeichnen.

4. Auch eine besondere Weinaufsicht erübrigt sich, da nicht anzunehmen ist, daß diese Weine zum Aufbessern anderer Weine verwendet werden könnten.

5. Die Bindung zum Erzeugungsort der Trauben ist bei diesen Edelweinen sogar enger als beim Normalwein.

Worin sich aber die Herstellung dieser Weine von den sonstigen Normalweinen unterscheidet, ist der Lesevorgang, der allerdings diesen Erzeugnissen seinen Stempel aufdrückt. Hieraus ergibt sich ohne Zweifel eine Sonderstellung innerhalb der Normalweine. Diese hat aber in einem besonderen Schutz ihrer Bezeichnung ihren Niederschlag zu finden.

Die deutschen Kommentare zum DWG. erläutern den Begriff „frisch“ wie folgt:

„Frisch ist die Weintraube, solange sie ohne Zusatz fremder Feuchtigkeit Saft hergibt.“

Diese Auslegung hat auch Aussicht, bei den Besprechungen, die auf internationaler Ebene eingeleitet worden sind, um einheitliche Begriffsbestimmungen festzulegen, durchzudringen. Sie ist wohl geeignet, einen Trennungstrieb zwischen „Trockenbeere“ und „Rosine“ zu machen und die erwähnte Schwierigkeit zu beseitigen.

Diese Auslegung ist aber auch geeignet, die Grenze zwischen „frischer Weintraube“ und „Rückstand aus der Weinerzeugung“ zu ziehen. Wird zur Auslaugung auf Trester Wasser gegeben, so sind sie eben nicht mehr „frische Weintrauben“, der so erzeugte Tresterwein ist nicht mehr Wein im Sinne des Abs. 1, sondern bereits Halbwein. Die Begriffsauslegung für „frisch“ stellt demnach für beide Fälle eine befriedigende Lösung dar. Da sie aber dem Wort „frisch“ einen vom Herkömmlichen etwas abweichenden Sinn gibt, ist es angezeigt, diese Auslegung in das Gesetz aufzunehmen.

In Perioden wirtschaftlicher Not taucht in der Regel ein Getränk am Markt auf, das als „alkoholfreier Wein“ bezeichnet wird. Um eine Handhabe zu bekommen, die Inverkehrbringung dieses Getränkes zu unterbinden, wurde vorgeschlagen, in der Definition ausdrücklich festzuhalten, daß Wein ein alkoholhaltiges Getränk ist. Die alkoholische Gärung macht den Wein ohne Zweifel zu einem alkoholhaltigen Getränk, der Alkohol kann aber dem Wein entzogen werden. Solange der Entzug von Weinbestandteilen nicht zu den verbotenen Verfahren gehört, darf ein Getränk, das einmal Wein war, dem aber nachträglich der Alkohol entzogen wurde, als „Wein“ bezeichnet werden, da ja dafür die Begriffsbestimmung des Abs. 1 zutrifft. Es wurde selbstverständlich nicht an sich einwandfreier Wein entalkoholisiert, um ihn als „alkohol-

freien Wein“ in Verkehr setzen zu können, sondern es werden Weinschlempe oder mit Weinbukett versetzte Flüssigkeiten nach Zusatz von Zucker und Kohlensäure unter der genannten Bezeichnung in Verkehr gesetzt. Die Vorschriften der §§ 7 und 42 entziehen aber solchen Manipulationen von vornherein den Boden, so daß eine Ergänzung der Begriffsbestimmung überflüssig ist.

Abs. 2:

Das Gemeinsame der Begriffsbestimmungen dieses Absatzes ist, daß diese auf die Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses abgestellt sind, die Verfahren, die die mannigfaltigsten sein können, wurden zur Begriffsfestlegung nicht herangezogen.

lit. a:

Der österreichische Dessert (Süß)weinebegriff ist nach dieser Regel aufgebaut und ausschließlich auf einen bestimmten, ziffermäßig begrenzten Zucker- und Alkoholgehalt des fertigen Getränkes abgestellt.

Für die Süßweine ist charakteristisch, daß sie einen nicht durch Gärung allein erreichbaren hohen Gehalt an Alkohol, meist auch einen hohen Zuckergehalt haben, häufig auch einen feinen Geruch und Geschmack aufweisen, der durch künstlich geförderte Oxydationsvorgänge hervorgerufen oder doch verstärkt wurde. Ursprünglich waren sie Weine der südlichen Länder, die in der Regel nach einer bestimmten Gegend benannt wurden, wie Malaga, Sherry, Marsala. Es kamen bei ihrer Herstellung allerdings auch Verfahren zur Anwendung, die nach den erst später entwickelten strengeren Grundsätzen der nördlichen Länder für Normalweine nicht und schon gar nicht für die Ausleseweine des Nordens zulässig sind: Alkoholzusatz, direkt oder zur Unterbrechung der Gärung, Mostkonzentrate, wie im offenen Kessel eingekochter Most, wobei der brenzliche Geschmack im Laufe der Zeit zu einer sehr geschätzten charakteristischen Eigenschaft dieser Weine wurde, Muskatauszüge, Einwirkenlassen des Sauerstoffes, um den eigentümlichen Südweingeschmack (Brotgeschmack oder Nußgeschmack) zu erzielen usw. Es wurden in vielen Gegenden hervorragende, in ihrer Art einmalige Weine mit hohem Zucker-, Alkohol- oder Bukettgehalt gewonnen. Wenn diese auf günstige lokale Bedingungen zurückzuführen sind (besondere Rebensorte, günstige Bodenverhältnisse, günstiges Klima, jahrhundertealte Weintradition), wird, wenn auch die inländische Gesetzgebung die Nachahmung außerhalb dieses örtlichen Bereiches verbietet, solchen Produkten — Gegenseitigkeit vorausgesetzt — allenfalls auch im Inlande Schutz der Bezeichnung gewährt werden können.

Wenn sich aber ausgedehnte Industriezweige entwickeln, sei es im Lande des ursprünglichen Ortes selbst, sei es in einem anderen Lande, die, losgelöst von den lokalen Bedingungen, Weine ähnlicher Art erzeugen, besteht kein Anlaß, der eigenen Süßweinindustrie die Erzeugung dieser Weinarten zu untersagen oder die bei der Erzeugung dieser Weine längst üblichen und im Ausland als selbstverständlich hingenommenen Verfahrensarten zu verbieten. Die Zulässigkeit der Verfahren ist ganz unabhängig von der Frage des Bezeichnungsschutzes zu beurteilen.

Daß die österreichische Gesetzgebung schon seit jeher der Süßweinindustrie die Verwendung der im heutigen Auslande zulässigen gesundheitsunschädlichen Verfahren bei der Süßweinerzeugung zubilligte, hat noch einen anderen Grund. Das ehemalige Österreich-Ungarn hatte selbst Edelweine, auch südländischen Charakters, die Berühmtheit erlangten: es seien die Weine aus Tokaj, Rust, Karlowitz, die dalmatinischen Südweine genannt, auch in der Wachau oder in Gumpoldskirchen können Ausleseweine von ausgezeichneter Beschaffenheit erzeugt werden. Österreich-Ungarn erzeugte Südweine, Wien war lange Zeit der Umschlagplatz dieser Weine und von Weinen dieser Art. An den Bestimmungen des österreichischen Weingesetzes, die die besonderen Verfahrensarten des Auslandes auch für die inländische Süßweinerzeugung zugelassen haben, wird darum nichts geändert.

Diese Erleichterung auf der einen Seite muß aber auf der anderen Seite zu einer strengeren Auffassung führen: Um eine kontrollierbare Grenze zwischen Normalwein und Süßwein zu gewinnen, muß beim Süßwein eine Untergrenze für den Gehalt an Zucker und Alkohol vorgeschrieben werden. Es ergibt sich so hinsichtlich des Zuckerzusatzes zwischen der Höchstgrenze für die „Aufbesserung“ des Normalweines (§ 9) und Herstellung einer Restsüße (§ 8) und der Untergrenze des Süßweines sozusagen ein verbotener Streifen, ein „Niemandland“, dessen Wirksamkeit für die Kontrolle durch den Deklarationszwang für Süßwein und das Verbot der Rückwandlung der Süßweine unterstrichen wird.

Die Bezeichnung „Süßwein“ dürfte nicht in allen Fällen zutreffend sein, bei den mehr trockeneren Typen dieser Art dürfte der Süßweingeschmack nicht so in den Vordergrund treten, es sollen darum beide Ausdrücke „Dessertwein“ und „Süßwein“ beibehalten werden, wobei ersterem der Vorrang zu geben wäre.

lit. b:

Die bisher offene Frage, ob die aromatisierten Weine, von der Aromatisierung abgesehen, Dessertweincharakter haben müssen oder nicht, wird vom Entwurf in ersterem Sinne entschieden.

Der wichtigste Vertreter in dieser Weinart ist der Wermutwein. Es kommen aber auch andere Kräuter oder natürliche Stoffe, so Gewürze, Früchte, Eier (Eiermarsala) oder Fruchtschalen in Betracht.

lit. c:

Die Erzeugung von Perlwein ist in Österreich erst seit 1959 zulässig (Weingesetznovelle 1959, BGBl. Nr. 39). Die Bestimmungen dieser Novelle wurden ohne Änderung übernommen.

lit. d:

Wir haben nun zwei Weinarten, bei denen „beim Öffnen der Umschließung Kohlensäure unter Aufbrausen entweicht“, wie es in der bisherigen Definition des Schaumweines heißt, den Perlwein und den Schaumwein. Die Definition war darum so abzuändern, daß der Perlwein aus dem Begriff Schaumwein hervorgehoben wird.

Abs. 3:

Die medikamentösen Weine sind weinhaltige Arzneimittel, aber nicht mehr Weine im Sinne der Abs. 1 und 2, sie sollen daher — so wie es bisher schon der Fall war (§ 2 Z. 5 ÖWG.) — aus dem Geltungsbereich des Weingesetzes ausgenommen werden.

§ 2.

Wein ist das Ergebnis eines längeren Erzeugungsprozesses, das Ausgangsprodukt, der aus der Traube gewonnene Saft, hat verschiedene Entwicklungsstufen durchzugehen, bis es fertiger Wein ist. Die durch Mahlen oder Einstampfen aufgerissenen Trauben liefern die Traubenmaische, der von den Trestern (Beerenhäute, Kerne, Stiel und Stielverästelungen) getrennte Traubenmost kann noch unvergoren oder vorübergehend (zum Beispiel zwecks Entschleimen) stumm gemacht oder dauernd in seiner Gärfähigkeit gehemmt sein (Traubensaft) oder in mehr oder weniger vorgeschrittenem Stadium der Gärung stehen (Sauser, Sturm). Bei den versetzten Weinen kommen hiezu noch allenfalls weitere Stadien der Weiterverarbeitung. Es besteht keine Veranlassung — mit wenigen Ausnahmen (§§ 7 und 11) —, für diese verschiedenen Herstellungsstufen besondere Vorschriften aufzustellen, selbst wenn sie in diesem Zustande (als Most, Sturm, Traubensaft) — wie es häufig vorkommt — in Verkehr gebracht werden. Um jeden Zweifel auszuschließen,

daß die Vorschriften des Gesetzes nicht allein für den mehr oder minder fertigen Wein gelten, setzt § 2 die Erzeugnisse unabhängig vom Herstellungsstadium dem Endprodukt gleich. Insbesondere wurde abgesehen, Most und Wein begrifflich durch Festlegung des Verhältnisses vergorener — unvergorener Anteil voneinander abzugrenzen, da dieses Verhältnis sich so rasch ändert, daß es im Zeitpunkte der Beendigung der Untersuchung schon längst ein anderes sein kann als zu Beginn der Untersuchung.

§ 3.

§ 3 des ÖWG. spricht von der „Herstellung, Erhaltung und Schulung von Weinen und Traubenmosten“ sowie von der „Wiederherstellung erkrankter Getränke dieser Art“. Als einzelne Maßnahmen werden „Verfahren, Zusätze und Verschnitte“ aufgezählt. Aus gesetzestechnischen Gründen ist es unerlässlich, kürzere Bezeichnungen einzuführen. Der Entwurf spricht von „Weinbehandlung“ (wobei unter Wein gemäß § 2 naturgemäß nicht nur fertiger Wein zu verstehen ist), es ist die zusammenfassende Bezeichnung für alle zugelassenen kellertechnischen Maßnahmen; die einzelnen Maßnahmen selbst werden einheitlich „Behandlungsweisen“ genannt.

Abs. 1:

Der erste weinrechtlich bedeutsame Vorgang des Erzeugungsprozesses ist die Abtrennung der Traube von der Rebe, von diesem Zeitpunkt an liegt — wenn aus dem Traubensaft Wein hergestellt werden soll — das Produkt vor, das Gegenstand der weinrechtlichen Regelung ist. Über die Lese selbst bringt die Regelung naturgemäß nur so weit Bestimmungen, als diese auf das Endprodukt Wein von Einfluß ist. Dies ist bei den Auslese- und Ausbruchweinen der Fall: die Art und Weise der Lese, das „Auslesen“ oder „Ausbrechen“, ist entscheidend dafür, ob diese Weine die ihnen zustehenden auszeichnenden Bezeichnungen führen dürfen oder nicht. Ferner ist der Zeitpunkt der Lese maßgebend, ob ein Lesegut die Bezeichnung „Spätlese“ führen darf (§ 20), aber auch ob eine Aufbesserung zulässig ist (§ 9 Abs. 3).

