

Verordnung

vom 1. Oktober 2009

über die Reben und den Wein

Die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft

gestützt auf das Bundesgesetz vom 29. April 1998 über die Landwirtschaft (LwG) und die eidgenössische Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbaubau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG) und die Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholische Getränke;

gestützt auf das Landwirtschaftsgesetz vom 3. Oktober 2006 (LandwG);

gestützt auf das Ausführungsgesetz vom 9. Mai 1995 zum Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;

gestützt auf das Landwirtschaftsreglement vom 27. März 2007 (LandwR);

gestützt auf die Stellungnahme der Weinbaukommission,

beschliesst:

1. KAPITEL

Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt für die Reben und den Wein die Vollzugsmassnahmen im Sinne namentlich der Artikel 6 und 23 ff. LandwG sowie 10 ff. und 60 ff. LandwR.

² Die in der Lebensmittelgesetzgebung vorgesehenen Spezialbestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 2 Zweck

Mit dieser Verordnung soll dazu beigetragen werden, die Qualität und die Authentizität der Traube und des Weins sowie den Absatz von Weinen aus

den Freiburger Rebbergen Vully und Cheyres/Font zu fördern und den Fortbestand des Weinbausektors zu gewährleisten.

2. KAPITEL

Rebpfanzungen

Art. 3 Rebbauzone

¹ Unter Rebbauzone versteht man die Zone, die die für die Weinerzeugung geeigneten Flächen im Sinne von Artikel 2 Abs. 2 und Artikel 5 der Weinverordnung des Bundes zusammenfasst.

² Sie wird durch den Zonennutzungsplan im Sinne des Raumplanungs- und Baugesetzes (RPBG) festgelegt.

Art. 4 Rebbaukataster

a) Definition

Der Rebbaukataster umfasst alle Flächen, die zusammenhängend mit Reben bepflanzt sind und einheitlich bewirtschaftet werden (Art. 1 der Weinverordnung des Bundes), darunter:

- a) die in der Rebbauzone gelegenen Grundstücke;
- b) die ausserhalb der Rebbauzone gelegenen Parzellen, die über eine Anpflanzungsbewilligung nach Artikel 9 verfügen.

Art. 5 b) Erstellung und Inhalt

¹ Der Rebbaukataster wird auf der Grundlage des Liegenschaftskatasters erstellt.

² Für jedes im Grundbuch eingetragene Grundstück wird eine Datei erstellt. Diese enthält:

- a) den Namen der Standortgemeinde;
- b) die Artikelnummer, die der Nummer des Grundbuchs entspricht, eventuell mit dem Namen des Orts oder der Flurbezeichnung;
- c) den Namen und den Vornamen der Eigentümerinnen oder Eigentümer und der Bewirtschafterinnen oder Bewirtschafter;
- d) die Rebfläche in m²;
- e) die Rebsorte(n) und die dazugehörige Fläche;
- f) die Bezeichnung(en) der Weine des Grundstücks oder der Parzelle;
- g) den Verweis, ob die Fläche für die Weinerzeugung bestimmt ist oder nicht.

Art. 6 c) Gültigkeitserklärung der Daten

Die erforderlichen Daten werden im Rebbaukataster erst eingetragen oder erfasst, nachdem sie vom Amt für Landwirtschaft (das Amt) für gültig erklärt worden sind.

Art. 7 d) Öffentlichkeit

Wer ein Interesse glaubhaft macht, kann den Rebbaukataster einsehen.

Art. 8 Pflichten der Eigentümerinnen und Eigentümer und der Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter

Die Eigentümerinnen und Eigentümer oder Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter der Rebgrundstücke müssen dem Amt laufend, spätestens jedoch bis zum 30. Juni jedes Jahres, jede Änderung von Angaben nach Artikel 5 melden.

Art. 9 Pflanzungen

¹ Wer neue Reben im Sinne von Artikel 2 der Weinverordnung des Bundes anpflanzt, muss vorgängig bei der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (die Direktion) eine Bewilligung einholen.

