Nr. 917

Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine

vom 7. Juli 2009* (Stand 1. Februar 2011)

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.

§ 6⁴ *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.

§ 7⁵ *Maximale Flächenerträge*

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

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

§ 8 *Methoden der Weinbereitung*

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

⁴ Fassung gemäss Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

⁵ Fassung gemäss Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

§ 9 *Analyse und sensorische Prüfung*

¹Die 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.

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

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

⁴Für die Durchführung der analytischen und der sensorischen Prüfung zieht die Dienststelle Landwirtschaft und Wald Fachleute sowie die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen⁶ bei und erlässt die nötigen Weisungen.⁷

⁵Die Dienststelle Landwirtschaft und Wald teilt den Entscheid über das Ergebnis der analytischen und der sensorischen Prüfung der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen mit.⁸

§ 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. ...⁹

§ 12 *Rechtsschutz*

Die Entscheide der Dienststelle Landwirtschaft und Wald können nach den Vorschriften des Gesetzes über die Verwaltungsrechtspflege vom 3. Juli 1972¹⁰ angefochten werden.

⁶ Gemäss Änderung vom 18. Januar 2011, in Kraft seit dem 1. Februar 2011 (G 2011 34), wurde die Bezeichnung «Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz» durch «Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen» ersetzt.

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

⁸ Eingefügt durch Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

⁹ Aufgehoben durch Änderung vom 21. September 2010, in Kraft seit dem 1. Oktober 2010 (G 2010 230).

¹⁰ SRL Nr. 40

§ 13 *Aufhebung eines Erlasses*

Die Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine vom 19. Oktober 2004¹¹ wird aufgehoben.

§ 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

¹¹ G 2004 453 (SRL Nr. 917)

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

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 trockenen 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 Heferindenzubereitungen 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 Entthefung 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 Weinstabilisierung 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.