

Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung)

Änderung vom 4. November 2009

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 14. November 2007¹ über den Rebbau und die Einfuhr von Wein wird wie folgt geändert:

Art. 20 Bst. b und c

Das Schweizer Weinbaugebiet wird in drei Regionen unterteilt:

- b. die Region Deutschschweiz mit den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt, Solothurn, Aargau, Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen, Glarus, Zürich, Schwyz, Zug, Luzern, Obwalden, Nidwalden, Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden, Uri, Graubünden mit Ausnahme des Misox und Bern mit Ausnahme der Bielerseeregion;
- c. die Region italienische Schweiz mit dem Kanton Tessin und dem Misox.

Art. 21 Abs. 3^{bis}, 5 und 6

^{3bis} Das Produktionsgebiet der Trauben kann auf das benachbarte Grenzgebiet der Schweiz ausgedehnt werden, vorausgesetzt:

- a. ein internationales Abkommen sieht dies vor;
- b. die Rebfläche bildet zusammen mit der angrenzenden Schweizer Rebfläche eine gut abgegrenzte geografische Einheit;
- c. der betroffene Kanton hat im Einvernehmen mit dem Bundesamt spezifische Anforderungen festgelegt; und
- d. die Kontrollbestimmungen ausserhalb der Schweiz sind durch ein im betroffenen Land anerkanntes Kontrollorgan gewährleistet.

⁵ Die von den Kantonen festgesetzten natürlichen Mindestzuckergehalte dürfen die folgenden Werte nicht unterschreiten:

¹ SR 916.140

	weisse Gewächse °Brix	rote Gewächse °Brix
Region Westschweiz	15,2°	17,0°
Region Deutschschweiz	15,8°	17,0°
Region italienische Schweiz	15,8°	17,6°

⁶ Die von den Kantonen festgelegten Höchsterträge pro Flächeneinheit dürfen die folgenden Werte nicht überschreiten:

	weisse Gewächse kg/m ²	rote Gewächse kg/m ²
Region Westschweiz	1,4	1,2
Region Deutschschweiz	1,4	1,2
Region italienische Schweiz	1,2	1,2

Art. 24a Grenzübergreifende Produktionszone

Das Produktionsgebiet von Land- oder Tafelwein kann unter den Voraussetzungen nach Artikel 21 Absatz 3^{bis} auf das benachbarte Grenzgebiet der Schweiz ausgedehnt werden.

Art. 29 Abs. 2

² Der natürliche Zuckergehalt ist vor der Verarbeitung mit einem vom Kantonslabor kontrollierten Refraktometer zu bestimmen.

Art. 30 Abs. 3

³ Sie erfassen die Einkellerungsmeldungen nach Artikel 29 Absatz 6.

II

Die Anhänge 1–3 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Änderung tritt am 1. August 2010 in Kraft.

4. November 2009

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Hans-Rudolf Merz

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

Anhang 1
(Art. 19 Abs. 1)

Weinspezifische Begriffe

Begriffe	Begriffsbestimmungen
Auslese/Sélection/ Selezione	Bezeichnung für einen Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung nach der kantonalen Gesetzgebung.
Beerenauslese/ Sélection de grains nobles	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, erzeugt aus Trauben mit Edelfäulebefall. Der natürliche Mindestzuckergehalt wird von den Kantonen festgelegt. Er beträgt mindestens 26,0 % Brix. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten.
Beerli/Beerliwein	Rotwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, verarbeitet ohne Kämme.
Château/Castello/ Schloss	Bezeichnung für einen Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung nach der kantonalen Gesetzgebung.
Eiswein/Vin de glace	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus zum Erntezeitpunkt am Stock gefrorenen Trauben, die vor dem Auftauen gekeltert werden. Die Lese muss bei einer Temperatur von -7°C oder tiefer erfolgen. Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten. Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol, bzw. mindestens 25,3 % Brix.
Federweiss/ Weissherbst	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus der Deutschschweiz, erzeugt aus roten Trauben, die vor oder zu Beginn der Gärung gepresst werden.
Flétri, flétri sur souche	Süsswein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus am Stock getrockneten Trauben mit einem potentiellen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol, dem weder Alkohol, Zucker oder Traubensaftkonzentrat zugesetzt wurde und der nach der normalen Gärung noch Restzucker enthält. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten. Bezeichnungen wie mi-flétri, semi-flétri usw. sind nicht gestattet.
Gletscherwein/ Vin des Glaciers	Weisswein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, der im Wallis produziert, im Val d'Anniviers nach lokaler Tradition angebaut sowie aus Wein einer oder mehrerer Sorten und verschiedener Jahrgänge hergestellt wird und eine oxydative Tendenz aufweist.

