

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1957

Ausgegeben am 9. Juli 1957

44. Stück

- 148.** Kundmachung: Weitere Beitritte und Ratifikationen, betreffend den in Brüssel unterzeichneten Weltpostvertrag und die sieben Übereinkommen des Weltpostvereines.
- 149.** Kundmachung: Beitritt der Türkei zum Pariser Unionsvertrag zum Schutze des gewerblichen Eigentums in der Londoner Fassung.
- 150.** Internationales Übereinkommen zur Vereinheitlichung der Methoden der Untersuchung und Bewertung der Weine.

148. Kundmachung des Bundeskanzleramtes vom 13. Juni 1957 über die seit der Verlautbarung im Bundesgesetzblatt Nr. 139/1956 erfolgten weiteren Beitritte und Ratifikationen, betreffend den am 11. Juli 1952 in Brüssel unterzeichneten Weltpostvertrag und die am gleichen Tage unterzeichneten sieben Übereinkommen des Weltpostvereines.

Nach Mitteilungen der Belgischen Botschaft in Wien und der Schweizerischen Gesandtschaft in Wien sind zwischen dem 23. März 1956 und dem 25. April 1957 nachstehende weitere Staaten dem Weltpostvertrag und den gleichzeitig unterzeichneten Übereinkommen des Weltpostvereines beigetreten oder haben den Weltpostvertrag und die erwähnten Übereinkommen ratifiziert:

1. Weltpostvertrag samt Schlußprotokoll und Anhang, Durchführungsbestimmungen und Anhang, Bestimmungen über die Flugpostbriefsendungen samt Schlußprotokoll und Anhang:

Äthiopien, Dominikanische Republik, Guatemala, Indonesien, Nepal, Nikaragua, Peru, Philippinen, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien), Salvador, Sudan, Syrien.

Die Bundesrepublik Deutschland hat eine Erklärung abgegeben, derzufolge ihre Ratifikation des Weltpostvertrages sowie der sieben Übereinkommen des Weltpostvereines auch für das Land Berlin Geltung hat.

Marokko hat eine Erklärung abgegeben, derzufolge die seinerzeit von Frankreich beziehungsweise Spanien im Namen der beiden früheren Vertragspartner „Marokko — unter Ausschluß der spanischen Zone“ und „Marokko — spanische Zone“ vorgenommene Ratifikation des Weltpostvertrages sowie der sieben Übereinkommen des Weltpostvereines für Marokko als Rechts-

nachfolger der genannten Vertragspartner als verbindlich anerkannt wird.

2. Übereinkommen, betreffend die Briefe und Schachteln mit Wertangabe samt Schlußprotokoll, Durchführungsbestimmungen und Anhang:

Dominikanische Republik, Indonesien, Nikaragua, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien), Syrien.

3. Übereinkommen, betreffend die Postpakete samt Schlußprotokoll, Durchführungsbestimmungen und Anhang:

Äthiopien, Dominikanische Republik, Guatemala, Indonesien, Nikaragua, Peru, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien), Salvador, Sudan, Syrien.

4. Übereinkommen, betreffend die Postanweisungen, die Postreisegutscheine, Durchführungsbestimmungen und Anhang:

Dominikanische Republik, Indonesien, Peru, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien), Salvador, Syrien.

5. Übereinkommen, betreffend die Postüberweisungen samt Anhang über die Vorschriften der Behandlung von bei Postscheckämtern zahlbar gestellten Wertpapieren im Wege der Postüberweisung, Durchführungsbestimmungen und Anhang:

Dominikanische Republik, Indonesien, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien — ausschließlich des portugiesischen Mutterlandes).

6. Übereinkommen, betreffend die Nachnahmesendungen, Ausführungsbestimmungen und Anhang:

Dominikanische Republik, Indonesien, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien), Syrien.

7. Übereinkommen, betreffend die Postaufträge, Durchführungsbestimmungen und Anhang:

Dominikanische Republik, Indonesien, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien).

8. Übereinkommen, betreffend den Bezug von Zeitungen und Zeitschriften, Durchführungsbestimmungen und Anhang:

Dominikanische Republik, Portugal (einschließlich der überseeischen Gebiete Portugals in Afrika und Asien).

Raab

149. Kundmachung des Bundeskanzleramtes vom 18. Juni 1957 über den Beitritt der Türkei zum Pariser Unionsvertrag zum Schutze des gewerblichen Eigentums vom 20. März 1883 in der Londoner Fassung vom 2. Juni 1934, BGBl. Nr. 7/1948.

Nach einer Mitteilung der Regierung der Schweizerischen Eidgenossenschaft vom 27. Mai 1957 ist die Türkei dem Pariser Unionsvertrag zum Schutze des gewerblichen Eigentums vom 20. März 1883, revidiert in Brüssel am 14. Dezember 1900, in Washington am 2. Juni 1911, im Haag am 6. November 1925 und in London am 2. Juni 1934, BGBl. Nr. 7/1948, beigetreten.

Gemäß Artikel 16 Abs. 3 wird dieser Beitritt am 27. Juni 1957 in Kraft treten.

Raab

150.

Der Bundespräsident erklärt das am 13. Oktober 1954 in Paris abgeschlossene Internationale Übereinkommen zur Vereinheitlichung der Methoden der Untersuchung und Bewertung des Weines, welches also lautet:

Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins

LES PARTIES CONTRACTANTES

ayant reconnu la nécessité

- d'unifier les méthodes d'analyse et d'appréciation des vins en vue de:
- faciliter l'interprétation des résultats des analyses des vins dans le commerce international,
- permettre un contrôle plus exact de la qualité des vins,
- contribuer au développement de la recherche scientifique dans ce domaine;

— et d'instaurer une coopération internationale permanente d'étude de ces méthodes pour en permettre la révision périodique,

sont convenues de ce qui suit:

ARTICLE PREMIER. — Les parties contractantes s'engagent à adopter dans leur réglementation nationale concernant le contrôle des vins destinés au commerce international les définitions et les méthodes d'analyse qui sont spécifiées dans l'annex A de la présente convention.

ARTICLE 2. — Les établissements habilités par les gouvernements des parties contractantes délivreront des certificats d'analyse conformes aux spécifications de l'annexe A mentionnée à l'article 1^{er}.

Le nombre et la nature des éléments à déterminer pour l'analyse des vins étant variables

(Übersetzung)

Internationales Übereinkommen zur Vereinheitlichung der Methoden der Untersuchung und Bewertung der Weine.

In der Erkenntnis der Notwendigkeit, die Methoden der Untersuchung und Bewertung der Weine zu vereinheitlichen, um

- die Auslegung der Ergebnisse der Weinuntersuchung im internationalen Handel zu erleichtern,
- eine genauere Qualitätskontrolle des Weines zu gestatten und
- einen Beitrag zur Entwicklung der wissenschaftlichen Forschung auf diesem Gebiet zu leisten,

sowie in der Erkenntnis der Notwendigkeit, eine ständige internationale Zusammenarbeit zum Studium dieser Methoden einzuführen, um eine periodische Überprüfung derselben zu ermöglichen,

sind die vertragschließenden Parteien wie folgt übereingekommen:

ARTIKEL 1. — Die vertragschließenden Parteien verpflichten sich, in ihren nationalen Regelungen, die die Kontrolle des für den internationalen Handel bestimmten Weines betreffen, die Definitionen und Analysenmethoden anzuwenden, die im Anhang A des vorliegenden Übereinkommens besonders bezeichnet werden.

ARTIKEL 2. — Die durch die Regierungen der Vertragsstaaten ermächtigten Anstalten haben gemäß den besonderen Bestimmungen des im Artikel 1 genannten Anhanges A Untersuchungsbescheinigungen auszustellen.

Da die Anzahl und die Art der für die Weinuntersuchungen festzustellenden Bestandteile je

selon le but recherché, les deux modèles de certificats d'analyse, constituant l'annexe B à la présente convention, n'ont pas un caractère obligatoire. Toutefois, il y aurait intérêt à adopter le certificat n° 1 chaque fois que cela est possible. Au surplus, les éléments à déterminer pour l'analyse des vins destinés au trafic international devront être précisés lors de l'établissement des conventions ou des accords commerciaux.

ARTICLE 3. — Les parties contractantes reconnaissent l'intérêt que présenterait l'adoption des méthodes d'analyse des vins indiquées dans l'annexe A comme méthodes officielles applicables à l'intérieur de chaque pays.

ARTICLE 4. — Elles acceptent de se communiquer les textes des lois, décrets et règlements concernant les vins, et leurs méthodes d'analyse, et de faire connaître les établissements habilités à délivrer les certificats d'analyse. L'O. I. V. devra recevoir également tous ces documents et informations.

