

# Verordnung des EDI über alkoholische Getränke

vom 29. November 2013

---

*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 2005<sup>1</sup>,  
*verordnet:*

## 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

### Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

<sup>1</sup> Diese Verordnung umschreibt folgende alkoholischen Getränke, legt die Mindestanforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung:

- a. Weine, teilweise vergorene Traubenmoste, Likörwein (Weinbauerzeugnisse);
- b. weinhaltige Getränke;
- c. Obst- und Fruchtweine, Kernobstsäfte im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein sowie Honigwein;
- d. Bier;
- e. Spirituosen;
- f. übrige alkoholische Getränke.

<sup>2</sup> Die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung bleiben vorbehalten.

### Art. 2 Definitionen

<sup>1</sup> Als alkoholisches Getränk gilt jedes Getränk mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von über 0,5 Volumenprozent.

<sup>2</sup> Die Definitionen der Alkoholgehalte für alle Erzeugnisse, die von dieser Verordnung erfasst werden, finden sich in Anhang 1.

SR 817.022.110

<sup>1</sup> SR 817.02

<sup>3</sup> Für die Begriffe im Zusammenhang mit Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang III Teil IIIbis Ziffern 4–12 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007<sup>2</sup> massgebend.

<sup>4</sup> Für die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang XI<sup>ter</sup> der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 massgebend.

### **Art. 3**           Angabe des Alkoholgehalts

<sup>1</sup> Der Alkoholgehalt alkoholischer Getränke mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss auf der Etiketle in «% vol» angegeben werden; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt um höchstens 0,5 Volumenprozent nach oben oder nach unten abweichen.

<sup>2</sup> Auf der Etiketle süsser alkoholischer Getränke mit beliebiger Zusammensetzung, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können, sind folgende Hinweise anzubringen:

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

<sup>3</sup> Die Angaben nach Absatz 2 müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie die Sachbezeichnung.

<sup>4</sup> Für die Messmittel, die zur Messung des Ethylalkoholgehalts verwendet werden, gelten die Anforderungen der Messmittelverordnung vom 15. Februar 2006<sup>3</sup> und der entsprechenden Ausführungsvorschriften des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements.

## **2. Kapitel: Weine**

### **1. Abschnitt: Definitionen und Anforderungen**

#### **Art. 4**           Wein

<sup>1</sup> Wein ist das Getränk, das durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird.

<sup>2</sup> Roter Wein und Roséwein sind ausschliesslich aus blauen Trauben gewonnene Weine, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden. Die Absätze 4 und 5 bleiben vorbehalten.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vom 22. Okt. 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse, ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1 (Verordnung über die einheitliche GMO); zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 491/2009, ABl. L 154 vom 17.6.2009, S. 1.

<sup>3</sup> SR 941.210

<sup>3</sup> Weisser Wein ist Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben.

<sup>4</sup> Schiller («Schillerwein») ist Wein aus blauen und weissen Trauben, der die Bestimmungen für die Klasse «Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung» (KUB/AOC) erfüllt und dessen Trauben aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet wurden.

<sup>5</sup> Wein muss nach den allfälligen in Anhang 2 aufgeführten Anreicherungsprozessen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 Volumenprozent aufweisen.

<sup>6</sup> Bei Schweizer Wein, der ohne Anreicherungsprozess gewonnen wird, darf der Gesamtalkoholgehalt 15 Volumenprozent übersteigen.

<sup>7</sup> Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bezüglich der Mindest- und der Höchstwerte des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

#### **Art. 5** Schaumwein

<sup>1</sup> Schaumwein wird gewonnen durch erste oder zweite alkoholische Gärung von:

- a. frischen Weintrauben;
- b. Traubenmosten;
- c. Wein.

<sup>2</sup> Er zeichnet sich beim Öffnen durch das Entweichen von Kohlendioxid aus; dieses darf ausschliesslich aus der Gärung stammen.

<sup>3</sup> In geschlossenen Behältnissen weist er bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar auf, der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführen ist.

<sup>4</sup> Er wird aus einer Cuvée mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent hergestellt.

#### **Art. 6** Perlwein

Perlwein ist das Erzeugnis, das:

- a. aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 Volumenprozent aufweist;
- b. einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweist;
- c. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist.

## 2. Abschnitt: Önologische Verfahren und Behandlungen

### Art. 7 Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen

<sup>1</sup> Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren hergestellt oder behandelt werden, die in Anhang 2 aufgeführt sind; vorbehalten bleiben die Artikel 8 und 9.

<sup>2</sup> Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf Antrag weitere önologische Verfahren und Behandlungen zu Versuchszwecken zulassen. Die Bewilligung wird für ein bestimmtes Volumen und einen bestimmten Zeitraum erteilt. Nach dessen Ablauf ist dem BLV ein detaillierter Bericht über die Verwendung und die Ergebnisse des bewilligten Verfahrens oder der bewilligten Behandlung einzureichen.

<sup>3</sup> Die Bewilligung wird im Schweizerischen Handelsamtsblatt veröffentlicht.

### Art. 8 Verschnitt

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

<sup>2</sup> Nicht als Verschnitt gilt:

- a. die Anreicherung;
- b. die Süssung;
- c. bei Schaumweinen die Beigabe einer Versanddosage oder einer Fülldosage.

