

# Verordnung des EDI über alkoholische Getränke

vom 23. November 2005

---

*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> (LGV),

*verordnet:*

## 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

### Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> Der Alkoholgehalt muss in «% vol» angegeben werden; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen.

<sup>2</sup> Bei süssen alkoholischen Getränken mit beliebiger Zusammensetzung, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren,

SR 817.022.110

<sup>1</sup> SR 817.02; AS 2005 5451

Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können (z.B. «Alcopops»), sind folgende Hinweise anzubringen:

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

<sup>3</sup> Alkoholische Getränke dürfen nicht mit gesundheitsfördernden Anpreisungen wie «stärkend», «kräftigend», «energiespendend», «für die Gesundheit», oder «tonisch» gekennzeichnet werden.

#### **Art. 4** Werbung

<sup>1</sup> 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, Etais, 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.

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

## **2. Kapitel:**

### **Wein, Teilweise vergorener Traubenmost, Sauser, teilweise vergorener Traubensaft, weinhaltige Getränke**

#### **1. Abschnitt: Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen**

#### **Art. 5**

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

## 2. Abschnitt: Wein

### Art. 6 Definitionen

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

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

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

<sup>4</sup> Weisser Wein ist Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelerten blauen Trauben.

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

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

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Schiller («Schillerwein») ist Wein aus blauen und weissen Trauben der 1. Kategorie, die aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet wurden.

### Art. 7 Weinkategorien

<sup>1</sup> Weine werden in drei Kategorien eingeteilt:

- a. Kategorie 1: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung;
- b. Kategorie 2: Weine mit Herkunftsbezeichnung;
- c. Kategorie 3: Weine ohne kontrollierte Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung.

<sup>2</sup> Zur Herstellung von Schweizer Weinen müssen die der jeweiligen Kategorie entsprechenden Traubenmoste nach Artikel 64 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998<sup>2</sup> verwendet werden.

<sup>2</sup> SR 910.1

**Art. 8** Anforderungen

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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. 9** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Für Weine der Kategorie 1 kann an Stelle der Sachbezeichnung «Wein» der geografische Ursprung verwendet werden.

<sup>2</sup> Wein der Kategorie 2 muss die Sachbezeichnung «Tafelwein» tragen, ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft. Zusätzlich kann auf die Farbe des Weines hingewiesen werden. Als Sachbezeichnung zulässig ist ebenfalls «Landwein», ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft, wenn die Traubenproduktion einer Mengenbeschränkung nach Artikel 14 Absatz 3 der Weinverordnung vom 7. Dezember 1998<sup>3</sup> unterstellt ist.

<sup>3</sup> Wein der Kategorie 3 muss 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.

<sup>4</sup> Wurde Perlwein oder Schaumwein Kohlendioxid zugegeben, so lautet die Sachbezeichnung «Perlwein mit zugegebener Kohlensäure» bzw. «Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

<sup>5</sup> Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

**Art. 10** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> 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;

<sup>3</sup> SR 916.140

- 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 2005<sup>4</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV);
- e. der Hinweis «enthält Sulfite» oder «enthält Schwefeldioxid» für Weine, die eine Konzentration von mehr als 10 mg SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter aufweisen.

<sup>2</sup> Die Angabe nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe q LKV kann anstatt auf der Etikette auch an einem anderen Ort auf der Flasche angebracht werden.

<sup>3</sup> Die Angabe des Jahrganges ist erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrganges besteht. Zugaben nach Artikel 12 Absatz 1 werden nicht mitberechnet.

<sup>4</sup> Die Angabe von einer oder mehreren Traubensorten ist gestattet, wenn mindestens 85 Prozent des Weines von den angegebenen Traubensorten stammen. Zugaben nach Artikel 12 Absatz 1 werden nicht mitberechnet. Werden mehrere Traubensorten erwähnt, so muss die Angabe in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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.

## **Art. 11** Entfärben

Das Entfärben von Rotwein und Roséwein ist verboten.

<sup>4</sup> SR 817.022.21; AS 2005 6159

**Art. 12** Erhöhung des Alkoholgehaltes

<sup>1</sup> Zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes dürfen den Weintrauben, dem Traubenmost oder dem Wein im Gärstadium zugegeben werden:

- a. Zucker in trockener Form;
- b. konzentrierter Traubenmost;
- c. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat.