ARTICLE 5. — Il est créé auprès de l'O. I. V. une sous-commission pour l'unification des méthodes d'analyse et appréciation des vins, qui se réunira en principe une fois par an. Elle a pour mission:

1° de poursuivre les études en vue de compléter et de tenir à jour les définitions et les méthodes d'analyse des vins prévues dans l'annexe A;

2° de rédiger des instructions techniques;

3° de donner son avis sur les quantités limites de certains éléments composant les vins;

4° d'étudier toutes modifications des annexes proposées par une ou plusieurs parties contractantes.

La sous-commission soumettra le résultat de ses travaux au Comité de l'O. I. V. qui est seul habilité à prendre une décision.

ARTICLE 6. — Toute contestation portant sur l'interprétation des clauses de la présente convention ou sur des difficultés d'application qui n'auraient pu être résolues par voie de négociation, sera portée devant le Comité de l'O. I. V. qui procédera à une tentative de conciliation ou en chargera, soit la sous-commission prévue à l'article 5 ci-dessus, soit un sous-comité restreint comprenant un expert de chacun des États intéressés et un expert désigné par l'O. I. V.

nach dem gewünschten Zweck verschieden sind, haben die zwei Muster von Untersuchungsbescheinigungen, die den Anhang B der vorliegenden Konvention bilden, keinen verpflichtenden Charakter. Doch wäre es angezeigt, wenn immer möglich, das Zeugnis gemäß Muster 1 auszustellen. Im übrigen wird beim Abschluß von Konventionen oder Handelsverträgen genau festzuhalten sein, welche Bestandteile bei der Analyse der in den internationalen Handel kommenden Weine bestimmt werden sollen.

ARTIKEL 3. — Die vertragschließenden Parteien anerkennen, daß es von Interesse wäre, wenn die im Anhang A angegebenen Weinuntersuchungsmethoden als offizielle, intern in jedem Land anzuwendende Methoden angenommen würden.

ARTIKEL 4. — Sie nehmen es auf sich, einander die Texte der Gesetze, Verfügungen und Verordnungen mitzuteilen, die die Weine und deren Analysenmethoden betreffen, sowie die zur Ausstellung von Analysenbescheinigungen berechtigten Anstalten bekanntzugeben. Ebenso sind dem Internationalen Weinamt alle diese Unterlagen und Mitteilungen zu übermitteln.

ARTIKEL 5. — Beim Internationalen Weinamt wird eine Unterkommission für die Vereinheitlichung der Weinanalysen- und Weinbewertungsmethoden ins Leben gerufen, die sich grundsätzlich einmal im Jahr versammelt. Ihre Aufgabe ist es:

1. die Untersuchungen weiter fortzusetzen, die dazu bestimmt sind, die Definition und Weinuntersuchungsmethoden, die im Anhang A vorgesehen sind, zu vervollständigen und auf dem laufenden zu halten;

2. technische Anleitungen abzufassen;

3. über die Höchstmengen bestimmter im Wein enthaltener Bestandteile ihre Ansicht bekanntzugeben;

4. alle seitens einer oder mehrerer der vertragschließenden Parteien vorgeschlagenen Abänderungen der Anhänge zu prüfen.

Die Unterkommission wird das Ergebnis ihrer Arbeiten dem Komitee des Internationalen Weinamtes vorlegen, das allein berechtigt ist, eine Entscheidung zu fällen.

ARTIKEL 6. — Jede Meinungsverschiedenheit, die sich auf die Auslegung der Bestimmungen des vorliegenden Übereinkommens oder auf Anwendungsschwierigkeiten bezieht und die nicht durch Verhandlungen behoben werden konnte, wird vor das Komitee des Internationalen Weinamtes gebracht werden, welches einen Vergleichsversuch machen oder damit entweder die im obigen Artikel 5 vorgesehene Unterkommission oder ein kleines Unterkomitee betrauen wird, das aus je einem Sachverständigen der beteiligten Staaten und einem vom Internationalen Weinamt bestimmten Experten besteht.

La tentative de conciliation sera effectuée en tenant compte de tous documents et éléments probatoires utiles et après audition des parties. Elle donnera lieu à l'établissement d'un rapport que le directeur de l'O. I. V. devra notifier à chacun des États intéressés.

En cas d'échec de la tentative de conciliation, et après avoir épuisé tous autres voies et moyens de règlement, ils pourront recourir en dernière instance à la Cour Internationale de Justice.

Ils devront s'engager à supporter une part égale des frais entraînés par ces diverses procédures.

ARTICLE 7. — La présente Convention remplacera, dans les rapports entre les États qui l'auront ratifiée, la Convention internationale sur l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international, signée à Rome le 5 juin 1935.

ARTICLE 8. — La présente Convention restera ouverte à la signature jusqu'au 1^{er} mai 1955.

Elle sera ratifiée le plus tôt possible suivant les règles constitutionnelles propres à chacun des États contractants. Les instruments de ratification seront déposés auprès du Gouvernement français, qui en notifiera la date de réception à chaque État signataire et à l'O. I. V.

La présente Convention entrera en vigueur six mois après le dépôt des instruments de ratification par cinq États et pour chacun des autres signataires six mois après le dépôt de leurs propres instruments de ratification.

La présente Convention sera ouverte à l'adhésion de tout autre État. Elle deviendra effective six mois après la réception de l'acte d'adhésion par le Gouvernement français, qui la notifiera à chacun des autres États signataires ou adhérents, ainsi qu'à l'O. I. V.

ARTICLE 9. — Tout État contractant ou adhérent peut, en tout temps, notifier au Gouvernement français que la présente Convention est applicable non seulement à son propre territoire, mais encore à tout ou partie des territoires dont il assure la représentation diplomatique sur le plan international.

Tout État contractant ou adhérent a la faculté de déclarer, au moment du dépôt de son instrument de ratification ou d'adhésion, qu'il subordonne, en ce qui le concerne, l'entrée en vigueur de la présente Convention à la ratification ou à l'adhésion de certains États nommément désignés.

Der Einigungsversuch wird unter Berücksichtigung aller zweckdienlichen Urkunden und anderen Beweismittel sowie nach Anhören der Parteien gemacht werden. Er wird die Grundlage für die Erstattung eines Berichtes sein, den der Direktor des Internationalen Weinamtes jedem der beteiligten Staaten mitteilen wird.

Im Falle des Mißlingens des Einigungsversuches und nach Ausschöpfung aller sonstigen Wege und Mittel einer Regelung können sich die Beteiligten in letzter Instanz an den Internationalen Gerichtshof wenden.

Sie müssen sich verpflichten, für die durch diese verschiedenen Verfahren verursachten Kosten zu gleichen Teilen aufzukommen.

ARTIKEL 7. — Das vorliegende Übereinkommen wird hinsichtlich der Beziehungen zwischen den Staaten, die es ratifizieren, an die Stelle der am 5. Juni 1935 zu Rom unterzeichneten Internationalen Konvention für die Vereinheitlichung der Analysenmethoden der Weine im internationalen Handel treten.

ARTIKEL 8. — Das vorliegende Übereinkommen wird für die Unterzeichnung bis zum 1. Mai 1955 offenstehen.

Es wird gemäß den in den vertragschließenden Staaten geltenden Verfassungsbestimmungen so bald als möglich ratifiziert werden. Die Ratifikationsurkunden werden bei der französischen Regierung deponiert werden, die das Datum der Empfangnahme jedem der Signatarstaaten und dem Internationalen Weinamt bekanntgeben wird.

Das vorliegende Übereinkommen wird sechs Monate nach Hinterlegung der Ratifikationsurkunden durch fünf Staaten, und für jeden anderen Signatar sechs Monate nach Hinterlegung dessen Ratifikationsurkunde in Kraft treten.

Der Beitritt zum vorliegenden Übereinkommen steht jedem anderen Staate offen. Er wird sechs Monate nach Empfangnahme der Beitritts-erklärung durch die französische Regierung wirksam, die hievon jeden anderen Signatar- oder beigetretenen Staat sowie das Internationale Weinamt in Kenntnis setzen wird.

ARTIKEL 9. — Jeder Vertrags- oder beigetretene Staat kann jederzeit der französischen Regierung bekanntgeben, daß die vorstehende Konvention nicht nur auf sein eigenes Territorium Anwendung findet, sondern auch auf jedes oder auf einen Teil derjenigen Gebiete, für deren diplomatische Vertretung auf internationaler Ebene er Sorge trägt.

