

Kurztitel

Kostverordnung

Kundmachungsorgan

BGBl. II Nr. 256/2003

Typ

BG

§/Artikel/Anlage

§ 9

Inkrafttretensdatum

27.01.2004

Außerkrafttretensdatum

16.09.2024

Index

80/03 Weinrecht

Text**Verkostung**

§ 9. (1) Eine Verkostung setzt die Anwesenheit des Vorsitzenden und von sechs Kostern voraus. Die Verkostung ist in nicht öffentlicher Sitzung durchzuführen; der Vorsitzende ist jedoch berechtigt, anderen Personen die Anwesenheit im Verkostungsraum zu gestatten.

(2) Der Vorsitzende hat die Koster unter Bedachtnahme auf eine Ausgewogenheit gemäß § 1 Z 4 rechtzeitig einzuberufen. Der Einberufung ist grundsätzlich Folge zu leisten, es sei denn, dass eine begründete Verhinderung vorliegt. Eine solche ist dem Vorsitzenden unverzüglich mitzuteilen. Sofern Koster trotz Einladung nicht zur anberaumten Sitzung erscheinen, ist der Vorsitzende berechtigt, im kurzen Wege verfügbare Ersatzkoster einzuberufen.

(3) Die Koster haben sich mindestens zwei Stunden vor Beginn der Verkostung scharf gewürzter Speisen, alkoholischer Getränke und des Rauchens zu enthalten.

(4) Die Verkostung der Proben ist in einem hierfür geeigneten und von störenden äußeren Einwirkungen freigehaltenen Raum durchzuführen. Die Kostkabinen sind einheitlich und zweckmäßig auszustatten; eine gegenseitige Beeinflussung der Koster ist auszuschließen. Eine Ausstattung der Kostkabinen mit EDV ist anzustreben; diesen falls hat eine direkte Eingabe der Beurteilungsdaten in die EDV durch den Koster und eine direkte automationsunterstützte Auswertung durch den Vorsitzenden zu erfolgen.

(5) Die Reihung der Proben für die Verkostung erfolgt nach einem im Einvernehmen zwischen BAWB und HBLA erstellten und einheitlich anzuwendenden System; die Proben sind den Kostern entsprechend temperiert vorzustellen. Es ist ein einheitliches, fachlich entsprechendes Kostglas zu verwenden.

(6) Die Gesamtprobenanzahl pro Verkostung soll nicht mehr als 60 Proben betragen. An einem Tag sollen höchstens zwei Verkostungen durchgeführt werden; zwischen zwei Verkostungen ist eine entsprechende Regenerationszeit vorzusehen.

(7) Der Vorsitzende hat die für die Verkostung erforderlichen Daten über die Bezeichnung der Proben anhand einer Kostliste, die inhaltlich der Kostliste im Sinne der Anlage zu entsprechen hat, zur Verfügung zu stellen. Die Bezeichnung der Proben muss den weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Angaben über den Produzenten, den Abfüller, den Händler oder einen anderen Vermarktungsteilnehmer sowie Marken oder sonstige personenbezogenen Angaben, die Rückschlüsse auf diese Personen und damit eine Befangenheit des Koster bewirken können, haben jedoch zu unterbleiben. Erlangt ein Koster Kenntnis von derartigen Angaben, hat es dies dem Vorsitzenden mitzuteilen; dieser hat den Koster von der Verkostung der betreffenden Probe auszuschließen.

(8) Die Koster haben die vorgelegte Probe einer sensorischen Beurteilung zu unterziehen und die Frage „Ist das Erzeugnis unter dieser Bezeichnung verkehrsfähig?“ mit JA oder NEIN zu beantworten. Eine negative Beurteilung ist anhand einer im Einvernehmen zwischen BAWB und HBLA erstellten und einheitlich anzuwendenden Liste über Fehler in Aussehen, Geruch oder Geschmack, die in jeder Kostkabine aufzulegen ist, zu begründen.

(9) Der Vorsitzende gibt keine Beurteilung ab. Er hat

1. auf Grund der gemäß Abs. 8 vorliegenden Einzelergebnisse das Kosturteil für jede Probe zu ermitteln,
2. über jede Sitzung ein Protokoll zu führen, in das Beginn und Ende der Sitzung, die Namen der Anwesenden und die Abstimmungsverhältnisse der Kosturteile einzutragen sowie die Einzelergebnisse der Koster als Beilage anzuschließen sind, und
3. den Koster die Kosturteile nach Beendigung der Verkostung mündlich mitzuteilen.

Zuletzt aktualisiert am

17.09.2024

Gesetzesnummer

20002718

Dokumentnummer

NOR40040993