² Grundsätzlich können Neuanpflanzungen für die Weinerzeugung nur in der Rebbauzone bewilligt werden.

³ Das Anpflanzen ausserhalb der Rebbauzone kann ausnahmsweise bewilligt werden. In diesem Fall müssen die Anforderungen nach Artikel 2 Abs. 2 der Weinverordnung des Bundes berücksichtigt werden.

⁴ Für einmalige Neuanpflanzungen auf einer Fläche von höchstens 100 m², deren Erzeugnisse ausschliesslich dem Eigengebrauch der Bewirtschafterin oder des Bewirtschafters dienen, ist keine Bewilligung erforderlich, sofern die Bewirtschafterin oder der Bewirtschafter keine anderen Reben besitzt oder bewirtschaftet.

Art. 10 Erneuerung von Rebflächen

¹ Jede Erneuerung von Rebflächen im Sinne von Artikel 3 der Weinverordnung des Bundes innerhalb der Rebbauzone muss dem Amt gemeldet werden, damit sie im Rebbaukataster eingetragen werden kann.

² Das Amt erstellt die entsprechenden Musterformulare, die die für die Registrierung im Rebbaukataster wesentlichen Daten enthalten.

Art. 11 Anbaumethoden

¹ Die Neuanpflanzungen von Reben und die Erneuerung von Rebflächen sowie die Anbaumethoden werden durch die geltenden Vorschriften des Bundes und die Empfehlungen der betreffenden Fachstellen geregelt.

² Insbesondere ist jede Bewirtschafterin und jeder Bewirtschafter und gegebenenfalls die Eigentümerin oder der Eigentümer gehalten:

- a) die in der Rebbauzone gelegenen Flächen mit ertragreichen Reben zu bepflanzen und zu unterhalten;
- b) innert nützlicher Frist geeignete Behandlungen zur Schädlingsbekämpfung vorzunehmen;
- c) die notwendigen Massnahmen zu treffen, um schädliche Pflanzen sowie Pflanzen, die eine gesundheitliche Gefahr für benachbarte Parzellen darstellen, zu vernichten.

³ Werden diese Anforderungen nicht erfüllt, so kann das Amt anordnen, dass die nötigen Arbeiten auf Kosten der betreffenden Personen von Dritten ausgeführt werden.

Art. 12 Rebsortenwahl

¹ Erlaubt sind die Rebsorten im Rebsortenverzeichnis des Bundes.

² Das Anpflanzen nicht erlaubter Rebsorten kann von der Direktion zu Versuchszwecken gestattet werden. Die Bewilligung kann an Bedingungen geknüpft werden.

3. KAPITEL

Bezeichnung

Art. 13 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC)

a) Anerkannte Bezeichnungen

Die folgenden Bezeichnungen werden anerkannt:

- a) für den Rebberg Vully die Bezeichnung « Vully Appellation d'origine contrôlée »;
- b) für den Rebberg Cheyres/Font die Bezeichnung « Cheyres Appellation d'origine contrôlée ».

Art. 14 b) Rebsorten

Die Rebsorten, die für die Herstellung von Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind, sind im Anhang 1 aufgeführt.

Art. 15 c) Qualität

¹ Nur Weine aus Reben, die gemäss den gesetzlichen Vorschriften und den technischen Weisungen angebaut werden, können die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhalten.

² Sie müssen ausserdem die Anforderungen der Artikel 16–19 erfüllen.

³ Ausserdem ist die Bewässerung der Reben ab dem Beginn des Farbumschlags der Beeren (*véraison*) verboten.

Art. 16 d) Produktionsgebiete

¹ Die in Artikel 13 festgelegten Bezeichnungen dürfen nur für Weine verwendet werden, die aus Trauben der Produktionsgebiete des Rebberges Vully bzw. des Rebberges Cheyres/Font hergestellt werden.

² Der Rebberg Vully umfasst die Traubenproduktionsgebiete der Freiburger Gemeinden Bas-Vully und Haut-Vully sowie der Waadtländer Gemeinde Vully-les-Lacs.