Jeder Vertrags- oder beigetretene Staat hat das Recht, im Augenblick der Hinterlegung seiner Ratifikations- oder Beitrittsurkunde zu erklären, daß er, soweit es ihn betrifft, das Inkrafttreten der vorliegenden Konvention von der Ratifizierung oder dem Beitritt bestimmter namentlich genannter Staaten abhängig macht.

ARTICLE 10. — La présente Convention pourra être dénoncée par chaque État contractant ou adhérent, soit pour son propre territoire, soit pour tout ou partie des territoires dont il assure la représentation diplomatique; cette dénonciation sera notifiée par celui-ci au Gouvernement français, qui en informera immédiatement les autres États signataires ou adhérents, ainsi que l'O. I. V.

La dénonciation aura effet seulement à l'égard de l'État intéressé et pour les territoires qu'elle vise un an après la date de sa réception par le Gouvernement français.

En foi de quoi les plénipotentiaires respectifs ont signé la présente Convention établie en un seul exemplaire qui restera déposé dans les archives du Ministère français des Affaires étrangères, et une copie en sera remise à chacun des États signataires ou adhérents, ainsi qu'à l'O. I. V.

Fait à Paris, le 13 octobre 1954.

ANNEXE « A »

Définitions et méthodes d'analyse

L'analyse des vins nécessite un examen préalable d'appréciation et une analyse physique et chimique.

L'*examen préalable* comprend l'examen organoleptique, les essais de tenue du vin et l'examen microbiologique.

L'*examen organoleptique* comporte l'appréciation de la couleur, de la limpidité, de l'importance du dépôt (et éventuellement sa caractérisation), ainsi que la dégustation (odeur et saveur).

Les *essais de tenue* du vin se subdivisent en tenue à l'air et tenue au froid.

L'*examen microbiologique* comprend l'essai de tenue à l'étuve, l'examen microscopique du vin et du dépôt, l'identification et la numération des germes.

Analyse physique et chimique: Le texte ci-dessous comporte la définition des termes utilisés dans la rédaction des certificats d'analyse internationaux, et les méthodes reconnues les plus exactes et les plus conformes aux définitions adoptées.

Sous le nom de « méthodes d'analyse rapides » sont indiquées des méthodes plus simples, mais généralement un peu moins précises, qui pourront aussi être employées, en particulier en vue de transactions commerciales à l'intérieur de chaque pays.

ARTIKEL 10. — Das vorliegende Übereinkommen wird von jedem Vertrags- oder beigetretenen Staat aufgekündigt werden können, sei dies nun für sein eigenes Territorium oder sei es für jedes oder einen Teil der Länder, deren diplomatische Vertretung dieses Land wahrnimmt; diese Kündigung wird von ihm der französischen Regierung bekanntgegeben, die hievon sofort die anderen Signatar- oder beigetretenen Staaten sowie das Internationale Weinamt verständigen wird.

Die Kündigung wird lediglich hinsichtlich des interessierten Staates, beziehungsweise der von ihm bezeichneten Gebiete Wirksamkeit haben, und zwar ein Jahr nach Empfang der Kündigung seitens der französischen Regierung.

Zu Urkund dessen haben die einzelnen Bevollmächtigten dieses in einem einzigen Exemplar aufliegende Übereinkommen unterzeichnet, das in den Archiven des französischen Außenministeriums hinterlegt und wovon je eine Abschrift jedem der Signatar- oder beigetretenen Staaten und dem O. I. V. übermittelt werden wird.

Geschehen zu Paris, den 13. Oktober 1954.

ANLAGE „A“

Definition und Untersuchungsmethoden

Die *Weinuntersuchung* macht eine Vorprüfung und eine physikalische und chemische Untersuchung notwendig.

Die *Vorprüfung* umfaßt die Sinnesprüfung, die Haltbarkeitsproben und die mikrobiologische Prüfung.

Die *Sinnesprüfung* erstreckt sich auf die Beurteilung der Farbe, der Klarheit, der Menge des Bodensatzes (und allenfalls seiner Charakterisierung) sowie auf die Kostprobe (Geruch und Geschmack).

Die *Haltbarkeitsproben* werden unterteilt nach dem Verhalten an der Luft und in der Kälte.

Die *mikrobiologische* Prüfung umfaßt die Erprobung des Verhaltens im Brutschrank, die mikroskopische Untersuchung des Weines und des Sedimentes sowie die Identifizierung und Zählung der Keime.

Die *physikalische und chemische Untersuchung*: Der untenstehende Text umfaßt die Definition der bei der Abfassung der internationalen Untersuchungszeugnisse verwendeten Ausdrücke und die als die genauesten festgestellten und den angenommenen Definitionen am besten entsprechenden Methoden.

Mit „*Schnelluntersuchungsmethoden*“ werden einfachere, aber im allgemeinen etwas weniger präzise Methoden bezeichnet, die ebenfalls angewendet werden können, insbesondere bei kaufmännischen Transaktionen innerhalb eines Landes.

L'indication de la méthode employée pour chaque détermination doit figurer sur le certificat d'analyse.

Nota. — L'analyse doit être faite sur le vin limpide. Si le vin est trouble, il sera préalablement filtré sur papier, en entonnoir couvert. Mention de cette opération devra figurer sur le certificat d'analyse.

Densité

DÉFINITION. — La densité d'un vin à 20° est le rapport de la masse d'un certain volume de ce liquide à 20° C à la masse du même volume d'eau à 4° C.

On peut aussi exprimer la densité du vin par le rapport de la masse d'un certain volume de ce liquide à 20° à la masse du même volume d'eau à la même température.

Il sera nécessaire de toujours préciser sur les certificats d'analyse le mode d'expression choisi par la notation:

$$d_{20^0}^{20^0} \text{ ou } d_{4^0}^{20^0}$$

MÉTHODES DE MESURE. — Pycnométrie: résultats approchés à 0,0001 près.

ANALYSE RAPIDE. — Aréométrie ou balance hydrostatique. Résultats approchés à 0,0003 près.

Degré alcoolique

DÉFINITION. — Le degré alcoolique volumétrique et égal au nombre de litres d'alcool éthylique contenu dans 100 litres de vin, ces volumes étant tous deux mesurés à la température de 20° C. On peut exprimer la quantité d'alcool en grammes par litre à 20°.

MÉTHODES DE MESURE. — Le vin sera distillé tel quel, le distillat obtenu fortement alcalinisé sera redistillé. Le deuxième distillat sera ramené au volume initial. La densité de ce distillat sera mesurée par pycnométrie.

ANALYSE RAPIDE. — Le vin devra être additionné d'une quantité de lait de chaux suffisante pour dépasser la neutralisation de 10 à 20 p. 100 le degré alcoolique du distillat, ramené au volume initial, sera déterminée par aréométrie, réfractométrie ou par la balance hydrostatique.

Les méthodes chimiques de dosage sont aussi acceptées pour la détermination du degré alcoolique, en particulier pour l'analyse des liquides faiblement alcooliques tels que les moûts, certains vins doux, etc.

En attendant l'établissement et l'adoption d'une table internationale de correspondance entre la densité et le degré alcoolique et entre l'indice de réfraction et le degré alcoolique, table

Die für jede Bestimmung angewendete Methode ist im Untersuchungszeugnis anzugeben.

Bemerkung: Der zur Untersuchung verwendete Wein muß klar sein. Trüber Wein ist vorerst (bei bedecktem Trichter) durch Papier zu filtrieren. Dieser Vorgang ist in dem Untersuchungszeugnis zu vermerken.

Dichte

DEFINITION: Die Dichte eines Weines bei 20° C ist das Verhältnis der Masse eines bestimmten Volumens dieser Flüssigkeit bei 20° C zur Masse des gleichen Volumens Wasser bei 4° C.

Man kann die Dichte des Weines auch durch das Verhältnis der Masse eines bestimmten Volumens des Weines bei 20° C zur Masse des gleichen Volumens Wasser bei der gleichen Temperatur ausdrücken. Es ist notwendig, in den Untersuchungszeugnissen stets die gewählte Ausdrucksweise anzugeben durch die Bezeichnung

$$d_{20^0}^{20^0} \text{ oder } d_{4^0}^{20^0}$$

BESTIMMUNGSMETHODEN: Pyknometrie: Genauigkeit der Resultate auf 0'0001.

SCHNELLUNTERSUCHUNG: Aräometrie oder hydrostatische Waage. Genauigkeit der Resultate auf 0'0003 g.

Alkoholgehalt

DEFINITION: Der Alkoholgehalt, in Volumprozenten ausgedrückt, entspricht der Anzahl Liter Äthylalkohol, die in 100 l Wein enthalten sind, wobei beide Volumen bei der Temperatur von 20° C gemessen werden.