<sup>3</sup> Schweizer Wein darf nicht aus einem Verschnitt mit ausländischem Wein entstehen.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Roséwein darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weisswein verschnitten werden, wenn die kantonalen Bestimmungen über die geschützte Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) dies zulassen. Die Bestimmungen der Verordnung vom 14. November 2007<sup>4</sup> über den Rebbau und die Einfuhr von Wein bleiben vorbehalten.

<sup>6</sup> Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

<sup>4</sup> SR 916.140

**Art. 9** Zusätzliche Verfahren und Behandlungen für Schaum- und Perlwein

<sup>1</sup> Bei der Herstellung von Schaum- und Perlwein darf zusätzlich zu den in Anhang 2 aufgeführten Produkten Folgendes zugesetzt werden:

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

<sup>2</sup> Alle Zusätze müssen den Anforderungen entsprechen, die in Anhang 2 festgelegt sind.

**3. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 10** Allgemeine Bestimmung

<sup>1</sup> Die Etikette muss folgende Angaben enthalten:

- a. die Sachbezeichnung des Erzeugnisses im Sinne von Artikel 11;
- b. den Namen oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers;
- c. das Produktionsland, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen, der Firma oder der Adresse der Produzentin oder des Produzenten hervorgeht;
- d. die Informationen nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben i, n, o und q der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>5</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV);
- e. die Informationen nach Artikel 8 LKV, wenn die entsprechenden Zutaten im Enderzeugnis nachweisbar sind; in Ergänzung zu diesen Informationen können die in Anhang 3 aufgeführten Piktogramme angebracht werden.

<sup>2</sup> Alle Angaben müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden, ausser jene nach Absatz 1 Buchstabe e sowie jene nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe q LKV.

<sup>3</sup> Bei Schaumwein ist auf der Etikette entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter einer der folgenden Hinweise anzubringen:

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| – «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    |

<sup>5</sup> SR 817.022.21

- «süss» oder «mild» bei mehr als 50 g.
- <sup>4</sup> Bei den übrigen Weinen darf entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter einer der 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.
- <sup>5</sup> Werden Eichenspäne im Sinne von Anhang 2 verwendet, so darf die Etikette keinen Hinweis auf einen Holzbehälter wie Barrique oder Fass enthalten.
- <sup>6</sup> Auf der Etikette dürfen nur dann eine oder mehrere Traubensorten angegeben werden, wenn mindestens 85 Prozent des Weins von diesen Sorten stammen. Die Traubensorten müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufgeführt werden.
- <sup>7</sup> Bei Angabe des Jahrgangs muss der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrgangs stammen.

#### **Art. 11** Sachbezeichnung

- <sup>1</sup> Die Sachbezeichnung der Weine entspricht den Definitionen in den Artikeln 4–6.
- <sup>2</sup> Für Schweizer Weine muss anstelle der Sachbezeichnung «Wein» die Bezeichnung der Klasse verwendet werden, der sie gemäss Artikel 63 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998<sup>6</sup> angehören.
- <sup>3</sup> Auf der Etikette von Schweizer Weinen der Klasse KUB/AOC muss zusätzlich der jeweilige geografische Ursprung angegeben werden.
- <sup>4</sup> Auf der Etikette von Schweizer Weinen der Klasse «Landwein» muss zusätzlich die jeweilige geografische Herkunft angegeben werden.
- <sup>5</sup> Auf der Etikette von Schweizer Weinen der Klasse «Tafelwein» muss zusätzlich «Schweizer» angegeben werden. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Weinsorte oder Jahrgang, sind verboten.
- <sup>6</sup> Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.
- <sup>7</sup> Die übrigen Weine tragen die Sachbezeichnung «Wein», die nur durch die folgenden Angaben ergänzt werden darf:
- a. Farbe des Weins;
  - b. Produktionsland nach den Bedingungen von Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe c oder auf eine der folgenden Weisen:

<sup>6</sup> SR 910.1

1. «hergestellt in [Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist] aus Weinen aus verschiedenen Ländern»,
2. «hergestellt in [Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist] aus Trauben aus verschiedenen Ländern».

### 3. Kapitel: Traubenmoste und Likörwein

#### Art. 12 Traubenmost

<sup>1</sup> Traubenmost ist das flüssige Erzeugnis, das natürlicherweise oder durch physikalische Verfahren aus frischen Weintrauben gewonnen wird.

<sup>2</sup> Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

#### Art. 13 Teilweise vergorener Traubenmost (Sauser, teilweise vergorener Traubensaft)

<sup>1</sup> Teilweise vergorener Traubenmost ist das durch Gärung von Traubenmost gewonnene Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 Volumenprozent und von weniger als drei Fünfteln seines Gesamtalkoholgehalts.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung lautet «teilweise vergorener Traubenmost», «Sauser», «teilweise vergorener Traubensaft», «Traubensaft im Gärstadium» oder «Traubenmost im Gärstadium».

<sup>3</sup> Bei nicht pasteurisiertem Sauser ist die Angabe des Alkoholgehalts durch den Hinweis «alkoholhaltig» zu ersetzen.

#### Art. 14 Konzentrierter Traubenmost

<sup>1</sup> Konzentrierter Traubenmost ist der nicht caramelisierte Traubenmost, der durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zweckmässiger Methoden ausser der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme hergestellt wird.

<sup>2</sup> Der Zahlenwert, der bei einer Temperatur von 20 °C mit dem Refraktometer gemessen wird, darf nicht unter 50,9 Prozent liegen.