Art. 17 e) Zuckergehalt und Ertrag

¹ Die natürlichen Mindestzuckergehalte und die Produktionseinschränkungen, die jedes Jahr von der Direktion nach Artikel 10 LandwR festgelegt werden, müssen eingehalten werden.

² Für den Rebberg Vully gelten folgende natürliche Mindestzuckergehalte:

- Chasselas 64° Oechsle
- Übrige weisse Trauben 70° Oechsle
- Pinot noir 75° Oechsle
- Übrige rote Trauben 70° Oechsle

Art. 18 f) Weinbereitung

¹ Die Methoden der Weinbereitung müssen den vom Bundesrecht zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen entsprechen. Die in Anhang 2 genannten Methoden gelten für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

² Für den Erhalt einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung gilt insbesondere, dass die Moste in separaten Behältern aufbewahrt werden müssen, auf denen der Ursprung und die Herkunft des Weins gut sichtbar angegeben sind.

^{2bis} Für den Verschnitt dürfen nur Schweizer Weine der gleichen Farbe und der gleichen Klasse verwendet werden.

³ Die Verwendung von Eichenholzstücken zur Aromatisierung ist untersagt.

Art. 19 g) Organoleptische Qualität

Die Weine, die eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhalten sollen, werden einer Analyse und einer organoleptischen Prüfung unterzogen, die von der in Artikel 31 vorgesehenen Degustationskommission gemäss einem

von Önologen allgemein anerkannten Qualitätsstandard durchgeführt werden.

Art. 20 Allgemeine Bedingungen

Die Bezeichnungen nach den Artikeln 20a–25b gelten nur für Traubenposten, die die AOC-Kriterien nach den Artikeln 13–19 erfüllen.

Art. 20a Angabe der Weisswein-Sorten

¹ Für Weissweine aus einer einzigen Rebsorte ausser Chasselas ist die Angabe dieser Rebsorte obligatorisch.

² Für Weissweine aus einer Assemblage von Rebsorten, deren Namen nicht auf der Etikette angegeben sind, ist die Angabe «Assemblage de cépages» obligatorisch.

Art. 21 Lagebezeichnung

¹ Als Lagebezeichnungen können Bezeichnungen wie «Clos» (Weinberg), «Château» (Schloss) oder «Domaine» (Weingut), gefolgt von einem Katasternamen oder einer Flurbezeichnung, verwendet werden.

Art. 22 Katasterbezeichnung

¹ Ein Katastername kann zur Bezeichnung eines Weins verwendet werden, sofern er aus Trauben von Parzellen hergestellt wird, die unter diesem Namen im Kataster aufgeführt sind.

² Die Katasterbezeichnung kann auf eine oder mehrere angrenzende Parzellen ausgedehnt werden, sofern diese dieselbe Bodenqualität und Exposition aufweisen.

Art. 23 Flurbezeichnung

Die Flurbezeichnung gilt für Weine, die aus Rebpzellen hervorgehen, die in einem unter diesem Namen bekannten Gebiet liegen.

Art. 24 Domaine

¹ Die Bezeichnung «Domaine» wird verwendet für eine Ernte aus einer oder mehreren Parzellen, die eine Betriebseinheit bilden.

² Die Bezeichnung wird gebildet aus dem Ausdruck «Domaine» und dem Namen des Betriebsgebäudes, der Flurbezeichnung des Gebiets, in dem sich die Reben befinden, der Katasterbezeichnung der Parzelle oder der Parzellen, die das Weingut bilden, oder einem vom Bewirtschafter gewählten Fantasienamen.

³ Nur wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind, darf die Bezeichnung «Domaine» mit dem Namen des Eigentümers verbunden werden.

Art. 25 Clos

¹ Die Bezeichnung «Clos» wird für die Traubenernte einer oder mehrerer Parzellen verwendet, die als solche im Kataster eingetragen sind.

² Die Bezeichnung setzt sich aus dem Katasternamen und dem Wort «Clos» zusammen.

