

Vollzugsverordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine (Weinverordnung)

vom 26. Mai 2009¹

Der Regierungsrat von Nidwalden,

gestützt auf Art. 64 der Kantonsverfassung, in Ausführung von Art. 178 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998², Art. 21 der Weinverordnung vom 14. November 2007³ sowie Art. 10 und 29 des kantonalen Landwirtschaftsgesetzes vom 24. Oktober 2001⁴,

beschliesst:

§ 1 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Weinproduzierende Betriebe beziehungsweise Kelterungsbetriebe, die für ihre Weine die Bezeichnung „Kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ oder „Appellation d’Origine Contrôlée“ verwenden (AOC-Weine), müssen die Vorschriften dieser Verordnung erfüllen.

§ 2 Produktionsgebiete und Lagen

¹ Produktionsgebiete umfassen das Kantons- beziehungsweise das Gemeindegebiet.

² Lagen umfassen begrenzte Gebiete wie Rebberge, Weingüter, Halden mit ortsbekanntem Flur-, Hof- oder anderen geografischen Bezeichnungen.

³ Produktionsgebiete und Lagen müssen im kantonalen Rebbaukataster enthalten sein.

§ 3 Bezeichnungen

1. AOC

¹ Weine aus Traubengut, das vollumfänglich aus Nidwalden stammt, dürfen die Bezeichnung „AOC Nidwalden“ tragen.

² Weine aus Traubengut, das vollumfänglich aus einer Gemeinde oder Lage stammt, dürfen zusätzlich mit der Bezeichnung der jeweiligen Gemeinde beziehungsweise Lage gekennzeichnet werden.

³ Vorbehalten bleiben die Bestimmungen von Art. 13 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke⁵.

⁴ Die Bezeichnung „AOC“ muss der Kantons- beziehungsweise der Gemeinde- oder Lagebezeichnung vorangestellt werden.

⁵ Die AOC-Bezeichnung muss auf der Hauptetikette zusammen mit den anderen vom Gesetzgeber vorgesehenen Daten aufgeführt werden.

§ 4 2. Auslese, Réserve

¹ Als „Auslese“ oder „Réserve“ kann ein Wein bezeichnet werden, den die Produzierenden mit besonderen Qualitätsmerkmalen hergestellt haben.

² Je Sorte, Jahrgang und Ursprungsbezeichnung darf nur ein Los als Auslese bezeichnet werden.

³ Das Los muss nach nachvollziehbaren und rückverfolgbaren Kriterien von anderen unterschieden werden können. Die Qualitätskriterien sind schriftlich festzuhalten und die Einhaltung ist von den Produzierenden zu dokumentieren. Sie unterliegen der Zustimmung des Amtes für Landwirtschaft.

§ 5 Rebsorten

¹ AOC-Weine müssen aus den Rebsorten, welche in der Verordnung des Bundesamtes für Landwirtschaft über die Liste von Rebsorten zur Anerkennung und zur Produktion von Standardmaterial und das Rebsortenverzeichnis (Rebsortenverordnung)⁶ aufgeführt sind, sowie aus deren Mischungen hergestellt werden.

² Rebsorten sowie deren Mischungen müssen auf der Flasche angegeben werden.

§ 6 Anbaumethoden

Traubengut, das für die Herstellung von AOC-Weinen verwendet wird, muss aus Rebflächen stammen, die nach anerkannter rebbaulicher Praxis bewirtschaftet werden.

§ 7 Natürlicher Mindestzuckergehalt

¹ Für AOC-Weine wird jährlich in Übereinstimmung mit den Zentralschweizer Kantonen der Mindestzuckergehalt, welcher den bundesrechtlichen Mindestwert der AOC-Weine gemäss Art. 21 Abs. 5 der Weinverordnung³ übersteigt, festgelegt.

² Der Mindestzuckergehalt ist den Weinproduzentinnen und Weinproduzenten mitzuteilen.

§ 8 Höchstertrag je Flächeneinheit

¹ Für AOC-Weine wird jährlich in Übereinstimmung mit den Zentralschweizer Kantonen der maximale Flächenertrag, welcher den bundesrechtlichen Höchstwert der AOC-Weine gemäss Art. 21 Abs. 6 der Weinverordnung³ unterschreitet, festgelegt.

² Als Flächeneinheit gilt die tatsächliche bestockte Fläche. Unbestockte Flächen, die zur Bewirtschaftung nötig sind, können bis höchstens 10 Prozent der bestockten Fläche angerechnet werden.

³ Der maximale Flächenertrag ist den Weinproduzentinnen und Weinproduzenten mitzuteilen.

§ 9 Methoden der Weinbereitung

AOC-Weine müssen nach den anerkannten Methoden der guten önologischen Herstellungspraxis gemäss Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke⁵ hergestellt werden.

§ 10 Analyse und sensorische Prüfung

¹ AOC-Weine können stichprobenweise einer Analyse und einer sensorischen Prüfung unterzogen werden.

² Die Weinproduzierenden sind verpflichtet, Stichproben ihrer AOC-Weine kostenlos für die Analyse und sensorische Prüfung zur Verfügung zu stellen. Die Weine müssen verkaufsfertig abgefüllt sein.

³ Die analytische Prüfung umfasst mindestens die Kriterien Alkoholgehalt und gesamte schweflige Säure.

⁴ Die sensorische Prüfung umfasst die Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck.

§ 11 Kosten

Die Kosten für die Kontrolle der kontrollierten Ursprungsbezeichnung, insbesondere die analytische und die sensorische Prüfung, gehen zu Lasten der Produzentinnen und Produzenten.

§ 12 Vollzug

Für den Vollzug im Bereich der kontrollierten Ursprungsbezeichnung für Wein und der Weinlesekontrolle wird eine Leistungsvereinbarung mit dem Kanton Luzern abgeschlossen.

§ 13 Inkrafttreten

- ¹ Diese Verordnung tritt rückwirkend auf den 1. Januar 2009 in Kraft.
- ² Sie ist dem Bund zur Kenntnis zu bringen.

¹ A 2009, 1030

² SR 910.1

³ SR 916.140

⁴ NG 821.1

⁵ SR 817.022.110

⁶ SR 916.151.7