<sup>3</sup> Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

#### Art. 15 Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

<sup>1</sup> Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat ist das flüssige, nicht caramelisierte Erzeugnis, das durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zweckmässiger Methoden ausser der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme hergestellt wird.

<sup>2</sup> Der Zahlenwert, der bei einer Temperatur von 20 °C mit dem Refraktometer gemessen wird, darf nicht unter 61,7 Prozent liegen.

<sup>3</sup> Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

**Art. 16** Likörwein

<sup>1</sup> Likörwein wird gewonnen aus:

- a. teilweise vergorenem Traubenmost;
- b. Wein;
- c. einer Mischung der Erzeugnisse nach den Buchstaben a und b; oder
- d. Traubenmost, der mit Wein gemischt sein kann.

<sup>2</sup> Jeweils für sich oder als Mischung wird Folgendes zugegeben:

- a. neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschliesslich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent; oder
- b. Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 Volumenprozent und höchstens 86 Volumenprozent.

<sup>3</sup> Zusätzlich kann konzentrierter Traubenmost zugegeben werden.

<sup>4</sup> Likörwein weist einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 Volumenprozent und höchstens 22 Volumenprozent auf. Sein Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 17,5 Volumenprozent und sein ursprünglicher natürlicher Alkoholgehalt mindestens 12 Volumenprozent.

**Art. 17** Kennzeichnung und Sachbezeichnung von Likörweinen

<sup>1</sup> Für die Kennzeichnung und die Sachbezeichnung von Likörweinen gelten die Artikel 10 und 11 sinngemäss.

<sup>2</sup> Für die Angabe des Namens der Traubensorten und des Jahrgangs wird die Zugabe der in Artikel 16 Absatz 2 geregelten Produkte nicht berücksichtigt.

**Art. 18** Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen

Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren hergestellt oder behandelt werden, die in Anhang 2 aufgeführt sind.

**4. Kapitel: Weinhaltige Getränke****Art. 19** Aromatisierte weinhaltige Getränke

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

<sup>2</sup> Sie können nach Artikel 56 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

<sup>3</sup> Diese Erzeugnisse, mit Ausnahme von Zurra, dürfen mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.



<sup>4</sup> Der Gehalt an Wein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 und weniger als 14,5 Volumenprozent betragen.

<sup>6</sup> Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 4 verwendet werden.

#### **Art. 20** Aromatisierte wein- oder traubenmosthaltige Cocktails

<sup>1</sup> Aromatisierte wein- oder traubenmosthaltige Cocktails sind Getränke, die aus Wein oder Traubenmost gewonnen und mit natürlichen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

<sup>2</sup> Sie können nach Artikel 56 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

<sup>3</sup> Sie dürfen mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.

<sup>4</sup> Der Gehalt an Wein oder Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Der Alkoholgehalt muss weniger als 7 Volumenprozent betragen.

<sup>6</sup> Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 5 verwendet werden.

#### **Art. 21** Aromatisierte Weine

<sup>1</sup> 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 Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

<sup>2</sup> Sie können nach Artikel 56 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

<sup>3</sup> Der Gehalt an Wein oder an mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 75 Massenprozent betragen.

<sup>4</sup> Der Alkoholgehalt muss mindestens 14,5 und weniger als 22 Volumenprozent betragen.

<sup>5</sup> Anstelle der Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 6 verwendet werden.

**Art. 22** Gemeinsame Bestimmungen

<sup>1</sup> Umfasst die Bezeichnung der in den Artikeln 19–21 genannten Erzeugnisse den Ausdruck «Schaum-», so muss die verwendete Menge Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 95 Prozent ausmachen.

<sup>2</sup> Die in den Artikeln 19–21 genannten Bezeichnungen können entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter durch einen der folgenden Hinweise 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.

<sup>3</sup> Die Hinweise «lieblich» und «süss» können durch eine Angabe des Zuckergehalts in Gramm pro Liter ersetzt werden.

<sup>4</sup> Wird einem der in den Artikeln 19–21 genannten Erzeugnisse Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so ist in der Nähe der Sachbezeichnung zusätzlich ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» anzubringen.

**5. Kapitel:****Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein****1. Abschnitt: Obstwein****Art. 23** 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. 24** Anforderungen

<sup>1</sup> Der Alkoholgehalt von Obstwein muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

<sup>2</sup> Folgende Zugaben sind gestattet:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b. Zuckerarten, um eine Nachgärung zur Herstellung von Obstschaumwein auszulösen;
- c. Kohlendioxid.

**Art. 25** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung von Obstwein entspricht der Definition in Artikel 23.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Obstschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

<sup>3</sup> Wurde dem Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «Obstschaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

<sup>4</sup> Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtsorte hingewiesen (z. B. Sauergrau-ech-Apfelwein), so muss deren Saftanteil im Enderzeugnis mindestens 80 Massenprozent betragen.

**Art. 26** Übrige Kennzeichnung

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

<sup>2</sup> Bei Obstschaumwein darf anstelle von «teilvergoren» einer der folgenden Hinweise angebracht werden:

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

**2. Abschnitt: Verdünnter Obstwein****Art. 27** Definition

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

**Art. 28** Anforderungen

<sup>1</sup> Der Obstweinanteil im Enderzeugnis muss mindestens 70 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Der Alkoholgehalt muss mehr als 2 Volumenprozent betragen.