Art. 25a Spätlese

¹ Die Angabe «Vendanges tardives» (Spätlese) ist Weinen aus Trauben vorbehalten, die frühestens 14 Tage nach dem für die Bezeichnung und die Rebsorte üblichen Erntedatum gelesen werden.

² Der natürliche Zuckergehalt muss über dem Jahresdurchschnitt liegen.

³ Jede Anreicherung oder Konzentration des Mosts ist verboten.

Art. 25b Beerenauslese

¹ Die Angabe «Sélection de grains nobles» (Beerenauslese) ist Weinen vorbehalten, die aus Trauben mit Edelfäulebefall erzeugt werden.

² Der natürliche Zuckergehalt beträgt mindestens 26,0 % Brix (110° Oe).

³ Jede Anreicherung oder Konzentration des Mosts ist verboten.

4. KAPITEL

Kontrollen

Art. 26 Qualitative und quantitative Weinlesekontrolle

a) Anwendungsbereich

Die qualitative und quantitative Weinlesekontrolle erfasst die gesamte Traubenernte, die für die Weinbereitung und -vermarktung bestimmt ist; Tafeltrauben fallen nicht unter diese Kontrollen.

Art. 27 b) Weinlesekontrolle

¹ Für die Durchführung der Kontrollen engagiert die Direktion auf Antrag der Weinbaukommissäre nach Bedarf amtliche Weinlesekontrolleure.

² Die amtlichen Weinlesekontrolleure werden vom Oberamtmann vereidigt.

³ Die Weinbaukommissäre bilden die amtlichen Weinlesekontrolleure aus und beaufsichtigen deren Tätigkeit.

Art. 28 c) Quantitative Festlegung der Produktion

¹ Jeweils zu Beginn der Weinlese erhält jeder Produzent von Trauben, die für die Vermarktung von Wein bestimmt sind, vom Amt ein Quotenformular, auf dem der Traubenposten angegeben ist, der entsprechend der Referenzfläche, Rebsorte und bewilligten Menge nicht überschritten werden darf.

² Für jeden Traubenposten weist der Traubenlieferant das Quotenformular vor. Der amtliche Weinlesekontrolleur trägt auf der Rückseite des Formulars die gelieferte Menge und die Rebsorte jedes Traubenpostens ein. Die gelieferte Menge wird auch vom Einkellerer bestätigt.

³ Die Quotenformulare müssen dem Amt am angegebenen Datum zurückgesandt werden.

Art. 29 d) Bestimmung der Qualität der Traubenernte

¹ Die amtlichen Weinlesekontrolleure bestimmen den natürlichen Zuckergehalt auf der Grundlage eines repräsentativen Musters jedes Traubenpostens mit einem vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen kontrollierten und zugelassenen Refraktometer.

² Die Ergebnisse werden auf einem Formular zur Bestätigung der Stichprobenüberprüfung, das auch die nötigen Angaben zur Identifizierung des Traubenpostens enthält, festgehalten.

Art. 30 Weinhandelskontrolle

Die Weinhandelskontrolle richtet sich nach den besonderen Bestimmungen der Gesetzgebung über die Lebensmittelsicherheit.

Art. 31 Degustation

a) Kommission

¹ Für die organoleptische Kontrolle des Weins (Art. 19) ernennt die Direktion pro Amtsperiode eine Kommission für die Degustation von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC). Dieser gehören eine Präsidentin oder ein Präsident und 4 Mitglieder an.

² Die Präsidentin oder der Präsident muss über eine angemessene Ausbildung und breite Erfahrung im Bereich der Önologie verfügen und gegenüber der Weinproduktion der Rebberge Vully und Cheyres unabhängig sein.

³ Die Mitglieder müssen aus den betreffenden Berufskreisen stammen und über die nötigen Fachkenntnisse verfügen.

⁴ Die Einzelheiten zur Organisation der Degustationen sind in einer getrennten Verordnung festgelegt.

Art. 32 b) Regelmässigkeit

Das Amt sorgt dafür, dass die Produktion jedes Kellers im Durchschnitt alle drei Jahre einer Degustation unterzogen wird.