<sup>2</sup> Der natürliche Alkoholgehalt von Schweizer Wein darf durch die Zugaben nach Absatz 1 um höchstens 2,5 Volumenprozent erhöht werden.

<sup>3</sup> Der Alkoholgehalt von Schweizer Wein der Kategorien 2 und 3 darf durch die Zugabe nach Absatz 1 nicht übersteigen:

- a. bei Weisswein: 12,0 Volumenprozent;
- b. bei Rot- und Roséwein: 12,5 Volumenprozent.

<sup>4</sup> Durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf das Ausgangsvolumen höchstens um 8 Prozent erhöht werden.

<sup>5</sup> Zugaben nach Absatz 1 gelten nicht als Verschnitt.

**Art. 13** Verschnitt

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

<sup>2</sup> Verboten ist:

- a. der Verschnitt von Schweizer Wein der Kategorien 1 und 2 mit ausländischem Wein;
- b. der Verschnitt von ausländischem Wein der Kategorien 1 und 2.

<sup>3</sup> Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein der Kategorie 1 darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.
- b. Wein der Kategorie 2 darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.

<sup>4</sup> Wein der Kategorie 3 darf beliebig verschnitten werden.

<sup>5</sup> Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

### **3. Abschnitt: 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

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «teilweise vergorener Traubenmost» oder «Sauser» oder «teilweise vergorener Traubensaft» oder «Traubensaft im Gärstadium» oder «Traubenmost im Gärstadium».

<sup>2</sup> 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.

### **4. Abschnitt: Weinhaltige Getränke**

#### **Art. 17** Aromatisierte weinhaltige Getränke

<sup>1</sup> Aromatisierte weinhaltige Getränke sind Getränke, die aus Wein gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen 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; ausgenommen ist Zurra.

<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» können die Bezeichnungen nach Anhang 2 verwendet werden.

#### **Art. 18** Aromatisierte weinhaltige Cocktails

<sup>1</sup> 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.

<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» können die Bezeichnungen nach Anhang 3 verwendet werden.

#### **Art. 19** Aromatisierte Weine

- <sup>1</sup> Aromatisierte Weine sind Getränke, die:
- aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost hergestellt wurden;
  - mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Branntwein, Weinbrand oder Tresterbrand versetzt wurden;
  - mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.
- <sup>2</sup> Sie werden nach Artikel 56 gesüsst und können 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> Die Bezeichnungen nach Anhang 4 können die Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» ersetzen.

#### **Art. 20** Gemeinsame Bestimmung

- <sup>1</sup> 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.
- <sup>2</sup> 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.       |
- <sup>3</sup> Die Angaben «lieblich» und «süss» können durch eine Angabe des Zuckergehalts in Gramm pro Liter ersetzt werden.

<sup>4</sup> 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 «kohlenstoffhaltig» 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

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

<sup>2</sup> Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b. Zuckerarten nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>5</sup> über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschäumwein;
- c. Kohlendioxid.

##### **Art. 23** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Obstschäumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

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

<sup>3</sup> 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

<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>5</sup> SR 817.022.101; AS 2005 5909

<sup>2</sup> 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

<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> 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

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

<sup>2</sup> Er muss einen Ethylalkoholgehalt von weniger als 3 Volumenprozent aufweisen.

**Art. 30** Sachbezeichnung

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

<sup>2</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. 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.

**Art. 33** 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 Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.

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

<sup>4</sup> Gestattet ist nach der Gärung die Zugabe von:

- a. Beeren- oder Fruchtsaft sowie von Zuckerarten;
- b. Zuckerarten;
- c. Kohlendioxid.

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

**Art. 34** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

<sup>2</sup> Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «...<sup>6</sup>-Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

<sup>6</sup> Frucht- oder Beerenart.

**Art. 35**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> 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 ...<sup>7</sup> % ...<sup>8</sup>-saft».

<sup>2</sup> Artikel 24 gilt sinngemäss.

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

<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 oder naturidentische Aromen zugegeben werden.

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

**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

<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.

<sup>7</sup> Mindestgehalt an Frucht- oder Beerensaft.

<sup>8</sup> Frucht- oder Beerenart.

## 4. Kapitel: Bier

### Art. 40 Definitionen

<sup>1</sup> Bier ist ein alkoholisches und kohlenstoffhaltiges 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. 41 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 Gerste, Weizen, 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 42 Absätze 3 und 4.