<sup>3</sup> Folgende Zugaben sind gestattet:

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

**Art. 29** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung entspricht der Definition in Artikel 27.

<sup>2</sup> 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. 30** Übrige Kennzeichnung

Bei verdünntem 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.

**3. Abschnitt: Kernobstsaft im Gärstadium****Art. 31** Definition und Anforderungen

<sup>1</sup> Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein.

<sup>2</sup> Der Alkoholgehalt muss weniger als 3 Volumenprozent betragen.

**Art. 32** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung entspricht der Definition in Artikel 31.

<sup>2</sup> Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort «pasteurisiert» zu ergänzen.

<sup>3</sup> 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. 33** Übrige Kennzeichnung

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

**4. Abschnitt: Fruchtwein****Art. 34** Definition

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

**Art. 35** Anforderungen

<sup>1</sup> Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.

<sup>2</sup> Die Mischung, die der Vergärung unterworfen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

<sup>3</sup> Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

<sup>4</sup> Nach der Gärung sind folgende Zugaben gestattet:

- a. Fruchtsaft;
- b. Zuckerarten;
- c. Kohlendioxid.

<sup>5</sup> Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

**Art. 36** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtwein» oder «[Name der verwendeten Frucht]-wein».

<sup>2</sup> Sie lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

<sup>3</sup> Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «[Name der verwendeten Frucht]-Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

**Art. 37** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Wurde der Fruchtwein aus verdünntem Fruchtsaft hergestellt, so muss der Anteil des Saftes vor der Gärung in Massenprozent unmittelbar bei der Sachbezeichnung wie folgt angegeben werden: «aus ... % [Name der verwendeten Frucht]-saft».

<sup>2</sup> Artikel 26 gilt sinngemäss für den Hinweis «teilvergoren» und die an dessen Stelle zulässigen Hinweise.

**5. Abschnitt: Getränke aus Obst- oder Fruchtwein****Art. 38**

<sup>1</sup> 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 Aromen zugegeben werden.

<sup>2</sup> Der Gehalt an Obst- oder Fruchtwein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

## 6. Abschnitt: Honigwein

### Art. 39 Definition

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

### Art. 40 Anforderungen

<sup>1</sup> Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

<sup>2</sup> Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

<sup>3</sup> Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

## 6. Kapitel: Bier

### Art. 41 Definitionen

<sup>1</sup> Bier ist ein alkoholisches und kohlenensäurehaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden.

<sup>2</sup> Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.

<sup>3</sup> Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextraktpulver und isomerisierter Hopfenextrakt.

### Art. 42 Anforderungen

<sup>1</sup> 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.

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

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

<sup>3</sup> Für die Zubereitung der Würze dürfen Röstmalz und Röstmalzextrakte verwendet werden.

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

<sup>5</sup> Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 0,3 Massenprozent betragen.

<sup>6</sup> Bier muss aus einer Stammwürze von mindestens 10 Massenprozent hervorgegangen sein; vorbehalten bleibt Artikel 43 Absätze 3 und 4.

**Art. 43** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Bier».

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Bier darf bis zu einem Alkoholgehalt von 3,0 Volumenprozent als «Leichtbier» bezeichnet werden. Dessen Stammwürzegehalt unterliegt keiner Begrenzung.

<sup>4</sup> 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. 44** Übrige Kennzeichnung

Trübe Biere, die nach einem speziellen Verfahren hergestellt wurden, müssen mit einem entsprechenden Hinweis versehen sein.

## 7. Kapitel: Spirituosen

### 1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

**Art. 45** Spirituosen

<sup>1</sup> Spirituosen sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum Konsum bestimmt sind und besondere sensorische Eigenschaften aufweisen.

<sup>2</sup> Spirituosen müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent aufweisen; anderslautende Bestimmungen bleiben vorbehalten.

<sup>3</sup> Sie werden durch eines der folgenden Verfahren gewonnen:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen Aromastoffen;
- b. Einmischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einer Spirituose im Sinne der Artikel 59–93, mit oder ohne anschließende Destillation;
- c. Zusatz von natürlichen Aromastoffen, Zuckerarten oder anderen süssenden Erzeugnissen im Sinne von Artikel 56 oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- d. eine Kombination von Verfahren nach den Buchstaben a–c;

- e. Mischen einer Spirituose, die durch die Verfahren nach den Buchstaben a und b gewonnen wurde:
  1. mit anderen Spirituosen,
  2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand im Sinne dieser Verordnung, oder
  3. mit anderen alkoholischen oder alkoholfreien Getränken.

**Art. 46** Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

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

<sup>2</sup> Er muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.

<sup>3</sup> Er 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** Zusatz von Alkohol

<sup>1</sup> Als Zusatz von Alkohol gilt das Verfahren, bei dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder beides zugleich zugesetzt wird.

<sup>2</sup> Spirituosen nach den Artikeln 59–74 darf kein Alkohol zugesetzt werden.

**Art. 50** Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Als Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose gilt 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)

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

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendetes Destillationsgerät;
- c. Reifungsdauer oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

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

**Art. 52** Mischung

Mischung ist das Verfahren, bei dem zwei oder mehr Spirituosen miteinander vermischt werden, um daraus ein neues Getränk herzustellen.

**Art. 53** Reifung oder Alterung

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

**Art. 54** Reduktion

<sup>1</sup> Reduktion ist das Verfahren, bei dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken.