Es darf auch nicht übersehen werden, daß auch die Wetterverhältnisse während der Lese das Leseergebnis beeinflussen können. Regen während der Lese, ja sogar andauernder Regen vor der Lese wirkt sich ohne Zweifel auf den Wassergehalt des Traubenmostes aus. Diese Vermehrung wird als unbedenklich angenommen werden können, wenn sich die Zunahme in einem Rahmen bewegt, der bei ordentlicher Wirtschaftsführung bei der Ernte jedweden landwirtschaftlichen Produktes hin-

genommen werden muß, wobei bei langandauerndem schlechtem Wetter zur Vermeidung größerer Schäden ein gewisser Zwang zur Durchführung der Lese auch bei ungünstigem Wetter vorliegen kann. Etwas anderes ist es aber, wenn Lesebehältnisse absichtlich oder grob fahrlässigerweise längere Zeit, zum Beispiel über Nacht, im Regen, allenfalls sogar ungedeckt, frei stehen gelassen werden. Hierin wird wohl unter Umständen eine unzulässige Streckung des Lesegutes gesehen werden müssen.

Die ordnungsgemäße Weinbehandlung wird daher schon während der Lese beginnen müssen.

Abs. 2:

Aber auch der Zeitpunkt, in dem die Verantwortung endet, die derjenige zu tragen hat, der den Wein als letzter in Verkehr bringt, ist genau zu begrenzen. Zweck dieses Bundesgesetzes ist, vorzusorgen, daß der Letztverbraucher einen einwandfreien Wein überreicht bekomme. Was nun der Verbraucher selbst mit dem Wein vor dem tatsächlichen Verbrauch macht, ob er ihn mit Wasser, Soda- oder Mineralwasser vermischt, in ihm Kopfwehpulver auflöst und ähnliches, liegt bereits außerhalb des Schutzbereiches dieses Gesetzes. Der Abs. 2 soll nun klarstellen, daß Wein, der auf Wunsch oder mit Wissen des Verbrauchers im letzten Stadium des Inverkehrbringens mit Soda-, Mineralwasser oder mit sonstigen ähnlichen Zusätzen versetzt verabreicht wird, ebenfalls, soweit es sich um diese Zusätze handelt, aus der Geltung des Gesetzes ausgenommen ist. Das DWG. nennt diese Handlungen, offenbar im Hinblick auf den ersten Fall, Verbraucherhandlungen, der Entwurf Zubereitungshandlungen.

Abs. 3:

Der Begriff „rationelle Kellerwirtschaft“ taucht erstmals in der deutschen Weingesetzgebung auf, auch das ÖWG. verwendet ihn, ohne ihn allerdings näher zu umschreiben. Da dieser Begriff ein wichtiges Element für die in den nachfolgenden Paragraphen vorgesehenen Verordnungsermächtigungen darstellt, muß der Sinn dieses Begriffes näher erläutert werden. Am zweckmäßigsten kann er umschrieben werden, indem die Ziele der rationalen Kellerwirtschaft aufgezählt werden. Mit dem Wort „Gewinnung“ soll zum Ausdruck gebracht werden, daß schon die Art und Weise der Gewinnung des Rohmaterials, des Saftes der Traube, von großem Einfluß auf das zukünftige Produkt ist, ebenso die Steuerung der Gärung und der sonstigen Naturprozesse, die sich im Weine abspielen und zur Reife des Weines führen (Ausbau), hiebei ist die moderne Behandlung

stets bestrebt, dessen charakteristische Eigenart auszubilden (charakterliche Formung), schädlichen Einflüssen entgegenzuwirken (Gesunderhaltung) oder kranken Wein zu heilen (Wiederherstellung des Weines), den erreichten günstigen Entwicklungszustand möglichst lange zu erhalten (Stabilisierung) und innerhalb des zulässigen Rahmens die Konsumfähigkeit zu erhöhen.

Auf welchem Wege diese Ziele am besten erreicht werden können, darüber gibt entweder die Erfahrung oder die wissenschaftliche Forschung wichtige Anhaltspunkte.

§ 4.

Abs. 1:

Wie in den allgemeinen Erläuterungen ausgeführt worden ist, hat sich in der Weingesetzgebung der Grundsatz durchgesetzt: „Wein ist ein Naturprodukt und hat ein solches zu bleiben“. Der erste Teil dieses Grundsatzes hat in Form der Definition des Weines Eingang in die Weingesetze fast aller Länder gefunden. Die Definition wird nun ergänzt durch den in diesem Absatz enthaltenen grundlegenden Satz über die Behandlung der Weine.

Abs. 2:

Für die versetzten Weine erfährt er eine Abänderung im Sinne einer freieren Behandlung, ohne daß jedoch die Eigenschaft als Naturprodukt mehr angetastet wird, als es für diese Weinarten erforderlich ist.

§ 5.

Das ÖWG. läßt nur Behandlungsweisen zu, die „ausdrücklich für statthaft erklärt“ worden sind. Hierbei wurde so vorgegangen daß der Gesetzgeber es unternahm, im Gesetze selbst die zulässigen Behandlungsweisen (und überflüssigerweise auch die unzulässigen) erschöpfend — nach dem damaligen Stande zumindest — aufzuzählen. Dieser Aufzählung wurde sodann eine (nach der heutigen Beurteilung verfassungsrechtlich bedenkliche) Verordnungsermächtigung zur Seite gestellt. Hierbei ergab sich die Schwierigkeit, daß sämtliche Behandlungsweisen in einer Rechtsvorschrift hätten aufgezählt werden müssen. Eine solche gesetzliche Regelung hätte wie die Inhaltsangabe eines Lehrbuches über Weinbehandlung aussehen müssen. Diese Schwierigkeiten konnten dadurch umgangen werden, daß im Gesetz eine Generalklausel Aufnahme fand, mit der die „in der rationellen Kellerwirtschaft (offenbar im Zeitpunkt des Inkrafttretens) anerkannten“ Behandlungsweisen als bereits ausdrücklich zugelassen erklärt wurden. Damit wurde dieser Teil der Behandlungsweisen sozusagen „versteinert“ und einer Aufhebung oder Ab-

änderung durch Verordnung entzogen. Das Gesetz wurde ferner mit Einzelheiten belastet, die besser durch Verordnung geregelt werden können.

Um diese und auch noch andere Schwierigkeiten zu vermeiden und um gerade eine in dieser Hinsicht wichtige Übereinstimmung herbeizuführen, übernimmt der Entwurf die diesbezüglichen Grundsätze des DWG. Danach wird unterschieden zwischen Weinbehandlungsweisen, mit denen ein stofflicher Zusatz verbunden ist und solchen ohne stofflichen Zusatz. Die ersteren werden im § 5 behandelt, während das Zusetzen fremder Stoffe Gegenstand des § 6 ist.

Abs. 1:

Die Behandlungsweisen der ersteren Art sind grundsätzlich frei, sie müssen jedoch der rationellen Kellerwirtschaft entsprechen und der Wein darf im Endergebnis keine gesundheitsschädlichen Änderungen erfahren.

Die Vorteile einer solchen Regelung liegen auf der Hand. Es entfällt vor allem die Notwendigkeit, alle in der Kellerwirtschaft üblichen mechanischen und sonstigen physikalischen Hantierungen erschöpfend aufzuzählen. Diese Arten von Behandlungsweisen hängen ferner mit dem technischen Fortschritt eng zusammen. Es müßte jeweils geprüft werden, ob eine neue Maschinenart oder sonstige technische Neuerung auf dem Gebiete zum Beispiel der Wärme- und Kältetechnik und so weiter ein neues Verfahren im Sinne des Weingesetzes darstelle. Ein Zulassungsverfahren dürfte auch ein schwerer Hemmschuh für die technische Entwicklung sein. Andererseits reicht, es zur Wahrung öffentlicher Interessen vollkommen aus, wenn die Möglichkeit besteht, bedenkliche Verfahren, von denen das Bundesministerium erfährt, zu untersagen.

Abs. 2:

Wenn auch kaum anzunehmen ist, daß heute ein neues physikalisches Verfahren entwickelt werden wird, zu dem nicht gleichzeitig die dazugehörige technische Einrichtung ersonnen wird, soll sich das auf Grund dieser Ermächtigung etwa zu erlassende Verbot im allgemeinen nicht auf die technische Einrichtung, sondern generell auf das Verfahren selbst beziehen. Ein solches Verbot ist etwa das Verbot des Wasserentzuges bei Wein durch Kälte oder Wärme. Auf die Herstellung für diese Zwecke geeigneter Apparaturen könnte sich dieses Verbot schon darum nicht erstrecken, da diese allenfalls auch in anderen Wirtschaftszweigen in Verwendung stehen können. Das Verbot kann aber die technische Entwicklung zumindest

für den Sektor Weinbehandlung beeinflussen. Es ist für einen größeren, nicht von vornherein bestimmten Personenkreis von Interesse, es wird darum hiefür die Form der Verordnung vorgesehen.

§ 6.

Der Entwurf unterwirft das Zusetzen von Stoffen jedweder Art der Regelung. Für eine konkrete Weinmenge ist auch Wein selbst ein fremder Stoff, es muß daher auch das Verschneiden als Verfahren behandelt werden (§ 8). Als Grundsatz gilt, daß die Stoffe, deren Zusatz zulässig ist, durch Verordnung festzustellen sind. Die Grundsätze für die Verordnung enthält dieser Paragraph.

Abs. 1 und 2:

Der Entwurf bringt nun einige Beispiele für Verbote und Beschränkungen, so vor allem das für alle Weinarten geltende Verbot des Zusatzes von Wasser. Es ist eine so grundsätzliche Bestimmung, daß ihre Abänderung durch Verordnung ausgeschlossen bleiben soll. Dies gilt auch für das Verbot des Alkoholzusatzes zum Normalwein.

Für die Regelung des Zuckerzusatzes im Gesetz spricht vor allem, daß die eine Art des Zuckerzusatzes, die Aufbesserung (§ 9), praktisch nur im Gesetz selbst geregelt werden kann. Es erleichtert die Übersicht, wenn auch die zweite Möglichkeit (Herstellung von versetzten Weinen) in das Gesetz eingebaut wird (§ 10).

Abs. 3:

Die Voraussetzungen lit. a bis d müssen alle erfüllt sein, damit eine Zulassung in Frage komme.

lit. a:

Daß Zusätze, die vom Standpunkte der rationellen Kellerwirtschaft unbrauchbar sind, von vornherein für die Zulassung ausscheiden, ist eine Selbstverständlichkeit.

lit. b:

Die Gesundheitsunschädlichkeit des Zusatzes ist ebenfalls eine selbstverständliche Forderung. Die sogenannten stofflichen Hilfsmittel, wie zum Beispiel Schwefel und so weiter, können an sich gesundheitsschädlich sein. Es wäre aber darum unzweckmäßig, diese Mittel, die schon seit jeher in der Kellerbehandlung verwendet werden, zu verbieten, solange kein zumindest gleichwertiger Ersatz gefunden werden kann.

lit. c:

Eignung allein hat auch schon nach der bisherigen Praxis für die Zulassung nicht genügt. Die konservative Einstellung gegenüber neuen Mitteln soll in dieser Vorschrift

eine Stütze finden. Es wird daher die Anzahl der zugelassenen Mittel stets eine sehr beschränkte sein müssen, ihre Unentbehrlichkeit wird strenge zu beurteilen sein.

lit. d:

Das Mittel soll keine Gefährdung der Weinkontrolle nach sich ziehen. Ein Gesichtspunkt, der ebenfalls schon bisher in den Begutachtungen von Zusätzen eine Rolle gespielt hat.

Abs. 5:

Die in Aussicht genommene Verordnung wird im wesentlichen die Zusätze, die derzeit im ÖWG. aufgezählt sind, übernehmen; die Liste wird jedoch nach dem heutigen Stand der Weinwissenschaft zu ergänzen sein, insbesondere werden die Zusätze aufzunehmen sein, bezüglich derer die bereits durchgeführte Befragung der interessierten Stellen eine einheitliche Auffassung ergeben hat.

§ 7.

Abs. 1:

Wein kann in seiner natürlichen Zusammensetzung nicht nur durch Zusetzen von Stoffen, sondern auch durch Entzug von Bestandteilen, von Weinelementen, geändert werden. Eine mißbräuchliche Verwendung dieser Möglichkeit wurde bereits in den Erläuterungen zu § 1 erwähnt: die Herstellung von sogenanntem „alkoholfreiem Wein“.

Soweit mit Zusatz von Stoffen auch ein Entzug von Stoffen verbunden ist (wie Entsäuern mit kohlen saurem Kalk), gelten die für den Zusatz vorgesehenen Bestimmungen. Wenn der Entzug so weit geht, daß das Endprodukt herkömmlicherweise nicht mehr als Wein angesehen wird (Branntwein), fällt das Verfahren ebenfalls nicht unter die Bestimmungen dieses Bundesgesetzes (Abs. 1: „Wein, der als solcher in Verkehr gebracht wird“).

