

Verordnung des EDI über alkoholische Getränke

817.022.110

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2011)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 sowie 27 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ (LGV),

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt folgende alkoholischen Getränke, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung:

- a. Wein, teilweise vergorener Traubenmost, Sauser, teilweise vergorener Traubensaft und weinhaltige Getränke;
- b. Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein sowie Honigwein;
- c. Bier;
- d. Spirituosen;
- e. übrige alkoholische Getränke.

² Die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung bleiben vorbehalten.

Art. 2 Alkoholgehalt

Die alkoholischen Getränke nach Artikel 1 müssen einen Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent aufweisen.

Art. 3 Kennzeichnung

¹ Für alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% vol» angegeben werden. Der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen.²

AS 2005 6097

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6041).

² Bei süßen alkoholischen Getränken mit beliebiger Zusammensetzung, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können (z.B. «Alcopops»), sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»; und
- b. «enthält x % vol Alkohol».

^{2bis} Die Angaben nach Absatz 2 müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie die Sachbezeichnung.³

³ ...⁴

Art. 4 Werbung

¹ Jede Anpreisung alkoholischer Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist untersagt. Verboten ist insbesondere die Werbung:

- a. an Orten, wo sich hauptsächlich Jugendliche aufhalten;
- b. in Zeitungen, Zeitschriften oder andern Publikationen, die hauptsächlich für Jugendliche bestimmt sind;
- c. auf Schülermaterialien (Schulmappen, Etuis, Füllfederhaltern usw.);
- d. mit Werbegegenständen, die unentgeltlich an Jugendliche abgegeben werden, wie T-Shirts, Mützen, Fähnchen, Badebälle;
- e. auf Spielzeug;
- f. durch unentgeltliche Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche;
- g. an Kultur-, Sport- oder andern Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden.

² Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben oder Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten oder entsprechend aufgemacht sind.

³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4967).

⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS **2009** 2021).

2. Kapitel:

Wein, teilweise vergorener Traubenmost, Sauser, teilweise vergorener Traubensaft, weinhaltige Getränke⁵

1. Abschnitt: Wein⁶

Art. 5 Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen⁷

¹ Die Produkte dieses Kapitels dürfen nur mit den in Anhang 1 aufgeführten önologischen Verfahren hergestellt oder behandelt werden.

² Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) kann auf begründeten Antrag hin weitere önologische Verfahren und Behandlungen zulassen. Es befristet die Bewilligungen und veröffentlicht sie im Schweizerischen Handelsamtsblatt.

³ Entspricht Anhang 1 den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BAG den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung des Anhangs befristete Weisungen erteilen. Das BAG veröffentlicht die Weisungen im Schweizerischen Handelsamtsblatt.

...⁸

Art. 6 Definitionen

¹ Traubenmost ist Most, der natürlicherweise oder durch einen physikalischen Prozess aus frischen Weintrauben (Früchte der Vitis-Arten) gewonnen wird.

² Wein ist das Getränk, das durch alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des frischen Traubenmostes gewonnen wird.

³ Roter Wein und Roséwein sind Weine aus blauen Trauben, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden.

⁴ Weisser Wein ist Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben.

⁵ Perlwein ist Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 1 bis höchstens 2,5 bar erzeugt.

⁶ Schaumwein ist Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar erzeugt.

⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

⁷ Likörwein ist Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 und höchstens 22 Volumenprozent, hergestellt aus Traubenmost, in Gärung stehendem Traubenmost oder Wein, durch Zugabe von Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben oder neutralem Weinalkohol.

⁸ Schiller («Schillerwein») ist Wein aus blauen und weissen Trauben der Klasse «Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung» (KUB/AOC), die aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet wurden.⁹

Art. 7¹⁰ Klassierung und Herstellung von Schweizer Weinen

¹ Die Klassierung von Schweizer Weinen erfolgt gemäss Artikel 63 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998¹¹.

² Zur Herstellung von Schweizer Weinen müssen die der jeweiligen Klassierung entsprechenden Trauben oder Traubenmoste verwendet werden.

Art. 8 Anforderungen

¹ Wein muss einen Gesamtalkoholgehalt (vorhandener und potenzieller Alkoholgehalt) von mindestens 7 Volumenprozent und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 5,5 Volumenprozent aufweisen.

² Bei der Herstellung von Schaum- oder Perlwein dürfen zugegeben werden:

- a. Fülldosage zur Erzeugung der zweiten Gärung;
- b. Versanddosage;
- c. Kohlendioxid zur Herstellung von Schaum- und Perlweinen mit zugegebener Kohlensäure nach Artikel 6 Absätze 5 und 6.

³ Durch die Zugabe der Fülldosage darf der Alkoholgehalt des Schaum- und Perlweins um höchstens 1,5 Volumenprozent und durch die Zugabe der Versanddosage um höchstens 0,5 Volumenprozent erhöht werden.

Art. 9¹² Sachbezeichnung

¹ Für Schweizer Weine muss anstelle der Sachbezeichnung «Wein» die Bezeichnung der Klasse verwendet werden, der sie angehören.

² Auf Schweizer Weinen der Klasse «Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung» (KUB/AOC) muss zusätzlich der jeweilige geografische Ursprung angegeben werden.

³ Auf Schweizer Weinen der Klasse «Landwein» muss zusätzlich die jeweilige geografische Herkunft angegeben werden.

⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

¹¹ SR 910.1

¹² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

⁴ Auf Schweizer Weinen der Klasse «Tafelwein» muss zusätzlich «Schweizer» angegeben werden. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Weinsorte oder Jahrgang, sind verboten.

⁵ Wurde Perlwein oder Schaumwein Kohlendioxid zugegeben, so lautet die Sachbezeichnung «Perlwein mit zugegebener Kohlensäure» bzw. «Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

⁶ Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine andere gemäss seiner jeweiligen ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt («Landwein», «Tafelwein» usw.), muss bei der Abgabe bezüglich Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

⁷ Weine, die nicht in den vorstehenden Absätzen aufgeführt sind, dürfen nur die Sachbezeichnung «Wein» tragen. Sie kann ergänzt werden durch die Angabe der Farbe des Weines. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Rebsorte oder Jahrgang, sind verboten. Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe c bleibt vorbehalten.