Man kann die Menge Alkohol auch in Gramm je Liter bei 20° C ausdrücken.

BESTIMMUNGSMETHODEN: Der Wein wird so, wie er vorliegt, destilliert, das erhaltene, stark alkalisch gemachte Destillat wird nochmals destilliert. Das zweite Destillat wird auf das ursprüngliche Volumen gebracht. Das spezifische Gewicht dieses Destillates wird pyknometrisch bestimmt.

SCHNELLUNTERSUCHUNG: Dem Wein wird Kalkmilch zugesetzt, und zwar in einer um 10 bis 20% höheren Menge, als zur Neutralisation erforderlich ist. Der Alkoholgehalt des auf das ursprüngliche Volumen gebrachten Destillates wird durch das Aräometer, Refraktometer oder die hydrostatische Waage bestimmt.

Chemische Bestimmungsmethoden sind auch zulässig für die Bestimmung des Alkoholgehaltes, besonders bei der Analyse von schwach alkoholischen Flüssigkeiten, wie Mosten, gewissen süßen Weinen usw.

Bis zur Aufstellung und Annahme einer internationalen Tabelle für die Beziehung zwischen Dichte und Alkoholgrad sowie zwischen Refraktationsindex und Alkoholgrad — eine Tabelle,

dont l'établissement est souhaité, on devra indiquer sur le certificat d'analyse la densité du distillat et le nom de la table employée pour en déduire le degré alcoolique.

Le degré alcoolique doit être déterminé à 0°05 près dans l'analyse précise et à 0°1 près dans le cas de l'analyse rapide.

Extrait sec total

DÉFINITION. — *L'extrait sec total* des vins est l'ensemble de toutes les substances qui, dans des conditions physiques déterminées, ne se volatilisent pas. Ces conditions physiques doivent être fixées de telle manière que les substances composant cet extrait subissent le minimum d'altération.

L'extrait non réducteur est l'extrait sec total diminué des sucres totaux.

L'extrait réduit est l'extrait sec total diminué des sucres totaux moins 1 gramme (s'il y en a plus de 1 g. par litre), du sulfate de potassium moins 1 gramme (s'il y en a plus de 1 g par litre), du mannitol s'il y en a, et de toutes les substances chimiques éventuellement ajoutées au vin.

L'extrait est exprimé en grammes par litre et il doit être déterminé à 0,5 près.

Le reste d'extrait est l'extrait non réducteur diminué de l'acidité fixe, exprimée en acide tartrique.

MÉTHODES DE MESURE. — *Mesure directe.* — La méthode suivante, encore peu employée, sera mise à l'essai; pesée du résidu laissé par l'évaporation du vin, réparti préalablement sur une spirale de papier buvard, sous pression réduite et à 70° dans des conditions codifiées.

ANALYSE RAPIDE. — *Méthode densimétrique.* — La densité 20°/20° du « résidu sans alcool » sera d'abord calculée par la formule de Tabarié en retranchant de la densité 20°/20° du vin, augmentée de 1, la densité 20°/20° du mélange hydroalcoolique de même titre alcoolique.

A titre de contrôle, et seulement dans le cas des vins exempts de saccharose, on pourra mesurer directement la densité de ce « résidu sans alcool », obtenu en débarrassant d'alcool un volume donné de vin par distillation et en ramenant le résidu au volume initial avec de l'eau. Les densités du « résidu sans alcool » ainsi mesurées devront différer de moins de 0,0004.

deren Aufstellung erwünscht ist — muß in dem Untersuchungszeugnis die Dichte des Destillates und der Name der zur Berechnung des Alkoholgehaltes verwendeten Tabelle angegeben werden.

Der Alkoholgehalt muß auf 0°05° genau in der präzisen Analyse und auf 0°1° genau im Falle der Schnelluntersuchung bestimmt werden.

Gesamttrockenextrakt

DEFINITION: Der Gesamttrockenextrakt des Weines ist die Gesamtmenge aller Substanzen, die sich unter bestimmten physikalischen Bedingungen nicht verflüchtigen. Diese physikalischen Bedingungen müssen derart festgesetzt werden, daß die diesen Trockenextrakt bildenden Substanzen möglichst geringe Veränderungen erleiden.

Der *zuckerfreie Extrakt* (nicht reduzierende Extrakt) ist der Gesamttrockenextrakt abzüglich sämtlicher Zuckerarten.

Der *reduzierte Extrakt* ist der Gesamttrockenextrakt, vermindert um den gesamten Zucker, abzüglich 1 Gramm (wenn davon mehr als 1 g im Liter vorhanden ist), um das Kaliumsulfat, abzüglich 1 Gramm (wenn davon mehr als 1 g im Liter vorhanden ist), um den Mannit (falls vorhanden) sowie abzüglich aller allenfalls dem Wein beigegebenen chemischen Substanzen.

Der Extrakt wird in Gramm je Liter angegeben und muß auf 0·5 g genau bestimmt werden.

Der *Extraktrest* ist der zuckerfreie (nicht reduzierende) Extrakt abzüglich der als Weinsäure berechneten nicht flüchtigen Säuren.

BESTIMMUNGSMETHODEN: *Direkte Bestimmung.* Die folgende, noch wenig angewendete Methode wird zur Erprobung empfohlen. Der Wein wird vorerst auf eine Spirale von Löschpapier verteilt und unter vermindertem Druck bei 70° unter festgelegten Bedingungen verdampft. Der Verdampfungsrückstand wird gewogen.

SCHNELLUNTERSUCHUNG: *Densimetrische Methode.* — Die Dichte (20°/20°) des „alkoholfreien Rückstandes“ wird zunächst nach der Formel von Tabarié berechnet, indem man von der um 1 vermehrten Dichte (20°/20°) des Weines die Dichte (20°/20°) der Alkoholwassermischung seines Alkoholgehaltes abzieht.

Zu Kontrollzwecken, und nur wenn der Wein keine Saccharose enthält, kann man direkt die Dichte des „alkoholfreien Rückstandes“ messen, den man erhält, indem man ein gegebenes Volumen Wein durch Destillation von Alkohol befreit und den Rückstand mit Wasser auf das ursprüngliche Volumen des Weines bringt.

Die auf diese Weise ermittelte Dichte des „alkoholfreien Rückstandes“ soll gegenüber dem nach Tabarié erhaltenen Wert um weniger als 0°0004 abweichen.

La table de Plato, densités 20°/20° des solutions de saccharose, est conventionnellement et provisoirement choisie comme table de transformation de la densité du « résidu sans alcool », en poids d'extrait sec, jusqu'à l'établissement d'une table moyenne aussi conforme que possible aux données de la mesure directe.

Sucres réducteurs

DÉFINITION. — On appelle *sucres réducteurs* l'ensemble des sucres à fonction cétonique ou aldéhydrique, réduisant la liqueur cupropotassique, contenus dans le vin.

MÉTHODES DE MESURE. — 1° *Défécation du vin* (procédés provisoires). — Procédé à l'acétate de plomb sur le vin neutralisé et désalcoolisé, l'excès de plomb étant enlevé par l'oxalate de sodium ou procédé à l'oxyde mercurique.

2° *Dosage* (procédés par la liqueur cupropotassique). — La quantité d'oxyde cuivreux précipité par un excès de liqueur cupropotassique sur le vin déféqué sera mesurée par gravimétrie ou titrimétrie. Comme procédé d'analyse rapide, on utilisera la titrimétrie directe avec le bleu de méthylène comme indicateur de fin de réaction.

La quantité de sucres réducteurs est exprimée en grammes de sucre inverti par litre. Elle doit être déterminée à 0,5 près.

Saccharose

Le saccharose sera recherché sur le liquide obtenu par la défécation du vin par hydrolyse par l'acide chlorhydrique ou par la saccharose et mesure de l'augmentation du pouvoir réducteur résultant de cette hydrolyse.

On ne considérera comme saccharose que la quantité du sucre hydrolysable qui dépassera 2 grammes par litre. Cette limite est portée à 4 grammes pour les vins contenant plus de 50 grammes de sucre par litre.

Cendres

DÉFINITION. — On appelle *cendres* l'ensemble des produits de l'incinération du résidu d'évaporation du vin, conduite de façon à obtenir la totalité des cations (ammonium exclu) sous forme de carbonates et autres sels minéraux anhydres.

MÉTHODE DE MESURE. — Incinération de l'extrait du vin conduite entre 500° et 550° jusqu'à combustion complète du carbone.