Abs. 3:

lit. a:

Der Entzug des Wassers durch Lagerung der Trauben nach ihrer Gewinnung (Strohweinerzeugung) hat nichts mehr mit der Lese zu tun, er muß als Behandlungsweise angesehen werden. Gesunde zuckerreiche Trauben werden in offenen, luftigen Räumen auf Stroh oder Schilf liegengelassen oder an Drähten so lange aufgehängt, bis sie merklich einschrumpfen. Faulende Beeren werden während dieser Zeit sorgfältig ausgelesen. Strohweine ähneln den Ausbruch- und Ausleseweinen, kommen ihnen aber nicht in der Güte und Feinheit des Buketts gleich.

lit. b:

Wichtiger ist der Entzug des Wassers, um Traubendicksaft zu erzeugen. Da nach

§ 5 die physikalischen Verfahren grundsätzlich frei sind, wären die Verfahren zum Konzentrieren des Mostes und Weines an sich unbeschränkt frei.

Eine unbeschränkte Freigabe der Mostkonzentration oder gar der Weinkonzentration und die unbeschränkte Verwendung dieser Stoffe kann vom Standpunkt der Weinkontrolle aus nicht verantwortet werden. Mit diesem Problem befaßte sich bereits die 2. Weingesetznovelle 1959, BGBl. Nr. 5/1960, ihre Bestimmungen wurden im wesentlichen in den vorliegenden Entwurf übernommen.

§ 8.

Wenn die Zuführung jedweden Stoffes zu einer konkreten Menge Weines ein Zusetzen von Stoff ist, ist auch das Vermischen von Wein mit Wein oder — wie der fachtechnische Ausdruck lautet — das Verschneiden ein (gegenseitiges) Zusetzen von Stoffen, das einer Regelung bedarf. Selbstverständlich gilt für den Begriff Wein die Regel des § 2.

Das Verschneiden ist eine der wichtigsten Operationen in der gesamten Kellerwirtschaft. Es ist das einfachste und empfehlenswerteste Mittel, ohne zu künstlichen Mitteln greifen zu müssen, den Alkohol-, Säure-, Gerbstoff-, Farbstoffgehalt nach Wunsch zu bestimmen. Es ist auch möglich, durch Verschneiden bestimmte Eigenschaften der Verschnittanteile so auszugleichen, daß sich ein Wein von höherem Wert ergibt, als jeder der beiden Weine für sich allein besitzt. Hierzu kommt, daß der Konsument häufig verlangt, daß ihm beständig Wein von derselben Beschaffenheit und zum gleichen Preise geliefert werde (Egalisierung von Wein). Die annähernde Erfüllung dieser Forderung Jahre hindurch kann nur durch entsprechend ausgeführte Verschnitte erreicht werden. Der Entwurf geht daher vom Grundsatz der Verschnittfreiheit aus.

Als Behandlungsweise unterliegt das Verschneiden ebenfalls den allgemeinen Grundsätzen der Weinbehandlung. Fehlerhafte Weine oder Weine mit Mängeln zum Beispiel dürfen verschnitten werden, allerdings nur, wenn der Wein durch den Verschnitt wiederhergestellt werden kann, die Mängel und Fehler im fertigen Erzeugnis demnach nicht mehr fortwirken (Abs. 3).

Wie jedes Verfahren kann auch dieses mißbraucht werden. Bestimmte Ausnahmen vom Grundsatz der Verschnittfreiheit sind daher vorzusehen. Diese sind in den Abs. 2 bis 4 enthalten.

Ob und wie weit das Verschneiden auf die Bezeichnung der Weine von Einfluß ist, wird im III. Abschnitt zu behandeln sein.

Abs. 1:

Dieser Absatz spricht den genannten Grundsatz aus.

Abs. 2:

Vom Konsumenten werden nicht selten Weine mit einer bestimmten Süße bevorzugt. Dieser Zuckergehalt kann das Ergebnis einer nicht vollendeten Gärung sein (daher die Bezeichnung „Restsüße“), aber die richtige Dosierung kann einfacher und sicherer durch Verschneiden des Weines mit Traubenmost, Traubensaft und Traubendicksaft erreicht werden. Das Verschneiden mit Traubendicksaft zum genannten Zweck hatte schon die 2. Weingesetznovelle 1959 vorgesehen. Die Zulassung nun auch des Traubenmostes und des Traubensäftes wie auch die Hinaufsetzung der Grenze von 10 g auf 15 g begegnet keinen Bedenken.

Abs. 4:

Hier werden drei an sich unerläßliche Ausnahmen statuiert.

lit. a:

Wer einwandfreien Wein mit verfälschtem, nachgemachtem oder verdorbenem Wein vermischt, hat mit dem Verfall des gesamten Verschnittes einschließlich des einwandfreien Anteiles zu rechnen.

lit. b:

Die Bestimmung soll die Umwandlung oder die Rückwandlung der versetzten Weine in Normalwein durch Verschnitt untersagen.

lit. c:

Der Entwurf verbietet an sich nicht die Erzeugung des sogenannten Direktträgerweines, wohl aber das Inverkehrbringen dieser Weine. Er soll auch nicht als Teil eines sonstigen Weines in Verkehr gebracht werden. Es wird daher auch die hierfür unerläßliche Vorbereitungshandlung des Verschneidens untersagt.

§ 9.

Die Lesegutauflösung war in der Vergangenheit ein heißumkämpftes Weinproblem, und sie kann auch heute noch als eine Frage angesehen werden, wo eine volle Übereinstimmung aller interessierten Kreise noch immer schwer zu erreichen ist. Es muß aber festgehalten werden, daß der ganze Komplex — zumindest in Österreich — an seiner grundsätzlichen Schärfe verloren hat. Es besteht ja Einigkeit darüber, daß die Aufbesserung gestattet werden soll, auch darüber, daß hierfür nur Lesegut, und auch dessen Aufbesserung nur zeitlich und sachlich begrenzt, in Betracht kommt. Offen steht nur die weintechnische Frage, welche

Zuckermenge zugegeben werden darf, wobei auch das Ausmaß nicht unbegrenzt ist, die Menge kann sich praktisch nur zwischen 0 und 5 kg, in Ausnahmefällen bis 7 kg, bewegen. Bei einem groben Umrechnungsschlüssel 1 kg Zucker = 0,56 Volumprozent Alkohol beträgt bei 5 kg Zucker die Alkoholvermehrung 2,80 Volumprozent im Wein.

Vorerst ein Überblick über die einschlägigen Bestimmungen einiger wichtiger weinbautreibender Länder, soweit sie zur Verfügung standen:

Frankreich:

Maß: 10 kg Zucker für 3 hl Trauben oder 2 hl Most, soweit nicht für Weine mit geschützten Herkunftsbezeichnungen strengere Bestimmungen gelten.

Deutschland:

„Um einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem natürlichen Übermaß an Säure abzuhelfen.“

Ausmaß: bis zur Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen gewonnenen Erzeugnisses. Zusatz: von Zucker und Wasser, letzteres höchstens bis zu einem Viertel der gesamten Flüssigkeit.

Österreich:

„In Jahren einer zuckerarmen Ernte.“

Ausmaß: natürlicher Zuckergehalt des Traubenmostes aus Weintrauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahren.

Zusatz: Zucker, Traubendicksaft.

Schweiz:

Ausmaß: bis zur Erreichung des mittleren Alkoholgehaltes und des Charakters von Wein aus gleichartigen, reifen Trauben der betreffenden Gegend: ohne Deklaration, wenn mehr Deklaration.

Zusatz: Zucker, Zuckerwasser (Gallisieren) verboten.

Italien:

Ausmaß: keines.

Zusatz: konzentrierter Most, stummgemachter Most, Wasser, wenn infolge übermäßiger Trockenheit Most so dick wird, daß er nicht gären kann, Ausmaß: bis zur normalen Beschaffenheit.

In Frankreich wurde die Entwicklung wesentlich vom Fiskus beeinflusst. Frankreich hat seit jeher aus Wein und aus Abfällen der Weinbereitung (Trestern und Hefe) große Mengen von hochprozentigem Alkohol erzeugt. Hiezu wurden in erster Linie minderwertige Weine herangezogen. Für Zwecke der Aufbesserung wurden, insbesondere als sich die Reblausschäden empfindlich fühlbar machten, Steuerbegünstigungen für Zucker gewährt und die Verwendung des Zuckers zur Erzeugung

von Wein und somit diese selbst unter Steuerkontrolle gestellt (ermäßigter Steuersatz 25 statt 60 Franken). In den späteren Perioden der Weinschwemme schien es häufig rentabler, den Wein als Branntwein zu verwerten, woraus sich ein Überhang an Branntwein ergab. Um nun zu verhindern, daß diese Steuerbegünstigung zur Vermehrung des für das Brennen bestimmten Weines anreize, wurde die Ermäßigung etwas eingeschränkt, insbesondere diese für die Hausweinbereitung nur mehr bis zu 40 kg je Familienmitglied und Dienstnehmer zugestanden. Als im Jahre 1903 die Zuckersteuer generell auf den begünstigten Satz von 25 Franken herabgesetzt wurde, der Hemmschuh des teureren Zuckers daher wegfiel, wurde die strenge, von der Finanzverwaltung durchgeführte Kontrolle des Zuckerverbrauches für die Weinerzeugung zwar aufrechterhalten, an Stelle des Systems der Steuerbegünstigung trat aber jetzt ein weingesetzliches Verbot im wesentlichen in dem oben erwähnten Ausmaß. In Frankreich besteht auch heute noch dieser enge Zusammenhang zwischen Wein, Branntwein und Finanzwirtschaft. Zu bemerken ist nur noch, daß ein im zulässigen Ausmaß gezuckerter Wein noch als Naturwein gilt.

In Deutschland ging der Widerstand gegen die Aufbesserung in erster Linie von den Besitzern größerer Weingüter mit bekannten Weinlagen aus. Von diesen wurden streng puristische Grundsätze verfochten, die vielleicht berechtigt sind für wenige bevorzugte Gemarkungen, aber von den Gegnern als generell geltende Normen als zu streng angesehen wurden. Die Winzerschaft, ursprünglich von den idealistischen Gesichtspunkten beeindruckt und die Folgen der extremen Forderungen der Antipuristen fürchtend, stand ursprünglich im Lager der Puristen, bis etwa im Jahre 1888 die Auffassung zum Durchbruch gelang, daß 80 Prozent der deutschen Weine ohne Aufbesserung in den meisten Jahren unanbringlich sind und die Winzerschaft bei Festhalten an den extremen Forderungen der Puristen sich ins eigene Fleisch schneidet. In der ablehnenden Haltung wurden die Puristen auch durch die Erfahrungen bestärkt, die mit dem Traubenzucker gewonnen wurden. Ursprünglich wurde mit dem bedeutend billigeren Traubenzucker aufgebessert, der aber dazumals von solch schlechter Beschaffenheit war (der Gehalt an Zucker war damals nur wenig mehr als 50 Prozent), daß der so behandelte Wein einen fremdartigen, von jedem sofort erkennbaren, manchmal widerlich süß schmeckenden Geschmack erhielt.

Das Weingesetz aus dem Jahre 1892 ließ nun den Wasser- und Zuckerzusatz zu, brachte

aber hinsichtlich des Ausmaßes der Aufbesserung nicht die richtige Lösung. Durch Verordnung des Bundesrates (vom 22. April 1892) wurden für den Gehalt an festen Stoffen chemische Grenzzahlen festgelegt, die nicht unterschritten werden durften, aber deren Einhaltung dem Hersteller praktisch die Straffreiheit zusicherte (analysenfeste Weine). Diese Zahlen waren relativ tief gehalten, die Folge war, daß während der Geltung dieser Regelung der deutsche Markt mit Weinen, die sich an der unteren Grenze bewegten, überschwemmt wurde.

Dieses System der Grenzzahlen mußte darum verlassen werden und wurde im Jahre 1901 durch eine Regelung ersetzt, wonach bei der Festlegung des Ausmaßes für die Aufbesserung die natürliche Beschaffenheit, demnach die gesamten Eigenschaften des Weines, zu berücksichtigen sind. Als Norm galt: „der Durchschnitt der ungezuckerten Weine des Weinbaugebietes, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen soll“ (§ 2 des Weingesetzes aus 1901). Diese Bindung an die örtlichen Verhältnisse wurde sodann in den späteren Weingesetzen weiter ausgebaut.