Art. 10 Kennzeichnung¹³

¹ Auf der Etikette müssen folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Sachbezeichnung nach den Artikeln 6 und 9;
- b. der Name oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers;
- c. das Produktionsland für Weine, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen oder der Firma und der Adresse der Produzentin oder des Produzenten ersichtlich ist;
- d. die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben i, n, o und q der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁴ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV);
- e.¹⁵ die Angaben nach Artikel 8 LKV.

² Die Angaben müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden, ausser jene nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe q LKV und nach Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe e dieser Verordnung.¹⁶

¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

¹⁴ SR 817.022.21

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2021).

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

³ Die Angabe des Jahrganges ist erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrganges besteht. Zugaben nach Anhang 1 Kapitel I Ziffer 25 werden nicht mitberechnet.¹⁷

⁴ Die Angabe von einer oder mehreren Traubensorten ist gestattet, wenn mindestens 85 Prozent des Weines von den angegebenen Traubensorten stammen. Werden mehrere Traubensorten erwähnt, so muss die Angabe in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden. Zugaben nach Anhang 1 Kapitel I Ziffer 25 werden nicht mitberechnet.¹⁸

⁵ Bei Schaumwein sind die Angaben nach Artikel 2 LKV, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter, zu ergänzen durch die Hinweise:

- «extra brut» bei 0 g bis 6 g
- «brut» bei weniger als 15 g
- «extra trocken» bei 12 g bis 20 g
- «trocken» bei 17 g bis 35 g
- «halbtrocken» bei 33 g bis 50 g
- «süss» oder «mild» bei mehr als 50 g.

⁶ Bei den übrigen Weinen dürfen, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter, die folgenden Hinweise angebracht werden:

- «trocken» bei höchstens 4 g
- «halbtrocken» oder «leicht süss» bei mehr als 4 bis 12 g
- «lieblich» bei mehr als 12 bis 45 g
- «süss» bei mehr als 45 g.

⁷ Werden Eichenspäne im Sinne von Anhang 1 Ziffer 27 verwendet, so ist jeder Hinweis auf einen Holzbehälter wie Barrique oder Fass ausgeschlossen.¹⁹

Art. 11 Entfärben

Das Entfärben von Rotwein und Roséwein ist verboten.

Art. 12²⁰

Art. 13²¹ Verschnitt

¹ Verschnitt ist das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft.

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

¹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

²⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

² Schweizer Wein mit KUB/AOC, Schweizer Landwein und Schweizer Tafelwein dürfen nicht aus einem Verschnitt mit ausländischem Wein entstehen.

³ Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein mit KUB/AOC darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden;
- b. Landwein darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.

⁴ Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere gemäss der massgeblichen ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

⁵ Andere Weine dürfen beliebig verschnitten werden.

2. Abschnitt:²²

Teilweise vergorener Traubenmost, Sauser, teilweise vergorener Traubensaft

Art. 14 Definition

Teilweise vergorener Traubenmost (Sauser, teilweise vergorener Traubensaft) ist ein Erzeugnis aus der Gärung von frischem Traubenmost.

Art. 15 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «teilweise vergorener Traubenmost» oder «Sauser» oder «teilweise vergorener Traubensaft» oder «Traubensaft im Gärstadium» oder «Traubenmost im Gärstadium».

² Sie muss mit der Angabe der geografischen Herkunft ergänzt werden.

Art. 16 Übrige Kennzeichnung

Die Angabe des Alkoholgehaltes ist für nicht pasteurisierten Sauser durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

3. Abschnitt:²³ **Weinhaltige Getränke**

Art. 17 Aromatisierte weinhaltige Getränke

¹ Aromatisierte weinhaltige Getränke sind Getränke, die aus Wein gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

²² Ursprünglicher Abschnitt 3.

²³ Ursprünglicher Abschnitt 4.

- ² Sie können nach Artikel 56 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.
- ³ Sie dürfen mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden; ausgenommen ist Zurra.
- ⁴ Der Gehalt an Wein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.
- ⁵ Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 und weniger als 14,5 Volumenprozent betragen.
- ⁶ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» können die Bezeichnungen nach Anhang 2 verwendet werden.

Art. 18 Aromatisierte weinhaltige Cocktails

- ¹ Aromatisierte weinhaltige Cocktails sind Getränke, die aus Wein oder Traubenmost gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.
- ² Sie können nach Artikel 56 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.
- ³ Sie dürfen mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.
- ⁴ Der Gehalt an Wein oder Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.
- ⁵ Der Alkoholgehalt muss weniger als 7 Volumenprozent betragen.
- ⁶ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» können die Bezeichnungen nach Anhang 3 verwendet werden.

Art. 19 Aromatisierte Weine

- ¹ Aromatisierte Weine sind Getränke, die:
 - a. aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost hergestellt wurden;
 - b. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Branntwein, Weinbrand oder Tresterbrand versetzt wurden;
 - c. mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.
- ² Sie werden nach Artikel 56 gesüsst und können weitere Zutaten enthalten.
- ³ Der Gehalt an Wein oder an mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 75 Massenprozent betragen.
- ⁴ Der Alkoholgehalt muss mindestens 14,5 und weniger als 22 Volumenprozent betragen.
- ⁵ Die Bezeichnungen nach Anhang 4 können die Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» ersetzen.

Art. 20 Gemeinsame Bestimmung

¹ Wenn die Bezeichnung der in den Artikeln 17 und 19 genannten Produkte den Ausdruck «Schaum-» umfasst, so muss die verwendete Menge Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 95 Prozent ausmachen.

² Die in den Artikeln 17 und 19 genannten Bezeichnungen können entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter durch folgende Angaben ergänzt werden:

- «extra-trocken» bei weniger als 30 g/l
- «trocken» bei weniger als 50 g/l
- «halbtrocken» bei 50 bis 90 g/l
- «lieblich» bei mehr als 90 bis 130 g/l
- «süss» bei mehr als 130 g/l.

