

# Verordnung des EDI über Getränke

817.022.12

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Mai 2017)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)*

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 und 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> (LGV),

*verordnet:*

## 1. Titel: Allgemeine Bestimmungen

**Art. 1** Gegenstand und Geltungsbereich

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

- a. natürliches Mineralwasser und Quellwasser;
- b. Fruchtsaft;
- c. Gemüsesaft;
- d. Fruchtnektar;
- e. aromatisierte Getränke, Sirup, koffeinhaltige Getränke;
- f. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entkoffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee;
- g. alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer Entsprechungen ohne oder mit geringem Alkoholgehalt:
  1. Bier, alkoholfreies Bier,
  2. Wein, Schaumwein,
  3. alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein,
  4. Traubenmost, Likörwein,
  5. weinhaltige Getränke,
  6. Obstwein, alkoholfreier Obstwein,
  7. Kernobstsaft im Gärstadium, Fruchtwein,

AS 2017 2327

<sup>1</sup> SR 817.02

8. Honigwein (Met),
9. Spirituosen.

<sup>2</sup> Sie gilt nicht für Trinkwasser, das in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>2</sup> über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) geregelt ist.

#### **Art. 2** Ethylalkoholgehalt und Zugabe von Kohlendioxid

<sup>1</sup> Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreien Getränken darf bezogen auf das trinkfertige Getränk 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Kohlendioxid ist zulässig, ausser bei Spirituosen.

#### **Art. 3** Zusätzliche Kennzeichnung

Bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden; ausgenommen sind natürliches Mineralwasser, Quellwasser sowie alkoholische Getränken und ihre alkoholfreien Entsprechungen.

## **2. Titel: Wasser**

### **1. Kapitel: Natürliches Mineralwasser**

#### **Art. 4** Geltungsbereich

Die Bestimmungen dieses Kapitels gelten für natürliches Mineralwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird. Natürliches Mineralwasser als Zutat in einem Lebensmittel auch offen abgegeben werden.

#### **Art. 5** Begriffe

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das seinen Ursprung in einer unterirdischen Schicht oder Lagerstätte hat und aus einer Quelle gewonnen wird, die über eine oder mehrere natürliche oder künstliche Austrittsstellen erschlossen ist.

<sup>2</sup> Eine Quelle entspricht einem spezifischen, hydrogeologisch charakterisierbaren Grundwasservorkommen.

#### **Art. 6** Anforderungen

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch seine besondere geologische Herkunft, die Art und Menge der mineralischen Bestandteile, die ursprüngliche Reinheit sowie durch eine Zusammensetzung, eine Temperatur und einen Erguss,

<sup>2</sup> SR 817.022.11

die im Rahmen natürlicher Schwankungen gleichbleiben. Diese Charakteristik muss mit wissenschaftlich anerkannten Verfahren nach folgenden Kriterien bestimmt werden:

- a. geologisch und hydrogeologisch;
- b. physikalisch, chemisch und physikalisch-chemisch;
- c. mikrobiologisch.

<sup>2</sup> Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sind über das Ergebnis dieser Untersuchung zu informieren. Es sind die Unterlagen nach Anhang 1 einzureichen.

<sup>3</sup> Zum Zeitpunkt der Abfüllung muss natürliches Mineralwasser den Höchstwerten nach Anhang 2 entsprechen.

#### **Art. 7** Fassung und Abfüllung

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser muss so gefasst und zum Abfüllort geleitet werden, dass die chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften, die das Wasser am Quellaustritt besitzt, weitgehend erhalten bleiben. Insbesondere muss die Quelle am Austrittsstelle gegen Verunreinigung geschützt sein.

<sup>2</sup> Fassungen, Rohrleitungen und Reservoirs müssen aus einem für natürliches Mineralwasser geeigneten Material bestehen und so beschaffen sein, dass jede chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Veränderung des Wassers verhindert wird.

<sup>3</sup> Natürliches Mineralwasser darf von der Quelle zum Abfüllort nur in Rohrleitungen geführt werden. Der Transport in Tankwagen ist nicht gestattet. Dieser Transport ist nur gestattet für die Verwendung von natürlichem Mineralwasser als Zutat in einem Lebensmittel.

#### **Art. 8** Zulässige Behandlungen und Reinheitsanforderungen

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden.

