

Verordnung ILFD über die Reben und den Wein

vom 01.10.2009 (Fassung in Kraft getreten am 01.07.2018)

Die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft

gestützt auf das Bundesgesetz vom 29. April 1998 über die Landwirtschaft (LwG) und die eidgenössische Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG) und die Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholische Getränke;

gestützt auf das Landwirtschaftsgesetz vom 3. Oktober 2006 (LandwG);

gestützt auf das Ausführungsgesetz vom 9. Mai 1995 zum Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;

gestützt auf das Landwirtschaftsreglement vom 27. März 2007 (LandwR);

gestützt auf die Stellungnahme der Weinbaukommission,

beschliesst:

1 Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt für die Reben und den Wein die Vollzugsmassnahmen im Sinne namentlich der Artikel 6 und 23 ff. LandwG sowie 10 ff. und 60 ff. LandwR.

² Die in der Lebensmittelgesetzgebung vorgesehenen Spezialbestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 2 Zweck

¹ Mit dieser Verordnung soll dazu beigetragen werden, die Qualität und die Authentizität der Traube und des Weins sowie den Absatz von Weinen aus den Freiburger Rebbergen Vully und Cheyres/Font zu fördern und den Fortbestand des Weinbausektors zu gewährleisten.

2 Rebpflanzungen

Art. 3 Rebbauzone

¹ Unter Rebbauzone versteht man die Zone, die die für die Weinerzeugung geeigneten Flächen im Sinne von Artikel 2 Abs. 2 und Artikel 5 der Weinverordnung des Bundes zusammenfasst.

² Sie wird durch den Zonennutzungsplan im Sinne des Raumplanungs- und Baugesetzes (RPBG) festgelegt.

Art. 4 Rebbaukataster – Definition

¹ Der Rebbaukataster umfasst alle Flächen, die zusammenhängend mit Reben bepflanzt sind und einheitlich bewirtschaftet werden (Art. 1 der Weinverordnung des Bundes), darunter:

- a) die in der Rebbauzone gelegenen Grundstücke;
- b) die ausserhalb der Rebbauzone gelegenen Parzellen, die über eine Anpflanzungsbewilligung nach Artikel 9 verfügen.

Art. 5 Rebbaukataster – Erstellung und Inhalt

¹ Der Rebbaukataster wird auf der Grundlage des Liegenschaftskatasters erstellt.

² Für jedes im Grundbuch eingetragene Grundstück wird eine Datei erstellt. Diese enthält:

- a) den Namen der Standortgemeinde;
- b) die Artikelnummer, die der Nummer des Grundbuchs entspricht, eventuell mit dem Namen des Orts oder der Flurbezeichnung;
- c) den Namen und den Vornamen der Eigentümerinnen oder Eigentümer und der Bewirtschafterinnen oder Bewirtschafter;
- d) die Rebfläche in m²;
- e) die Rebsorte(n) und die dazugehörige Fläche;
- f) die Bezeichnung(en) der Weine des Grundstücks oder der Parzelle;
- g) den Verweis, ob die Fläche für die Weinerzeugung bestimmt ist oder nicht.

Art. 6 Rebbaukataster – Gültigkeitserklärung der Daten

¹ Die erforderlichen Daten werden im Rebbaukataster erst eingetragen oder erfasst, nachdem sie vom Amt für Landwirtschaft (das Amt) für gültig erklärt worden sind.

Art. 7 Rebbaukataster – Öffentlichkeit

¹ Wer ein Interesse glaubhaft macht, kann den Rebbaukataster einsehen.

Art. 8 Pflichten der Eigentümerinnen und Eigentümer und der Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter

¹ Die Eigentümerinnen und Eigentümer oder Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter der Rebgrundstücke müssen dem Amt laufend, spätestens jedoch bis zum 30. Juni jedes Jahres, jede Änderung von Angaben nach Artikel 5 melden.

Art. 9 Pflanzungen

¹ Wer neue Reben im Sinne von Artikel 2 der Weinverordnung des Bundes anpflanzt, muss vorgängig bei der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (die Direktion) eine Bewilligung einholen.