³ Die Angaben «lieblich» und «süss» können durch eine Angabe des Zuckergehalts in Gramm pro Liter ersetzt werden.

⁴ Wird einem dieser Produkte Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so ist in der Nähe der Sachbezeichnung zusätzlich ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» anzugeben.

3. Kapitel: Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein

1. Abschnitt: Obstwein

Art. 21 Definition

Obstwein ist ein alkoholisches Getränk, das aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfelsaft oder Birnensaft durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Art. 22 Anforderungen

¹ Der Alkoholgehalt von Obstwein muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

² Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b.²⁴ Zuckerarten für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschaumwein;
- c. Kohlendioxid.

²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

Art. 23 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Obstschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

² Wurde dem Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «Obstschaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

³ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z.B. Sauergrau-ech-Apfelwein), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

Art. 24 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckergehalt von 9–11 g pro Liter, ist in der Nähe der Sachbezeichnung der Hinweis «teilvergoren» anzubringen.

² Bei Obstschaumwein dürfen anstelle von «teilvergoren» folgende Angaben gemacht werden:

- «brut» bei einem Restzuckergehalt von weniger als 10 g/l
- «extra trocken» bei einem Restzuckergehalt zwischen 8 und 20 g/l
- «trocken» bei einem Restzuckergehalt zwischen 17 und 40 g/l
- «halbtrocken» bei einem Restzuckergehalt zwischen 37 und 65 g/l
- «süss» bei einem Restzuckergehalt von mehr als 65 g/l.

2. Abschnitt: Verdünnter Obstwein**Art. 25** Definition

Verdünnter Obstwein ist Obstwein, der mit Trinkwasser verdünnt oder durch alkoholische Gärung von verdünntem Apfel- oder verdünntem Birnensaft hergestellt wurde.

Art. 26 Anforderungen

¹ Der Obstweinanteil im Enderzeugnis muss mindestens 70 Massenprozent betragen.

² Der Alkoholgehalt muss mehr als 2 Volumenprozent betragen.

³ Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b. Kohlendioxid.

Art. 27 Sachbezeichnung

Wurde dem verdünnten Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

Art. 28 Übrige Kennzeichnung

Verdünnter Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckergehalt von 9–11 g pro Liter, muss in der Nähe der Sachbezeichnung als «teilvergoren» bezeichnet werden.

3. Abschnitt: Kernobstsaft im Gärstadium**Art. 29** Definition

¹ Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein.

² Er muss einen Alkoholgehalt von weniger als 3 Volumenprozent aufweisen.²⁵

Art. 30 Sachbezeichnung

¹ Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort «pasteurisiert» zu ergänzen.

² Wurde Kernobstsaft im Gärstadium Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

Art. 31 Übrige Kennzeichnung

Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehaltes durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

4. Abschnitt: Fruchtwein**Art. 32** Definition

Fruchtwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Beeren- oder Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird.

²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

Art. 33 Anforderungen

- ¹ Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.
- ² Die Mischung, die der Vergärung unterworfen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.
- ³ Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.
- ⁴ Gestattet ist nach der Gärung die Zugabe von:
 - a.²⁶ Beeren- oder Fruchtsaft;
 - b. Zuckerarten;
 - c. Kohlendioxid.
- ⁵ Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

Art. 34 Sachbezeichnung

- ¹ Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.
- ² Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «...²⁷-Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

Art. 35 Übrige Kennzeichnung

- ¹ Wurde der Fruchtwein aus verdünntem Beeren- oder Fruchtsaft hergestellt, so muss der Anteil des Saftes in Massenprozent unmittelbar bei der Sachbezeichnung wie folgt angegeben werden: «aus ...²⁸ % ...²⁹-saft».
- ² Artikel 24 gilt sinngemäss.

5. Abschnitt: Getränke aus Obst- oder Fruchtwein**Art. 36**

- ¹ Getränke aus Obst- oder Fruchtwein sind Getränke, die als Hauptbestandteil Obst- oder Fruchtwein enthalten. Ihnen können Zutaten wie Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Fruchtsäfte, Spirituosen, Zuckerarten oder Honig sowie Auszüge von aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen oder natürliche oder naturidentische Aromen zugegeben werden.
- ² Der Gehalt an Obst- oder Fruchtwein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1017).

²⁷ Frucht- oder Beerenart

²⁸ Mindestgehalt an Frucht- oder Beerensaft

²⁹ Frucht- oder Beerenart

Art. 37 Sachbezeichnung
Artikel 17 Absatz 6 gilt sinngemäss.

6. Abschnitt: Honigwein

Art. 38 Definition

Honigwein (Met) ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung eines Wasser-Honig-Gemisches gewonnen wird.

Art. 39 Anforderungen

¹ Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

² Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

³ Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

4. Kapitel: Bier

Art. 40 Definitionen

¹ Bier ist ein alkoholisches und kohlenstoffhaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden.

² Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.

³ Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextraktpulver und isomerisierter Hopfenextrakt.

Art. 41 Anforderungen

¹ Bier muss in der Regel klar sein. Bestimmte Biertypen (z.B. unfiltriertes Bier, Hefeweizenbier) dürfen Trübungen oder Ablagerungen aufweisen, die infolge eines speziellen Herstellungsverfahrens entstanden sind.

² Die Würze wird aus Gersten- oder Weizenmalz hergestellt. Für sie können überdies folgende stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffe verwendet werden:

- a. Cerealien wie Gerste, Weizen, Mais, Reis;
- b. Zucker, Invertzucker, Dextrose, Glucosesirup bis höchstens 10 Massenprozent;
- c. Stärke bis höchstens 20 Massenprozent.

³ Für die Zubereitung der Würze dürfen Röstmalz und Röstmalzextrakte verwendet werden.

⁴ Der pH-Wert des Bieres darf bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten 5,0 nicht übersteigen.

⁵ Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 0,3 Massenprozent betragen.

⁶ Bier muss aus einer Stammwürze von mindestens 10 Massenprozent hervorgegangen sein. Vorbehalten bleibt Artikel 42 Absätze 3 und 4.

