

Nr. 917

Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine

vom 7. Juli 2009* (Stand 1. Januar 2015)

Der Regierungsrat des Kantons Luzern,

gestützt auf Artikel 178 Absatz 2 des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft vom 29. April 1981¹, Artikel 21 der Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein vom 14. November 2007², Artikel 8 Absatz 5 und Anhang 2 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 29. November 2013³ sowie auf § 133 der Kantonalen Landwirtschaftsverordnung vom 3. November 1998^{4,5} auf Antrag des Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartementes,

beschliesst:

§ 1 *Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*

Die Bezeichnungen «Kontrollierte Ursprungsbezeichnung» (KUB) oder «Appellation d'Origine Contrôlée» (AOC) dürfen nur verwendet werden, wenn die Voraussetzungen gemäss den §§ 2–9 erfüllt sind.

§ 2 *Abgrenzung des Produktionsgebietes*

¹ Im Kanton Luzern bestehen die Weinregionen Seetal, Surental/Sempachersee, Vierwaldstättersee und Wiggertal.

² Rebflächen, aus denen Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB-/AOC-Weine) gewonnen werden sollen, müssen sich in einer Weinregion befinden.

* G 2009 241

¹ SR 910.1

² SR 916.140

³ SR 817.022.110

⁴ SRL Nr. 903

⁵ Fassung des Ingresses gemäss Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

§ 3 *Weinbezeichnungen*

¹ Auf der Hauptetikette der Weinflaschen muss die Bezeichnung «KUB Luzern» oder «AOC Luzern» aufgeführt werden.

² Als zusätzliche Weinbezeichnungen dürfen der Kanton, die Weinregion, die Gemeinde oder der Gemeindeteil und die Reblage verwendet werden.

³ Für Mischungen von Weinen aus verschiedenen Weinregionen darf nur der Kanton, für Mischungen von Weinen aus verschiedenen Gemeinden oder Gemeindeteilen dürfen nur der Kanton und die Weinregion und für Mischungen von Weinen aus verschiedenen Reblagen nur der Kanton, die Weinregion und die Gemeinde oder der Gemeindeteil als zusätzliche Weinbezeichnungen verwendet werden.

§ 4 *Rebsorten*

¹ KUB-/AOC-Weine dürfen nur aus den Rebsorten, die im Anhang 1 aufgeführt sind, sowie deren Mischungen hergestellt werden.

² Die verarbeiteten Rebsorten sind auf der Flasche anzugeben.

§ 5 *Anbaumethoden*

Die Trauben, die für die Herstellung von KUB-/AOC-Weinen verwendet werden, müssen aus Rebflächen stammen, die nach einer der im Anhang 2 aufgeführten Anbaumethoden bewirtschaftet werden.

§ 6⁶ *Mindestzuckergehalt*

¹ Für KUB-/AOC-Weine gilt der von der Dienststelle Landwirtschaft und Wald jährlich für die einzelnen zugelassenen Rebsorten festgelegte natürliche Mindestzuckergehalt.

² Die Dienststelle veröffentlicht ihre Verfügung über die Mindestzuckergehalte im Luzerner Kantonsblatt.

§ 7⁷ *Maximale Flächenerträge*

¹ Für KUB-/AOC-Weine gilt der von der Dienststelle Landwirtschaft und Wald jährlich für die einzelnen zugelassenen Rebsorten festgelegte Höchstertrag pro Flächeneinheit.

² Die Dienststelle veröffentlicht ihre Verfügung über die Höchsterträge im Luzerner Kantonsblatt.

⁶ Fassung gemäss Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

⁷ Fassung gemäss Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

§ 8⁸ *Methoden der Weinbereitung*

¹ KUB-/AOC-Weine müssen nach den im Anhang 3 aufgeführten anerkannten Methoden der guten önologischen Herstellungspraxis bereitet sein, und es müssen dabei mit Ausnahme der Anhebung des Gesamtalkoholgehalts die dafür geltenden Grenzen und Bedingungen gemäss Anhang 2 zur Verordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 29. November 2013⁹ eingehalten werden.

² Die Anreicherungsverfahren dürfen keine Anhebung des Gesamtalkohols der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins oder des Weins auf über 15 Volumenprozent zur Folge haben.

§ 9 *Analyse und sensorische Prüfung*

¹ Die Produzentinnen und Produzenten sind verpflichtet, ihre KUB-/AOC-Weine der Dienststelle Landwirtschaft und Wald stichprobenweise für eine Analyse und eine sensorische Prüfung zur Verfügung zu stellen.

² Die analytische Prüfung umfasst mindestens die Kriterien Alkoholgehalt und gesamte schweflige Säure.