Dieses vom ÖWG. übernommene System läßt der Entwurf fallen. Hiefür sind folgende Erwägungen maßgebend:

1. Die Naßaufbesserung ist Zusatz von Wasser und Zucker. Diese birgt in sich die Tendenz der Mengenvermehrung, der Annäherung an Grenzzahlen, ob sie nun offiziell festgelegt sind oder nicht. Die Trockenzuckerung, wie sie das ÖWG. zuläßt, hat eine andere Gefahr heraufbeschworen, die sich in der gegenteiligen Richtung bewegt, nämlich die Gefahr der Überzuckerung. Diese ohne Zweifel in Österreich bestehende Tendenz wird noch dadurch bestärkt, daß überzuckerte Weine gerne gekauft und sogar gesucht werden, da sie sich vorzüglich als Verschnittweine für schwächere Weine eignen. Hiezu kommt noch, daß ein bestimmter Gehalt an Alkohol oder Zucker viel leichter und sicherer durch Verschneiden erzielt werden kann als durch Dosierung des zuzusetzenden Zuckers vor der Gärung. Eine „Überzuckerung“ dort, wo Naßzuckerung zulässig ist, ist darum anders zu werten und erfordert strengere, eingehendere und kompliziertere Vorschriften, als sie dort notwendig sind, wo die einzig zulässige Vermehrung die um das Volumen des zugesetzten Zuckers ist. Folgerichtigerweise ist zum Beispiel nach dem DWG. ein Zuwiderhandeln gegen die sachlichen Normen der Weinaufbesserung als Weinfälschung zu verfolgen.

2. Für die Festsetzung stark spezialisierter, gegendweise individualisierter Aufzuckerungs-

sätze liegt in Deutschland gut brauchbares statistisches Material auf, das häufig auf Jahrzehnte zurückgeht, während solches bei uns fehlt.

3. Es muß auch bezweifelt werden, ob bei uns eine so weitgehende Detaillierung notwendig, ja überhaupt möglich ist. Der österreichische Gesetzgeber hat nur den Zuckerzusatz zu regeln und nicht auch indirekt über den Zuckerzusatz den Wasserzusatz und Säuregehalt. Zuckerzusatz allein kann in seinen Auswirkungen wesentlich leichter überblickt werden. Die Trockenzuckerung ermöglicht, eine Höchstgrenze ziffernmäßig festzulegen, da der höchst variable Einfluß der Säureverringern und des Wasserzusatzes wegfällt, und diese Höchstgrenze wesentlich niedriger zu halten. Dies darum, da die Zuckerung des hinzugefügten Wassers wegfällt. Der Entwurf übernimmt das Zuckerausmaß, wie es schon seit Jahrzehnten in Frankreich zulässig ist. Dieses „Zuckerungsband“ von rund 3 Volumprozent Alkohol noch weiter unterzuteilen, um so für die Einstufung der Weinbaugebiete ein Schema zu schaffen, führte zu solch geringfügigen Unterschieden in der Abstufung (etwa 1 Volumprozent!), daß diese über das Maß der Genauigkeit, das in der Praxis verlangt werden kann, weit hinausgehen. Selbst wenn eingehende Erhebungen über den natürlichen Zuckergehalt vorliegen würden, könnte bei der Einstufung ein bestimmtes willkürliches Vorgehen nicht ausgeschaltet werden.

4. Ohne entsprechende Unterlagen aber wären solche Festsetzungen, sei es durch Gesetz, sei es durch Verordnung, verfassungsrechtlich eine problematische Angelegenheit. Der Gesetzgeber und der Ordnungsgeber würde sich dem Vorwurf der Willkür aussetzen. Der Entwurf lehnt darum die Regel, daß der Zuckerzusatz an dem örtlichen, sortenmäßig bestimmten Durchschnitt guter Jahrgänge zu messen ist, ab.

Bei der im Entwurf vorgesehenen Regelung wurde vielmehr von folgenden Erwägungen ausgegangen:

1. Zu übernehmen ist der Grundsatz, daß ein Zuckerzusatz nur zum Ausgleich eines natürlichen Mangels an Zucker zulässig sein soll. Darin liegt an sich schon eine Beschränkung der zulässigen Menge. Diese Regel gibt die Handhabe, die Aufzuckerung von Natur aus schon guter Weine zu unterbinden.

Die Umschreibung des ÖWG. „in zuckerarmen Jahren“ ist insofern nicht ganz befriedigend, da auch in „zuckerreichen“ Jahren die Entwicklung nicht einheitlich sein muß und gegendweise eine Aufbesserung gerechtfertigt ist, andererseits auch in zuckerarmen

Jahren in besonderen Qualitätsweinbaugebieten von einer Aufbesserung abgesehen werden kann und auch abgesehen wird.

2. Eine überlegte Zuckeringung ist tatsächlich eine echte Verbesserung, durch die Gärung auch des zugesetzten Zuckers wird nicht nur der Alkoholgehalt erhöht, sondern es werden auch der Glyzeringehalt, die Gärbukette und dergleichen vermehrt, die Weine können ansprechender, runder, harmonischer werden. Eine solche Zuckeringung ist daher ein Mittel zur Harmonisierung der Weine und zum Ausbau der Eigenart, ohne daß sie die Zusammensetzung wesentlich ändert. Bei Überzuckeringung aber wird das Gesamtbild so gestört, daß hieraus auf die Überzuckeringung gefolgert werden kann. Dies gilt besonders, wenn sonst dünne Weine unerwarteterweise hohen Alkoholgehalt aufweisen.

3. Im Abs. 4 wird als Höchstgrenze die Aufbesserung um 5 kg je Hektoliter Most ausdrücklich festgelegt.

Dem Einwand, daß nicht kontrolliert werden kann, daß nur diese Menge zugesetzt wird, ist zu entgegnen, daß ein solcher Einwand sich gegen jede Aufbesserungsmethode richtet, die Aufbesserungsbehandlungen in 100.000 Betrieben werden niemals kontrolliert werden können. Hält man ihn aufrecht, muß folgerichtigerweise die Aufbesserung entweder unbeschränkt zugelassen oder zur Gänze verboten werden. Für die im Entwurf vorgesehene Regelung trifft aber der Einwand gar nicht zu, da Verstöße gegen die aufgestellten Grundsätze wohl festgestellt werden können.

Ein besonderes Problem stellt allerdings die Aufbesserung der Gruppe jener Weine dar, wo der natürliche Zuckergehalt an sich schon hoch ist (20° Klosterneuburger oder mehr) und trotzdem aufgebessert wird, um (unter Verschweigung der Aufzuckeringung) zu „Spitzenprodukten“ zu kommen. Um dies zu unterbinden, wird vielfach vorgeschlagen, im Gesetz eine Grenze festzusetzen, bis zu der grundsätzlich aufgebessert werden darf. Dieser Vorschlag wurde nicht aufgegriffen. Wenn nämlich diese Höchstgrenze nur den Durchschnitt bester Weine darstellt, es demnach durchaus möglich ist, daß der natürliche Zuckergehalt bei diesen oder jenen Mosten höher ist als die Höchstgrenze, so setzt der Gesetzgeber gerade den Weinhauer, der durch Sortenauswahl, Spätlese und sorgfältige Behandlung des Lesegutes Spitzenerzeugnisse anstrebt, der Gefahr der Strafverfolgung aus. Wird aber die Höchstgrenze so hoch angesetzt, daß auf jeden Fall alle reinen Naturprodukte unter diese Höchstgrenze fallen, so wird dieselbe Erfahrung gewonnen werden können — nur mit umgekehrtem Vorzeichen — wie

bei den Grenzzahlen, daß es nämlich die Regel wird, mit der Aufbesserung bis nahe an die zulässige Höchstgrenze zu gehen.

Etwaigen Verstößen gegen die Aufbesserungsvorschriften wird nicht durch Festlegung von Grenzzahlen im Gesetz begegnet werden können — die Auswirkungen solcher Festlegungen im Gesetz auf das Ausland dürfen auch nicht unterschätzt werden —, sondern damit, daß für die Beweiswürdigung in dem Einzelfall entsprechendes statistisches Vergleichsmaterial durch geeignete Erhebungen zur Verfügung gestellt werde.

Abs. 3:

Ein solcher Fall liegt zum Beispiel vor, wenn durch Frost, Hagelschlag oder rasch um sich greifende Fäulnis die Trauben bereits so geschädigt sind, daß bei weiterer Verzögerung der Lese keine Zunahme der Güte mehr zu erwarten ist, wohl aber mit größeren Verlusten am Ertrag gerechnet werden muß. Eine Frühlese wäre auch zulässig, wenn infolge Schwefelung unter Einwirkung anhaltender Dürre und Hitze die Blätter von den Stöcken abfallen und die Stiele der Trauben eintrocknen, so daß eine Weiterentwicklung der Trauben ausgeschlossen ist.

Abs. 4:

Die im letzten Satz erwähnte Ausnahmebestimmung gilt nur für Jahre, in denen besonders ungünstige Witterungsverhältnisse in allen Gebieten Österreichs ein Produkt mit so mäßigem Zuckergehalt erwarten lassen, daß zumindest für Weine aus ungünstigen Lagen ein etwas höherer Zuckersatz notwendig wird.

Abs. 5:

Diese Bestimmung ist durch die 2. Novelle 1959 in das Gesetz eingefügt worden und wird ohne Änderung übernommen.

§ 10.

Inhaltlich bringt der Paragraph gegenüber der bisherigen Regelung nichts Neues.

Abs. 2:

Hier wird näher ausgeführt, daß die Behandlungsweisen, die zusätzlich bei der Behandlung der versetzten Weine zugelassen werden, entweder den Gehalt an bestimmten Grundstoffen (Zucker, Alkohol) verstärken oder dem Wein eine bestimmte Geschmackswirkung geben müssen. Hinsichtlich der hier aufgezählten Zusätze enthält das Gesetz selbst Verbote oder Beschränkungen, die Ausnahmen für die versetzten Weine sollen darum ebenfalls im Gesetz geregelt werden.

§ 11.

§ 2 Z. 2 des ÖWG. nimmt die sogenannten alkoholfreien Traubensäfte einschließlich aller Fruchtsäfte von dem Geltungsbereich des Weingesetzes aus. Dies bedeutet rechtlich, daß diese Getränke unter die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes fallen; die näheren Vorschriften über die Behandlung des Traubensaftes enthält der Codex.

An dieser Rechtslage soll nichts geändert werden. Zu bereinigen waren aber bestimmte Schwierigkeiten, die sich im Zusammenhang mit der Weinaufsicht und aus der Tatsache ergeben haben, daß Traubensaft trotz aller Bemühungen, die Gärung zu vermeiden, unter Umständen doch in Gärung geraten und Wein werden kann.

Der Saft der Traube ist das Ausgangserzeugnis sowohl für die Erzeugung von Traubensaft im Sinne des Abs. 1 als auch von Wein. Im letzteren Falle heißt er eben Traubenmost. Es liegt nun beim Erzeuger, ob er aus einer bestimmten Menge vom Saft der Traube Wein oder Traubensaft erzeugen will. Um überflüssige und die Weinaufsicht erschwerende Zuständigkeitsstreitigkeiten zu vermeiden, wurde darum im § 25 Abs. 1 ausgesprochen, daß auch Traubenmost für die Dauer seiner kellereimäßigen Bearbeitung unter die Weinaufsicht auch der Bundeskellereinspektoren fällt.

Für die Behandlung des Traubensaftes gelten zum Teil andere Vorschriften wie für Wein. Gerät nun Traubensaft in Gärung, so wird das Getränk als Wein nur dann zugelassen werden können, wenn seine Vorgeschichte den Grundsätzen der Weinbehandlung entspricht. Die diesbezügliche Regelung ist der Inhalt des Abs. 2. Ist dies nicht der Fall, so ist das Getränk wie verdorbenes Lebensmittel zu behandeln (Abs. 3).

Um möglichst früh mit Traubenmost auf den Markt zu kommen, werden Trauben, auch wenn sie noch nicht voll ausgereift sind, geerntet, gepreßt und als Most abgesetzt. Dieser Most dürfte nach § 9 Abs. 2 nicht aufgebessert werden. Es war daher eine Ausnahmebestimmung vorzusehen. Damit sie aber nicht zur Durchlöcherung der Aufbesserungsvorschriften, zumindest nicht in größerem Umfange, mißbraucht werden könne, wird vorgeschrieben, daß der hieraus erzeugte Wein wie überzuckerter Wein zu behandeln ist.

§ 12.

Die Heilung des Weines, in der Fachsprache Wiederherstellung des Weines genannt, ist ein Ziel der rationellen Kellerwirtschaft. Sie wird nur so weit zulässig sein,

als sie den Grundsätzen der Weinbehandlung nicht widerspricht. Eine gesonderte Aufzählung dieser Behandlungsweisen stieße auf große Schwierigkeiten und wäre auch unzweckmäßig, da die Übergänge von gesundem Wein zum verdorbenen Wein fließend sind und Behandlungsweisen, die geeignet sind, dem Verderben des Weines vorzubeugen, häufig auch die Wiederherstellung des bereits verdorbenen Weines herbeiführen können.

Es ist festzuhalten, daß nicht jeder kranke oder fehlerhafte Wein verdorbener Wein sein muß, die Abweichungen vom normalen Zustand müssen einen solchen Grad erreicht haben, daß die Brauchbarkeit des Weines als Lebensmittel in Frage gestellt ist.

Nicht zu den verdorbenen Weinen zählen die Weine, deren Verdorbensein auf eine nicht zulässige Weinbehandlung zurückzuführen ist; diese Weine sind und bleiben verfälschte Weine und sind auch als solche zu behandeln (Abs. 1).