Art. 42 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Bier».

² Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. «Lagerbier» bei 10,0–12,0 Massenprozent
- b. «Spezialbier» bei 11,5–14,0 Massenprozent
- c. «Starkbier» bei mindestens 14 Massenprozent

³ Bier darf bis zu einem Alkoholgehalt von 3,0 Volumenprozent als «Leichtbier» bezeichnet werden. Der Stammwürzegehalt von Leichtbier unterliegt keiner Begrenzung.

⁴ Bier mit einem Kohlenhydratgehalt von höchstens 7,5 g pro Liter und einem Alkoholgehalt von höchstens 4,5 Volumenprozent darf als «kohlenhydratarm» bezeichnet werden. Der Stammwürzegehalt muss 8,0–9,0 Massenprozent betragen.

Art. 43 Übrige Kennzeichnung

Trübe Biere, die nach einem speziellen Verfahren hergestellt wurden, müssen auf der Etikette einen entsprechenden Hinweis enthalten.

Art. 44 Ausschank

¹ Zum Ausschank von Fassbier sind nur Druckapparate (Bierpressionen) gestattet, bei denen komprimiertes Kohlendioxid oder Stickstoff verwendet werden.

² Der Anschluss der Druckgasleitung am Siphon oder Anstichkopf muss mit einem Rückschlagventil versehen sein.

³ Mit den für Bier bestimmten Schenknhahnen dürfen keine anderen Getränke ausgeschenkt werden.

⁴ Tropfbier und Bierreste dürfen nicht ausgeschenkt werden.

5. Kapitel: Spirituosen

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 45 Spirituosen

¹ Spirituosen sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum Konsum bestimmt sind und besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen.

² Sie müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent haben.

³ Sie werden gewonnen durch:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen;
- b. Einmischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand nach den Artikeln 57–81, mit oder ohne anschließende Destillation;
- c. Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Zuckerarten oder anderen Süßungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- d. Mischen einer Spirituose nach den Buchstaben a und b mit:
 1. anderen Spirituosen,
 2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand nach den Artikeln 57–81, oder
 3. mit andern alkoholischen oder mit alkoholfreien Getränken.

Art. 46 Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

¹ Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) ist Alkohol, der durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird.

² Er muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

³ Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

Art. 47 Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs

Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen.

Art. 48 Spirituosenkategorie

Als Spirituosenkategorie gilt eine Gruppe von Spirituosen, die derselben Definition entspricht.

Art. 49 Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt einer Spirituose ist das Verhältnis von ihrem Volumen an reinem Alkohol zum Gesamtvolumen bei einer Temperatur von 20 °C.

Art. 50 Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose ist die Menge der aus der Destillation oder der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe stammenden flüchtigen Bestandteile. Nicht mitgerechnet werden der Ethylalkohol und das Methanol.

Art. 51 Zusammenstellung (Blend)

¹ Zusammenstellung (Blend) ist das Verfahren, in dem zwei oder mehrere Spirituosen gemischt werden, die derselben Spirituosenkategorie angehören und sich voneinander höchstens bezüglich der folgenden Merkmale unterscheiden:

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendete Destillationsgeräte;
- c. Reifungsdauer oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

² Das gewonnene Getränk gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor der Zusammenstellung.

Art. 52 Verschnitt

Verschnitt ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Folgendes zugesetzt wird:

- a. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs; oder
- c. eine oder mehrere Spirituosen.

Art. 53 Reifung oder Alterung

Reifung oder Alterung ist das Verfahren, in dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose organoleptische Merkmale erhält, welche sie vorher nicht hatte.

Art. 54 Reduktion

¹ Reduktion ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken.

² Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen.

³ Es kann gegebenenfalls destilliert oder demineralisiert worden sein.

Art. 55 Alkoholgehalt von Spirituosen

¹ Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens den in Anhang 6 aufgeführten Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen.

² Spirituosen mit höherem Alkoholgehalt dürfen gemäss Artikel 54 reduziert werden.

Art. 56 Süssung, Zugabe von Bonificateuren

¹ Spirituosen dürfen mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse gesüsst werden:

- a. Zucker: fest, flüssig oder karamellisiert;
- b. flüssiger Invertzucker oder Sirup von Invertzucker;
- c. Glukosesirup;
- d. Dextrose;
- e. Fructose;
- f. Traubenmost, frisch oder konzentriert;
- g. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat;
- h. Honig;
- i. Johannisbrotsirup;
- j. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

² Zur Abrundung des Geschmacks von Spirituosen dürfen Bonificateure eingesetzt werden. Ausgenommen ist Obstbrand.

³ Als Bonificateure gelten Mischungen aus süssenden Erzeugnissen, Pflanzenextrakten, färbenden Stoffen und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen.

⁴ Der Gesamtextrakt der Süssung oder der Zugabe von Bonificateuren darf höchstens 10 g pro Liter betragen.³⁰

**2. Abschnitt:
Besondere Bestimmungen zu den einzelnen Spirituosenkategorien****Art. 57** Branntwein

¹ Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation des vorgängig erzeugten Weindestillates zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

³⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen. Diese dürfen ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

Art. 58 Weinbrand (Brandy)

¹ Weinbrand (Brandy) ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus Branntwein mit oder ohne Zusammenstellung mit Weindestillat gewonnen wird.³¹

² Das Weindestillat muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert sein und darf mit seinem Alkoholgehalt 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

³ Weinbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen. Diese dürfen ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

⁴ Er muss in Eichenholzbehältern während mindestens einem Jahr oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

Art. 59 Bierbrand

¹ Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch unmittelbare Destillation von frischem Bier zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

² Das Destillat muss organoleptische Eigenschaften aufweisen, die aus dem Bier stammen.