<sup>2</sup> Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen.

<sup>3</sup> Es kann auch destilliert oder demineralisiert worden sein.

**Art. 55** Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

<sup>1</sup> Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens den in Anhang 8 aufgeführten Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen.

<sup>2</sup> Wenn ihr Alkoholgehalt höher ist, können sie einem Reduktionsverfahren im Sinne von Artikel 54 unterzogen werden.

**Art. 56** Süssung

<sup>1</sup> Süssung ist das Verfahren, bei dem bei der Herstellung von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- a. Halbweisszucker, Weisszucker, raffiniertes Weisszucker, Dextrose, Fructose, Glucosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker;

- b. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost;
- c. caramelisierter Zucker (Caramelzucker), der ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;
- d. Honig;
- e. Johannisbrotsirup;
- f. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

<sup>2</sup> Der Gesamtextrakt der Süssung darf höchstens 10 g pro Liter betragen; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

#### **Art. 57** Aromatisierung

<sup>1</sup> Aromatisierung ist das Verfahren, bei dem zur Herstellung einer Spirituose ein oder mehrere Aromastoffe im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b der Zusatzstoffverordnung vom 25. November 2013<sup>7</sup> (ZuV) verwendet werden.

<sup>2</sup> Spirituosen nach den Artikeln 59–74 dürfen nicht aromatisiert werden.

#### **Art. 58** Färbung

<sup>1</sup> Färbung ist das Verfahren, bei dem ein oder mehrere Farbstoffe in Sinne von Anhang 1 Buchstabe a ZuV<sup>8</sup> verwendet werden.

<sup>2</sup> Spirituosen nach den Artikeln 59–74 dürfen nur durch Zusatz von Caramel im Sinne von Anhang 1 Buchstabe a ZuV gefärbt werden; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

## **2. Abschnitt: Spezifische Spirituosenkategorien**

#### **Art. 59** Rum

<sup>1</sup> Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder des Saft des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Mass die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist.

<sup>2</sup> Wird er ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Zuckerrohrsaft gewonnen, so muss er die aromatischen Merkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g pro Hektoliter reinem Alkohol aufweisen.

<sup>7</sup> SR 817.022.31

<sup>8</sup> SR 817.022.31.

**Art. 60** Whisky oder Whiskey

<sup>1</sup> Whisky oder Whiskey ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten gewonnen wird. Die Maische muss durch die in ihr enthaltenen Malzamy-lasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren sein.

<sup>2</sup> Die Destillationen müssen zu weniger als 94,8 Volumenprozent so erfolgt sein, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>3</sup> Das endgültige Destillat muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern gereift sein.

<sup>4</sup> Whisky oder Whiskey darf nicht gesüsst werden.

**Art. 61** Getreidespirituose und Getreidebrand

<sup>1</sup> Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>2</sup> Getreidebrand ist eine Spirituose, die durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide zu weniger als 95 Volumenprozent gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

**Art. 62** Kastanienbrand

Kastanienbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation einer gegorenen Kastanienmaische gewonnen wird.

**Art. 63** Branntwein

<sup>1</sup> Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein oder Brennwein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation eines Weindestillats zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

<sup>2</sup> Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 125 g pro Hektoliter reinen Alkohols betragen.

**Art. 64** Brandy oder Weinbrand

<sup>1</sup> Brandy oder Weinbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat gewonnen wird, das zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert ist. Das Destillat darf höchstens 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses ausmachen.

<sup>2</sup> Brandy oder Weinbrand muss in Eichenholzbehältern während mindestens eines Jahres oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

<sup>3</sup> Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g pro Hektoliter reinen Alkohols aufweisen, die ausschliesslich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen.

**Art. 65** Tresterbrand (Trester, Marc)

<sup>1</sup> Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester – entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser – gewonnen wird.

<sup>2</sup> Je 100 kg verwendeten Trester dürfen höchstens 25 kg Trub zugesetzt werden. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Die Destillation wird unter Beigabe des Tresters zu weniger als 86 Volumenprozent vorgenommen. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

<sup>4</sup> Tresterbrand (Trester, Marc) muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 140 g pro Hektoliter reinen Alkohols aufweisen.

**Art. 66** Brand aus Obsttrester

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

<sup>2</sup> Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g pro Hektoliter reinen Alkohols betragen.

**Art. 67** Korinthenbrand oder Raisin Brandy

Korinthenbrand oder Raisin Brandy ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation des Extrakts von getrockneten Beeren der Sorten «Schwarze Korinthe» oder «Muscat of Alexandria» gewonnen und zu weniger als 94,5 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt.

**Art. 68** Obst- oder Gemüsebrand

<sup>1</sup> Obst- oder Gemüsebrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mostes dieser Frucht – mit oder ohne Steine – oder von Beeren oder Gemüse gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe bewahrt.

<sup>2</sup> Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g pro Hektoliter reinen Alkohols betragen.

**Art. 69** Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein

<sup>1</sup> Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht bewahrt.

<sup>2</sup> Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g pro Hektoliter reinen Alkohols betragen.

**Art. 70** Honigbrand

<sup>1</sup> Honigbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Honigmaische gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>2</sup> Er darf nur mit Honig gesüsst sein.

**Art. 71** Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand)

Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand) ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Weintrub oder Fruchttrub zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

**Art. 72** Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch direkte Destillation von frischem Bier bei Normaldruck gewonnen wird, das zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften des Biers aufweist.

