

Reglement über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine

vom 29. Juni 2009¹⁾

Die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Zug,

gestützt auf Art. 178 des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft vom 29. April 1998²⁾ und Art. 21 der Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein vom 14. November 2007³⁾ sowie § 2 Abs. 2 Bst. a und f EG Landwirtschaft vom 29. Juni 2000⁴⁾,

erlässt folgendes Reglement:

§ 1

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

¹ Die Bezeichnung «Kontrollierte Ursprungsbezeichnung» oder «Appellation d'Origine Contrôlée» (AOC) darf nur für Weine aus Trauben der Kategorie 1 verwendet werden.

² Zudem müssen die in den §§ 2–9 enthaltenen Voraussetzungen erfüllt sein.

§ 2

Abgrenzung des Produktionsgebietes

Rebflächen, aus denen Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (AOC-Weine) gewonnen werden sollen, müssen sich auf dem Gebiet des Kantons Zug befinden und im Zuger Rebbaukataster erfasst sein.

¹⁾ GS 30, 159

²⁾ SR 910.1

³⁾ SR 916.140

⁴⁾ BGS 921.1

924.25

§ 3

Bezeichnungen

¹ Weine aus Traubengut, das vollumfänglich aus dem Kanton Zug stammt, dürfen die Bezeichnung «Zug Appellation d'Origine Contrôlée» oder «Zug AOC» tragen. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen von Art. 13 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 23. November 2005¹⁾.

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

§ 4

Rebsorten

¹ AOC-Weine müssen aus den in der Rebsortenverordnung vom 17. Januar 2007²⁾ aufgeführten Rebsorten sowie aus deren Mischungen hergestellt werden.

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

§ 5

Anbaumethoden

Traubengut, das für die Herstellung von AOC-Weinen verwendet wird, muss aus Rebflächen stammen, die nach anerkannter rebbaulicher Praxis bewirtschaftet werden und im kantonalen Rebbaukataster aufgeführt sind.

§ 6

Natürlicher Mindestzuckergehalt

¹ AOC-Weine dürfen die folgenden natürlichen Mindestzuckergehalte nicht unterschreiten:

- a) bei weissen Gewächsen 15.8° Brix (64.5 °Oe);
- b) bei roten Gewächsen 17° Brix (69.6 °Oe).

² In Absprache mit den Zentralschweizer Kantonen kann das Landwirtschaftsamt jährlich höhere natürliche Mindestzuckergehalte vorschreiben.

¹⁾ SR 817.022.110

²⁾ SR 916.151.7

§ 7

Maximale Flächenerträge

¹ Für AOC-Weine gelten die folgenden maximalen Erträge pro Quadratmeter:

- a) für die weissen Gewächse 1.4 kg/m²;
- b) für die roten Gewächse 1.2 kg/m².

² In Absprache mit den Zentralschweizer Kantonen kann das Landwirtschaftsamt jährlich tiefere maximale Erträge pro Quadratmeter vorschreiben.

§ 8

Methoden der Weinbereitung

AOC-Weine müssen nach den anerkannten Methoden der guten önologischen Herstellungspraxis gemäss Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 23. November 2005 hergestellt werden.

§ 9

Analyse und sensorische Prüfung

¹ Weinproduzentinnen und -produzenten sind verpflichtet, auf Verlangen Stichproben ihrer AOC-Weine für die Analyse und sensorische Prüfung zur Verfügung zu stellen. Die Weine müssen verkaufsfertig abgefüllt sein.

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 kann das Landwirtschaftsamt eine aus fünf Mitgliedern bestehende Expertengruppe ernennen oder Dritte damit beauftragen.

§ 10

Vollzug und Kosten

¹ Für den Vollzug ist das Landwirtschaftsamt zuständig.

² Die Kosten für die Kontrolle der «kontrollierten Ursprungsbezeichnung», insbesondere der analytischen und der sensorischen Prüfung sowie der administrativen Aufwendungen, gehen zu Lasten der Produzentinnen und Produzenten.

§ 11

Inkrafttreten

Das Reglement tritt am 1. Juli 2009 in Kraft.