Art. 60 Tresterbrand (Trester, Marc), Grappa

¹ Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus vergorenem Traubentrester entweder durch Wasserdampf oder durch Destillation mit möglichem Zusatz von Wasser oder Trub gewonnen wird. Das Destillat muss zu weniger als 86 Volumenprozent destilliert sein. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.³²

² Tresterbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,4 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

³ Die Trubzugabe darf 25 Kilogramm Trub je 100 Kilogramm Traubentrester nicht übersteigen. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf nicht mehr als 35 Prozent der Gesamtkohlmenge des Fertigerzeugnisses ausmachen.

⁴ Grappa ist Tresterbrand, der in Italien, im Kanton Tessin, Calancatal, Bergell, Val Mesolcina oder Puschlav aus Trauben der betreffenden Region hergestellt wird.

³¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

³² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

Art. 61 Hefebrand, Drusenbrand

Hefe- oder Drusenbrand (Drusen, Lies) ist eine Spirituose, die durch Destillation aus Weindrüsen oder aus einer Mischung von Weindrüsen und Weinrückständen gewonnen wird.

Art. 62 Getreidespirituose, Getreidebrand

¹ Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.³³

² Getreidebrand ist eine Getreidespirituose, die durch Destillieren zu weniger als 95 Volumenprozent aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

Art. 63 Whisky (Whiskey)

¹ Whisky (Whiskey) ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Getreidemaische gewonnen wird, welche durch die in ihr enthaltenen Malzamy-lasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren ist. Die Maische muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent so destilliert worden sein, dass das Destillationserzeugnis das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.³⁴

² Whisky (Whiskey) muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern gereift sein.

Art. 64 Obstbrand

¹ Obstbrand ist eine Spirituose, die:

- a. ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht, mit oder ohne Steine, gewonnen wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 65 Obstspirituose

¹ Obstspirituose ist eine Spirituose, die durch Einmischen einer Frucht in Ethyl-alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel gewonnen wird.

³³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

³⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

² Zum Einmischen müssen mindestens 5 Kilogramm Früchte pro 20 Liter reinem Alkohol verwendet werden.

³ Zur Aromatisierung können natürliche oder naturidentische Aromen zugesetzt werden, die nicht von der verarbeiteten Frucht stammen. Der charakteristische Geschmack des Getränks sowie dessen Färbung muss jedoch ausschliesslich von der verarbeiteten Frucht stammen.

Art. 66 Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein

¹ Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein ist eine Spirituose, die:

- a. durch ausschliessliche Destillation von Apfel- oder Birnenwein hergestellt wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 67 Brand aus Obsttrester

¹ Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, gewonnen wird. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 68 Obstdrusenbrand

Obstdrusenbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus Obstweindrusen oder aus einer Mischung von Obstweindrusen und Obstweintrübsäften gewonnen wird.

Art. 69 Brand aus Beeren oder anderen Obstarten

¹ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten ist eine Spirituose, die durch Einmischen von teilweise vergorenen oder unvergorenen Beeren oder sonstigen Obstarten wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunder oder Kiwi in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel und durch anschliessende Destillation gewonnen wird.

² Zum Einmischen müssen mindestens 100 kg Früchte pro 20 Litern reinem Alkohol verwendet werden.

Art. 70 Rum

¹ Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich gewonnen wird durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohr-

zucker stammen oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst. Rum muss auf weniger als 96 Volumenprozent destilliert worden sein und typische organoleptische Merkmale aufweisen.

² Rum, der aus Zuckerrohrsaft gewonnen wurde, muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 71 Kartoffelbrand

Kartoffelbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus einer vergorenen Kartoffelmaische gewonnen wird.

Art. 72 Wodka

¹ Wodka ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird:

- a. durch Rektifikation oder durch Filtrieren über Aktivkohle, gegebenenfalls mit anschliessender einfacher Destillation; oder
- b. durch eine gleichwertige Behandlung, welche die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe selektiv abschwächt.

² Durch den Zusatz von Aromastoffen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften, insbesondere ein weicher Geschmack, verliehen werden.

Art. 73 Spirituose mit Wacholder, Gin

¹ Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Getreidedestillat oder Getreidebrand mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen wird.

² Es können andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

³ Gin ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird. Der Wacholderbeerengeschmack muss vorherrschend bleiben.

⁴ Destillierter Gin (z.B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholder, die ausschliesslich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und unter Zusatz von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird.

⁵ Destillierter Gin muss folgenden Mindestanforderungen genügen:³⁵

³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

- a. Das Ausgangsprodukt der erneuten Destillation muss einen ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent aufweisen.
- b. Bei der erneuten Destillation muss der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden.

Art. 74 Enzian

Enzian ist eine aus einem Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

Art. 75 Kräuterbrand

¹ Kräuterbrand ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand nach diesem Kapitel eingemaischten Kräutern; oder
- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand nach diesem Kapitel.

² Die Färbung mit pflanzlichen Extrakten und die Zugabe von ätherischen Ölen sind gestattet.

Art. 76 Kümmel, Aquavit

¹ Kümmel (Spirituose mit Kümmel) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi L.*) gewonnen wird. Es dürfen andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

² Aquavit (Akvavit) ist Kümmel, bei dem die Aromatisierung mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat vorgenommen wurde. Bezüglich der Zusammensetzung gilt:

- a. Ein wesentlicher Teil des Aromas muss aus der Destillation von Kümmelsamen oder Dillsamen (*Anethum graveolens L.*) stammen.
- b. Es dürfen auch andere Aromastoffe verwendet werden.
- c. Der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d. Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.
- e. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g pro 100 ml betragen.

Art. 77³⁶**Art. 78** Likör

¹ Likör ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch Aromatisieren mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten und durch Süßung von:

- a. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs;
- c. Spirituosen dieses Kapitels;
- d. einer Mischung der Erzeugnisse nach den Buchstaben a–c.

² Die Zugabe von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Milch, Milchprodukten, Obstwein oder aromatisiertem Wein ist gestattet.

³ Der Alkoholgehalt eines Likörs, der nach einer bestimmten Spirituose benannt wird (Eiercognac, Kirschlikör, Williamslikör usw.), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen.