### Art. 42 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. Der Stammwürzegehalt von Leichtbier 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. 43**            Übrige Kennzeichnung

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

**Art. 44**            Ausschank

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

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

<sup>3</sup> Mit den für Bier bestimmten Schenknhahnen dürfen keine anderen Getränke ausgeschenkt werden.

<sup>4</sup> Tropfbier und Bierreste dürfen nicht ausgeschenkt werden.

## **5. Kapitel: Spirituosen**

### **1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen**

**Art. 45**            Spirituosen

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

<sup>2</sup> Sie müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent haben.

<sup>3</sup> 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)

<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 5 erfüllen.

<sup>3</sup> 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)

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> Reduktion ist das Verfahren, in 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 gegebenenfalls destilliert oder demineralisiert worden sein.

**Art. 55** Alkoholgehalt von Spirituosen

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

<sup>2</sup> Spirituosen mit höherem Alkoholgehalt dürfen gemäss Artikel 54 reduziert werden.

**Art. 56** Süssung, Zugabe von Bonificateuren

<sup>1</sup> Spirituosen dürfen mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse gesüsst werden:

- a. Zucker: fest, flüssig oder karamelisiert;
- 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.
- <sup>2</sup> Zur Abrundung des Geschmacks von Spirituosen dürfen Bonificateure eingesetzt werden. Ausgenommen ist Obstbrand.
- <sup>3</sup> Als Bonificateure gelten Mischungen aus süssenden Erzeugnissen, Pflanzenextrakten, färbenden Stoffen und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen.
- <sup>4</sup> Der Gesamtextrakt der Süssung oder der Zugabe von Bonificateuren darf höchstens 10 g pro Liter betragen. Bei Obstbrand darf er 3 g pro Liter nicht übersteigen.

## **2. Abschnitt:** **Besondere Bestimmungen zu den einzelnen Spirituosenkategorien**

### **Art. 57** Branntwein

- <sup>1</sup> 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.
- <sup>2</sup> 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)

- <sup>1</sup> Weinbrand (Brandy) ist eine Spirituose, die aus Branntwein mit oder ohne Zusammenstellung mit Weindestillat gewonnen wird.
- <sup>2</sup> Das Weindestillat muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert sein und darf mit seinem Alkoholgehalt 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses nicht übersteigen.
- <sup>3</sup> 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.
- <sup>4</sup> 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

- <sup>1</sup> Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch unmittelbare Destillation von frischem Bier zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.
- <sup>2</sup> Das Destillat muss organoleptische Eigenschaften aufweisen, die aus dem Bier stammen.

**Art. 60** Tresterbrand (Trester, Marc), Grappa

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

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

<sup>3</sup> 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 Gesamtalkoholmenge des Fertigerzeugnisses ausmachen.

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

**Art. 61** Hefebrand, Drusenbrand

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

**Art. 62** Getreidespirituose, Getreidebrand

<sup>1</sup> Getreidespirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>2</sup> 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)

<sup>1</sup> Whisky (Whiskey) ist eine Spirituose, die durch Destillation von Getreidemaische gewonnen wird, welche durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen 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.

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

**Art. 64** Obstbrand

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 65** Obstspirituose

<sup>1</sup> Obstspirituose ist eine Spirituose, die durch Einmischen einer Frucht in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel gewonnen wird.

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 67** Brand aus Obsttrester

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 Obstweintrübsen gewonnen wird.

**Art. 69** Brand aus Beeren oder anderen Obstarten

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 70** Rum

<sup>1</sup> Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich gewonnen wird durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst. Rum muss auf weniger als 96 Volumenprozent destilliert worden sein und typische organoleptische Merkmale aufweisen.

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 73** Spirituose mit Wacholder, Gin

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

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

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Er muss folgenden Mindestanforderungen genügen:

- 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

<sup>1</sup> Kräuterbrand ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch:

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

<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 oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

<sup>2</sup> 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. 77** Agavenspirituose

Agavenspirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation und Rektifikation aus mindestens 51 Prozent vergorener blauer Agave (*Agave tequilana Weber*) gewonnen wird.

#### **Art. 78** Likör

<sup>1</sup> 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.

