

Rebleute der Kt. BL/BS/SO

Sissach, 28. November 2016/AB

Kenntnisstand Ende 2016

1. Was muss auf einer Weinetikette/Weinflasche deklariert werden?

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln muss an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer unverwischbarer Schrift in einer Amtssprache angebracht werden.

◆ **Obligatorische Angaben:**

Folgende Angaben müssen bei Schweizer-Weinen aus den Kantonen BL, BS und SO der Klassen KUB/AOC, Landwein und Tafelwein auf der Etiquette oder auf der Flasche angebracht werden (Art. 10 Verordnung über alkoholische Getränke SR 817.022.110 / Art. 2, 8, Anhang 1 Verordnung Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV SR 817.022.21), Mengenangabeverordnung MeAV SR 941.204, BL-Verordnung über den Pflanzenbau SGS 516.31):

1. Die **Sachbezeichnung**. Es muss 1 der 3 Klassen verwendet werden, der die Weine angehören können: Die zutreffende Klasse "AOC-Kantonsangabe", die Klasse "Landwein" inkl. geografische Herkunft oder die Klasse "Schweizer Tafelwein".
2. Der **Name /die Firma und die Adresse**
3. Das **Produktionsland**, wenn es nicht aus der Adresse unter 2. hervorgeht
4. Der **Alkoholgehalt** als Volumenprozent (% vol)
5. Der **Hinweis auf Bestrahlungen oder GVOs** (= gentechn. veränderte Organismen), falls es der Fall ist
6. Die **Füllmenge** (cl)
7. Bei der Klasse KUB/AOC: Die Angabe der **Traubensorte(n)**, ausser Riesling-Silvaner und Blauburgunder.
8. Das **Warenlos** (z.B. "L 5")
9. Der Hinweis auf **Stoffe und Zutaten, die Allergien auslösen können**
Schwefeldioxid (Sulfite) über 10 mg/Liter. Milcheiweiss, Hühnereiweiss, falls sie verwendet wurden und im Enderzeugnis nachweisbar sind. Fischeiweiss (Hausenblase) ist ausgenommen.

► **Wichtig:** Die **Punkte 1-7** müssen **im gleichen Sichtfeld** angebracht sein.

◆ **Erlaubte Angaben:**

1. die Angabe des **Jahrganges** ist erlaubt, wenn der Wein zu mind. 85% aus Trauben des angegebenen Jahrgangs besteht.

Erklärungen zu den Angaben:

1. Die **Sachbezeichnung** (für Schweizer Weine)
Die Klasse muss generell angegeben werden.
 - Ab Jahrgang 2011 lautet die KUB/AOC-Bezeichnung "**AOC Basel-Landschaft**" oder "**Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Basel-Landschaft**". Dito Kantone BS und SO.
 - Klasse „Landwein“
Es muss zusätzlich die jeweilige geografische Herkunft angegeben werden, wobei die Herkunft nur mit Namen eines Landes oder Landesteils bezeichnet werden darf, dessen Ausdehnung grösser ist als die eines Kantons, z.B. „Nordwestschweizer Blauburgunder“
 - Klasse „Tafelwein“
Es muss zusätzlich „Schweizer“ abgegeben werden. Zusätzliche Angaben über Ursprung, Herkunft, Traubensorte oder Jahrgang sind verboten.
2. Der **Name /die Firma und die Adresse** entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, des Händlers, der Händlerin.
3. Das **Produktionsland**, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder der Adresse ersichtlich ist.
4. Der **Alkoholgehalt** als Volumenprozent (% vol). Max. Abweichung vom tatsächlichen Gehalt nach oben und nach unten höchstens 0,5 % vol.
5. **Bestrahlungen oder gentechnisch veränderte Organismen (GVOs)**: Siehe Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV Art. 2. Die Angaben sind nur nötig, wenn die Verfahren zum Einsatz gelangten.
6. Die **Füllmenge**. Auf Massbehältnissen (wozu Flaschen gehören), die als Fertigpackung eingesetzt werden, muss die Nennfüllmenge dauerhaft, leicht lesbar und sichtbar angebracht sein. Mindesthöhe der Aufschrift: (Mengenangabeverordnung MeAV SR 941.204 Art. 1, 11)
 - Nennfüllmenge 5 cl bis 20 cl: 3 mm
 - Nennfüllmenge mehr als 20 cl bis 1000 cl: 4 mm
 - Nennfüllmenge mehr als 1000 cl: 6 mm
7. Die **Traubensorte(n)**. In den Kantonen Basel-Landschaft, Basel-Stadt und Solothurn müssen alle Sorten und –gemische ausser Riesling-Silvaner und Blauburgunder deklariert werden. Mind. 85% des Weines müssen von den angegebenen Sorten stammen. Die Angabe muss in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden.
8. Das **Warenlos** kann anstatt auf der Etikette auch an einem anderen Ort der Flasche stehen. Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter prakt. gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Beim Wein kann es sich z.B. um die Tanknummer handeln, der Nr. muss ein "L" vorangestellt werden (z.B. "L 5"). Die Angabe erübrigt sich bei nur einem Los.
9. Der Hinweis "**enthält Sulfite**" oder "**enthält Schwefeldioxid**": Gilt für Weine, die nach dem 1.1.2008 abgefüllt werden. Sulfite (SO₂, schweflige Säure) über 10 mg/Liter müssen irgendwo auf der Flasche deklariert werden. Die alleinige Angabe der E-Nummern für Sulfite (E 220-224, 226-228) genügt nicht, da Sulfite als potentielle Allergieauslöser gelten (Allergene). Auch ohne Zugabe von Sulfiten kann ein Wein mehr als 10 mg/l Sulfite enthalten, da diese durch die alkoholische Gärung natürlicherweise entstehen können.
Falls andere erlaubte Zutaten aus Milch- (Kasein) oder Eiern (Eiweiss), die Allergien auslösen können, in der Weinbereitung verwendet werden, muss darauf hingewiesen werden, wenn sie nachweisbar sind. Fischeiweiss (Fischgelatine, Hausenblase) ist ausgenommen.
Hinweistexte: "**enthält Milch**", "**enthält Milchprotein**", "**enthält Ei**", "**enthält Eiweiss**".