⁴ Likör muss einen Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g pro Liter aufweisen. Davon abweichend gelten folgende Werte:

- a. für «Vieille ...»: 20 g pro Liter;
- b. für Kirschlikör: 70 g pro Liter;
- c. für Enzianlikör: 80 g pro Liter;
- d. für Eierlikör und Likör mit Eizusatz: 150 g pro Liter;
- e. für «...³⁷-crème»: 250 g pro Liter;
- f. für Cassiscreme: 400 g pro Liter.

⁵ Eierlikör (Advokat, Advocaat, Avocat) ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und insbesondere hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g Eigelb pro Liter enthalten.³⁸

⁶ Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und insbesondere hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 70 g Eigelb pro Liter enthalten.³⁹

³⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

³⁷ Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen.

³⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

Art. 79 Aperitif, Spirituose mit bitterem Geschmack (Bitter)

¹ Aperitif ist ein Getränk aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus Spirituosen nach den Artikeln 57–77, Wasser und aromatischen Pflanzenauszügen oder natürlichen oder naturidentischen Aromen oder Aromaextrakten, die ihm die charakteristischen sensorischen Eigenschaften verleihen.

² Aperitif darf Zuckerarten, Honig oder Wein enthalten.

³ Für Aperitif auf Basis von Wein gelten die Bestimmungen des 2. Kapitels.

⁴ Spirituose mit bitterem Geschmack (Bitter) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten gewonnen wird. Sie muss einen bitteren Geschmack aufweisen.

Art. 80 Absinth

Absinth ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, die:

- a. mit Wermutkraut (*Artemisia absinthium L.*) oder dessen Extrakten, in Verbindung mit anderen Pflanzen oder Pflanzenextrakten wie Anis, Fenchel und dergleichen, aromatisiert ist;
- b. durch Einmaischen und Destillation hergestellt wird;
- c. einen bitteren Geschmack hat und nach Anis oder Fenchel riecht; und
- d. beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk ergibt.

Art. 81 Spirituose mit Anis

¹ Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*), Fenchel (*Foeniculum vulgare*) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem der folgenden Verfahren hergestellt wird:

- a. Einmaischen oder Destillation;
- b. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
- c. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen;
- d. einer Kombination der Verfahren nach den Buchstaben a–c.

² Es können auch andere als die in Absatz 1 genannten natürlichen Pflanzenextrakte oder würzende Samen ergänzend verwendet werden. Dabei muss der Anisgeschmack vorherrschend bleiben.

³ Pastis ist eine Spirituose mit Anis, wenn sie ausserdem natürliche Extrakte aus Süßholz (*Glycyrrhiza glabra*) und damit auch so genannte Chalkone (Farbstoffe) sowie Glycyrrhizinsäure enthält. Für die Zusammensetzung gilt:

- a. Der Gehalt an Glycyrrhizinsäure muss mindestens 0,05 g pro Liter und darf höchstens 0,5 g pro Liter betragen.
- b. Der Gehalt an Anethol muss mindestens 1,5 g pro Liter und darf höchstens 2,0 g pro Liter betragen.
- c. Der Zuckergehalt darf 100 g pro Liter nicht übersteigen.

4 ...⁴⁰

⁵ Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*) oder Fenchel (*Foeniculum vulgare*) herrührt.

⁶ Destillierter Anis ist Anis, dessen Alkohol zu mindestens 20 Prozent aus Alkohol besteht, der unter Beigabe von Samen von Pflanzen nach Absatz 5 destilliert wurde.

4. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 82 Sachbezeichnung

¹ Als Sachbezeichnung ist die Kategoriebezeichnung zu verwenden.

² Spirituosen, die die Anforderungen einer spezifischen Kategorie nicht erfüllen, dürfen die entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen. Sie müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.⁴¹

³ Folgende Spirituosen dürfen ihre entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen, wenn sie gemischt wurden:⁴²

- a. Branntwein;
- b. Weinbrand (Brandy);
- c. Tresterbrand, Trester, Marc, Grappa;
- d. Hefebrand, Drusenbrand;
- e. Getreidespirituose, Getreidebrand;
- f. Whisky, Whiskey;
- g. Obstbrand;
- h. Brand aus Apfel- oder Birnenwein;
- i. Obstdrusenbrand;
- j. Rum;
- k. Kartoffelbrand;

⁴⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

⁴² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

l. Kräuterbrand;

m. Absinth.

⁴ Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als «-brand» bezeichnet (z.B. «Mirabellenbrand», «Zwetschgenbrand»). Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht auch als «...-wasser» bezeichnet werden.

⁵ Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

⁶ Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «...-brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

- a. Mirabellen;
- b. Pflaumen, Pflümüli;
- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Quitte.

⁷ Die Sachbezeichnung von Brand aus Obsttrester lautet «Brand aus ...-trester», unter Einsetzung des Namens des verwendeten Obstes (z.B. «Brand aus Apfel-trester»). Wird Trester unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obsttresterbrand».

⁸ Um eine Verwechslung mit Obstbrand zu vermeiden, darf die Sachbezeichnung «...-brand» bei Brand aus Beeren und anderen Obstarten unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht nur dann verwendet werden, wenn die zusätzliche Angabe «durch Einmaischen und Destillieren gewonnen» gemacht wird. Diese Regelung gilt für Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Mehlbeerbaum, Holunder, Hagebutte und schwarze Johannisbeere.

⁹ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten, der durch Einmaischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und durch anschließende Destillation hergestellt worden ist, kann als «...-geist» unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet werden (z.B. Himbeer-geist).

Art. 83 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei der Angabe einer Jahreszahl oder eines Alters ist der jüngste verwendete alkoholische Bestandteil massgebend. Untersagt sind die Bezeichnung «alt» für Destillationsprodukte, deren jüngster alkoholischer Bestandteil weniger als ein Jahr alt ist, sowie sich widersprechende oder sonst irreführende Altersangaben.