Die Tabelle von Plato, mit Dichtewerten der Saccharoselösungen 20°/20°, wird vereinbarungsgemäß und vorläufig als Tabelle zur Umrechnung der Dichte des alkoholfreien Rückstandes in das Gewicht des Trockenextraktes verwendet, bis eine Durchschnittstabelle aufgestellt ist, die soweit als möglich den Ergebnissen der direkten Messung entspricht.

Reduzierende Zucker

DEFINITION: Die Gesamtheit der im Wein enthaltenen, Fehlingsche Lösung reduzierenden Zuckerarten mit Keton- oder Aldehydcharakter nennt man „reduzierender Zucker“.

BESTIMMUNGSMETHODEN: 1. *Klärung des Weines* (vorläufige Verfahren) — Behandlung des neutralisierten und von Alkohol befreiten Weines mit Bleiazetat und Beseitigung des Blauüberschusses durch Natriumoxalat oder Quecksilberoxydverfahren.

2. *Bestimmung* (Verfahren mittels Kaliumkupferlösung beziehungsweise Fehlingscher Lösung). Die von dem geklärten Wein aus überschüssiger Fehlingscher Lösung ausgefällte (abgeschiedene) Kupferoxydulmenge wird gravimetrisch oder titrimetrisch gemessen.

Als *Schnelluntersuchungsverfahren* wird man die direkte Titrierung mit Methylenblau als Indikator des Reaktionsendes verwenden.

Die Menge des reduzierenden Zuckers wird als Invertzucker in Gramm je Liter angegeben. Er muß mit einer Genauigkeit von 0,5 bestimmt werden.

Saccharose

Die Saccharose wird in der durch Klärung des Weines erhaltenen Flüssigkeit durch Hydrolyse mittels Salzsäure oder Saccharose und Messung der durch diese Hydrolyse hervorgerufenen Erhöhung des Reduktionsvermögens ermittelt.

Man wird nur eine 2 Gramm je Liter übersteigende Menge von hydrolysierbarem Zucker als Saccharose betrachten. Diese Grenze erhöht sich auf 4 Gramm bei Weinen, die mehr als 50 Gramm Zucker je Liter enthalten.

Asche

DEFINITION: Die Gesamtheit der bei der Verbrennung des Verdampfungsrückstandes des Weines verbleibenden Stoffe nennt man Asche. Die Verbrennung ist so vorzunehmen, daß man sämtliche Kationen (ausgenommen Ammonium) als Karbonate und andere wasserfreie Mineralsalze erhält.

BESTIMMUNGSMETHODEN: Veraschung des Weinextraktes (Weintrockenextrakt) bei einer Temperatur von 500° bis 550° C bis zur vollständigen Verbrennung des Kohlenstoffes.

Le poids des cendres sera exprimé en grammes par litre et déterminé à 0,03 g. près.

Alcalinité des cendres

DÉFINITION. — On appelle *alcalinité des cendres* la somme des cations, autres que l'ammonium, combinés aux acides organiques du vin.

On pourra distinguer l'*alcalinité soluble* dans l'eau et l'*alcalinité insoluble*.

L'*alcalinité du gramme de cendres* (ou *chiffre d'alcalinité*) est calculée en divisant l'alcalinité totale exprimée en grammes de carbonate de potassium par le poids des cendres.

MÉTHODE DE MESURE. — Titrimétrie par l'acide sulfurique titré en retour après chauffage et en employant le méthylorange comme indicateur.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — L'alcalinité des cendres sera exprimée en milliéquivalents par litre et déterminée à 0,5 près et en grammes de carbonate de potassium par litre.

Potassium

MÉTHODES DE DOSAGE. — Le potassium sera dosé par pesée du perchlorate de potassium, après destruction de la matière organique par la méthode à l'acide nitrique et au mercure ou par destruction nitroperchlorique.

Comme méthode rapide, on utilisera le procédé de précipitation du potassium à l'état de tartrate acide de potassium.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — La quantité de potassium sera exprimée en milliéquivalents par litre et en grammes de tartrate acide de potassium par litre. Elle sera déterminée à 0,1 g. près par litre.

Acidité totale

DÉFINITION. — L'*acidité totale* est la somme des acides titrables lorsqu'on amène le vin au pH 7 par addition d'une liqueur alcaline titrée. L'acide carbonique et l'anhydride sulfureux libre et combiné ne sont pas compris dans l'acidité totale.

Le vin sera débarrassé du gaz carbonique par agitation à froid sous vide.

MÉTHODES DE MESURE. — Titrimétrie potentiométrique.

Comme procédé d'analyse rapide, on utilisera la titrimétrie en employant le bleu de bromothymol comme indicateur de fin de réaction.

Das Gewicht der Asche wird in Gramm je Liter ausgedrückt und mit einer Genauigkeit von 0,03 g bestimmt.

Aschenalkalität

DEFINITION: Unter Aschenalkalität versteht man die Summe der an die organischen Säuren des Weines gebundenen Kationen außer Ammonium.

Man kann unterscheiden zwischen (wasser-) löslicher Alkalität und unlöslicher Alkalität.

Die Alkalität eines Gramms Asche (oder die *Alkalitätszahl*) wird errechnet, indem man die in Gramm Kaliumkarbonat ausgedrückte Gesamtalkalität durch das Gewicht der Asche dividiert.

BESTIMMUNGSMETHODE: Zusatz einer bestimmten Menge eingestellter Schwefelsäure, die nach Erhitzung — unter Verwendung von Methylorange als Indikator — zurücktitriert wird.

ANGABE DER RESULTATE: Die Aschenalkalität wird ausgedrückt in auf 0,5 genau zu bestimmenden Milliäquivalenten je Liter sowie in Gramm Kaliumkarbonat je Liter.

Kalium

BESTIMMUNGSMETHODEN: Das Kalium wird durch Wägung des Kaliumperchlorats bestimmt, und zwar nach Zerstörung der organischen Substanz mittels Salpetersäure und Quecksilber oder mittels Nitroperchlorsäure.

Als *Schnellmethode* dient das Verfahren der Ausfällung des Kaliums als saures weinsaures Kalium.

ANGABE DER RESULTATE: Die Menge des Kaliums wird in Milliäquivalenten je Liter und in Gramm Weinstein (saures weinsaures Kalium) je Liter ausgedrückt. Sie ist auf 0,1 g je Liter genau zu bestimmen.

Gesamtazidität

DEFINITION: Die Gesamtazidität ist die Summe aller titrierbaren Säuren, wenn man den Wein durch Zugabe titrierter Lauge auf pH 7 bringt. Kohlensäure sowie freies und gebundenes Schwefligsäureanhydrid sind in der Gesamtazidität nicht mit eingeschlossen.

Der Wein wird durch Schütteln in der Kälte bei vermindertem Druck in luftleerem Raum von der Kohlensäure befreit.

BESTIMMUNGSMETHODEN: Potentiometrische Titration.

Als *Schnelluntersuchungsverfahren* wird man die Titration, unter Verwendung von Bromthymolblau als Indikator für den Endpunkt der Reaktion, anwenden.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — L'acidité totale sera exprimée en milliéquivalents par litre et déterminée à 1 près. On pourra aussi exprimer cette acidité totale en poids de l'acide fixe choisi conventionnellement par chaque pays pour son usage intérieur, la nature de cet acide sera toujours précisée sur le certificat d'analyse.

Acidité volatile

DÉFINITION. — L'acidité volatile est constituée par la partie des acides gras appartenant à la série acétique qui se trouvent dans les vins soit à l'état libre, soit à l'état salifié.

MÉTHODE DE MESURE. — La séparation des acides volatils sera faite par entraînement à la vapeur d'eau et rectification des vapeurs. Le vin sera acidifié par un cristal d'acide tartrique (environ 0,5 g. pour 20 ml.) avant l'entraînement. On doit prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter la présence du gaz carbonique dans le distillat. L'indicateur employé sera la phénolphthaléine. L'acidité de l'anhydride sulfureux libre et combiné distillé n'est pas comprise dans l'acidité volatile et devra être retranchée de l'acidité du distillat.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — L'acidité volatile sera exprimée en milliéquivalents par litre pour les transactions internationales et déterminée à 0,2 près. On pourra aussi exprimer l'acidité volatile en poids de l'acide choisi conventionnellement par chaque pays pour son usage intérieur, la nature de cet acide sera toujours précisée sur le certificat d'analyse.

Acide tartrique

MÉTHODES DE MESURE. — On précipitera l'acide tartrique sous forme de racémate de calcium, qui sera purifié par une deuxième précipitation. La quantité de racémate de calcium sera mesurée par oxydimétrie.

Comme méthode d'analyse rapide, on précipitera l'acide tartrique à l'état de tartrate acide de potassium, en présence d'un mélange tampon à pH 3,5. La quantité de tartrate acide sera mesurée par titrimétrie.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — La quantité d'acide tartrique sera exprimée en milliéquivalents par litre et en tartrate acide de potassium.