² Grundsätzlich können Neuanpflanzungen für die Weinerzeugung nur in der Rebbauzone bewilligt werden.

³ Das Anpflanzen ausserhalb der Rebbauzone kann ausnahmsweise bewilligt werden. In diesem Fall müssen die Anforderungen nach Artikel 2 Abs. 2 der Weinverordnung des Bundes berücksichtigt werden.

⁴ Für einmalige Neuanpflanzungen auf einer Fläche von höchstens 100 m², deren Erzeugnisse ausschliesslich dem Eigengebrauch der Bewirtschafterin oder des Bewirtschafters dienen, ist keine Bewilligung erforderlich, sofern die Bewirtschafterin oder der Bewirtschafter keine anderen Reben besitzt oder bewirtschaftet.

Art. 10 Erneuerung von Rebflächen

¹ Jede Erneuerung von Rebflächen im Sinne von Artikel 3 der Weinverordnung des Bundes innerhalb der Rebbauzone muss dem Amt gemeldet werden, damit sie im Rebbaukataster eingetragen werden kann.

² Das Amt erstellt die entsprechenden Musterformulare, die die für die Registrierung im Rebbaukataster wesentlichen Daten enthalten.

Art. 11 Anbaumethoden

¹ Die Neuanpflanzungen von Reben und die Erneuerung von Rebflächen sowie die Anbaumethoden werden durch die geltenden Vorschriften des Bundes und die Empfehlungen der betreffenden Fachstellen geregelt.

² Insbesondere ist jede Bewirtschafterin und jeder Bewirtschafter und gegebenenfalls die Eigentümerin oder der Eigentümer gehalten:

- a) die in der Rebbauzone gelegenen Flächen mit ertragreichen Reben zu bepflanzen und zu unterhalten;
- b) innert nützlicher Frist geeignete Behandlungen zur Schädlingsbekämpfung vorzunehmen;
- c) die notwendigen Massnahmen zu treffen, um schädliche Pflanzen sowie Pflanzen, die eine gesundheitliche Gefahr für benachbarte Parzellen darstellen, zu vernichten.

³ Werden diese Anforderungen nicht erfüllt, so kann das Amt anordnen, dass die nötigen Arbeiten auf Kosten der betreffenden Personen von Dritten ausgeführt werden.

Art. 12 Rebsortenwahl

¹ Erlaubt sind die Rebsorten im Rebsortenverzeichnis des Bundes.

² Das Anpflanzen nicht erlaubter Rebsorten kann von der Direktion zu Versuchszwecken gestattet werden. Die Bewilligung kann an Bedingungen geknüpft werden.

3 Bezeichnung

Art. 13 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Anerkannte Bezeichnungen

¹ Die folgenden Bezeichnungen werden anerkannt:

- a) für den Rebberg Vully die Bezeichnung «Vully Appellation d'origine contrôlée»;
- b) für den Rebberg Cheyres/Font die Bezeichnung «Cheyres Appellation d'origine contrôlée».

Art. 14 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Rebsorten

¹ Die Rebsorten, die für die Herstellung von Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind, sind im Anhang 1 aufgeführt.

Art. 15 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Qualität

¹ Nur Weine aus Reben, die gemäss den gesetzlichen Vorschriften und den technischen Weisungen angebaut werden, können die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhalten.

² Sie müssen ausserdem die Anforderungen der Artikel 16–19 erfüllen.

³ Ausserdem ist die Bewässerung der Reben ab dem Beginn des Farbumschlags der Beeren (véraison) verboten.

Art. 16 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Produktionsgebiete

¹ Die in Artikel 13 festgelegten Bezeichnungen dürfen nur für Weine verwendet werden, die aus Trauben der Produktionsgebiete des Rebberges Vully bzw. des Rebberges Cheyres/Font hergestellt werden.

² Der Rebberg Vully umfasst die Traubenproduktionsgebiete der Freiburger Gemeinde Mont-Vully sowie der Waadtländer Gemeinde Vully-les-Lacs.