² Werden geografische Angaben gemacht, so muss die Produktionsphase, in der die Spirituose ihren endgültigen Charakter erhalten hat, im genannten geografischen Gebiet stattgefunden haben. Die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁴³ bleiben vorbehalten. Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 15 LKV^{44,45}

³ In der Kennzeichnung von Ethylalkohol oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs darf nur dann auf einen bestimmten Ausgangsstoff hingewiesen werden, wenn der Alkohol ausschliesslich aus diesem Ausgangsstoff gewonnen worden ist.

⁴ Bei Spirituosen nach den Artikeln 57–64 und 66–76 muss das Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben werden.⁴⁶

⁵ Auf der Etikette der Verschnitte nach Artikel 82 Absatz 3 darf nur ausserhalb der Sachbezeichnung auf eine Spirituosenkategorie Bezug genommen werden. Nach der Bezeichnung «Spirituosengemisch» müssen in diesem Fall die jeweiligen alkoholischen Bestandteile, gefolgt vom jeweiligen Mischanteil in Volumenprozenten des gesamten Alkoholgehalts der Mischung in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden.

⁶ In der Kennzeichnung ist auf die Süssung oder die Zugabe von Bonificaturen hinzuweisen.

Art. 84 Beschriftung in Gaststätten

¹ Auf Getränkekarton in Gaststätten müssen für Spirituosen die Sachbezeichnung, der Alkoholgehalt in Volumenprozent und die Menge aufgeführt werden.

² Die Pflicht zur Angabe der Menge und des Alkoholgehaltes auf Getränkekarton gilt nicht für Spirituosen oder Getränke auf Basis von Spirituosen, die im Gastlokal ad hoc zubereitet werden.

³ Auf Behältern von Spirituosen, die in Gaststätten verkauft werden, muss deutlich sichtbar und lesbar die Sachbezeichnung, das Produktionsland sowie der Alkoholgehalt in Volumenprozent stehen.

5. Abschnitt: Ausländische Spirituosen

Art. 85

¹ Soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt, dürfen ausländische Spirituosen, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere geschützte Bezeichnung gemäss einer ausländischen Gesetzgebung tragen, nur als Originalerzeugnisse aus dem angegebenen Ursprungsgebiet in den Handel gebracht werden.

⁴³ SR **910.12**

⁴⁴ SR **817.022.21**

⁴⁵ Fassung dritter Satz gemäss Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS **2008** 6041).

⁴⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4967).

² Bezüglich der Kennzeichnung ausländischer Spirituosen bleiben die Bestimmungen der LKV⁴⁷ vorbehalten.

6. Kapitel: Übrige alkoholische Getränke

Art. 86 Definition

Übrige alkoholische Getränke sind alle alkoholischen Getränke, die nicht in den Artikeln 6–85 geregelt sind.

Art. 87 Anforderungen an coffein- und chininhaltige alkoholische Getränke

¹ Coffeinhaltige alkoholische Getränke dürfen nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.

² Chininhaltige alkoholische Getränke dürfen nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

Art. 88 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 3 LKV⁴⁸.

Art. 89 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV⁴⁹ sind im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig», wenn dem Getränk Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist;
- b. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» bei einem Getränk mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter;
- c. ein Hinweis wie «chininhaltig» bei einem Getränk, das Chinin enthält.

7. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 90

Das BAG passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

⁴⁷ SR 817.022.21

⁴⁸ SR 817.022.21

⁴⁹ SR 817.022.21

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 91 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung des EDI vom 27. März 2002⁵⁰ über die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen wird aufgehoben.

Art. 92 Übergangsbestimmungen

¹ Spirituosen und aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails, die nach Anhang 8 des Abkommens vom 21. Juni 1999⁵¹ zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen geschützt sind und die bis zum 30. Juni 2002 hergestellt, gekennzeichnet und aufgemacht wurden, dürfen von Kleinhändlern im Sinne von Artikel 39 Absatz 4 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932⁵² bis zur Erschöpfung der Bestände abgegeben werden, sofern sie dem bisherigen Recht gemäss der Änderung vom 14. Juni 1999⁵³ der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 entsprechen.

² Schweizer Rotwein und Schweizer Roséwein der Kategorien 1 und 2 dürfen bis und mit dem Jahrgang 2005 nach bisherigem Recht gemäss der Änderung vom 14. Juni 1999 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 mit ausländischem Wein verschnitten werden. Solcher Wein darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Schweizer Weisswein der Kategorien 1 und 2 darf noch bis und mit Jahrgang 2001 nach bisherigem Recht gemäss der Änderung vom 14. Juni 1999 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 mit ausländischem Wein verschnitten werden. Solcher Wein darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁴ Weine nach Artikel 6 dürfen noch bis zum 1. Januar 2008 nach bisherigem Recht gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 93 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

50 [AS 2002 665, 2004 1107]

51 SR 0.916.026.81

52 SR 680

53 [AS 1999 1848]

Schlussbestimmung der Änderung vom 15. November 2006⁵⁴

Die von den Änderungen nach den Ziffern I und II betroffenen alkoholischen Getränke dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Übergangsbestimmung der Änderung vom 7. März 2008⁵⁵

Weine, die aus der Weinernte 2008 oder früheren Weinernten hervorgegangen sind und die den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch nach bisherigem Recht hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 11. Mai 2009⁵⁶

Weine, die den Änderungen vom 11. Mai 2009 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2012 nach bisherigem Recht gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁵⁴ AS 2006 4967

⁵⁵ AS 2008 1017

⁵⁶ AS 2010 6391

Anhang 157
(Art. 5 Abs. 1)

Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen

I. Liste der zulässigen önologischen 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;

⁵⁷ Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS **2006** 4967), Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS **2007** 1067), Ziff. II der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1017) und 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS **2009** 2021).

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 Enthefung 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 Weinsteinstabilisierung des Weins: Behandlung durch Elektrodialyse;
27. Anwendung von Eichenspänen.

II. Grenzen und Bedingungen bestimmter önologischer Verfahren

1. Anreicherungsprozesse

¹ Durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem konzentriertem Traubenmost darf das ursprüngliche Volumen um höchstens 8 Prozent erhöht werden.

² Durch die Anreicherung darf der Alkoholgehalt jedoch höchstens um 2,5 Volumenprozent erhöht werden. Dabei 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.