Art. 33 Finanzierung

Die Kosten für die verschiedenen in den Artikeln 26–32 vorgesehenen Kontrollen gehen zu Lasten des Budgets des Staates.

Art. 34 Statistik

Das Amt ist für die Meldung der statistischen Angaben gemäss Artikel 30 Abs. 4 der Weinverordnung des Bundes zuständig.

5. KAPITEL**Schlussbestimmungen****Art. 35** Nachführung des Rebbaukatasters

¹ Die Nachführung des Rebbaukatasters durch das Amt erfolgt bis spätestens Ende 2015.

² Rebflächen ausserhalb der Rebbauzone, denen keine Bewilligung erteilt werden kann, müssen beseitigt werden.

³ Den Flächen, auf denen vor Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmässig gewerblicher Weinbau betrieben wurde, wird jedoch eine Bewilligung erteilt.

Art. 35a Anerkannte Bezeichnungen

Die Bezeichnungen «Vully AOC» und «Cheyres AOC» dürfen für Weine aus der Weinlese 2009 und aus früheren Weinlesen verwendet werden, bis die Vorräte aufgebraucht sind.

Art. 35b Methoden der Weinbereitung und Bezeichnung der Weisswein-Sorten

¹ Die Bestimmungen zu den Methoden der Weinbereitung (Anhang 2) gelten ab dem Jahrgang 2015.

² Die Bestimmungen zur Angabe der Weisswein-Sorten (Art. 20a) gelten ab dem Jahrgang 2016.

Art. 36 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 2009 in Kraft.

ANHANG 1 (Art. 14)

Liste der Rebsorten, die für die Erzeugung von Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind

Weisswein-Sorten	Rotwein-Sorten
Auxerrois	Cabernet Dorsa
Bouvier	Cabernet franc
Chardonnay	Cabernet Jura
Charmont	Cabernet-Sauvignon
Chasselas	Carminoir
Doral	Dakapo
Freiburger	Diolinoir
Gewürztraminer	Divico
Johanniter	Dornfelder
Kerner	Dunkelfelder
Muscat	Gallota
Pinot Blanc	Gamaret
Pinot Gris	Gamay
Riesling	Garanoir
Riesling-Sylvaner	Malbec
Sauvignon blanc	Mara (C41)
Sauvignon Gris	Merlot
Savagnin blanc	Pinot Noir
Seyval blanc	Regent
Solaris	Saint-Laurent
Sylvaner	Siramé
Viognier	Syrah
	Zweigelt

ANHANG 2

Methoden der Weinbereitung, die für die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung zugelassen sind (Art. 18)

1. Süssung

Die Süssung mit Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder ähnlichen Produkten ist verboten.

Bei Schaumwein darf für die Herstellung von Fülldosage oder Versanddosage rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden.

2. Anreicherung

Die Anreicherungsverfahren dürfen eine Anhebung des Gesamtalkoholgehalts der frischen Weintrauben, des Traubenmosts, des teilweise vergorenen Traubenmosts, des Jungweins oder des Weins auf folgende Werte zur Folge haben:

- a) bis zu 14,5 Volumenprozent bei Weisswein;
- b) bis zu 15 Volumenprozent bei Rotwein und Roséwein.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf 2,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

3. Schwefeldioxidgehalt

Bei Weinen vom Typ Süsswein, Spätlese oder Beerenauslese darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt bis zu 400 mg/l betragen.

Als Süssweine gelten Weine mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr.

4. Gehalt an flüchtiger Säure

Für Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 Volumenprozent, die entweder einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder nach besonderen Verfahren hergestellt wurden, darf der Gehalt an flüchtiger Säure folgende Werte nicht überschreiten:

- a) für Weiss-, Rot- und Roséwein 20 Milliäquivalent pro Liter oder 1,2 g/l in Essigsäure ausgedrückt;
- b) für Likörwein 27 Milliäquivalent pro Liter oder 1,6 g/l in Essigsäure ausgedrückt.

Als besondere Verfahren gelten die Herstellung von Süssweinen im Sinne von Ziffer 3, die Spätlese und die Beerenauslese.