

§ 6 /

(1) Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten die Normativbestimmungen (Nr. 8; vom 8. September 1938 für Obst- und Beerenweine, Hagebutten- und Rhabarberweine (RNVOB1. vom 14. September 1938) außer Kraft.

Berlin, den 1. August 1957

Der Minister für Lebensmittelindustrie

* Westphal

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

Dessertweinähnliche Getränke

Bezeichnung:	Begriffsbestimmungen:
1. a) Johannisbeerdessertwein, rot	} mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
b) Johannisbeerdessertwein, weiß	
c) Johannisbeerdessertwein, schwarz	
2. Stachelbeerdessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
3. Brombeerdessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
4. Sauerkirschdessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
5. Erdbeerdessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren (einschließlich des gesetzlich zulässigen Zusatzes an Milchsäure) höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
6. Heidebeerdessertwein	mindestens 12,5 Raum-Hundertteile Alkohol =* 99,2 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren

Bezeichnung:	Begriffsbestimmungen:
7. Apfel-dessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 4 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1*4, g im Liter flüchtige Säuren
8. Hagebutten-dessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren (einschließlich des gesetzlich zulässigen Zusatzes an Milchsäure) höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
9. Rhabarber-dessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
10. Mehrfrucht-dessertwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 6 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
11. Wermut-obstwein bzw. Wermut-fruchtwein	mindestens 13 Raum-Hundertteile Alkohol = 103,1 g im Liter mindestens 4 g im Liter nichtflüchtige Säuren * flüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren Als Grundwein sind die hier aufgeführten dessertweinähnlichen Getränke zulässig mit Ausnahme der unter 6 und 9 aufgeführten.

Der Gehalt an nichtflüchtigen Säuren ist jeweils als Weinsäure berechnet.

Der Gehalt an flüchtigen Säuren ist jeweils als Essigsäure berechnet.

Anlage 2

zu vorstehender Anordnung

Tischweinähnliche Getränke

A. Obst- und Beerenweine (süß oder herb)

Bezeichnung:	Begriffsbestimmungen:
1. a) Johannisbeertischwein, rot	} mindestens 8 Raum-Hundertteile Alkohol = 63,5 g im Liter höchstens 11 Raum-Hundertteile Alkohol = 87,3 g im Liter mindestens 5 g im Liter nichtflüchtige Säuren höchstens 1,4 g im Liter flüchtige Säuren
b) Johannisbeertischwein, weiß	
c) Johannisbeertischwein, schwarz	