³ Die Anreicherung gilt nicht als Verschnitt.

⁴ Jeder der Anreicherungsprozesse schliesst die Anwendung der anderen aus.

2. Anwendung von Eichenspänen

¹ 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.

² 95 Massenprozent der Holzspäne müssen mit einem 2-mm-Sieb (9 Mesh) zurückgehalten werden können.

Anhang 2
(Art. 17 Abs. 6)

Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Getränke

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» können folgende Bezeichnungen verwendet werden:

- a. Sangria: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit einem Alkoholgehalt von weniger als 12 Volumenprozent, das mit natürlichen Zitrusfrucht- aromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann. Der Bezeichnung «Sangria» muss stets die Angabe «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde.
- b. Clarea: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk aus Weisswein, das mit natürlichen Zitrusfrucht- aromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann. Der Bezeichnung «Clarea» muss stets die Angabe «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien hergestellt wurde.
- c. Zurra: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das durch Zusatz von Branntwein oder Weinbrand hergestellt wurde, einen Alkoholgehalt von mindestens 9 und weniger als 14 Volumenprozent aufweist und Fruchtstücke enthalten kann.
- d. Bitter soda: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das mindestens 50 Prozent Bitter vino enthält, einen Alkoholgehalt von mindestens 8 und weniger als 10,5 Volumenprozent aufweist und Kohlendioxid enthält.
- e. Kalte Ente: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das hergestellt wurde durch Mischung von Wein, Perlwein und Schaumwein unter Zusatz von natürlicher Zitrone oder deren Extrakten und dessen Gehalt an Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 25 Massenprozent beträgt.
- f. Glühwein (Viiniglögi-Vinglögg): Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschliesslich aus Rotwein oder Weisswein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt oder Gewürznelken aromatisiert wurde. Im Fall der Zubereitung aus Weisswein muss die Bezeichnung durch den Hinweis «aus Weisswein» ergänzt werden.
- g. Maiwein: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wurde, wobei der Geschmack des Waldmeisters vorherrschen muss.
- h. Maitrank: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das gewonnen wurde aus trockenem Weisswein, in den Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakte eingemischt wurde, unter Zusatz von Orangen oder anderen

Früchten und höchstens 5 Prozent Zucker. Die Früchte können auch in Form von Saft, Konzentraten oder Extrakten zugegeben werden.

Anhang 3
(Art. 18 Abs. 6)

Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Cocktails

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» können folgende Bezeichnungen verwendet werden:

- a. weinhaltiger Cocktail (Weincocktail): Für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, bei dem der Anteil an konzentriertem Traubenmost 10 Prozent des Gesamtvolumens des Enderzeugnisses nicht übersteigt und der Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, weniger als 80 Gramm pro Liter beträgt.
- b. aromatisierter Traubenperlmost: Für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, der ausschliesslich aus Traubenmost hergestellt wird, bei dem der Alkoholgehalt weniger als 4 Volumenprozent beträgt und das Kohlendioxid ausschliesslich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse herrührt.

Alternative Bezeichnungen für aromatisierte Weine

Folgende Bezeichnungen können die Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» ersetzen:

- a. Wein-Aperitif;
- b. Wermut oder Wermutwein: Für einen aromatisierten Wein, dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter Stoffe erzielt wurde; dabei müssen immer auch Stoffe verwendet werden, die aus Artemisia-Arten gewonnen wurden; zur Süßung dürfen nur Zucker, karamellierter Zucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifizierter Traubenmostkonzentrat verwendet werden.
- c. Bitterer aromatisierter Wein: Für einen aromatisierten Wein mit einem charakteristischen bitteren Aroma; die Bezeichnung «bitterer aromatisierter Wein» kann durch die Angabe des verwendeten bitteren Aromastoffs ergänzt werden sie kann durch eine der folgenden Bezeichnungen ersetzt werden:
 1. «Wein mit Chinarinde», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Chinarindearoma verwendet wurde,
 2. «Bitter vino», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Enzianaroma verwendet wurde und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte,
 3. «Americano», wenn die Aromatisierung von aus Beifuss und Enzian gewonnenen natürlichen Aromen herrührt und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte.
- d. Aromatisierter Wein mit Ei: Für einen aromatisierten Wein mit einem Gehalt von mindestens 10 Gramm Eigelb und 200 Gramm Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, pro Liter Enderzeugnis.

Anhang 5
(Art. 46 Abs. 2)

Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

- | | | |
|----|---|-------------------------------------|
| 1. | organoleptische Eigenschaften | kein feststellbarer Fremdgeschmack |
| 2. | Mindestalkoholgehalt | 96,0 % vol |
| 3. | Höchstwerte an Nebenbestandteilen | (alle Werte in g/l reinem Alkohol): |
| | Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure | 0,015 |
| | Ester, ausgedrückt als Ethylacetat | 0,013 |
| | Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd | 0,005 |
| | Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1 | 0,005 |
| | Methanol | 0,5 |
| | Abdampfrückstand | 0,015 |
| | Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff | 0,001 |
| | Furfural | Nicht nachweisbar |

*Anhang 6*⁵⁸
(Art. 55 Abs. 1)

Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

a.	Whisky, Kartoffelbrand, Pastis, Absinth	40,0 %
b.	Hefe- oder Drusenbrand, Bierbrand	38,0 %
c.	Branntwein, Tresterbrand, Marc, Grappa, Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, Brand aus Beeren oder sonstigen Früchten, Gin, destillierter Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit	37,5 %
d.	Weinbrand, Brandy	36,0 %
e.	Getreidespirituose, Getreidebrand, Anis	35,0 %
f.	Kümmel (ausgenommen Aquavit)	30,0 %
g.	Obstspirituose	25,0 %
h.	Liköre, Spirituose mit Anis, Spirituose mit bitterem Geschmack, ausgenommen die unter andern Buchstaben genannten, sowie alle anderen Spirituosen, die nicht bezeichnet sind	15,0 %
i.	Eierlikör	14,0 %

⁵⁸ Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4967).

