

Verordnung ILFD

vom 1. Juli 2015

Inkrafttreten:

01.07.2015

zur Änderung der Verordnung über die Reben und den Wein

Die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft

gestützt auf die Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern vom 29. November 2013 über alkoholische Getränke;

gestützt auf das Landwirtschaftsreglement vom 27. März 2007;

gestützt auf das Gesuch der *Association interprofessionnelle des vins du Vully* um Regelung bestimmter Methoden der Weinbereitung für die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung und um Vereinheitlichung der Anforderungen für die Kennzeichnung mit denjenigen des Kantons Waadt;

gestützt auf die Stellungnahme der Weinbaukommission;

in Erwägung:

Mit der Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern über alkoholische Getränke, die am 1. Januar 2014 in Kraft getreten ist, wurden neue Vorschriften bei den önologischen Verfahren eingeführt, um die schweizerische Gesetzgebung an diejenige der Europäischen Union anzupassen. Diese Verordnung befugt jedoch die Kantone, Abweichungen für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOC) vorzusehen.

Diese Änderung dient dazu, innerhalb der vom Bundesrecht gesetzten Grenzen die Vorschriften für die önologischen Verfahren und Behandlungen für Weine der Klasse AOC festzulegen.

Im Übrigen dient sie der Vereinheitlichung der Anforderungen im Bereich der Kennzeichnung mit denjenigen, die im Kanton Waadt angewendet werden.

beschliesst:

Art. 1

Die Verordnung vom 1. Oktober 2009 über die Reben und den Wein (SGF 912.4.111) wird wie folgt geändert:

Art. 14

Den Ausdruck «Anhang» durch «Anhang 1» ersetzen.

Art. 18 Abs. 1

¹ Die Methoden der Weinbereitung müssen den vom Bundesrecht zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen entsprechen. Die in Anhang 2 genannten Methoden gelten für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

Art. 20

Den Ausdruck «Artikeln 21–25» durch «Artikeln 20a–25b» ersetzen.

Art. 20a (neu) Angabe der Weisswein-Sorten

¹ Für Weissweine aus einer einzigen Rebsorte ausser Chasselas ist die Angabe dieser Rebsorte obligatorisch.

² Für Weissweine aus einer Assemblage von Rebsorten, deren Namen nicht auf der Etikette angegeben sind, ist die Angabe «Assemblage de cépages» obligatorisch.

Art. 25a (neu) Spätlese

¹ Die Angabe «Vendanges tardives» (Spätlese) ist Weinen aus Trauben vorbehalten, die frühestens 14 Tage nach dem für die Bezeichnung und die Rebsorte üblichen Erntedatum gelesen werden.

² Der natürliche Zuckergehalt muss über dem Jahresdurchschnitt liegen.

³ Jede Anreicherung oder Konzentration des Mosts ist verboten.

Art. 25b (neu) Beerenauslese

¹ Die Angabe «Sélection de grains nobles» (Beerenauslese) ist Weinen vorbehalten, die aus Trauben mit Edelfäulebefall erzeugt werden.

² Der natürliche Zuckergehalt beträgt mindestens 26,0 % Brix (110° Oe).

³ Jede Anreicherung oder Konzentration des Mosts ist verboten.

Art. 35b (neu) Methoden der Weinbereitung und Bezeichnung der Weisswein-Sorten

¹ Die Bestimmungen zu den Methoden der Weinbereitung (Anhang 2) gelten ab dem Jahrgang 2015.

² Die Bestimmungen zur Angabe der Weisswein-Sorten (Art. 20a) gelten ab dem Jahrgang 2016.

Überschrift des ANHANGS

Den Ausdruck «ANHANG» durch «ANHANG 1» ersetzen.

Einfügen eines neuen ANHANGS

ANHANG 2

Methoden der Weinbereitung, die für die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind (Art. 18)

1. Süssung

Die Süssung mit Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder ähnlichen Produkten ist verboten. Bei Schaumwein darf für die Herstellung von Fülldosage oder Versanddosage rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden.

2. Anreicherung

Die Anreicherungsverfahren dürfen eine Anhebung des Gesamtalkoholgehalts der frischen Weintrauben, des Traubenmosts, des teilweise vergorenen Traubenmosts, des Jungweins oder des Weins auf folgende Werte zur Folge haben:

- a) bis zu 14,5 Volumenprozent bei Weisswein;
- b) bis zu 15 Volumenprozent bei Rotwein und Roséwein.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf 2,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

3. Schwefeldioxidgehalt

Bei Weinen vom Typ Süsswein, Spätlese oder Beerenauslese darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt bis zu 400 mg/l betragen.

Als Süssweine gelten Weine mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr.

4. Gehalt an flüchtiger Säure

Für Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 Volumenprozent, die entweder einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder nach besonderen Verfahren hergestellt wurden, darf der Gehalt an flüchtiger Säure folgende Werte nicht überschreiten:

- a) für Weiss-, Rot- und Roséwein 20 Milliäquivalent pro Liter oder 1,2 g/l in Essigsäure ausgedrückt;
- b) für Likörwein 27 Milliäquivalent pro Liter oder 1,6 g/l in Essigsäure ausgedrückt.

Als besondere Verfahren gelten die Herstellung von Süssweinen im Sinne von Ziffer 3, die Spätlese und die Beerenauslese.

Art. 2

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2015 in Kraft.

Die Direktorin der Land- und Forstwirtschaft:
M. GARNIER, Staatsrätin