

Ausführungsbestimmungen über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine

vom 4. März 2008

Der Regierungsrat des Kantons Obwalden,

in Ausführung von Artikel 178 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998¹ sowie Artikel 21 der Weinverordnung vom 14. November 2007²,

gestützt auf Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe h des kantonalen Landwirtschaftsgesetzes vom 25. Januar 2008³,

beschliesst:

Art. 1 *Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*

Weinproduzierende Betriebe beziehungsweise Kelterungsbetriebe, die für ihre Weine die „Kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ (KUB) oder „Appellation d'Origine Contrôlée“ (AOC) verwenden, müssen die Vorschriften dieser Ausführungsbestimmungen und des AOC-Reglements des Zentralschweizer Weinbauvereins⁴ erfüllen.

Art. 2 *Produktionsgebiet und Lagen*

¹ Produktionsgebiete umfassen das Kantons- beziehungsweise das Gemeindegebiet.

² Lagen umfassen begrenzte Gebiete wie Rebberge, Weingüter, Halden mit ortsbekanntem Flur-, Hof- oder anderen geografischen Bezeichnungen.

³ Produktionsgebiete und Lagen müssen im kantonalen Rebbaukataster enthalten sein.

Art. 3 *Bezeichnungen*

¹ Weine aus Traubengut, das vollumfänglich aus Obwalden stammt, dürfen die Bezeichnung „Obwalden AOC“ tragen. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen von Art. 13 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke⁵.

¹ SR 910.1

² SR 916.140

³ GDB 921.1

⁴ Bezugsquelle: Zentralschweizer Weinbauverein, Rosenau, 6047 Kastanienbaum

⁵ SR 817.022.110

² Weine aus Traubengut, das vollumfänglich aus einer Gemeinde oder Lage stammt, darf zusätzlich mit der Bezeichnung der jeweiligen Gemeinde beziehungsweise Lage gekennzeichnet werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen von Art. 13 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke.

³ Die AOC-Bezeichnung muss auf der Hauptetikette zusammen mit den anderen vom Gesetzgeber vorgesehenen Daten aufgeführt werden.

⁴ Die Bezeichnung „AOC“ muss der Kantons- beziehungsweise der Gemeinde- oder Lagebezeichnung nachgestellt werden.

⁵ Als „Auslese“ oder „Réserve“ kann ein Wein bezeichnet werden, den die Produzierenden mit besonderen Qualitätsmerkmalen hergestellt haben. Je Sorte, Jahrgang und Ursprungsbezeichnung darf nur ein Los als Auslese bezeichnet werden. Es muss nach nachvollziehbaren und rückverfolgbaren Kriterien von anderen unterschieden werden können. Die Qualitätskriterien sind schriftlich festzuhalten und die Einhaltung ist von den Produzierenden zu dokumentieren. Sie unterliegen der Zustimmung des Amtes für Landwirtschaft und Umwelt.

Art. 4 *Rebsorten*

AOC-Weine müssen aus den Rebsorten, welche in der Verordnung des Bundesamtes für Landwirtschaft über die Liste von Rebsorten zur Anerkennung und zur Produktion von Standardmaterial und das Rebsortenverzeichnis (Rebsortenverordnung)⁶ aufgeführt sind, sowie aus deren Mischungen hergestellt werden.

Art. 5 *Anbaumethoden*

Traubengut, das für die Herstellung von AOC-Weinen verwendet wird, muss aus Rebflächen stammen, die nach anerkannter rebbaulicher Praxis bewirtschaftet werden.

Art. 6 *Natürlicher Mindestzuckergehalt*

Für AOC-Weine gilt der vom Volkswirtschaftsdepartement in Übereinstimmung mit den Zentralschweizer Kantonen jährlich festgelegte Mindestzuckergehalt, welcher den bundesrechtlichen Mindestwert der AOC-Weine gemäss Art. 21 Abs. 5 der Weinverordnung übersteigt.

Art. 7 *Höchstertrag pro Flächeneinheit*

¹ Für AOC-Weine gilt der vom Volkswirtschaftsdepartement in Übereinstimmung mit den Zentralschweizer Kantonen jährlich festgelegte maximale

⁶ SR 916.151.7

Flächenertrag, welcher den bundesrechtlichen Höchstwert der AOC-Weine gemäss Art. 21 Abs. 6 der Weinverordnung unterschreitet.

² Als Flächeneinheit gilt die tatsächliche bestockte Fläche. Unbestockte Flächen, die zur Bewirtschaftung nötig sind, können bis höchstens 10 Prozent der bestockten Fläche angerechnet werden.

Art. 8 *Methoden der Weinbereitung*

Die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung müssen nach den anerkannten Methoden der guten önologischen Herstellungspraxis gemäss Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke hergestellt werden.

Art. 9 *Analyse und sensorische Prüfung*

¹ Das Volkswirtschaftsdepartement kann die Durchführung der Analyse und sensorischen Prüfung für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung dem Zentralschweizer Weinbauverein übertragen und eine entsprechende Vereinbarung abschliessen.

² Die Weinproduzierenden sind verpflichtet, Stichproben ihrer AOC-Weine kostenlos für die Analyse und sensorische Prüfung zur Verfügung zu stellen. Die Weine müssen verkaufsfertig abgefüllt sein.

³ Die analytische Prüfung umfasst mindestens die Kriterien Alkoholgehalt und gesamte schweflige Säure.

⁴ Die sensorische Prüfung umfasst die Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck.

Art. 10 *Kosten*

Die Kosten für die Kontrolle der „kontrollierten Ursprungsbezeichnung“, insbesondere die analytische und die sensorische Prüfung, gehen zulasten der Produzentinnen und Produzenten.

Art. 11 *Inkrafttreten*

Diese Ausführungsbestimmungen treten rückwirkend auf den 1. März 2008 in Kraft.

Sarnen, 4. März 2008

Im Namen des Regierungsrats
Landammann: Hans Hofer
Landschreiber: Urs Wallimann