Soweit nun die Weine als verdorben zu gelten haben, sind sie in zwei Gruppen einzuteilen: Weine, die wiederhergestellt werden können, und solche, die für den Genuß als Wein, sei es als selbständige Weine, sei es als Teil eines Verschnittes, nicht mehr in Frage kommen.

Verdorben wird der Wein ohne direktes Zutun oder indirekt durch Handlungen oder Unterlassungen, für die nicht strafrechtlich eingetreten werden muß. Hierin liegt der Unterschied gegenüber dem verfälschten oder nachgemachten Wein, dessen Herstellung oder Inverkehrbringung ein strafrechtliches Verfahren auslöst. Dementsprechend ist auch das weitere Vorgehen unterschiedlich. Über verfälschten oder nachgemachten Wein verfügt, da er als verfallen zu erklären ist, die zuständige Behörde, während hinsichtlich des verdorbenen Weines in der Person des Verfügungsberechtigten als Folge des Eintretens dieses Zustandes kein Wechsel eintritt. Der Verfügungsberechtigte hat allerdings nicht ganz freie Hand, sondern muß sich einige Beschränkungen gefallen lassen.

Es sind zwei Fälle zu unterscheiden:

- a) Kann der Wein geheilt werden, so steht es dem Verfügungsberechtigten frei, von den in der Weinbehandlung vorgesehenen Möglichkeiten Gebrauch zu machen.
- b) Sieht er hievon ab oder kann der Wein nicht mehr konsumfähig gemacht werden, so ist dieser zu vernichten oder einer bestimmten Verwertung zuzuführen.

Abs. 1

bringt die Definition des verdorbenen Weines.

Abs. 2

behandelt die Zulässigkeit der Wiederherstellung.

Abs. 3

regelt die allfällige Verwertung verdorbener Weine. Die Verwertungsmöglichkeiten sind praktisch zwar dieselben wie jene der verfälschten oder nachgemachten Weine, da die Verwertung aber außerhalb eines Verfallsverfahrens geschieht, ist es gerechtfertigt, die Verwertungsvorschriften gesondert zu bringen.

III. Abschnitt.

In den Bezeichnungsvorschriften finden vielfach sich überschneidende Interessen ihren Niederschlag. Zu schützen ist das Interesse des Konsumenten an wahrheitsgemäßer Bezeichnung, das Interesse der Erzeuger und des Handels, marktgängige Bezeichnungen vor Mißbrauch durch Nichtbefugte zu schützen; andererseits aber ist zu berücksichtigen das Interesse der Erzeuger und des Handels, ihnen nicht unnötige, absatzerschwerende Beschränkungen aufzuerlegen. Häufig übernimmt dann noch der Staat in Staatsverträgen die Verpflichtung, Bezeichnungen des Auslandes auch im Inlande Schutz zu gewähren.

Diese Interessen können parallel zueinander laufen, viel häufiger aber widersprechen sie sich; dies sowie der Umstand, daß das Formelle eine große Rolle spielt, macht die Gestaltung der Bezeichnungsvorschriften so schwierig. Es gilt, zwischen diesen verschiedenen Interessen einen gerechten Ausgleich zu finden. Der Entwurf ist hiebei von folgenden Grundsätzen ausgegangen:

Um die Probleme der Weinbezeichnung einigermaßen befriedigend lösen zu können, darf nicht übersehen werden, daß vom Gesichtspunkte der Bezeichnungsregelung aus die Weine in zwei Gruppen unterteilt werden müssen. In die eine Gruppe gehören Weine, die von besonderer Qualität oder von besonderer Eigenart sind und den Ruf einer marktgängigen Ware erworben haben oder im Zuge sind, einen solchen zu erwerben. Diesen stehen die Konsumweine gegenüber, deren Beliebtheit oder Marktgängigkeit mehr auf ihre stete Gleichmäßigkeit der Beschaffenheit als auf das besonders hohe Niveau der Qualität zurückzuführen ist. Bei diesen sieht der Konsument in einer etwaigen geographischen Bezeichnung nur einen Hinweis auf die Beschaffenheit und erwartet gar nicht die tatsächliche Herkunft aus dem angegebenen Ort.

Zur ersten Gruppe gehört in allen Ländern nur ein geringer Teil der Weine, André Simon rechnet zum Beispiel in seinem bekannten

Buch „Die großen Weine Frankreichs“ rund ein Zehntel der französischen Weine hiezu, das Schwergewicht im geschäftlichen Verkehr liegt bei den Weinen der zweiten Gruppe.

Die wichtigste Gruppe der Bezeichnungen ist beim Wein die der örtlichen Herkunft, die sich von den geographischen Bezeichnungen ableitet. Bei der Abwägung, wieweit den örtlichen Herkunftsbezeichnungen Schutz gewährt werden soll, spielt die angeführte Unterscheidung eine große Rolle. Bei der ersten Gruppe kann der Erzeuger oder Weiterverkäufer dieser Weine mit Recht verlangen, daß ihm Schutz gewährt werde. Auch der Konsument soll tatsächlich die Ware bekommen, für die er einen höheren Preis auszuliegen bereit ist. Schließlich liegt es auch im Interesse der Bestrebungen zur Förderung des Qualitätsweinbaues, die Bemühungen des Erzeugers auch in dieser Hinsicht zu unterstützen. Es wird daher die rechtliche Möglichkeit gegeben sein müssen, den örtlichen Herkunftsbezeichnungen bis zur kleinsten Einheit herab, bis zum Weinbauried, Schutz zu gewähren.

Es wäre aber falsch, diese Regelung in der bei der ersten Gruppe gerechtfertigten Strenge auch auf die Weine der zweiten Gruppe auszudehnen. Bei diesen würde eine zu weitgehende Spezialisierung des Bezeichnungsschutzes über das Ziel schießen und sich auf den Weinabsatz letzten Endes nur nachteilig auswirken. Die Notwendigkeit, den Wein zu egalisieren und standardisierte Weine auf den Markt zu bringen, spricht gegen eine Überspitzung des Bezeichnungsschutzes, die darin liegt, daß kleinen und kleinsten örtlichen Bereichen ein Schutz durch das Gesetz zwingend auferlegt wird, den selbst diejenigen, die als Interessenten in Betracht kämen, gar nicht anstreben.

Die zu starke Spezialisierung des Schutzes bei Konsumweinen führt ferner dazu, daß die Vorschriften über den Verschnitt so kompliziert gestaltet werden müßten, daß ihre Anwendung insbesondere die Großbetriebe, sei es die Genossenschaften, sei es die Handelsbetriebe, vor unlösbare Probleme stellen würde.

Ein weiterer Umstand ist noch zu berücksichtigen. Ohne Zweifel besteht sehr häufig bei Wein ein enger Zusammenhang zwischen der Qualität des Weines und seiner örtlichen Herkunft, der Schutz der Herkunft ist auch ein altes Problem der Weingesetzgebung. Eine Herkunftsbezeichnung wird schutzbedürftig, wenn die Qualität des dazugehörigen Weines marktgängig geworden ist und diese Marktgängigkeit den Anreiz bietet, Wein anderer Herkunft unter der an sich nicht zustehenden Bezeichnung in Verkehr zu bringen. Der Zusammenhang Qualität und Herkunft ist aber

nicht so einfach, wie gerne angenommen wird. Der Wein mit angemessener Bezeichnung muß nicht immer den Ruf des Originalweines gefährden, er kann ohne weiteres Wein derselben oder sogar besserer Qualität sein. Andererseits steht es auch fest — dies kann schon für den örtlichen Bereich einer politischen Gemeinde gelten —, daß nicht alle Weine eines örtlichen Bereiches die Beschaffenheit oder das Qualitätsniveau haben müssen, das dem betreffenden Wein den guten Ruf verschafft hat und das der Konsument erwartet. Es soll die örtliche Herkunft allein als Qualitätsnachweis, insbesondere wenn dem Bereich eine politische Abgrenzung zugrunde liegt, zumindest nicht überschätzt werden, es spielen — wie es das Beispiel des „Vöslauer Rotweines“ zeigt — auch die Lage der Riede innerhalb des Gebietes, die Rebensorte, die alte Tradition der Weinbehandlung des einzelnen Betriebes usw. eine Rolle.

Die Folgerungen aus diesen Grundsätzen fanden in den §§ 14 bis 17 ihren Niederschlag.

§ 13.

Abs. 1:

Dieser Absatz enthält in allgemeinsten Form den Grundsatz der Bezeichnungswahrheit und -klarheit im Verkehr mit Wein. Im Verhältnis zu dieser Vorschrift stellen die sonstigen Bestimmungen dieses Abschnittes, die eine Abweichung (Verschärfung, Erleichterung oder nähere Ausführung) bringen, Sondervorschriften dar, die nach den allgemeinen Regeln der Auslegung der Vorschrift dieses Absatzes darum vorzugehen. Sie wird daher erst dann heranzuziehen sein, wenn in den Sondervorschriften nichts anderes angeordnet ist.

Eine irreführende Bezeichnung kann eine nicht zutreffende Angabe über die Sorte und den Jahrgang des Weines sein. Sie muß keine Wortbezeichnung sein, auch die Ausstattung oder die Form der Flasche, die geeignet ist, über das Vorhandensein oder Fehlen von Eigenschaften beim Konsumenten eine irrtümliche Erwartung zu erwecken, kann irreführende Bezeichnung sein. Es wird jeweils die Verkehrsauffassung entscheidend sein.

Abs. 2:

Für die Bezeichnungen in Schriftform, die die häufigsten sind, wird der Grundsatz der Bezeichnungsklarheit genau erläutert.

Abs. 3:

Diese Bestimmung ist dem § 29 a Abs. 2 des ÖWG. nachgebildet.

Abs. 4:

Zum Ersatz des Schwundes kann wohl Wein derselben Herkunft verwendet werden, in der Praxis wird dies aber nicht immer

der Fall sein. Da bestimmte Herkunftsbezeichnungen nur für unverschnittene Weine verwendet werden dürfen, wurde diese im § 23 a Abs. 3 ÖWG. enthaltene Bestimmung übernommen, um Auslegungsschwierigkeiten zu vermeiden.

§ 14.

Abs. 1 und 2:

Für die Bezeichnungsregelung ist es wichtig, für die einzelnen Weinarten den Herkunfts-ort des Erzeugnisses genau zu definieren. Abs. 1 bestimmt diesen für den nichtversetzten Wein, Abs. 2 für die versetzten Weine.

Abs. 3:

Dieser Absatz schränkt für die versetzten Weine die Bezeichnungsfreiheit ein.

Abs. 4:

Eine Sondervorschrift für Phantasienamen („Dürnsteiner Flohhaxen“). Unter Phantasienamen werden herkömmlicherweise Wörter verstanden, die entweder frei erfunden sind oder, wenn sie dem allgemeinen Sprachgebrauch angehören, dort zum Wein oder dessen Eigentümlichkeiten nicht in der durch den Begriff des Wortes gegebenen Beziehung stehen.

Abs. 5:

Entspricht dem § 29 a Abs. 2 des ÖWG.

Abs. 6:

Wenn geographische Namen, seien es solche von Rieden, Landschaften oder Ortschaften, Gemeinden, Ländern usw., in der Bezeichnung von Wein aufscheinen, so wird der Konsument dann in der Regel eine örtliche Herkunftsbezeichnung sehen. Es finden die Bestimmungen der §§ 15 bis 17 oder 13 Abs. 1 Anwendung. Die Regel, daß geographische Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwendet werden dürfen, gilt aber nicht immer. Es gibt geographische Bezeichnungen, die nach der Verkehrsauffassung die Eigenschaft, die örtliche Herkunft zu kennzeichnen, verloren haben und in der Regel nur über eine bestimmte Beschaffenheit Auskunft geben. Der Konsument kann nicht irreführt werden, da er nicht erwartet, daß der Wein aus dem angegebenen Ort stammt. Das Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, BGBl. Nr. 531/1923 (§ 6), nimmt auf eine solche Übung Rücksicht. Abs. 6 schließt sich dieser Bestimmung an mit der Ergänzung, daß diese Typen- oder Gattungsbezeichnungen durch Verordnung festgelegt werden sollen.

§§ 15 und 16.

In diesen beiden Paragraphen werden die Folgerungen aus den allgemeinen Ausführungen zu diesem Abschnitt für die inländi-

sehen, nicht versetzten Weine gezogen. In diesem Zusammenhange muß auch geregelt werden, wie sich das Verschneiden auf das Recht, geschützte Herkunftsbezeichnungen zu verwenden, auswirkt. Werden die Bezeichnungen „Österreichischer Wein“ oder die Namen der Bundesländer oder der Weinbaugebiete verwendet, so wirkt sich ein fremder Anteil von weniger als einem Drittel nicht „schädigend“ aus, die Verwendung der Namen der Gemeinden oder Riede ist jedoch nur zulässig, wenn der Wein ausschließlich aus einem bestimmten Bereich stammt.

Fast alle weinbautreibenden Länder kennen „Weinbaugebiete“. Es sind größere örtliche Bereiche, deren Namen auch dem Konsumenten über die Eigenart der dort gewonnenen Weine etwas aussagen. § 15 Abs. 2 ermächtigt, Weinbaugebiete abzugrenzen und ihre Benennung festzusetzen. Voraussichtlich dürfte die Zahl der zu schaffenden Weinbaugebiete etwa 12 bis 15 betragen.