Art. 17 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Zuckergehalt und Ertrag

¹ Die natürlichen Mindestzuckergehalte und die Produktionseinschränkungen, die jedes Jahr von der Direktion nach Artikel 10 LandwR festgelegt werden, müssen eingehalten werden.

² Für den Rebberg Vully gelten folgende natürliche Mindestzuckergehalte:

- a) Chasselas: 64° Oechsle
- b) Übrige weisse Trauben: 70° Oechsle
- c) Pinot noir: 75° Oechsle
- d) Übrige rote Trauben: 70° Oechsle

Art. 18 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Weinbereitung

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.

² Für den Erhalt einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung gilt insbesondere, dass die Moste in separaten Behältern aufbewahrt werden müssen, auf denen der Ursprung und die Herkunft des Weins gut sichtbar angegeben sind.

^{2bis} Für den Verschnitt dürfen nur Schweizer Weine der gleichen Farbe und der gleichen Klasse verwendet werden.

³ Die Verwendung von Eichenholzstücken zur Aromatisierung ist untersagt.

Art. 19 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) – Organoleptische Qualität

¹ Die Weine, die eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhalten sollen, werden einer Analyse und einer organoleptischen Prüfung unterzogen, die von der in Artikel 31 vorgesehenen Degustationskommission gemäss einem von Önologen allgemein anerkannten Qualitätsstandard durchgeführt werden.

Art. 20 Allgemeine Bedingungen

¹ Die Bezeichnungen nach den Artikeln 20a–25b gelten nur für Traubenposten, die die AOC-Kriterien nach den Artikeln 13–19 erfüllen.

Art. 20a 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. 21 Lagebezeichnung

¹ Als Lagebezeichnungen können Bezeichnungen wie «Clos» (Weinberg), «Château» (Schloss) oder «Domaine» (Weingut), gefolgt von einem Katasternamen oder einer Flurbezeichnung, verwendet werden.

Art. 22 Katasterbezeichnung

¹ Ein Katasternamen kann zur Bezeichnung eines Weins verwendet werden, sofern er aus Trauben von Parzellen hergestellt wird, die unter diesem Namen im Kataster aufgeführt sind.

² Die Katasterbezeichnung kann auf eine oder mehrere angrenzende Parzellen ausgedehnt werden, sofern diese dieselbe Bodenqualität und Exposition aufweisen.

Art. 23 Flurbezeichnung

¹ Die Flurbezeichnung gilt für Weine, die aus Rebparzellen hervorgehen, die in einem unter diesem Namen bekannten Gebiet liegen.

Art. 24 Domaine

¹ Die Bezeichnung «Domaine» wird verwendet für eine Ernte aus einer oder mehreren Parzellen, die eine Betriebseinheit bilden.

² Die Bezeichnung wird gebildet aus dem Ausdruck «Domaine» und dem Namen des Betriebsgebäudes, der Flurbezeichnung des Gebiets, in dem sich die Reben befinden, der Katasterbezeichnung der Parzelle oder der Parzellen, die das Weingut bilden, oder einem vom Bewirtschafter gewählten Fantasienamen.

³ Nur wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind, darf die Bezeichnung «Domaine» mit dem Namen des Eigentümers verbunden werden.

Art. 25 Clos

¹ Die Bezeichnung «Clos» wird für die Traubenernte einer oder mehrerer Parzellen verwendet, die als solche im Kataster eingetragen sind.

² Die Bezeichnung setzt sich aus dem Katasternamen und dem Wort «Clos» zusammen.

Art. 25a 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 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.

4 Kontrollen

Art. 26 Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle – Anwendungsbereich

¹ Die qualitative und quantitative Weinlesekontrolle erfasst die gesamte Traubenernte, die für die Weinbereitung und -vermarktung bestimmt ist; Tafeltrauben fallen nicht unter diese Kontrollen.