**Art. 73** Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke

Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen (*Helianthus tuberosus* L.) zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

**Art. 74** Kartoffelbrand

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

**Art. 75** Kräuterbrand

<sup>1</sup> Kräuterbrand ist eine Spirituose, die durch eines der folgenden Verfahren gewonnen wird:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand eingemaischten Kräutern;

- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand.

<sup>2</sup> Die Färbung mit pflanzlichen Extrakten und die Zugabe von ätherischen Ölen sind gestattet.

**Art. 76** Kümmel, Aquavit

<sup>1</sup> 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 Aromastoffe oder Aromaextrakte zugesetzt werden; der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

<sup>2</sup> Aquavit (oder Akvavit) ist Kümmel, der mit einem Kräuterdessillat oder Gewürzdestillat aromatisiert wurde. Die Zusammensetzung muss folgende Kriterien erfüllen:

- 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 par 100 ml betragen.

**Art. 77** Wodka

<sup>1</sup> Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die durch Gärung von Kartoffeln, Getreide, oder anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen gewonnen und so destilliert, rektifiziert oder diesen beiden Verfahren zugleich unterzogen wird, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung entstandenen Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.

<sup>2</sup> Eine erneute Destillation und eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen, einschliesslich der Behandlung mit Aktivkohle, sind zulässig, um dem Erzeugnis die besonderen sensorischen Eigenschaften zu verleihen.

<sup>3</sup> Das Enderzeugnis darf nur mit natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, die im Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhanden sind.

**Art. 78** Durch Einmischen und Destillation gewonnener  
[Name der Frucht]-brand

<sup>1</sup> Durch Einmischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand ist eine Spirituose, die durch Einmischen von in Absatz 2 genannten Früchten oder Beeren in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Brand, Destillat aus derselben Frucht oder in einer Mischung von diesen und anschliessende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Pro 100 kg eingemischte Früchte oder Beeren werden höchstens 20 Liter Ethylalkohol, Brand oder Destillat zugesetzt.

<sup>2</sup> Der Brand darf nur aus den folgenden Früchten oder Beeren gewonnen werden:

- a. Brombeeren (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- b. Erdbeeren (*Fragaria* spp.),
- c. Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),
- d. Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),
- e. rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.),
- f. Schlehen (*Prunus spinosa* L.),
- g. Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.),
- h. Eberesche (*Sorbus domestica* L.),
- i. Stechpalme (*Ilex cassine* L.),
- j. Elsbeeren (*Sorbus turterminalis* [L.] Crantz),
- k. Holunder (*Sambucus nigra* L.),
- l. Hagebutten (*Rosa canina* L.),
- m. schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.),
- n. Bananen (*Musa* spp.),
- o. Passionsfrüchte (*Passiflora edulis* Sims),
- p. Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- q. Mombinpflaumen (*Spondias mombin* L.).

**Art. 79** [Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-geist

[Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-geist ist eine Spirituose, die durch Einmischen von in Artikel 78 Absatz 2 aufgeführten unvergorenen Früchten oder Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

**Art. 80** Enzian

Enzian ist eine Spirituose, die aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

**Art. 81** Spirituose mit Wacholder

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

<sup>2</sup> Es können andere natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die sensorischen Eigenschaften der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

**Art. 82**      Gin

<sup>1</sup> Gin ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden sensorischen Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) und mit anderen natürlichen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird. Der Wacholderbeerengeschmack muss vorherrschend bleiben.

<sup>2</sup> Destillierter Gin (z.B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die ausschliesslich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften unter Zusatz von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird.

<sup>3</sup> Er muss folgenden Anforderungen genügen:

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

**Art. 83**      Spirituosen mit Anis

<sup>1</sup> Spirituosen mit Anis sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Anis (*Pimpinella anisum* L.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem oder mehreren der folgenden Verfahren gewonnen werden:

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

<sup>2</sup> Zusätzlich können weitere natürliche Pflanzenextrakte oder würzende Samen verwendet werden. Der Anisgeschmack muss vorherrschend bleiben.

**Art. 84**      Pastic

<sup>1</sup> Pastic ist eine Spirituose mit Anis, die ausserdem natürliche Extrakte aus Süssholz (*Glycyrrhiza* ssp.) und damit auch sogenannte «Chalkone» als Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Mindestgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g und der Höchstgehalt 0,5 g pro Liter.

<sup>2</sup> Pastic enthält pro Liter weniger als 100 g Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, und weist einen Mindestgehalt an Anethol von 1,5 g und einen Höchstgehalt von 2 g pro Liter auf.



**Art. 85** Absinth

Absinth ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, welche die folgenden Eigenschaften aufweist:

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

**Art. 86** Anis

Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder einer Kombination von diesen herrührt.

**Art. 87** Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter

Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Aromastoffen, mit naturidentischen Aromastoffen, mit Aromaextrakten oder einer Kombination von diesen gewonnen werden.

**Art. 88** Likör

<sup>1</sup> Likör ist eine Spirituose, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs, einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon unter Zusatz von süssenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Rahm, Milch oder anderen Milcherzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein gewonnen wird.

<sup>2</sup> Likör muss folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker, aufweisen:

- a. Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschliesslich aus Kirschbrand besteht: 70 g pro Liter;
- b. Enzianlikör oder ähnlichen Likören, die mit Enzian oder ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden: 80 g pro Liter;
- c. «Vieux» oder «Vieille [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]»: 20 g pro Liter;
- d. in allen anderen Fällen: 100 g pro Liter.