Bei Gemeinidenamen ist entscheidend, ob er mit den Worten „Original“ oder „echt“ verbunden wird oder nicht. In ersterem Falle ist ein Verschnitt nur von Weinen, die ausschließlich aus der betreffenden Gemeinde stammen, im zweiten Falle nur ein solcher von Weinen, die ausschließlich aus dem betreffenden Weinbaugebiet stammen, zulässig (§ 16 Abs. 3 und 4).

Die Frage, wann ein Verschnitt inländischen Weines mit ausländischem Wein noch als inländischer Wein angesehen werden darf, ist bisher nicht eindeutig geregelt gewesen. Die Bestimmung des § 16 Abs. 1 schließt sich hier der Regelung im DWG. an.

Im § 16 Abs. 3 waren auch die nicht seltenen Fälle zu berücksichtigen, daß die Weingärten, die zu einem Betrieb gehören, in mehreren Gemeinden liegen können, das Lesegut aber in einen Keller kommt und dort verarbeitet wird.

§ 17.

Dieser Paragraph enthält Bestimmungen über ausländische Herkunftsbezeichnungen, soweit inländische Interessen solche erforderlich machen. Sowohl der Konsument als auch die Weinwirtschaft kann erwarten, daß der Grundsatz der Bezeichnungswahrheit auch bei ausländischen Weinen zum Durchbruch gelange. Allerdings müssen sich diese Bestimmungen auf zwei Grundsätze beschränken (Abs. 1 und 2).

§ 18.

Abs. 1:

Die Bestimmung wurde dem Inhalte nach unverändert dem § 23 ÖWG. in der Fassung der 2. Weingesetznovelle 1959 entnommen.

Abs. 2:

Entspricht dem § 23 Abs. 2 ÖWG. Eingefügt wurde, daß auch jemand, der den Wein zu einem anderen Lebensmittel verarbeitet, berechtigt ist, die Auskunft zu verlangen. Andererseits entfällt die Verpflichtung, die Auskunft abzuverlangen.

§ 19.

Die geltende Fassung des ÖWG. (§ 23 Abs. 3 bis 6) hat die Definition für die Weinarten Spätlese, Auslese und Ausbruch in Anlehnung an die deutschen Vorschriften selbst gebracht. Die deutschen Begriffsbestimmungen sind aber mittlerweile wieder abgeändert worden. Die Anpassung liegt im Interesse der Ausfuhr. Um hiefür mehr Bewegungsfreiheit zu haben, sollen die Definitionen durch Verordnung festgelegt werden.

Abs. 3 ist neu, diese Bestimmung bezweckt, Unterlagen für eine Kontrolle zu gewinnen. Zu berücksichtigen wird sein, daß für die einzelnen Weinsorten der Zeitpunkt des Beginnes der Hauptlese verschieden sein kann.

§ 20.

Versetzte Weine müssen ausnahmslos als solche bezeichnet werden. Gegenüber den Bestimmungen der §§ 25 bis 27 des ÖWG. inhaltlich keine Änderung.

§ 21.

Abs. 1:

Diese Bestimmung soll unseriösen Anpreisungen einen Riegel vorschieben.

Abs. 2:

Bei weinähnlichen Getränken ist die Gefahr der Verwechslung mit Wein gegeben. Diese Bestimmung ist daher berechtigt.

Abs. 3:

Es ist die Anwendung des Zweidrittel-Grundsatzes auf den Verschnitt verschiedener Jahrgänge und Sorten.

Abs. 4 und 5:

Bei Flaschenwein, der unmittelbar an den Letztverbraucher abgegeben wird, soll jedenfalls dieser wissen, an wen er sich, vom Abgeber abgesehen, bei Beanstandungen zu wenden hat. Kauft der Erwerber den Wein im Keller des Erzeugers selbst, besonders wenn der Wein in seiner Anwesenheit erst abgefüllt wird, ist die Vorschrift entbehrlich.

IV. Abschnitt.

Das geltende Gesetz ist ein Wein- und Obstwein gesetz. Gesetzestechnisch wurde im Jahre 1929 so vorgegangen, daß die den Obstwein betreffenden Bestimmungen in den entsprechen-

den Paragraphen des Weingesetzes eingefügt oder die vorerst nur für den Wein geltenden Bestimmungen auf den Obstwein ausgedehnt wurden. Hiedurch konnten zwar einige sonst unvermeidliche Wiederholungen erspart werden, im Interesse einer leichteren Übersicht schien es aber zweckmäßiger, die Obstweinbestimmungen von jenen des Weines zu trennen und sie in einem eigenen Abschnitt zusammenzufassen.

Im wesentlichen wurden die Bestimmungen des geltenden Gesetzes übernommen, auf die Abweichungen wird kurz hingewiesen.

§ 22.

Abs. 1 bis 6:

Der Obstweibegriff umfaßt nun sämtliche in den Abs. 3 bis 6 erwähnten Obstweinarten.

Als neue Obstweinart ist der Zider eingebaut worden, ein dem Perlwein ähnliches Obstweingetränk.

Abs. 7:

Die hier aufgezählten Säfte und so weiter sind auch nach § 2 des ÖWG. von der Geltung des Weingesetzes ausgenommen worden.

§ 23.

Es sind folgende Änderungen vorgenommen worden:

Bei Obstweinen aller Art sind die Grenzzahlen für den zuckerfreien Extrakt und Alkohol im Falle des Streckens geringfügig erhöht worden, ferner ist das Auffärben mit Zuckercouleur zugelassen worden. Bei Kernobstwein ist das Verschneiden von Apfelmit Birnenwein, bei Kern-, Beeren- und Steinobstwein das Zusetzen von Dicksaft zugelassen worden.

§ 24.

Kernobstwein darf, wo dies üblich ist, auch als Obstmost bezeichnet werden. Auch die Bezeichnung „Fruchtschaumwein“ ist nun zulässig.

§ 25.

Abs. 1 bis 3:

Die Institution der Kellereiinspektoren wurde mit dem Weingesetz aus dem Jahre 1907 geschaffen. Die Bundeskellereiinspektoren werden zwar vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft bestellt, unterstehen jedoch dem Landeshauptmann. Diese rechtliche Stellung ist auf Grund des Art. 102 Abs. 1 B.-VG. im Zusammenhang mit dem Erkenntnis des Verfassungsgerichtshofes Slg. 2264 verfassungsrechtlich unbedenklich.

Abs. 4:

Abs. 4 ist bereits geltendes Recht (§ 36 Abs. 3 ÖWG.), als neue Bestimmung wurde eingefügt, daß die Bundeskellereiinspektoren auch im Auftrage der genannten Wirt-

schaftsunternehmungen nicht tätig werden dürfen. Eine beherrschende Tätigkeit fällt selbstverständlich nicht unter das Verbot. Schon gar nicht kann aus dieser Vorschrift etwa abgeleitet werden, daß die Bundeskellereiinspektoren von den Kammern und ähnlichen Institutionen nicht zur Abhaltung von Kellerwirtschaftskursen und ähnlichem eingeladen werden dürften.

Abs. 5:

Das ÖWG. nennt als zur „Handhabung“ des Gesetzes berufene Organe nur die Bundeskellereiinspektoren. Daneben waren aber auch die Aufsichtsorgane auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1951 (Lebensmittelinspektoren, Marktamtsorgane) in der Weinaufsicht tätig.

Dieser Absatz stellt außer Zweifel, daß die Befugnisse dieser Aufsichtsorgane nach dem Lebensmittelgesetz hinsichtlich des Weines unberührt bleiben.

§ 26.

Abs. 1 bis 3:

An Stelle des Ausdruckes „Revision“ des Lebensmittelgesetzes wird die Bezeichnung „Nachschau“ eingeführt. Im Abs. 2 wird umschrieben, wo, im Abs. 3 zu welcher Zeit Nachschau gehalten werden darf.

Abs. 5:

Neu ist die Einbeziehung der Transportmittel, hingegen dürfte die besondere Erwähnung der öffentlichen Orte, Märkte, Plätze, Straßen und des Hausierens (§ 3 Abs. 2 Lebensmittelgesetz) als Orte und Gelegenheiten des Verkaufens oder Feilbietens überflüssig sein.

Abs. 6:

Neu ist auch die ausdrückliche Festlegung der Verpflichtung des Betriebsinhabers, in die Geschäftspapiere und so weiter Einsicht zu gewähren.

§ 27.

Abs. 1:

Die Kostprobe ist wohl von der Probe im technischen Sinne (zur Untersuchung) zu unterscheiden; das Kosten ist auch ein Eingriff in das Eigentum, aber es finden auf sie die Vorschriften, betreffend Proben zur Untersuchung (Dreiteilung, Einsenden, Entschädigung), keine Anwendung. Es könnte aber bestritten werden, ob der verkostete Wein Teil einer Untersuchungsprobe ist, wenn eine solche anschließend nicht entnommen wurde.

Abs. 2 und 3:

Diese Absätze legen den Vorgang der Probenentnahmen fest. Nach den neuen Bestimmungen stehen der Partei, wenn sie es wünscht, drei Probemengen zur Verfügung, über die sie allenfalls zum Zwecke der Beweisführung verfügen kann.

§ 28.

Abs. 2 und 3:

Eine Versiegelung ist bei Holzfässern in der Regel wohl möglich, nicht immer aber bei Behältern modernster Bauart (Zisternen), wo sie technisch auf Schwierigkeiten stößt. In solchen Fällen wird sich der Bundeskellereiinspektor mit der im Abs. 3 vorgesehenen „Beschreibung im Beschlagnahmeprotokoll“ begnügen müssen.

§ 29.

Abs. 1:

Durch die Beschlagnahme tritt eine Änderung im Verfügungsrecht hinsichtlich des Weines ein. Dieses steht vorerst dem Bundeskellereiinspektor zu; in diesem Absatz wird geregelt, wann es auf die Strafbehörde übergeht bzw. wie vorzugehen ist, wenn es zu keiner Anzeige durch die Anstalt kommt.

Abs. 2:

Bei Verstoß gegen die Bezeichnungsvorschriften soll die Beschlagnahme nur so lange dauern, bis der gesetzmäßige Zustand hergestellt ist (siehe auch § 54 Abs. 3). Die Aufhebung der Beschlagnahme läßt natürlich das Recht der Strafbehörde, das Strafverfahren einzuleiten oder fortzusetzen, unberührt.

Abs. 3:

Auf Grund der Benachrichtigung wird der Bundeskellereiinspektor allenfalls weitere Erhebungen, z. B. im Herkunftsbetrieb des Weines, durchführen müssen.

Abs. 4:

Die Pflege des Weines bleibt Sache der Partei. Der Bundeskellereiinspektor muß aber diese technisch ermöglichen.

§ 30.

Der Bundeskellereiinspektor hat die entnommenen Proben grundsätzlich zur Untersuchung an die zuständige Untersuchungsanstalt einzusenden. Diese hat nun ein Gutachten zu erstellen und je nach dem Ergebnis die Anzeige zu erstatten oder, wenn der Verdacht einer strafbaren Handlung nicht bestätigt wird, von der Anzeige abzusehen.

Auf Grund eines interministeriellen Übereinkommens zwischen dem Bundesministerium für soziale Verwaltung und dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft ist derzeit die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Wien mit der Untersuchung sämtlicher Proben im Bundesgebiet im Zusammenhang von Strafanzeigen betraut. Dies darum, da diese Anstalt auch über eine Kostkommission zur Durchführung der Sinnenprobe verfügt. Diese ist unentbehrlich, der CAA. sieht darum vor, daß die Beurteilung der Trauben-

weine „durch die chemische Untersuchung in Verbindung mit der Sinnenprüfung zu erfolgen“ hat. Letztere ist sogar ausschlaggebend, „wenn die analytische Prüfung sichere Schlüsse nicht gestattet und die Kostprobe durch erfahrene Sachverständige ausgeführt wird“. Diese Kostkommission ist bisher auf Grund von Erlässen tätig gewesen, um ihre Mitwirkung auf einwandfrei rechtliche Grundlagen zu stellen, wird sie nunmehr im Gesetz verankert.

Als Haupteinwand gegen die Sinnenprobe wird vorgebracht, daß ihr ein subjektives Element anhafte, das der Beurteilung ein unsicheres Element einfügt, demgegenüber komme der chemischen oder, allgemein gesprochen, der laboratoriumsmäßigen Untersuchung, der Weinanalyse, eine streng objektive Beweiskraft zu.