Art. 27 Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle – Traubenpass

¹ Vor jeder Weinlese stellt das Amt, gestützt auf die Daten im Rebbaukataster, der Bewirtschafterin oder dem Bewirtschafter eine Bescheinigung aus, welche die Traubenhöchstmengen festlegt, die für die Produktion von Wein verwendet werden dürfen (Art. 24b der Weinverordnung des Bundes).

² Der Traubenpass muss der Einkellerin oder dem Einkellerer für jeden Traubenposten vorgelegt werden.

Art. 28 Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle – Kontrollsystem

¹ Die Weinlesekontrolle erfolgt nach dem Grundsatz der Eigenkontrolle durch die Einkellerin oder den Einkellerer und der Überwachung der Eigenkontrolle auf der Grundlage einer Risikoanalyse.

Art. 29 Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle – Pflichten der Einkellerin oder des Einkellerers

¹ Für die einzelnen Traubenposten muss die Einkellerin oder der Einkellerer in dem vom Amt zur Verfügung gestellten Informatiktool die Daten nach Artikel 29 der Weinverordnung des Bundes erfassen.

² Die erfassten Daten müssen dem Amt bis spätestens 30. November des Weinjahrgangs übermittelt werden. Für Weine aus Spätlese endet die Frist am 31. Dezember.

Art. 29a Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle – Überwachung der Eigenkontrolle

¹ Das Amt wird mit der Überwachung der Eigenkontrolle der Einkellerin oder des Einkellerers auf der Grundlage einer Risikoanalyse beauftragt.

² Es verfügt dazu über Weinbaukommissärinnen und Weinbaukommissäre und kann für spezielle Kontrollen die Unterstützung des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen anfordern.

³ Das Amt erstellt für jede Einkellerin und jeden Einkellerer, die Traubengut entsprechend den vom Amt ausgestellten Traubenpässen einkellern, ein Kellerblatt.

Art. 29b Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle – Ergebnisse der Kontrolle und Statistiken

¹ Das Amt ist zuständig für die Meldung der Ergebnisse der Weinlesekontrolle und der Statistiken nach Artikel 30b der Weinverordnung des Bundes.

Art. 30 Weinhandelskontrolle

¹ Die Weinhandelskontrolle richtet sich nach den besonderen Bestimmungen der Gesetzgebung über die Lebensmittelsicherheit.

Art. 31 Degustation – Kommission

¹ Für die organoleptische Kontrolle des Weins (Art. 19) ernennt die Direktion pro Amtsperiode eine Kommission für die Degustation von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC). Dieser gehören eine Präsidentin oder ein Präsident und 4 Mitglieder an.

² Die Präsidentin oder der Präsident muss über eine angemessene Ausbildung und breite Erfahrung im Bereich der Önologie verfügen und gegenüber der Weinproduktion der Rebberge Vully und Cheyres unabhängig sein.

³ Die Mitglieder müssen aus den betreffenden Berufskreisen stammen und über die nötigen Fachkenntnisse verfügen.

⁴ Die Einzelheiten zur Organisation der Degustationen sind in einer getrennten Verordnung festgelegt.

Art. 32 Degustation – Regelmässigkeit

¹ Das Amt sorgt dafür, dass die Produktion jedes Kellers im Durchschnitt alle drei Jahre einer Degustation unterzogen wird.

Art. 33 Finanzierung

¹ Die Kosten für die Überwachung der Eigenkontrolle der Weinlese und die organoleptische Kontrolle des Weins gehen zulasten des Budgets des Staates.

Art. 34 ...**5 Schlussbestimmungen****Art. 35** Nachführung des Rebbaukatasters

¹ Die Nachführung des Rebbaukatasters durch das Amt erfolgt bis spätestens Ende 2015.

² Rebflächen ausserhalb der Rebbauzone, denen keine Bewilligung erteilt werden kann, müssen beseitigt werden.

³ Den Flächen, auf denen vor Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmässig gewerblicher Weinbau betrieben wurde, wird jedoch eine Bewilligung erteilt.

Art. 35a Anerkannte Bezeichnungen

¹ Die Bezeichnungen «Vully AOC» und «Cheyres AOC» dürfen für Weine aus der Weinlese 2009 und aus früheren Weinlesungen verwendet werden, bis die Vorräte aufgebraucht sind.