³ Die sensorische Prüfung umfasst die Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck.

⁴ Für die Durchführung der analytischen und der sensorischen Prüfung zieht die Dienststelle Landwirtschaft und Wald Fachleute sowie die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz¹⁰ bei und erlässt die nötigen Weisungen.¹¹

⁵ Die Dienststelle Landwirtschaft und Wald teilt den Entscheid über das Ergebnis der analytischen und der sensorischen Prüfung der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz mit.¹²

§ 10 *Kosten*

Die Kosten für die analytische und die sensorische Prüfung sowie die administrativen Aufwendungen gehen zulasten der Produzentinnen und Produzenten.

⁸ Fassung gemäss Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).
⁹ SR 817.022.110

¹⁰ Gemäss Änderung vom 22. Oktober 2013, in Kraft seit dem 1. Januar 2014 (G 2013 563), wurde in § 9 die Bezeichnung «Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen» durch «Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz» ersetzt.

¹¹ Fassung gemäss Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

¹² Eingelegt durch Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

§ 11 *Weinspezifische Begriffe*

Es gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a. Auslese/Sélection/Selezione: KUB-/AOC-Wein, der aus Trauben überdurchschnittlicher Qualität stammt oder einem speziellen Kelterungsverfahren unterzogen wurde.
- b. Schloss/Château/Castello: repräsentatives Gebäude im Anbaugebiet, das traditionsgemäß als Schloss bezeichnet wird, mit Reben und Verarbeitungsräumen.
- c. ...¹³
- d. Roséwein: darf höchstens 10 Prozent Weisswein enthalten.¹⁴
- e. Reserve/Riserva: KUB-/AOC-Rotwein, der nach einem Reifungsprozess von mindestens 18 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahrs auf den Markt gelangt. KUB-/AOC-Weisswein, der nach einem Reifungsprozess von mindestens 12 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahrs auf den Markt gelangt.¹⁵
- f. Spätlese: KUB-/AOC-Wein aus Trauben, deren natürliches Mostgewicht mindestens 3 °Oe über dem Betriebsdurchschnitt des bezeichneten Gebietes (Weinbezeichnung) und der verwendeten Rebsorten liegt.¹⁶
- g. Beerenauslese: KUB-/AOC-Wein aus Trauben mit Edelfäulebefall und einem natürlichen Mindestzuckergehalt von mindestens 110 °Oe, ohne Anreicherung bzw. Konzentration.¹⁷
- h. Strohwein: KUB-/AOC-Wein aus weissen oder roten, auf Stroh, Horden, Lattenkisten oder nach einer anderen geeigneten Methode getrockneten Trauben, ohne Anreicherung bzw. Konzentration¹⁸.

§ 12 *Rechtsschutz*

Die Entscheide der Dienststelle Landwirtschaft und Wald können nach den Vorschriften des Gesetzes über die Verwaltungsrechtspflege vom 3. Juli 1972¹⁹ angefochten werden.

§ 13 *Aufhebung eines Erlasses*

Die Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine vom 19. Oktober 2004²⁰ wird aufgehoben.

¹³ Aufgehoben durch Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

¹⁴ Eingefügt durch Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

¹⁵ Eingefügt durch Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

¹⁶ Eingefügt durch Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

¹⁷ Eingefügt durch Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

¹⁸ Eingefügt durch Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

¹⁹ SRL Nr. 40

²⁰ G 2004 453 (SRL Nr. 917)

§ 14 *Inkrafttreten*

Die Verordnung tritt am 1. August 2009 in Kraft. Sie ist zu veröffentlichen.

Luzern, 7. Juli 2009

Im Namen des Regierungsrates
Der Präsident: Max Pfister
Der Staatsschreiber: Markus Hodel

Anhang 1²¹**Verzeichnis der zugelassenen Rebsorten
(§ 4 Abs. 1)**

Für die Produktion von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind folgende Rebsorten zugelassen:

1. Weisswein-Sorten

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Auxerrois | 11. Pinot gris / Grauburgunder |
| 2. Birstaler Muscat | 12. Pinot blanc / Weissburgunder |
| 3. Chardonnay | 13. Riesling |
| 4. Gewürztraminer | 14. Sauvignon blanc |
| 5. Grüner Veltliner | 15. Scheurebe |
| 6. Johanniter | 16. Seyval blanc |
| 7. Kerner | 17. Silvaner |
| 8. Müller-Thurgau / Riesling-Silvaner | 18. Solaris |
| 9. Muscaris | 19. Souvignier gris |
| 10. Muscat Oliver | 20. Viognier |