Acide succinique

MÉTHODE DE MESURE. — Après avoir chassé l'alcool, on oxydara les matières extractives par le mélange sulfo-permanganique, on

ANGABE DER RESULTATE: Die Gesamtazidität wird in Milliäquivalenten im Liter ausgedrückt und auf die 1 genau bestimmt. Man kann sie auch durch das Gewicht der üblicherweise von jedem Land für seinen internen Gebrauch festgesetzten nicht flüchtigen Säuren ausdrücken, wobei im Untersuchungszeugnis stets die Art der Säure anzugeben ist.

Flüchtige Säuren.

DEFINITION: Die flüchtigen Säuren werden gebildet durch den Teil der zur Reihe der Essigsäure gehörenden Fettsäuren, der sich im Weine, sei es im freien oder im (salz-) gebundenen Zustande vorfindet.

BESTIMMUNGSMETHODEN: Die Abtrennung der flüchtigen Säuren erfolgt durch Wasserdampfdestillation. Vor der Einleitung des Dampfes wird der Wein durch einen Weinsäurekristall (ungefähr 0,5 g auf 20 Milliliter) an Säure angereichert. Man muß aber alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen, um die Anwesenheit von Kohlensäuregas im Destillat zu vermeiden. Als Indikator ist Phenolphthalein zu verwenden. Die Azidität des mitdestillierten freien und gebundenen Schwefligsäureanhydrids ist in der flüchtigen Azidität nicht mitinbegriffen und ist von der Azidität des Destillates abzuziehen.

ANGABE DER RESULTATE: Die flüchtige Säure wird (für internationale Transaktionen) in Milliäquivalenten je Liter ausgedrückt und auf 0,2 genau bestimmt. Man kann die flüchtige Säure auch durch das Gewicht der von jedem Land für seinen internen Gebrauch übereinkommensmäßig gewählten Säure ausdrücken; die Natur dieser Säure ist hierbei stets im Untersuchungszeugnis anzugeben.

Weinsäure

BESTIMMUNGSMETHODEN: Man fällt die Weinsäure als Kalziumracemat, das durch Umfällung gereinigt wird. Die Menge Kalziumracemat wird oxydimetrisch bestimmt.

Bei der *Schnelluntersuchungsmethode* wird man die Weinsäure als Kaliumbitartrat in Anwesenheit einer Pufferlösung mit einem pH-Wert von 3,5 zur Ausfällung bringen. Die Menge des Kaliumbitartrats wird durch Titrieren bestimmt.

ANGABE DER RESULTATE. Die Menge der Weinsäure wird in Milliäquivalenten je Liter und als Kaliumbitartrat angegeben.

Bernsteinsäure

BESTIMMUNGSMETHODEN: Nach Entfernung des Alkohols werden die Extraktstoffe durch eine Schwefelsäurepermanganatlösung

chassera les acides volatils par l'entraînement à la vapeur d'eau et on séparera l'acide succinique par extraction à l'éther. On dosera l'acide succinique extrait par argentimétrie.

Dans le cas de vins contenant plus de 20 grammes de sucre par litre, l'oxydation sulfo-permanganique sera précédée d'une première extraction à l'éther.

Sulfates

MÉTHODES DE MESURE. — Précipitation du sulfate de baryum sur le vin préalablement débarrassé d'anhydride sulfureux par ébullition à l'abri de l'air et pesée.

Comme méthode d'analyse rapide on utilisera la méthode des limites de Marty.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — La quantité de sulfates sera exprimée en milliéquivalents par litre et en grammes de sulfate de potassium par litre. Cette détermination sera effectuée à 0,05 g. près.

Chlorures

MÉTHODE DE MESURE. — Argentimétrie après oxydation nitro-permanganique précédée d'une défécation par la baryte (procédé Georgeakopoulos).

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — La quantité de chlorures sera exprimée en milliéquivalents ou en grammes de chlorure de sodium par litre. Cette détermination sera effectuée à 0,05 g. près.

Phosphore total

MÉTHODE DE MESURE. — Après oxydation nitrique et incinération, l'acide phosphorique sera précipité en milieu nitrique à l'état de phosphomolybdate d'ammonium. Ce sel sera ensuite titré par action d'un excès de soude en présence de formol; l'excès de soude sera titré par l'acide chlorhydrique en présence de phénolphthaleïne.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — La quantité de phosphore total sera exprimée en milliéquivalents d'acide phosphorique et en grammes de P_2O_5 par litre. Elle doit être déterminée à 0,01 g. près par litre.

Anhydride sulfureux

DÉFINITION. — On appelle *anhydride sulfureux libre* l'anhydride sulfureux à l'état de SO_2 et à l'état de combinaisons minérales SO_3H_2 , SO_3H^- et SO_3^{--}

oxydiert; man entfernt die flüchtigen Säuren durch Wasserdampfdestillation und trennt die Bernsteinsäure durch Extraktion mit Äther. Die extrahierte Bernsteinsäure wird argentometrisch bestimmt.

Bei Weinen, die mehr als 20 g Zucker im Liter enthalten, erfolgt vor der Oxydation mit Schwefelsäurepermanganatlösung eine Extraktion mit Äther.

Sulfate

BESTIMMUNGSMETHODEN: Ausfällung und Wägung als Bariumsulfat. Das Schwefeldioxyd ist vorher durch Kochen des Weines, unter Schutz vor Luftzutritt, zu entfernen.

Als *Schnelluntersuchungsmethode* wird man die Grenzmethode von Marty anwenden.

ANGABE DER ERGEBNISSE: Die Menge der Sulfate wird in Milliäquivalenten je Liter und in Gramm Kaliumsulfat je Liter ausgedrückt. Diese Bestimmung wird auf 0,05 g genau ausgeführt.

Chloride

BESTIMMUNGSMETHODE: Argentometrisches Verfahren nach Oxydation mit Salpetersäurepermanganatlösung; eine Reinigung mit Schwerspat hat voranzugehen (Verfahren Georgeakopoulos).

ANGABE DER ERGEBNISSE: Die Menge der Chloride wird in Milliäquivalenten oder in Gramm Natriumchlorid je Liter angegeben.

Diese Bestimmung wird auf 0,05 g genau durchgeführt.

Gesamtphosphorgehalt

BESTIMMUNGSMETHODE: Nach Oxydation mit Salpetersäure und Veraschung wird die Phosphorsäure in salpetersaurer Lösung als phosphormolybdänsaures Ammonium gefällt. Dieses Salz wird dann mittels eines Überschusses von Natronlauge in Gegenwart von Formol titriert. Der Natronlaugeüberschuß wird mit Salzsäure in Gegenwart von Phenolphthalein titriert.

ANGABE DER ERGEBNISSE: Die Gesamtmenge an Phosphorsäure wird in Milliäquivalenten Phosphorsäure und in Gramm P_2O_5 ausgedrückt; sie muß auf 0,01 g je Liter genau bestimmt werden.

Schwefligsäureanhydrid

DÉFINITION: *Freies Schwefligsäureanhydrid* nennt man das Schwefligsäureanhydrid im Zustande von SO_2 und im Zustand mineralischer Verbindungen von SO_3H_2 , SO_3H^- und SO_3^{--} .

On appelle *anhydride sulfureux combiné* la différence entre l'anhydride sulfureux total et l'anhydride sulfureux libre.

MÉTHODES DE MESURE. — 1° *Anhydride libre.* — Titrimétrie potentiométrique. Comme méthode rapide, on emploiera la méthode de Ripper (vins blancs et rosés) et la méthode de Ripper-Benvegnin (vins rouges).

2° *Anhydride total.* — Méthode de Haas ou méthode de Marcille-Dubaquié-Flanzy-Deibner-Bénard.

Comme méthode rapide on utilisera la méthode de Ripper double, en utilisant le dispositif d'éclairage de Benvegnin dans le cas des vins rouges.

EXPRESSION DES RÉSULTATS. — La quantité d'anhydride sulfureux sera exprimée en milligrammes d'anhydride sulfureux par litre et déterminée à 10 milligrammes près.

ANNEXE « B »

MODÈLES DE CERTIFICATS OFFICIELS D'ANALYSE ET D'APPRÉCIATION DES VINS

Le certificat d'analyse n° 1 comporte la détermination des éléments essentiels et les plus caractéristiques de la composition des vins. Cette analyse, relativement simple, est généralement suffisante pour permettre un contrôle efficace de la qualité du vin.