Art. 35b 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.

Art. 36 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 2009 in Kraft.

ANHÄNGE IN DER FORM SEPARATER DOKUMENTE

Anhang 1: Liste der Rebsorten, die für die Erzeugung von Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind (Art. 14)

Anhang 2: Methoden der Weinbereitung, die für die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind (Art. 18)

Änderungstabelle – Nach Beschlussdatum

Beschluss	Berührtes Element	Änderungstyp	Inkrafttreten	Quelle (ASF seit 2002)
01.10.2009	Erlass	Grunderlass	01.10.2009	2009_113
11.03.2010	Art. 13	geändert	01.10.2009	2010_040
11.03.2010	Art. 18	geändert	01.10.2009	2010_040
11.03.2010	Art. 35a	eingefügt	01.10.2009	2010_040
11.03.2010	Anhang 1	Inhalt geändert	01.10.2009	2010_040
01.07.2011	Art. 15	geändert	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Art. 16	geändert	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Art. 17	geändert	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Art. 18	geändert	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Anhang 1	Inhalt geändert	01.07.2011	2011_060
18.12.2013	Anhang 1	Inhalt geändert	01.10.2013	2013_134
01.07.2015	Art. 14	geändert	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 18	geändert	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 20	geändert	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 20a	eingefügt	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 25a	eingefügt	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 25b	eingefügt	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 35b	eingefügt	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Anhang 2	eingefügt	01.07.2015	2015_071
25.04.2018	Art. 16	geändert	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 27	geändert	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 28	geändert	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 29	geändert	01.07.2015	2018_028
25.04.2018	Art. 29a	eingefügt	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 29b	eingefügt	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 33	geändert	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 34	aufgehoben	01.07.2018	2018_028

Änderungstabelle – Nach Artikel

Berührtes Element	Änderungstyp	Beschluss	Inkrafttreten	Quelle (ASF seit 2002)
Erlass	Grunderlass	01.10.2009	01.10.2009	2009_113
Art. 13	geändert	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Art. 14	geändert	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 15	geändert	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 16	geändert	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 16	geändert	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 17	geändert	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 18	geändert	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Art. 18	geändert	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 18	geändert	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 20	geändert	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 20a	eingefügt	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 25a	eingefügt	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 25b	eingefügt	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 27	geändert	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 28	geändert	25.04.2018	01.07.2018	2018_028

Berührtes Element	Änderungstyp	Beschluss	Inkrafttreten	Quelle (ASF seit 2002)
Art. 29	geändert	25.04.2018	01.07.2015	2018_028
Art. 29a	eingefügt	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 29b	eingefügt	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 33	geändert	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 34	aufgehoben	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 35a	eingefügt	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Art. 35b	eingefügt	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Anhang 1	Inhalt geändert	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Anhang 1	Inhalt geändert	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Anhang 1	Inhalt geändert	18.12.2013	01.10.2013	2013_134
Anhang 2	eingefügt	01.07.2015	01.07.2015	2015_071

ANHANG 1**Liste der Rebsorten, die für die Erzeugung von Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind (Art. 14)**

Weisswein-Sorten	Rotwein-Sorten
Auxerrois	Cabernet Dorsa
Bouvier	Cabernet franc
Chardonnay	Cabernet Jura
Charmont	Cabernet-Sauvignon
Chasselas	Carminoir
Doral	Dakapo
Freiburger	Diolinoir
Gewürztraminer	Divico
Johanniter	Dornfelder
Kerner	Dunkelfelder
Muscat	Gallota
Pinot Blanc	Gamaret
Pinot Gris	Gamay
Riesling	Garanoir
Riesling-Sylvaner	Malbec
Sauvignon blanc	Mara (C41)
Sauvignon Gris	Merlot
Savagnin blanc	Pinot Noir
Seyval blanc	Regent
Solaris	Saint-Laurent
Sylvaner	Siramé
Viognier	Syrah
	Zweigelt

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.