Begriffe	Begriffsbestimmungen
Oeil-de-Perdrix	Rosé-Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, hergestellt aus einheimischen Trauben der Sorte Blauburgunder.
Passerillé/Strohwein/ Sforzato	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, hergestellt aus weissen oder roten, auf Stroh, Horden, Lattenkisten oder nach einer anderen geeigneten Methode getrockneten Trauben. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten.
Pressé doux/Süssdruck	Rosé-Wein, hergestellt aus roten Trauben, die vor oder während des Gärungsbeginns gekeltert werden.
Primeur/Novello/ Vin nouveau	Wein, der vor Ende des Erntejahres verarbeitet und abgefüllt wird.
Riserva/Reserva	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus dem Tessin oder dem Miso (Riserva) oder aus dem Kanton Graubünden (Reserva), der frühestens nach einem Alterungsprozess von 18 Monaten für Rotweine bzw. von 12 Monaten für Weissweine nach dem 1. Oktober des Erntejahres auf den Markt gelangt.
Spätlese/ Vendange tardive/ Vendemmia tardiva	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus Trauben, die frühestens 7 Tage nach dem für die Bezeichnung und die Rebsorte üblichen Erntedatum gelesen und nach Qualitätskriterien der kantonalen Gesetzgebungen erzeugt wird. Der natürliche Zuckergehalt muss über dem Jahresdurchschnitt liegen.
Sur lie(s)/auf der Hefe ausgebaut	Wein, der während mindestens eines Winters auf Hefe ausgebaut wird.
Trockenbeerenauslese	Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus am Stock getrockneten Trauben, die nach Deutschschweizer Tradition geerntet und verarbeitet werden. Natürlicher Zuckergehalt von mindestens 34,3 % Brix. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten.
Village(s)	Bezeichnung für einen Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung nach der kantonalen Gesetzgebung.
Vin doux naturel	Synonym für Likörwein entsprechend einer genauen kantonalen Vorschrift betreffend Produktionsbeschränkung und Zuckergehalt. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten.

Anhang 2
(Art. 21 Abs. 5)

Tabelle zur Umrechnung von Brixgraden und Oechslegraden

Oechslegrad nach Massenprozent Saccharose
Referenztemperatur: 20 °C

% Brix	°Oe	% Brix	°Oe	% Brix	°Oe
0.0	0.0	14.0	56.8	22.0	91.9
1.0	3.9	14.2	57.6	22.2	92.8
2.0	7.8	14.4	58.5	22.4	93.7
3.0	11.7	14.6	59.4	22.6	94.6
4.0	15.7	14.8	60.2	22.8	95.5
5.0	19.6	15.0	61.1	23.0	96.4
6.0	23.6	15.2	61.9	23.2	97.3
7.0	27.7	15.4	62.8	23.4	98.2
7.6	30.1	15.6	63.7	23.6	99.2
7.8	30.9	15.8	64.5	23.8	100.1
8.0	31.8	16.0	65.4	24.0	101.0
8.2	32.6	16.2	66.2	24.2	101.9
8.4	33.4	16.4	67.1	24.4	102.8
8.6	34.2	16.6	68.0	24.6	103.7
8.8	35.0	16.8	68.8	24.8	104.7
9.0	35.9	17.0	69.7	25.0	105.6
9.2	36.7	17.2	70.6	25.2	106.5
9.4	37.5	17.4	71.5	25.4	107.4
9.6	38.3	17.6	72.3	25.6	108.4
9.8	39.2	17.8	73.2	25.8	109.3
10.0	40.0	18.0	74.1	26.0	110.2
10.2	40.8	18.2	75.0	26.2	111.1
10.4	41.6	18.4	75.8	26.4	112.1
10.6	42.5	18.6	76.7	26.6	113.0
10.8	43.3	18.8	77.6	26.8	113.9
11.0	44.1	19.0	78.5	27.0	114.9
11.2	45.0	19.2	79.4	27.2	115.8
11.4	45.8	19.4	80.3	27.4	116.7
11.6	46.6	19.6	81.1	27.6	117.7
11.8	47.5	19.8	82.0	27.8	118.6
12.0	48.3	20.0	82.9	28.0	119.6
12.2	49.2	20.2	83.8	28.2	120.5
12.4	50.0	20.4	84.7	28.4	121.5
12.6	50.9	20.6	85.6	28.6	122.4
12.8	51.7	20.8	86.5	28.8	123.3
13.0	52.5	21.0	87.4	29.0	124.3
13.2	53.4	21.2	88.3	29.2	125.2
13.4	54.2	21.4	89.2	29.4	126.2
13.6	55.1	21.6	90.1	29.6	127.2
13.8	55.9	21.8	91.0	29.8	128.1
14.0	56.8	22.0	91.9	30.0	129.1

Anhang 3
(Art. 23 Abs. 1 Bst. b)

Traditionelle Bezeichnungen

Traditionelle Bezeichnungen sind:

Dôle (VS)

Dorin (VD)

Ermitage du Valais ou Hermitage du Valais (VS)

Fendant (VS)

Goron (VS)

Johannisberg du Valais (VS)

Malvoisie du Valais (VS)

Nostrano (TI und Misox)

Salvagnin (VD)

Païen oder Heida (VS)