

Nr. 917

Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine

vom 7. Juli 2009* (Stand 1. August 2009)

Der Regierungsrat des Kantons Luzern,

gestützt auf Artikel 178 Absatz 2 des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft vom 29. April 1998¹, die Artikel 19 und 21 der Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein vom 14. November 2007² und auf § 133 der Kantonalen Landwirtschaftsverordnung vom 3. November 1998³,
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.

§ 3 *Weinbezeichnungen*

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

* G 2009 241

¹ SR 910.1

² SR 916.140

³ SRL Nr. 903

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.

§ 6 *Mindestzuckergehalt*

Für KUB-/AOC-Weine gilt der vom Regierungsrat jährlich für die einzelnen zugelassenen Rebsorten festgelegte natürliche Mindestzuckergehalt.

§ 7 *Maximale Flächenerträge*

Für KUB-/AOC-Weine gilt der vom Regierungsrat jährlich für die einzelnen zugelassenen Rebsorten festgelegte Höchstertag pro Flächeneinheit.

§ 8 *Methoden der Weinbereitung*

KUB-/AOC-Weine müssen nach den im Anhang 3 aufgeführten anerkannten Methoden der guten önologischen Herstellungspraxis bereitet sein.

§ 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 bei.

§ 10 *Kosten*

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

§ 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. Réserve: KUB-/AOC-Wein, der im Barrique gelagert wird und frühestens am 1. November des Jahres nach der Ernte in Verkehr gebracht wird.

§ 12 *Rechtsschutz*

Die Entscheide der Dienststelle Landwirtschaft und Wald können nach den Vorschriften des Gesetzes über die Verwaltungsrechtspflege vom 3. Juli 1972⁴ angefochten werden.

§ 13 *Aufhebung eines Erlasses*

Die Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine vom 19. Oktober 2004⁵ wird aufgehoben.

⁴ SRL Nr. 40

⁵ 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 1**Verzeichnis der zugelassenen Rebsorten
(§ 4 Absatz 1)**

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

1. Weisswein-Sorten

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Chardonnay | 8. Pinot blanc / Weissburgunder |
| 2. Gewürztraminer | 9. Riesling |
| 3. Grüner Veltliner | 10. Sauvignon blanc |
| 4. Johanniter | 11. Scheurebe |
| 5. Müller-Thurgau / Riesling-Silvaner | 12. Seyval blanc |
| 6. Muscat Oliver | 13. Viognier |
| 7. Pinot gris / Grauburgunder | 14. Solaris |

2. Rotwein-Sorten

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Blaufränkisch | 18. Muscat bleu |
| 2. Cabernet cortis | 19. Léon Millot |
| 3. Cabernet dorsa | 20. Millot-Foch |
| 4. Cabernet franc | 21. Galotta |
| 5. Cabernet Jura | |
| 6. Cabernet-Sauvignon | |
| 7. Diolinoir | |
| 8. Dornfelder | |
| 9. Gamaret | |
| 10. Garanoir | |
| 11. Malbec | |
| 12. Maréchal Foch | |
| 13. Merlot | |
| 14. Pinot noir / Blauburgunder /
Clevner | |
| 15. Regent | |
| 16. St. Laurent | |
| 17. Zweigelt | |

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

Anhang 3**Verzeichnis der zugelassenen Methoden der Weinbereitung (§ 8)**

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

I. Zugelassene önologische Verfahren und Behandlungen

1. Belüftung oder Einleitung von Argon, Stickstoff oder Sauerstoff,
2. thermische Behandlung,
3. in trockenem Weinen: Verwendung – bis zu einem Höchstwert von 5% der Menge – von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten,
4. Zentrifugierung, Flotation und Filtrierung mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe, sofern diese in dem so behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen,
5. Verwendung von Weinhefen,
6. Verwendung von Heferinenzubereitungen bis zu einem Höchstwert von 40 g/hl,
7. Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon bis zu einem Höchstwert von 80 g/hl,
8. Verwendung von Milchsäurebakterien,
9. zur Förderung der Hefebildung: Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Verfahren:
 - a. Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat bis zu einem Höchstwert von jeweils 0,3 g/l,
 - b. Zusatz von Ammoniumsulfid oder Ammoniumbisulfid bis zu einem Höchstwert von 0,2 g/l, wobei diese Produkte auch gemeinsam bis zu einem Höchstwert von insgesamt 0,3 g/l verwendet werden können, solange keines den genannten Höchstwert von 0,2 g/l überschreitet,
 - c. Zusatz von Thiamin-Hydrochlorid bis zu einem in Thiaminium ausgedrückten Höchstwert von 0,6 mg/l,
10. zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zum Schutz des Erzeugnisses vor Luft: Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt,
11. Zusatz von Kohlendioxid, sofern der Kohlendioxidgehalt des so behandelten Weins 2 g/l nicht übersteigt,

12. Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe:
 - a. Speisegelatine,
 - b. Hausenblase,
 - c. Kasein und Kaliumkaseinate,
 - d. Eier- oder Milcheiweiss, auch pflanzliches Eiweiss,
 - e. Bentonit,
 - f. Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung,
 - g. Kaolinerde,
 - h. pektolytische Enzyme,
 - i. enzymatische Zubereitung von Betaglucanase bis zu einem Höchstwert von 3 g Zubereitung je hl,
13. Zusatz von Tannin,
14. Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle) bis zu einem Höchstwert von 100 g Trockenstoff pro hl,
15. Behandlung von:
 - a. Weissweinen und Roséweinen mit Kaliumhexacyanoferrat,
 - b. von Rotweinen mit Kaliumhexacyanoferrat oder mit Kalziumphytat, sofern der so behandelte Wein noch Resteisen enthält,
16. Verwendung von Gummiarabicum,
17. zur Bereitung von Schaumwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Enthefung durch Degorgieren erfolgte, Verwendung von:
 - a. Kalziumalginat,
 - b. Kaliumalginat,
18. zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weins: Verwendung von Kupfersulfat bis zu einem Höchstwert von 1 g/hl, sofern der Kupfergehalt des so behandelten Weins 1 mg/l nicht übersteigt,
19. zur Förderung der Weinsteinausfällung: Zusatz von Kaliumbitartrat,
20. zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein: Anwendung von Urease für Weine, deren Harnstoffgehalt 1 mg/l überschreitet,
21. Entschwefelung durch physikalische Verfahren,
22. auf Traubenmost: Verwendung von Ionenaustauschharzen,
23. auf Traubenmost: Anreicherung durch teilweise Konzentrierung, einschliesslich durch Umkehrosmose oder Vakuumverdampfung,
24. auf Traubenmost: Anreicherung mittels Kryoextraktion,
25. auf Traubenmost: Anreicherung durch Zugabe von Trockenzucker, konzentriertem Traubenmost und rektifiziertem konzentriertem Traubenmost,
26. zur Weinsteinstabilisierung des Weins: Behandlung durch Elektrodialyse,
27. Anwendung von Eichenspänen.

II. Grenzen und Bedingungen bestimmter önologischer Verfahren

1. Anreicherungsprozesse

- a. Durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem konzentriertem Traubenmost darf das ursprüngliche Volumen um höchstens 8 Prozent erhöht werden.
- b. Durch die Anreicherung darf der Alkoholgehalt von Schweizer Landwein und Schweizer Tafelwein bei Weisswein nicht über 12 Volumenprozent und bei Rosé- und Rotwein nicht über 12,5 Volumenprozent steigen. Dabei darf der Alkoholgehalt jedoch höchstens um 2,5 Volumenprozent erhöht werden.
- c. Die Anreicherung gilt nicht als Verschnitt.
- d. Jeder der Anreicherungsprozesse schliesst die Anwendung der anderen aus.

2. Anwendung von Eichenspänen

- a. Ausser einer Erhitzung dürfen die Holzspäne keinem anderen physikalischen, chemischen oder enzymatischen Verfahren unterzogen worden sein. Zugaben zur Beeinflussung des natürlichen Aromas oder der Extraktion der phenolischen Verbindungen sind verboten.
- b. 95 Massenprozent der Holzspäne müssen mit einem 2-mm-Sieb (9 Mesh) zurückgehalten werden können.