**Art. 89** [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème

Spirituosen mit der Sachbezeichnung «...-crème» mit vorangestelltem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen, sind Liköre mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 250 g pro Liter.

**Art. 90** Crème de cassis

Crème de cassis ist ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g pro Liter.

**Art. 91** Nocino

Nocino ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch Destillation oder Einmischen ganzer grüner Walnüsse (*Juglans regia* L.) oder die Kombination beider Verfahren zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g pro Liter aufweist.

**Art. 92** Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat

<sup>1</sup> Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat ist eine aromatisierte oder nicht aromatisierte Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat, Brand oder einer Kombination dieser Erzeugnisse gewonnen wird und als Bestandteile Eigelb, Eiweiss sowie Zucker oder Honig enthält.

<sup>2</sup> Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt in Invertzucker, beträgt 150 g pro Liter. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g reines Eigelb pro Liter enthalten.

**Art. 93** Likör mit Eizusatz

Likör mit Eizusatz ist Eierlikör mit einem Mindestgehalt an Eigelb von 70 g pro Liter des Enderzeugnisses.

### 3. Abschnitt: Kennzeichnung

**Art. 94** Sachbezeichnung; Grundsatz

<sup>1</sup> Bei Spirituosen, welche die Anforderungen einer spezifischen Kategorie nach dem 2. Abschnitt erfüllen, wird die Kategoriebezeichnung als Sachbezeichnung verwendet.

<sup>2</sup> Spirituosen, die nicht den Anforderungen einer spezifischen Kategorie entsprechen, müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

**Art. 95** Sachbezeichnung; Brände

<sup>1</sup> Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart als «...-brand» bezeichnet. Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart auch als «...-wasser» bezeichnet werden.

<sup>2</sup> Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand» oder «Gemüsebrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

<sup>3</sup> Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «...-brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

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

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung von Brand aus Obsttrester lautet «Brand aus [Name des verwendeten Obstes]-trester». Wird Trester unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obsttresterbrand».

<sup>5</sup> Bei durch Einmaischen und Destillation gewonnenem [Name der Frucht]-brand im Sinne von Artikel 78 lautet die Sachbezeichnung «[Name der Frucht]-brand» mit dem zusätzlichen Hinweis «durch Einmaischen und Destillation gewonnen». Dieser zusätzliche Hinweis muss im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie «[Name der Frucht]-brand».

<sup>6</sup> Wurde Branntwein einer Reifung unterzogen, darf er weiterhin als «Branntwein» vermarktet werden, sofern die Reifezeit mindestens jener entspricht, die für Brandy festgelegt ist.

<sup>7</sup> Die Sachbezeichnung Hefebbrand (Brand aus Trub, Drusenbrand) muss durch den Namen des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt werden.

**Art. 96** Sachbezeichnung; andere Spirituosen

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung von Geist lautet «[Name der Frucht]-geist».

<sup>2</sup> Die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Wodka, der nicht ausschliesslich aus Kartoffel- oder Getreidehefe oder einer Kombination davon hergestellt wurde, ist mit dem Hinweis «hergestellt aus ...» zu versehen, ergänzt durch

den Namen der Ausgangsstoffe, die zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurden.

<sup>3</sup> Spirituosen mit Wacholder dürfen die Sachbezeichnung «Wacholder» oder «Genebra» führen.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnungen der Getränke, die in den Artikeln 8991 definiert sind, können durch den Begriff «Likör» ergänzt werden.

#### **Art. 97**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei der Angabe 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.

<sup>2</sup> 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 1997<sup>9</sup> bleiben vorbehalten. Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 15 LKV<sup>10</sup>.

<sup>3</sup> Enthält die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose eine Angabe zum Ausgangsstoff, der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurde, so ist jeder verwendete Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen aufzuführen.

### **4. Abschnitt: Ausländische Spirituosen**

#### **Art. 98**

Ausländische Spirituosen, die eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine andere durch eine ausländische Gesetzgebung geschützte Bezeichnung tragen, dürfen nur als Originalerzeugnisse aus dem angegebenen Ursprungsgebiet in den Handel gebracht werden; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

### **8. Kapitel: Übrige alkoholische Getränke**

#### **Art. 99**      Definition

Übrige alkoholische Getränke sind alle alkoholischen Getränke, die nicht im 2.–7. Kapitel definiert sind.

<sup>9</sup> SR 910.12

<sup>10</sup> SR 817.022.21

- Art. 100** Anforderungen an coffein- und chininhaltige alkoholische Getränke
- <sup>1</sup> Coffeinhaltige alkoholische Getränke dürfen nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.
- <sup>2</sup> Chininhaltige alkoholische Getränke dürfen nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

**Art. 101** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 3 LKV<sup>11</sup>.

- Art. 102** Übrige Kennzeichnung
- Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>12</sup> sind im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben:
- ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig», wenn dem Getränk mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter zugegeben worden ist;
  - ein Hinweis wie «coffeinhaltig» bei einem Getränk mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter;
  - ein Hinweis wie «chininhaltig» bei einem Getränk, das Chinin enthält.