Der Haupteinwand gegen die alleinige Anwendung der Weinanalyse ist aber, daß eine Auffassung, die im Wein ausschließlich ein chemisches Produkt sehen möchte, der Natur des Weines ganz und gar nicht gerecht werden kann. Zu welch verhängnisvollen Auswirkungen eine solche Auffassung führen kann, zeigt der klassische Fall der sogenannten „analysenfesten Weine“, die während der Geltung des deutschen Weingesetzes aus dem Jahre 1892 in Deutschland ihre unrühmliche Rolle spielen konnten. Nach den vom Bundesrat festgesetzten chemischen Grenzbestimmungen sollte der Gesamtgehalt an Extraktstoffen nicht unter 1,5 g, an säurefreiem Extrakt nicht unter 1 g, der Gehalt an Mineralbestandteilen nicht unter 0,14 g in einer Menge von 100 cm³ Wein herabgesetzt werden. Die Ausnutzung der sich darbietenden Möglichkeiten wurde durch eine neue Handelspolitik unterstützt. Im Handelsvertrag mit Italien im Jahre 1892 gewährte das Deutsche Reich wesentliche Zollermäßigung für „roten Wein und Most in Fässern“ von 24 Mk auf 10 Mk und für die Trauben- und Traubenmaischeinfuhr von 10 RM auf 4 RM. Besonders letztere wirkte sich aus: die Kellerrückstände von ausländischer Traubenmaische enthielten weit mehr Farbstoff und Gehalt an mineralischen Substanzen als die inländischen Kellerrückstände, sie bildeten eine der besten Unterlagen für eine maßlose Weinvermehrung. Es ist selbstverständlich nicht möglich, die Menge der Kunstweine und Halbweine, die unter dem Schutze des Gesetzes erzeugt worden ist, auch nur annähernd anzugeben. Aber folgende Zahlen müssen zu Bedenken Anlaß geben:

Die Einfuhr von italienischer Traubenmaische stieg vom Jahre 1891 von rund 52.000 dz auf 162.000 im Jahre 1892. Auf Grund der Meistbegünstigungsklausel partizipierten auch andere Länder, auch Österreich-

Ungarn. Die Gesamteinfuhr betrug im Jahre 1892 189.000 dz (1891 55.646 dz) und erreichte nach einem vorübergehenden Rückgang in der Mitte des Jahrhunderts im Jahre 1899 die Höhe von 282.000 dz. Auch die inländischen Trester gewannen bedeutend an Wert. Zahlte man bei Tresterversteigerungen verschiedener großer Weingüter für den Tresterückstand von 1200 l Most 6 bis 10 Mk, solange die Trester nur zur Branntweimbrennerei verwendet wurden, so kosteten Trester im Jahre 1895 bis zu 56 Mk, ja in einigen Jahren bis zu 75 Mk. Auch die Einfuhr von Weinhefe hat sich von 38.122 dz im Jahre 1891 auf 62.597 dz im Jahre 1899 gehoben, also beinahe verdoppelt, der der Rosinen wuchs vom Jahre 1883 bis 1895 um das Fünffache, von 1891 bis 1895 allein um das Doppelte, von 166.808 dz auf 328.459 dz. Auch Feigen und andere Früchte oder deren Auszüge und Abkochungen dienten einer ausgedehnten Weinvermehrung. Nach einem Bericht des Preussischen Landes-Ökonomie-Kollegiums am 4. Feber 1898 veränderte sich der Extraktgehalt der bei einer Untersuchungsstation in den Jahren 1888 bis 1897 geprüften Weine derart, daß er vor dem Erlaß des Weingesetzes in etwa 75 Prozent der untersuchten Weine über 2 g lag, während seit Erlaß des Weingesetzes diese Höhe nur noch bei 35 Prozent vorhanden war. Wenn eine „Massenüberschwemmung“ Deutschlands mit ausländischem „Wein“ trotzdem nicht stattfand, wie befürchtet wurde, scheiterte sie, wie behauptet wird, in erster Linie an der Güte des deutschen — Bieres.

Diese „berühmten“ Grenzzahlen gehören bereits der Wirtschaftsgeschichte an, ihre Auswirkungen, die sich während ihrer Geltung zeigten, bestätigen aber den auch im CAA. festgelegten Erfahrungssatz, daß die analytische Untersuchung in der Regel der Ergänzung durch die Sinnenprobe bedarf. Dem Einwand, daß sich die Sinnenprobe auf subjektive Empfindungen aufbaue und darum zu unsicheren Ergebnissen führen müsse, wird zu entgegen sein, daß die Fehlerquellen auf das Mindestmaß herabgesetzt werden können, wenn zur Probe nur Personen mit langjähriger Erfahrung auf dem Gebiete der Önologie und der Weinkost ausgewählt und die Probe nach einheitlichen Beurteilungsgrundsätzen und unter Berücksichtigung der Regeln, die die tunlichste Unabhängigkeit von den Umständen sichern, die die Geschmacksbeurteilung beeinflussen, durchgeführt wird.

Abs. 1:

Zur Sicherung der Beweisführung soll in jedem Fall die Anzeige durch das Ergebnis

einer Untersuchung gestützt werden, selbst dann, wenn andere Umstände, wie Geständnis, das Zuwiderhandeln außer Zweifel zu stellen scheinen.

Abs. 3:

Der Entwurf führt für ein Gutachten, dem die Ergebnisse beider Untersuchungsarten zugrunde liegen, die Bezeichnung Vollgutachten ein.

Die näheren Anweisungen, soweit sie nicht rein technischer Art sind und in Verwaltungsverordnungen ergehen werden, sollen allenfalls in den CAA. aufgenommen werden.

Abs. 4 und 5:

Neu sind die Bestimmungen der Abs. 4 und 5, die die Weinkostkommissionen rechtlich untermauern.

Abs. 6:

Die Bestimmung unterstreicht die Stellung der Untersuchungsanstalten im Strafverfahren als Sachverständige.

§ 31.

Für die entnommenen Proben hat der Staat in bestimmten Fällen Entschädigung zu leisten. Es werden die Voraussetzungen für das Entstehen des Anspruches auf eine Entschädigung, deren Höhe und das Verfahren zur Geltendmachung näher geregelt. Hierbei war zu berücksichtigen, daß auch die Verwaltungsbehörde als Strafbehörde tätig zu sein hat.

§§ 32 und 33.

§ 32, ebenso auch der nachfolgende § 33, hängen eng mit der Weinaufsicht zusammen, sie werden darum in den Abschnitt über Weinaufsicht eingebaut.

§ 32 entspricht dem § 14 Abs. 1 und 2 ÖWG., in die Liste wurde noch der Zider aufgenommen.

§ 33 ist der § 39 des ÖWG. in der Fassung der 2. Weingesetznovelle 1959. Der zweite Satz im Abs. 2 ist eine Ergänzung, die eingefügt wurde, um etwaigen irigen Auslegungen vorzubeugen.

§ 34.

Keller, in denen nachschaupflichtige Getränke lagern, sind in der Regel nicht dazu bestimmt und auch nicht dafür geeignet, Versuche zur Erprobung neuer Behandlungsweisen durchzuführen. Eine Ausnahme bilden nur die Großversuche, die im § 39 behandelt werden. Um die Weinaufsicht zu erleichtern, wird darum die Durchführung von Versuchen in solchen Räumen an die Bewilligung der Bezirksverwaltungsbehörde gebunden.

§ 35.

Zur Erleichterung der Weinkontrolle sieht der § 32 ÖWG. vier Maßnahmen vor:

- a) Trennung der Betriebsräume, so daß nicht versetzter Wein nicht in demselben Raum mit den aufgezählten sonstigen Getränken hergestellt, abgefüllt oder aufbewahrt werde.
- b) Stehen getrennte Räumlichkeiten nicht zur Verfügung und beträgt die Gesamtlagermenge weniger als 200 hl, so ist die gemeinsame Herstellung und Lagerung zulässig, die Gefäße mit Nichtwein müssen jedoch „mit einem deutlichen, nicht verwischbaren Kennzeichen versehen sein“.
- c) Fässer mit Trester- und Hefewein müssen in jedem Fall wie bei lit. b gekennzeichnet sein.
- d) Fässer mit verschiedenen Getränken müssen je nach Art der Getränke gesondert gelagert werden.

Der Entwurf übernimmt nicht die in lit. a und d genannten Vorschriften, betreffend die Trennung der Räumlichkeiten und gesonderte Lagerung, da sie in der Praxis auf die größten Schwierigkeiten gestoßen sind, übernimmt jedoch die Vorschrift über die Kennzeichnungspflicht gemäß lit. b und c mit der Änderung, daß das Kennzeichen „nicht leicht verwischbar“ sein muß. Damit soll die Wiedernutzung des Fasses als vollwertiges Faß ermöglicht werden.

§ 36.

Gemenge aus Apfeltrestern, Tamarindenmus, Paranüssen, Johannisbrot, Weinsäure, Fruchtäther, Teerfarbstoffen und ähnlichem, die nicht selten als Mostsubstanz, Mostextrakt angepriesen werden, erleichtern die Herstellung nachgemachten Weines oder die Streckung des Weines. Die Lagerung oder die Aufbewahrung solcher Stoffe, die in der Weinbehandlung nicht verwendet werden dürfen, im Keller muß an sich aber schon den starken Verdacht erwecken, daß sie zu unzulässigen Manipulationen verwendet werden. Es wird daher, um Verstößen gegen das Weingesetz leichter vorbeugen zu können, ein selbständiger Gefährdungstatbestand aufgestellt.

§ 37.

Das ÖWG. bestimmt im § 16 Abs. 3, daß Weine, die nach den Bestimmungen des ÖWG. nicht verkehrsfähig sind, in das Bundesgebiet nicht eingeführt werden dürfen. Eine Erleichterung sah § 17 Abs. 1 vor, danach können durch Verordnung ausländische Erzeugnisse, die zwar nicht den österreichischen Vorschriften, wohl aber den im Ursprungsland

geltenden Vorschriften entsprechen, zum geschäftlichen Verkehr als zugelassen erklärt werden. Eine solche Verordnung ist allerdings niemals erschienen.

Die Ziele, die mit dem Weingesetz gesetzt wurden, könnten auch nur unvollkommen erreicht werden, wenn seine Bestimmungen nur für die im Inlande erzeugten Weine, nicht aber auch für die eingeführten Weine gelten würden. Wie viele Beispiele gezeigt haben, ist die nachträgliche Erfassung eines eingeführten zu beanstandenden Weines im Inland äußerst schwer. Das Verbot des ÖWG. ist daher aufrechtzuerhalten, schon um die Einfuhr der in manchen Ländern nur für die Ausfuhr hergestellten Halb- und Kunstweine bereits an der Grenze abwehren zu können.

Die Vorschriften sind aber so zu ergänzen, daß unter tunlichst geringer Belastung der Zollverwaltung eine Kontrolle möglich ist.

Die Vorlage von Einfuhrzeugnissen mit amtlichem Charakter über die Einfuhrfähigkeit wird heute fast von allen Einfuhrstaaten verlangt, sie soll auch für die Einfuhr nach Österreich die Regel sein. Nur wenn ein solches Zeugnis nicht vorgelegt werden kann, ist eine Bewilligung einzuholen.

§ 38.

Die hier vorgesehene Ausstellung von Ausfuhrzeugnissen und das zugehörige Verfahren entspricht der bisherigen Praxis, die somit nur ihre rechtliche Untermauerung erfährt.

§ 39.

Das Fehlen einer solchen Bestimmung hat sich derzeit als eine unangenehm empfundene Lücke des Gesetzes erwiesen. Auch das DWG. hat „Versuche, die mit Genehmigung der zuständigen Behörden angestellt wurden“, von den Beschränkungen der Weinbehandlungsvorschriften ausgenommen.

Bei neuen Behandlungsweisen kann man, wie bei Erfindungen, in der Regel zwei Entwicklungsstadien unterscheiden: die laboratoriumsmäßige Entwicklung und Ausarbeitung des Verfahrens und die praktische Erprobung. Die Bindung der Versuche an Beschränkungen irgendwelcher Art im ersten Stadium würde der Forschung und auch der Privatinitiative überflüssige Fesseln anlegen. Im zweiten Stadium ergeben sich aber folgende Schwierigkeiten: Weine, die nach einer noch nicht bewilligten Behandlungsweise hergestellt worden sind, sind verfälschte Weine und dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Solange es sich nur um kleine Mengen derart behandelten Weines handelt, wird der Verlust, der sich daraus ergibt, daß diese Weine nicht

verwertet werden können, vom Forschungstreibenden hingenommen werden. Nach den Erfahrungen ist es aber nicht selten notwendig, daß, bevor ein endgültiges Urteil über den Wert der neuen Behandlungsweise gefällt werden kann, Großversuche durchgeführt werden müssen. Diese Versuche würden allenfalls schon eine empfindliche Einbuße an Vermögen bedeuten. Um nun im Falle der Unbedenklichkeit die Verwertung des so behandelten Weines zu ermöglichen, soll mit Bewilligung schon vor Erlassung der einschlägigen Verordnung der Versuchwein in Verkehr gebracht werden dürfen.

§ 40.

§ 23 d ÖWG. sah nur die Deklarationspflicht für die Direktträgerweine vor. Das Verbot bedeutet eine Verschärfung. Der Entwurf schließt sich hier den Bedenken gesundheitlicher Art, die im Kampfe gegen die Direktträgerweine seit jeher geltend gemacht wurden, an.