2. Rotwein-Sorten

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Baron | 15. Garanoir |
| 2. Blaufränkisch | 16. Léon Millot |
| 3. Cabernet Carbon | 17. Malbec |
| 4. Cabernet Cortis | 18. Mara |
| 5. Cabernet Dorsa | 19. Maréchal Foch |
| 6. Cabernet Franc | 20. Merlot |
| 7. Cabernet Jura | 21. Monarch |
| 8. Cabernet-Sauvignon | 22. Muscat bleu |
| 9. Caberneuf | 23. Pinotage |
| 10. Diolinoir | 24. Pinot noir / Blauburgunder / Clevner |
| 11. Divico | 25. Prior |
| 12. Dornfelder | 26. Regent |
| 13. Galotta | 27. St. Laurent |
| 14. Gamaret | 28. Zweigelt |

²¹ Fassung gemäss Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

Anhang 2

**Verzeichnis der zugelassenen Anbaumethoden
(§ 5)**

Für die Produktion von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind folgende Anbaumethoden zugelassen:

1. Stichelbau
2. Drahtbau im Direktzug
3. Drahtbau in Querterrassenlagen

Verzeichnis der zugelassenen Methoden der Weinbereitung (§ 8)

Für die Produktion von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind die folgenden önologischen Verfahren und Behandlungen zugelassen:

1. Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff
2. thermische Behandlung
3. Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe
4. Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt wird und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt werden kann
5. Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension
6. Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Cellulose:
 - Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat
 - Zusatz von Ammoniumbisulfit
 - Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat
7. Verwendung von Schwefeldioxid (SO₂), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit (Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit), von Kalziumbisulfit, Kalziumsulfat, Natriumdisulfit, Natriumbisulfit, Natriumsulfat
8. Entschwefelung durch physikalische Verfahren
9. Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)
10. Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe:
 1. Speisegelatine
 2. Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen
 3. Hausenblase
 4. Kasein und Kaliumkaseinate
 5. Eialbumin
 6. Bentonit
 7. Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung
 8. Kaolinerde
 9. Tannin
 10. Chitosan aus Pilzen
 11. Chitin-Glucan aus Pilzen
11. Verwendung von Sorbinsäure, von Kaliumsorbat oder Kalziumsorbat
12. Verwendung von L(+)-Weinsäure, L(-)-Apfelsäure, DL(-)-Apfelsäure oder Milchsäure für die Säuerung

²² Fassung gemäss Änderung vom 28. November 2014, in Kraft seit dem 1. Januar 2015 (G 2014 408).

13. Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung:
 - neutrales Kaliumtartrat
 - Kaliumbikarbonat
 - Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure
 - Kalziumtartrat
 - L(+)-Weinsäure
 - eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumkarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen
14. Verwendung von Heferindenzubereitungen
15. Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon
16. Verwendung von Milchsäurebakterien
17. Zusatz von Lysozym
18. Zusatz von L-Ascorbinsäure
19. Verwendung von Ionenaustauschharzen
20. in trockenen Weinen Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten
21. Einleitung von Argon oder Stickstoff
22. Zusatz von Kohlendioxid
23. Zusatz von Zitronensäure für den Ausbau des Weins
24. Zusatz von Tannin
25. Behandlung:
 - von Weissweinen und Roséweinen mit Kaliumhexacyanoferrat
 - von Rotweinen mit Kaliumhexacyanoferrat oder mit Kalziumphytat
26. Zusatz von Metaweinsäure
27. Verwendung von Gummi arabicum
28. Verwendung von DL-Weinsäure (Traubensäure), oder ihres neutralen Kaliumsalzes, um das überschüssige Kalzium niederzuschlagen
29. Verwendung zur Förderung der Ausfällung des Weinstein:
 - von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat
 - von Kalziumtartrat
30. Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines
31. Zusatz von Caramel im Sinne von Anhang 1 Buchstabe a der Zusatzstoffverordnung vom 25. November 2013²³ zur Verstärkung der Farbe
32. Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten
33. Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweissstabilisierung
34. Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
35. Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein

²³ SR 817.022.31

36. Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost
37. Verwendung:
 - von Kalziumalginat
 - von Kaliumalginat
38. teilweise Entalkoholisierung von Wein
39. Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts
40. Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinsteinstabilisierung
41. Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung
42. Behandlung mit Chitosan aus Pilzen
43. Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen
44. Verwendung von önologischen enzymatischen Zubereitungen für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung von im Traubenmost und im Wein vorhandenen aromatischen Vorgängern der Traube
45. Süssung von Wein
46. Anreicherung der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins und des Weins
47. Anwendung von Gold und/oder Silber