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

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

<sup>4</sup> 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 «...<sup>9</sup>-crème»: 250 g pro Liter;
- f. für Cassiscrème: 400 g pro Liter.

<sup>9</sup> Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen.

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

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

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Aperitif darf Zuckerarten, Honig oder Wein enthalten.

<sup>3</sup> Für Aperitif auf Basis von Wein gelten die Bestimmungen des 2. Kapitels.

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Ouzo ist eine Spirituose mit Anis, die in Griechenland hergestellt wird.

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

<sup>6</sup> 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

<sup>1</sup> Als Sachbezeichnung ist die Kategoriebezeichnung zu verwenden.

<sup>2</sup> Spirituosen, welche die Anforderungen einer Spirituosenkategorie nicht erfüllen, dürfen die entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen. Sie müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Folgende Spirituosen dürfen ihre entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen, wenn sie verschnitten wurden:

- 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;
- l. Kräuterbrand;
- m. Absinth.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</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.

<sup>7</sup> 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».

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<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>10</sup> bleiben vorbehalten. Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 14 LKV<sup>11</sup>.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Bei Spirituosen nach den Artikeln 57–77 muss das Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben werden.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> In der Kennzeichnung ist auf die Süssung oder die Zugabe von Bonificateuren hinzuweisen.

**Art. 84**      Beschriftung in Gaststätten

<sup>1</sup> Auf Getränkekarten in Gaststätten müssen für Spirituosen die Sachbezeichnung, der Alkoholgehalt in Volumenprozent und die Menge aufgeführt werden.

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

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

<sup>10</sup> SR 910.12

<sup>11</sup> SR 817.022.21; AS 2005 6159

## 5. Abschnitt: Ausländische Spirituosen

### Art. 85

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Bezüglich der Kennzeichnung ausländischer Spirituosen bleiben die Bestimmungen der LKV<sup>12</sup> 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

<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. 88 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 3 LKV<sup>13</sup>.

### Art. 89 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>14</sup> sind im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig», 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.

<sup>12</sup> SR 817.022.21; AS 2005 6159

<sup>13</sup> SR 817.022.21; AS 2005 6159

<sup>14</sup> SR 817.022.21; AS 2005 6159

## 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.

## 8. Kapitel: Schlussbestimmungen

### Art. 91           Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung des EDI vom 27. März 2002<sup>15</sup> über die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen wird aufgehoben.

### Art. 92           Übergangsbestimmungen

<sup>1</sup> Spirituosen und aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails, die nach Anhang 8 des Abkommens vom 21. Juni 1999<sup>16</sup> 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 1932<sup>17</sup> bis zur Erschöpfung der Bestände abgegeben werden, sofern sie dem bisherigen Recht gemäss der Änderung vom 14. Juni 1999<sup>18</sup> der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 entsprechen.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>15</sup> AS 2002 665, 2004 1107

<sup>16</sup> SR 0.916.026.81

<sup>17</sup> SR 680

<sup>18</sup> AS 1999 1848

**Art. 93** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

23. November 2005

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

*Anhang 1*  
(Art. 5 Abs. 1)

## 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;
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 Betaglukanase bis zu einem Höchstwert von 3 g Zubereitung je hl;
13. auf Wein: Zusatz von Tannin;
14. Behandlung von Traubenmost und Weisswein mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle) bis zu einem Höchstwert von 100 g Trockenstoff je 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 Ionenaustauscharzen;
23. auf Traubenmost: Anreicherung durch teilweise Konzentrierung, einschliesslich Umkehrosiose oder Vakuumverdampfung; die Verwendung diese Verfahren schliesst die Anreicherung nach Ziffer 24 und die Süssung nach Artikel 12 aus;
24. Anreicherung mittels Kryoextraktion: die Verwendung dieses Verfahrens schliesst die Anreicherung nach Ziffer 23 und die Süssung nach Artikel 12 aus.

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 «her- gestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt wer- den, 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 wur- de 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 gewon- nen 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 Traubenperlmust: 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 4*  
(Art. 19 Abs. 5)

## **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, karamelisierter 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*  
(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 Birnenweinen, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, Brand aus Beeren oder sonstigen Früchten, Spirituose mit Wacholder, Gin, destillierter Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit	37,5 %
d.	Weinbrand, Brandy	36,0 %
e.	Getreidespirituose, Getreidebrand, Agavenspirituose, 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 %