Le certificat d'analyse n° 2 comporte les éléments du certificat d'analyse n° 1 et un grand nombre d'autres éléments. Leur ensemble correspond à une analyse très détaillée, qui peut être adoptée en particulier dans un but de recherche scientifique.

Un numéro de référence est affecté à chaque élément de l'analyse, de manière à éviter toute erreur dans la traduction d'une langue dans une autre. Les numéros inférieurs à 100 concernent les éléments figurant dans les certificats n° 1 et 2. Les numéros supérieurs à 100 sont affectés aux éléments qui ne figurent que dans le certificat n° 2.

CERTIFICAT N° 1 D'ANALYSE ET D'APPRÉCIATION DES VINS

Examen organoleptique:

- 1 Couleur.
- 2 Limpidité-dépôt.
- 3 Dégustation: odeur et saveur.

Unter *gebundenem Schwefligsäureanhydrid* versteht man die Differenz zwischen Gesamt-Schwefligsäureanhydrid und freiem Schwefligsäureanhydrid.

BESTIMMUNGSMETHODEN: 1. *Freies Anhydrid.* — Potentiometrische Titration.

Als *Schnellmethode* kann man die Methode von Ripper (für Weiß- und Schiller-Rosé-Weine) und die Methode von Ripper-Benvegnin (für Rotweine) anwenden.

2. *Gesamtanhydrid.* — Methode von Haas oder Methode von Marcille-Dubaquié-Flanzy-Deibner-Bénard.

Als *Schnellmethode* wird man die Doppelmethode Ripper anwenden, im Falle von Rotweinen unter Verwendung der Beleuchtungseinrichtung von Benvegnin.

ANGABE DER ERGEBNISSE: Die Menge des Schwefligsäureanhydrids wird in Milligramm Schwefligsäureanhydrid (SO₂) je Liter angegeben und auf 10 Milligramm genau bestimmt.

ANLAGE „B“

MODELLE DER OFFIZIELLEN WEIN-UNTERSUCHUNGS- UND BEWERTUNGS-ZEUGNISSE

Das Untersuchungszeugnis Nr. I umfaßt die Bestimmung der wesentlichen und besonders charakteristischen Bestandteile der Weine. Diese verhältnismäßig einfache Untersuchung genügt im allgemeinen für eine wirksame Kontrolle der Qualität des Weines.

Das Untersuchungszeugnis Nr. II umfaßt die Bestandteile des Untersuchungszeugnisses Nr. I sowie eine große Anzahl weiterer Stoffe. Ihre Gesamtheit entspricht einer sehr eingehenden Untersuchung, die insbesondere zum Zweck wissenschaftlicher Forschung angewendet werden kann.

Jede Bestimmung hat, um Irrtümer bei der Übersetzung von einer Sprache in die andere auszuschalten, eine Bezugszahl. Die Zahlen unter 100 betreffen Bestimmungen, die in den Untersuchungszeugnissen Nr. I und II vorkommen, die Zahlen über 100 sind den Bestimmungen beigegeben, die lediglich im Zeugnis Nr. II in Erscheinung treten.

ZEUGNIS NR. I ÜBER DIE UNTERSUCHUNG UND BEWERTUNG VON WEIN

Sinnenprüfung:

- 1 Farbe.
- 2 Klarheit, Bodensatz.
- 3 Kostprobe: Geruch und Geschmack.

Essais de tenue du vin:

- 4 Tenue à l'air.
- 5 Tenue au froid.

Examen microbiologique:

- 6 Tenue à l'étuve.
- 7 Examen microscopique du vin et du dépôt.

Analyse physique et chimique:

- 8 Densité du vin.
- 9 Densité du résidu sans alcool.
- 10 Degré alcoolique.
- 11 Extrait sec total par densimétrie.
- 12 Sucres réducteurs.
- 13 Saccharose.
- 14 Cendres.
- 15 Alcalinité des cendres.
- 16 Potassium.
- 17 Acidité totale.
- 18 Acidité volatile.
- 19 Acidité fixe.
- 20 pH.
- 21 Acide tartrique.
- 22 Acide lactique.
- 23 Acide citrique.
- 24 Sulfates.
- 25 Chlorures.
- 26 Anhydride sulfureux libre.
- 27 Anhydride sulfureux total.
- 28 Recherche des antiseptiques et des antibiotiques par méthode biologique.
- 29 Recherche des matières colorantes étrangères.

Interprétation et conclusion.

CERTIFICAT N° 2 D'ANALYSE ET
D'APPRÉCIATION DES VINS

(Analyse détaillée)

Examen organoleptique:

- 1 Couleur.
- 2 Limpidité-dépôt.
- 3 Dégustation: odeur et saveur.

Essais de tenue du vin:

- 4 Tenue à l'air.
- 5 Tenue au froid.

Examen microbiologique:

- 6 Tenue à l'étuve.
- 7 Examen microscopique du vin et du dépôt.

101 Identification et numération des germes.

Analyse physique:

- 8 Densité du vin.
- 9 Densité du résidu sans alcool.

Prüfung des Verhaltens des Weines:

- 4 Verhalten an der Luft.
- 5 Verhalten in der Kälte.

Mikrobiologische Prüfung:

- 6 Verhalten im Brutschrank.
- 7 Mikroskopische Untersuchung des Weines und des Bodensatzes.

Physikalische und chemische Untersuchung:

- 8 Dichte des Weines.
- 9 Dichte des alkoholfreien Rückstandes.
- 10 Alkoholgehalt.
- 11 Gesamttrockenextrakt, durch Dichtemessung bestimmt.
- 12 Reduzierende Zucker.
- 13 Saccharose.
- 14 Asche.
- 15 Alkalität der Asche.
- 16 Kalium.
- 17 Gesamtsäure.
- 18 Flüchtige Säuren.
- 19 Nicht flüchtige Säuren.
- 20 pH.
- 21 Weinsäure.
- 22 Milchsäure.
- 23 Zitronensäure.
- 24 Sulfate.
- 25 Chloride.
- 26 Freie schweflige Säure.
- 27 Gesamte schweflige Säure.
- 28 Prüfung auf Konservierungsmittel und Antibiotika mittels biologischer Methode.
- 29 Prüfung auf fremde Farbstoffe.

Beurteilung und Schlußfolgerung.

ZEUGNIS NR. II
ÜBER DIE UNTERSUCHUNG UND BE-
WERTUNG VON WEIN
(Ausführliche Untersuchung)

Sinnenprüfung:

- 1 Farbe.
- 2 Klarheit, Bodensatz.
- 3 Kostprobe: Geruch und Geschmack.

Prüfung des Verhaltens des Weines:

- 4 Verhalten an der Luft.
- 5 Verhalten in der Kälte.

Mikrobiologische Prüfung:

- 6 Verhalten im Brutschrank.
- 7 Mikroskopische Untersuchung des Weines und des Bodensatzes.

101 Identifizierung und Zählung der Keime.

Physikalische Untersuchung:

- 8 Dichte des Weines.
- 9 Dichte des alkoholfreien Rückstandes.

- 102 Indice de réfraction du vin.
- 103 Indice de réfraction du résidu sans alcool.
- 104 Déviation polarimétrique.

Analyse chimique:

- 10 Degré alcoolique en volume.
- 105 Alcool en grammes par litre.
- 106 Méthanol.
- 107 Alcools supérieurs.
- 11 Extrait sec total par densimétrie.
- 108 Extrait sec total par pesée.
- 109 Extrait non réducteur.
- 110 Extrait réduit.
- 111 Reste d'extrait.
- 12 Sucres réducteurs.
- 13 Saccharose.
- 112 Sucres réducteurs/déviation polarimétrique.
- 113 Pentoses et pentosanes.
- 14 Cendres.
- 114 Cendres solubles dans l'eau.
- 15 Alcalinité des cendres.
- 115 Alcalinité des cendres solubles dans l'eau.
- 116 Alcalinité du gramme de cendres.
- 16 Potassium.
- 117 Calcium.
- 118 Magnésium.
- 119 Sodium.
- 120 Fer.
- 121 Aluminium.
- 122 Zinc.
- 123 Manganèse.
- 124 Cuivre.
- 125 Arsenic.
- 126 Plomb.
- 127 Ammoniaque.
- 128 Composés azotés totaux en azote.
- 129 Acides aminés.
- 17 Acidité totale.
- 18 Acidité volatile.
- 19 Acidité fixe.
- 20 pH.
- 21 Acide tartrique.
- 22 Acide lactique.
- 130 Acide malique.
- 23 Acide citrique.
- 131 Acide succinique.
- 24 Sulfates.
- 25 Chlorures.
- 132 Phosphore total en acide phosphorique.
- 133 Glycérol.
- 134 Butane-diol.
- 135 Sorbitol.
- 136 Mannitol.