Nach der als Landesrecht zu wertenden Vorschrift des § 7 des Weinbaugesetzes, BGBl. Nr. 267/1936, in der Fassung des § 5 der Verordnung vom 15. April 1941, DRGBL. I S. 211, hätten die Direktträgerweingärten bis Ende 1946 gerodet werden müssen. Der Entwurf trägt den tatsächlichen Verhältnissen, wonach solche Weingärten noch bestehen, insofern Rechnung, daß der Direktträgerwein als Haustrunk gewertet wird und so nach den für den Haustrunk geltenden Vorschriften in beschränktem Umfange abgegeben werden darf. Auch einer Verarbeitung zu Essig, Destillat oder zu technischen Zwecken stehen gesundheitlich Bedenken nicht entgegen.

§ 41.

Die Haustrunkherstellung aus Lesegut eigener Fechsung geht auf das vom Art. V des Kundmachungspatentes zur Gewerbeordnung unberührt gelassene Recht der Landwirte zurück, Produkte der eigenen Fechsung auch ohne Gewerbeberechtigung verwerten zu können. Auch das Kunst- und Halbweingesetz aus dem Jahre 1880 gestattete den Landwirten, aus Trestern und Gelägern von Trauben eigener Erzeugung ohne Gewerbe Konzession Halbweine herzustellen und diese in den Verkehr zu bringen. Das Weingesetz 1907 brachte mit dem allgemeinen Verbot auch den Landwirten die Beschränkung, die erzeugten Halbweine nicht mehr in Verkehr bringen zu dürfen, ließ aber das Recht der Erzeugung unangetastet. Die auch im Weingesetz 1929 enthaltenen diesbezüglichen Vorschriften werden mit einigen Ergänzungen in den Entwurf übernommen.

Ergänzungen sind:

Abs. 2:

Liefern die Mitglieder einer Winzergenossenschaft ihr Lesegut an diese ab, so sollen die Genossenschaften für den Gebrauch dieser ihrer Mitglieder ebenfalls Tresterwein herstellen dürfen.

Abs. 5:

Der Alkoholgehalt des Haustrunkes ist mit 8 Raumhundertteilen begrenzt worden.

Abs. 6:

In den an sich seltenen Fällen einer Betriebsauflassung war es eine Härte, wenn der etwa vorhandene Vorrat an Haustrunk infolge des Verbotes der Verwertung außerhalb des Haushaltes vernichtet werden mußte. Es wird darum eine Ausnahmegewilligung vorgesehen.

§ 42.

Die Vorschriften über die Behandlung der Weine sind nichts anderes als die gesetzliche Interpretation des lebensmittelrechtlichen Begriffes „Verfälschung“. Dem trägt die Bestimmung des Abs. 1 Rechnung.

Eine Ausnahme wird für die Weine vorgesehen, die in irgendeiner Form überzuckert wurden. Diese Weine galten schon bisher nicht als verfälschte Weine, ein Verstoß gegen die genannten Vorschriften soll auch weiterhin nicht von den Gerichten, sondern von den Verwaltungsbehörden geahndet werden.

§ 43.

Nicht so leicht ist die Anpassung an den Begriff „nachgemachtes Lebensmittel“.

Das ÖWG. und DWG. operieren vielfach mit den Ausdrücken „weihnähnliche Getränke“ und „weinhaltige Getränke“, wo es besser wäre, von „nachgemachten Getränken“ zu sprechen. Bei Betrachtung der beiden Begriffe ist leicht festzustellen, daß sich diese vielfach überschneiden. Ein Getränk wird häufig weihnähnlich sein, weil es weinhaltig ist, und umgekehrt. Allerdings gibt es auch Getränke, die nicht weinhaltig, aber doch weihnähnlich sind, und weinhaltige Getränke, die nicht weihnähnlich sind. Das DWG. zählt alle Obst- und Beerenweine zu den „weihnähnlichen“, den Schaumwein zu den „weinhaltigen“ Getränken. Das ÖWG. wieder reiht die Trester- und Hefeweine (§ 16) in die Liste der „weinhaltigen“ Getränke ein, offenbar da aus den Resten echter Weinelemente noch Wein erzeugt werden kann, verbietet aber andererseits die Erzeugung und Inverkehrbringung aller „weihnähnlichen“ Getränke, ohne diese näher zu definieren. Ein solch generelles Verbot dürfte aber zu weit gehen.

Wein aus Hagebutten, Orangen, Datteln, Bananen, aus Reis (Sake), Ahorn und ähnlichem oder Palmwein sind dem Aussehen nach wohl weinähnlich, für ein Verbot der Herstellung und Inverkehrbringung besteht aber so lange kein Anlaß, als die Ähnlichkeit nicht einen so hohen Grad erreicht, daß er auf Grund seiner sinnfälligen Eigenschaften mit Wein verwechselt werden kann. Dies dürfte aber bei diesen Getränken im allgemeinen kaum der Fall sein. Es kommt ihnen auch in wirtschaftlicher Hinsicht keine wesentliche Bedeutung zu.

Auf den Begriff „weinhaltig“ kann überhaupt verzichtet werden. Schaumwein ist eine Weinart, die Halbweine sind verfälschte Weine.

Größere Bedeutung kommt dem Begriff „weinähnlich“ zu. Er wird aber Begriffsmerkmal des nachgemachten Weines. Weinähnliches Getränk wird zu nachgemachtem Wein, wenn es mit Wein verwechselt werden kann. Täuschungsabsicht muß nicht vorliegen. Im Abs. 3 werden überdies Ausgangsstoffe angeführt, die der Erfahrung nach gerne zur Nachmachung verwendet werden, bei diesen soll es unbeachtlich bleiben, ob und wie weit die Nachmachung wirklich gelungen ist. Für diese Getränke gilt insbesondere: Werden sie mit Sachkenntnis hergestellt, sind sie zur Täuschung des Durchschnittsverbrauchers wohl geeignet, fehlt aber die zu ihrer Herstellung erforderliche Erfahrung, so ist der Charakter als Nichtwein zwar leicht zu erkennen, die Beschaffenheit der Getränke ist jedoch eine solche, daß es gerechtfertigt ist, sie jedenfalls vom Markte fernzuhalten. Bei Kunstwein (lit. a) ist dies selbstverständlich. Malzwein (lit. c) wird aus dem wässerigen Auszug aus Malz (gekeimte und gedarrte Gerste), dem erhebliche Zuckermengen zugesetzt werden, erzeugt. Diese Getränke sind allenfalls ähnlich kleinen Weinen, sie haben aber oft einen süßlich-faden, pappigen Geschmack. Maltonwein ist ein dessertweinähnliches Getränk, das ebenfalls aus Malzauszügen hergestellt wird, dem bis zum 1,8fachen der Gewichtsmenge des Malzes Zucker zugesetzt wird. Rhabarberwein wird aus den Rhabarberstielen erzeugt, auf 1 kg Material kommen 600 bis 800 g Zucker, aufgelöst in 1½ l Wasser, der Alkoholgehalt geht demnach auch hier hauptsächlich auf fremden Zusatz zurück.

§ 44.

Nicht nur die Herstellung bestimmter Getränke ist unter Strafsanktion zu stellen, sondern es ist, wenn verbotswidrigerweise dennoch solche Getränke hergestellt wurden,

auch deren Inverkehrbringen zu untersagen und unter Strafe zu stellen.

Abs. 1:

In diesem Absatz werden die verkehrs-unfähigen Weine und Obstweine (lit. g) aufgezählt.

Abs. 2:

In der Weinbehandlung ist der Umweg über einen verkehrs-unfähigen Anteil nicht mehr so selten. Bei der Entsäuerung mit Anionen-Austauschern wird, wenn das Durchlaufverfahren angewendet wird, der durchfließende Weinanteil ganz entsäuert und hierdurch geschmacklich weitgehend verändert. Durch Verschnitt dieses Anteiles mit dem unbehandelten Wein läßt sich der Säuregehalt auf die berechenbare Höhe herabsetzen. Diesen Anteil als Wein in Verkehr zu bringen, ist vom Standpunkte der Weinaufsicht aus unerwünscht.

Auch die Aufbesserung wird in der Regel technisch so durchgeführt, daß die errechnete Menge Zucker in einem kleineren Behälter erst voll aufgelöst wird und dieser an sich überzuckerte Anteil dem dazugehörigen Most zugesetzt wird. Dieser technische Vorgang der Zuckering ist an sich unbedenklich, es ist aber unzulässig, solch überzuckerten Wein etwa als einen „für die Aufbesserung von Lesegut bestimmten Wein“ in Verkehr zu bringen.

§ 45.

Die Straftatbestände, die der § 18 ÖWG. mit Strafe bedroht, fallen nicht ganz mit den entsprechenden Tatbeständen des Lebensmittelgesetzes zusammen. Im angeführten § 16 Abs. 1 wird schlechthin ausgesprochen, daß verfälschte Weine, Kunstweine und so weiter nicht in Verkehr gebracht werden dürfen. Abs. 3 enthält sodann das Verbot, diese Zubereitungen herzustellen, wenn sie in Verkehr gebracht werden sollen. Es fehlt im Gegensatz zu den entsprechenden Tatbeständen des § 11 Lebensmittelgesetz das Tatbestandsmerkmal der „Täuschungsabsicht“. Die Tatbestände des Weingesetzes sind demnach strenger. Nach dem Weingesetz darf Wein auch dann nicht in Verkehr gebracht werden, wenn der Verkäufer auf die mangelhafte Beschaffenheit, sei es schon in der Bezeichnung oder durch mündliche Aufklärung, ausdrücklich aufmerksam macht. Im allgemeinen Teil der Erläuterungen wurde dargelegt, daß eine wirksame Bekämpfung der Weinverfälschungen erst möglich wurde, als ein absolutes Verbot erging, sowohl Wein zu verfälschen als auch nachzumachen, um ihn in Verkehr zu bringen.

Dieses Verhältnis der Strafbestimmungen des Weingesetzes zum Lebensmittelgesetz soll unverändert bleiben. Bedroht das Lebensmittelgesetz in bestimmten Fällen die Tat mit strengerer Strafe, sind selbstverständlich die strengeren Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes anzuwenden.

Neu ist die Vorschrift des Abs. 5, sie erleichtert die Bekämpfung der Verfälschungen von Wein.

§§ 46 bis 50.

Die ihrem Inhalte nach strafprozessualen Bestimmungen entsprechen den §§ 19 bis 21 und 40 des ÖWG.

Neu sind die Bestimmungen des § 49 Abs. 2 und 3, die Richtlinien für die Verwertung der für verfallen erklärten Getränke aufstellen.

§§ 51 bis 55.

Der Entwurf weist eine Reihe von Übertretungen den Verwaltungsbehörden zur Ahndung zu, sie sind im § 51 aufgezählt. Sonder Vorschriften waren vorzusehen, wenn der Verfall wegen vorschriftswidriger Bezeichnung ausgesprochen wurde (§§ 53 Abs. 2, 54 Abs. 3).

IX. Abschnitt.

§ 56.

Zwischen der Verlautbarung und dem Inkrafttreten des Gesetzes ist ein Zeitraum von etwa einem halben Jahr vorgesehen. Es sind jedoch drei Bestimmungen, für deren Inkrafttreten eine längere Frist bestimmt wurde:

1. Die neuen Bestimmungen über das Ausmaß der Aufbesserung sollen erst in fünf Jahren wirksam werden. Dem Weinbau wird damit die Möglichkeit eingeräumt, sich an die neuen Aufbesserungsgrenzen anzupassen. Diese ergeben für die sogenannten

Massenträger, das sind Sorten, die wohl mengenmäßig einen hohen Ertrag, in den meisten Jahren aber qualitätsmäßig unbefriedigende Erzeugnisse bringen, eine Verschärfung, da sie nach oben eine absolute Grenze für die zulässige Zuckermenge festlegen. Es ist zu erwarten, daß die gesetzliche Festlegung dieser Verschärfung die Bemühungen der am Weinbau interessierten Stellen, den Qualitätsweinbau zu fördern, unterstützen wird. Die Dauer der Frist ist darin begründet, daß ein neu angepflanzter Weingarten erst in etwa vier Jahren voll tragfähig ist.

2. Schon seit Jahrzehnten sind Bemühungen im Gange, die Frage der Direktträgerreben endgültig zu lösen. Das Weinbaugesetz 1936 hatte bereits vor dem zweiten Weltkrieg die Rodung der Weingärten mit Direktträgerreben angeordnet. Aus kriegsbedingten Gründen wurde die Frist zur Rodung durch ein deutsches Gesetz bis Ende 1946 verlängert. Derzeit bestehen noch rund 1200 ha Weingärten solcher Art. Der Entwurf verbietet nun, Direktträgerwein in Verkehr zu bringen. Um auch hier den Eigentümern von Weingärten mit Direktträgerreben für die Umwandlung eine entsprechende Frist einzuräumen, soll das Verbot des § 40 erst nach Ablauf von fünf Jahren in Kraft treten.

3. Die Vorschrift, in Flaschen abgefüllten, nicht versetzten Wein bei der Weitergabe an den Letztverbraucher zu bezeichnen, ist in dieser Allgemeinheit neu. Bisher wurden wohl auch schon häufig Flaschen mit Flaschenschildern oder -schleifen versehen abgegeben, aber auf diesen fehlte der Name des Abgebers und so weiter, wie er jetzt gefordert wird. Um den vorhandenen Vorrat an Flaschenschildern oder -schleifen aufbrauchen zu können, wird auch hier eine Übergangsfrist vorgesehen.