## 9. Kapitel: Anpassung der Anhänge

**Art. 103**

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

## 10. Kapitel: Schlussbestimmungen

**Art. 104** Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>13</sup> über alkoholische Getränke wird aufgehoben.

<sup>11</sup> SR 817.022.21

<sup>12</sup> SR 817.022.21

<sup>13</sup> AS 2005 6097, 2006 4967, 2007 1067, 2008 1017 6041, 2009 2021, 2010 6391

**Art. 105** Übergangsbestimmungen

Alkoholische Getränke dürfen bis 31. Dezember 2015 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

**Art. 106** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2014 in Kraft.

29. November 2013

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

*Anhang 1*  
(Art. 2 Abs. 2)

## **Definitionen von Alkoholgehalt**

1. *Vorhandener Alkoholgehalt* (in Volumenprozent): die Volumeneinheiten reinen Alkohols, die bei einer Temperatur von 20 °C in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthalten sind.
2. *Potenzieller Alkoholgehalt* (in Volumenprozent): die Volumeneinheiten reinen Alkohols bei einer Temperatur von 20 °C, die durch vollständiges Vergären des in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthaltenen Zuckers gebildet werden können.
3. *Gesamtalkoholgehalt* (in Volumenprozent): die Summe des vorhandenen und des potenziellen Alkoholgehalts.
4. *Natürlicher Alkoholgehalt* (in Volumenprozent): der Gesamtalkoholgehalt des Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung.

*Anhang 2*  
(Art. 7 Abs. 1, 9 Abs. 1 und 2, 10 Abs. 5 und 18)

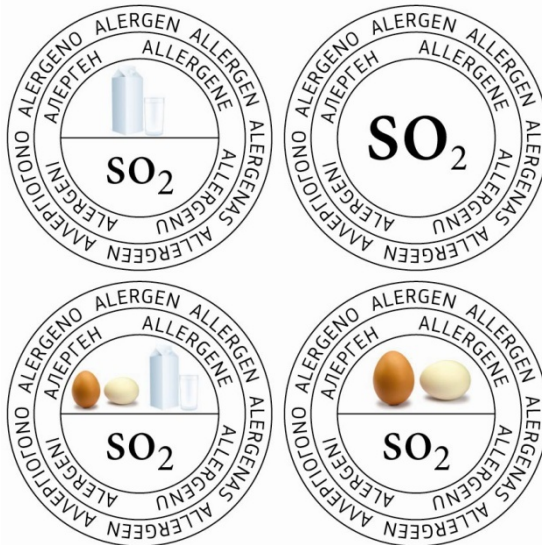
## **Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen<sup>14</sup>**

<sup>14</sup> Anhang 2 wird weder in der AS noch in der SR veröffentlicht. Er kann beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), 3003 Bern, bezogen oder unter der Internetadresse [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) eingesehen werden.



Anhang 3  
(Art. 10 Abs. 1 Bst. e)

### Zulässige Piktogramme nach Art. 10 Abs. 1 Bst. e



Zulässig sind auch Piktogramme, die den obigen Vorlagen entsprechen und sich nur auf Milch oder Eier beziehen.

*Anhang 4*  
(Art. 19 Abs. 6)

## **Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Getränke**

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» kann eine der folgenden 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 der Hinweis «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 der Hinweis «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 so aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wurde, dass der Geschmack des Waldmeisters vorherrscht;

- 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 5*  
(Art. 20 Abs. 6)

## **Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Cocktails**

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der folgenden 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 Traubenperlmot: 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.

*Anhang 6*  
(Art. 21 Abs. 5)

## **Alternative Bezeichnungen für aromatisierte Weine**

Eine der folgenden Bezeichnungen kann 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, karamellisierter Zucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes 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 7*  
(Art. 46 Abs. 2)

## **Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs**

- |                                                       |                                    |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Organoleptische Eigenschaften                      | kein feststellbarer Fremdgeschmack |
| 2. Mindestalkoholgehalt                               | 96,0 % vol                         |
| 3. Höchstwerte an Nebenbestandteilen                  | (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                                              | 0,3                                |
| Abdampfrückstand                                      | 0,015                              |
| Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff | 0,001                              |
| Furfural                                              | nicht nachweisbar                  |

**Mindestalkoholgehalt von Spirituosen**

a.	Pastis de Marseille	45,0 %
b.	Whisky, Kartoffelbrand, Pastis, Absinth, Mistrà <sup>15</sup>	40,0 %
c.	Hefebrand, Brand aus Trub, Drusenbrand, Bierbrand, Sambuca, Topinambur	38,0 %
d.	Branntwein, Tresterbrand, Trester, Marc, Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, durch Einmaischen und Destillation gewonnener ...-brand, Gin, destillierter Gin, London Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Geist, Kastanienbrand	37,5 %
e.	Weinbrand, Brandy	36,0 %
f.	Getreidespirituose, Getreidebrand, Anis, destillierter Anis, Honigbrand	35,0 %
g.	Kümmel, Spirituosen mit Wacholder, Nocino, Berenburg	30,0 %
h.	Sloe Gin	25,0 %
i.	Maraschino	24,0 %
j.	Honignektar	22 %
k.	Liköre, Spirituosen mit Anis, Spirituosen mit bitterem Geschmack, [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème, Likör mit Eizusatz, Punch au rhum	15,0 %
l.	Eierlikör	14,0 %

<sup>15</sup> Der Alkoholgehalt von Mistrà beträgt höchstens 47,0 Volumenprozent.