Weitere Angaben, die nötig werden können:

Restzuckergehalt: Bei den **übrigen Weinen** darf, falls sie nicht als trockene Weine vinifiziert worden sind und bei den **Schaumweinen** muss der Restzuckergehalt im Liter angegeben werden (Verordnung über alk. Getränke 817.022.110):

Wein mit Restzucker (Angabe fakultativ)		Schaumwein (Angabe obligatorisch)	
Bezeichnung	Restzucker in g/Liter	Bezeichnung	Restzucker in g/Liter
"trocken"	weniger als 4 g	"extra brut"	bei 0 g bis 6 g
"halbtrocken" oder "leicht süss"	bei 4 g bis 12 g	"brut"	bei weniger als 15 g
"lieblich"	bei über 12 g bis 45 g	"extra trocken"	bei 12 g bis 20 g
"süss"	bei mehr als 45 g	"trocken"	bei 17 g bis 35 g
		"halbtrocken"	bei 33 g bis 50 g
		"süss" oder "mild"	bei mehr als 50 g

Sauser ist frisch gewonnener, gärender Traubenmost oder Traubensaft. Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen. Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe der geografischen Herkunft ergänzt werden. Pasteurisierter Sauser muss als "pasteurisierter Sauser" bezeichnet werden. Bei nicht pasteurisiertem Sauser muss die Angabe des Alkoholgehaltes durch "alkoholhaltig" ersetzt werden.

Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert sind Getränke, die aus Traubensaft bzw. Traubenmost durch teilweise Gärung und anschliessend Pasteurisierung gewonnen werden. Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen. Die Sachbezeichnung lautet "**Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert**"/"**Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert**" oder "**teilweise vergorener Traubensaft**"/"**teilweise vergorener Traubenmost**". Sie muss mit der Angabe der geografischen Herkunft ergänzt werden.

Als **Eiswein** gilt ab Ernte 2004 nur Wein der Klasse KUB/AOC, aus zum Erntezeitpunkt am Stock gefrorenen Trauben, die vor dem Auftauen gekeltert werden. Die Lese muss bei einer Temperatur von minus 7° C oder tiefer erfolgen. Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten. Der potentielle Alkoholgehalt muss mindestens 15 % vol, d.h. mindestens 25,3 % Brix (110 °Oe) betragen.

Lohnkelterungen und Hinweis auf Eigenbau (Weinverordnung 914.140, Art. 26)

Weine müssen ab der Traube eine nach Bezeichnung getrennte Herstellung Verarbeitung erfahren haben, wenn sie unter der entsprechenden Bezeichnung in den Handel gelangen sollen. Lohnkelterungen müssen ebenfalls separat gekeltert werden, wenn sie unter dem Namen des Traubenproduzenten auf den Markt kommen und auf der Etikette ein Begriff wie z.B. "Eigenbau" verwendet wird, der glauben lässt, dass der Wein ausschliesslich aus den Trauben des Traubenproduzenten hergestellt wurde.

Landw. Zentrum Ebenrain
Spezialkulturen

Andreas Buser

Die Angaben dieses Merkblatts erfolgen ohne Gewähr!