- 102 Refraktionsindex des Weines.
- 103 Refraktionsindex des alkoholfreien Rückstandes.
- 104 Polarisation.

Chemische Untersuchung:

- 10 Alkoholgehalt in Volumenprozenten.
- 105 Alkohol in Gramm im Liter.
- 106 Methanol.
- 107 Höhere Alkohole.
- 11 Gesamttrockenextrakt, festgestellt durch Dichtemessung.
- 108 Gesamttrockenextrakt, festgestellt durch Wägung.
- 109 Nicht reduzierender Extrakt (zuckerfreier Extrakt).
- 110 Reduzierter Extrakt.
- 111 Extraktrest.
- 12 Reduzierende Zucker (als Invertzucker berechnet).
- 13 Saccharose.
- 112 Reduzierende Zucker/polarimetrisch.
- 113 Pentosen und Pentosane.
- 14 Asche.
- 114 In Wasser lösliche Asche.
- 15 Alkalität der Asche.
- 115 Alkalität der wasserlöslichen Asche.
- 116 Alkalität eines Gramms Asche (Alkalitätszahl).
- 16 Kalium.
- 117 Kalzium.
- 118 Magnesium.
- 119 Natrium.
- 120 Eisen.
- 121 Aluminium.
- 122 Zink.
- 123 Mangan.
- 124 Kupfer.
- 125 Arsen.
- 126 Blei.
- 127 Ammonium.
- 128 Gesamtstickstoffverbindungen als Stickstoff.
- 129 Aminosäuren.
- 17 Gesamtazidität.
- 18 Flüchtige Säure.
- 19 Nicht flüchtige Säure.
- 20 pH.
- 21 Weinsäure.
- 22 Milchsäure.
- 130 Apfelsäure.
- 23 Zitronensäure.
- 131 Bernsteinsäure.
- 24 Sulfate.
- 25 Chloride.
- 132 Gesamtphosphor als Phosphorsäure.
- 133 Glycerin.
- 134 Butandiol.
- 135 Sorbit.
- 136 Mannit.

137 Gommess et pectines.	137 Gummiarten und Pektine.
138 Tannoïdes totaux.	138 Gesamtgehalt an Gerbstoffen.
139 Indice de permanganate.	139 Permanganatzahl.
140 Tannins.	140 Tannin.
141 Matières colorantes naturelles.	141 Natürliche Farbstoffe.
142 Esters totaux.	142 Gesamttester.
143 Esters neutres.	143 Neutrale Ester.
144 Esters acides.	144 Saure Ester.
145 Esters acétiques.	145 Essigester.
146 Éthanal.	146 Äthanal (Acetaldehyd).
26 Anhydride sulfureux libre.	26 Freie schweflige Säure.
27 Anhydride sulfureux total.	27 Gesamte schweflige Säure.
28 Recherche des antiseptiques et des antibiotiques par méthode biologique.	28 Prüfung auf Konservierungsmittel und Antibiotika mittels der biologischen Methode.
147 Fluor.	147 Fluor.
148 Brome total.	148 Brom (gesamte Menge).
149 Acide borique.	149 Borsäure.
150 Édulcorants artificiels.	150 Künstliche Süßstoffe.
29 Matières colorantes étrangères.	29 Fremde Farbstoffe.
151 Caramel.	151 Karamel.
152 Recherche du ferrocyanure et de l'acide cyanhydrique.	152 Prüfung auf Ferrocyan und Cyanwasserstoffsäure.
153 Pression du gaz carbonique (cas des vins mousseux).	153 Kohlensäuredruck (in Schaumweinen).
<i>Interprétation et conclusion.</i>	<i>Beurteilung und Schlußfolgerung.</i>

für ratifiziert und verspricht im Namen der Republik Österreich die gewissenhafte Erfüllung der in diesem Übereinkommen enthaltenen Bestimmungen.

Zu Urkund dessen ist die vorliegende Ratifikationsurkunde vom Bundespräsidenten unterzeichnet, vom Bundeskanzler, vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft und vom Bundesminister für die Auswärtigen Angelegenheiten gegengezeichnet und mit dem Staatssiegel der Republik Österreich versehen worden.

Geschehen zu Wien, den 10. November 1956.

Der Bundespräsident:

Körner

Der Bundeskanzler:

Raab

Der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft:

Thoma

Der Bundesminister für die Auswärtigen Angelegenheiten:

Figl

Das vorliegende Übereinkommen wird gemäß seinem Art. 8 am 15. Juli 1957 für Österreich in Kraft treten.

Bis zum 8. März 1957 haben folgende Staaten das Übereinkommen ratifiziert: Frankreich, Griechenland, Italien, Portugal, Spanien und Türkei.

Raab



AMTLICHE SAMMLUNG

WIEDERVERLAUTBARER ÖSTERREICHISCHER RECHTSVORSCHRIFTEN

Bisher sind erschienen:

1945:	1952:
Heft 1: Österreichische Strafprozeß- ordnung vergriffen	Heft 1: Verwaltungsgerichtshofgesetz — VwGG. 1952 S 6'—
Heft 2: Österreichisches Strafgesetz S 10'—	Heft 2: Lebensmittelbewirtschaftungs- gesetz 1952 S 7'—
Heft 3: Vergnügungssteuergesetz für Wien . S 1'—	Heft 3: Feuerschutzsteuergesetz 1952 S 4'—
1949:	1953:
Heft 1: Wohnungsanforderungsgesetz 1949 . S 1'50	Heft 1: Einführungsgesetz zur Exekutions- ordnung (EGEO.) S 10'—
Heft 2: Lastverteilungsgesetz 1949 S 1'20	Heft 2: Invalideneinstellungsgesetz 1953 ... S 7'50
Heft 3: Wuchergesetz 1949 S 1'—	Heft 3: Beförderungsteuergesetz 1953 S 5'—
Heft 4: Jugendgerichtsgesetz 1949 S 2'—	Heft 4: Markenrecht S 11'—
Heft 5: Staatsbürgerschaftsrecht 1949 S 1'50	Heft 5: Musterschutzgesetz 1953 S 5'50
Heft 6: Gesetz über die bedingte Verurtei- lung 1949 S 1'20	Heft 6: Verfassungsgerichtshofgesetz — VerfGG. 1953 S 12'—
1950:	Heft 7: Versammlungsgesetz 1953 S 3'50
Heft 1: Patentrecht 1950 S 20'—	Heft 8: Sozialversicherungs-Überleitungs- gesetz 1953 — SV-ÜG. 1953 S 28'—
Heft 2/3: Verwaltungsverfahren- Agrarverfahrens-Gesetz S 15'—	Heft 9: Verwaltergesetz 1952 S 7'—
Heft 4: Wiedereinstellungsgesetz 1950 S 4'—	Heft 10: Wohnungsanforderungsgesetz 1953 . S 10'—
Heft 5: Epidemiegesetz 1950 S 7'—	
Heft 6: Preisregelungsgesetz 1950 S 4'—	
1951:	1954:
Heft 1: Agrarbehördengesetz 1950 S 2'—	Heft 1: Eisenbahnteilungsgesetz — Eisenb.Ent.G. 1954 S 10'—
Heft 2: Todeserklärungsgesetz 1950 S 3'—	
Heft 3: Paßgesetz 1951 S 6'—	
Heft 4: Kraftloserklärungsgesetz 1951 S 4'—	
Heft 5: Abgabeneinhebungsgesetz 1951 S 4'50	
Heft 6: Rechtsvorschriften auf dem Gebiete der Bodenreform S 16'—	
Heft 7: Arbeitshausgesetz 1951 S 5'—	
Heft 8: Vereinsgesetz 1951 S 4'50	
Heft 9: Suchtgiftgesetz 1951 S 4'—	
Heft 10: Giftgesetz 1951 S 4'—	
Heft 11: Lebensmittelgesetz 1951 S 8'—	
	1956:
	Heft 1: Arbeitsinspektionsgesetz 1956 — ArbIG. 1956 S 10'50
	Heft 2: Milchwirtschaftsgesetz 1956 S 7'50
	Heft 3: Getreidewirtschaftsgesetz 1956 S 6'50
	Heft 4: Viehverkehrsgesetz 1956 S 6'50
	1957:
	Heft 1: Nationalratswahlordnung S 17'—
	Heft 2: Bundespräsidenten-Wahlgesetz S 7'—

Zu beziehen durch die Verkaufsstelle der Österreichischen Staatsdruckerei — Wiener Zeitung,
Wien I, Wollzeile 27 a, Telefon R 13 2 31, und alle Buchhandlungen