<sup>2</sup> Abweichend von Absatz 1 sind erlaubt:

- a. das Dekantieren und Filtrieren, eventuell nach Belüftung mit hygienisch einwandfreier oder mit Ozon angereicherter Luft, zum Entfernen oder Vermindern von unerwünschten Bestandteilen, sofern das natürliche Mineralwasser durch diese Behandlung in seinen wesentlichen Bestandteilen keine Veränderung erfährt;
- b. die vollständige oder teilweise Entfernung des Kohlendioxids durch ausschliesslich physikalische Verfahren;
- c. die Zugabe von Kohlendioxid;
- d. die Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid zur Entfernung von Fluorid oder zur Senkung des Fluoridgehalts;

- e. andere Behandlungen, sofern diese:
  - 1. zwingend notwendig sind,
  - 2. das natürliche Mineralwasser in seinen wesentlichen Bestandteilen nicht verändern, und
  - 3. nicht der hygienischen Verbesserung eines an der Quelle nicht einwandfreien natürlichen Mineralwassers dienen.

<sup>3</sup> Desinfektionsbehandlungen jeder Art, die Zugabe von bakteriostatistischen Elementen und alle anderen Behandlungen, die den Keimgehalt verändern, sind verboten.

#### **Art. 9** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «natürliches Mineralwasser». Setzt das Mineralwasser unter normalen Druck- und Temperaturverhältnissen Kohlendioxid frei, so lautet die Sachbezeichnung:

- a. «natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser», wenn das Wasser denselben Gehalt an Quellkohlenstoff wie am Quellaustritt besitzt; Kohlendioxid, das innerhalb der üblichen technischen Toleranzen frei wird, kann in gleicher Menge aus demselben Quellvorkommen wieder zugegeben werden;
- b. «natürliches Mineralwasser mit eigener Quellkohlenstoff versetzt», wenn der Gehalt an Kohlendioxid aus dem gleichen Quellvorkommen stammt und nach der Abfüllung höher ist als beim Quellaustritt;
- c. «natürliches Mineralwasser mit Kohlenstoff versetzt», wenn dem Mineralwasser Kohlendioxid zugegeben wurde, das nicht aus dem gleichen Quellvorkommen stammt.

<sup>2</sup> Bei einer Behandlung nach Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe b ist die Sachbezeichnung durch den Hinweis «Kohlenstoff ganz entzogen» beziehungsweise «Kohlenstoff teilweise entzogen» zu ergänzen.

<sup>3</sup> Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- a. «mit geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 500 mg/l beträgt;
- b. «mit sehr geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 50 mg/l beträgt;
- c. «mit hohem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt mehr als 1500 mg/l beträgt;
- d. «natriumhaltig», wenn der Natriumgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- e. «calciumhaltig», wenn der Calciumgehalt mehr als 150 mg/l beträgt;
- f. «magnesiumhaltig», wenn der Magnesiumgehalt mehr als 50 mg/l beträgt;
- g. «eisenhaltig», wenn der Gehalt an zweiwertigem Eisen mehr als 1 mg/l beträgt;
- h. «fluoridhaltig», wenn der Fluoridgehalt mehr als 1 mg/l beträgt;

- i. «bicarbonathaltig» oder «hydrogencarbonathaltig», wenn der Hydrogencarbonatgehalt mehr als 600 mg/l beträgt;
- j. «sulfathaltig», wenn der Sulfatgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- k. «chloridhaltig», wenn der Chloridgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- l. «Säuerling» oder «Sauerbrunnen», wenn der Gehalt an freiem, quelleigenem Kohlendioxid mehr als 250 mg/l beträgt;
- m. «mit viel Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid mehr als 6500 mg/l beträgt;
- n. «mit wenig Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid nicht mehr als 4000 mg/l beträgt;
- o. «kann abführend wirken», wenn mehr als 2000 mg/l Sulfate vorhanden sind.

#### **Art. 10**            Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Auf den Behältnissen sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>3</sup> betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) der Ort des Quellaustritts und der Name der Quelle anzugeben.

<sup>2</sup> Das Verzeichnis der Zutaten ist zu ersetzen durch:

- a die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers; oder
- b den Vermerk: «Zusammensetzung entsprechend den Ergebnissen der amtlich anerkannten Analyse vom ... [Datum der Analyse]».

<sup>3</sup> Natürliches Mineralwasser der gleichen Quelle darf nicht unter mehreren Handelsbezeichnungen in Verkehr gebracht werden.

<sup>4</sup> Enthalten Etiketten oder Aufschriften auf den Verkaufsbehältnissen von Mineralwasser einen Fantasienamen (Handelsbezeichnung), so muss der Ort oder der Name der Quelle in Buchstaben angegeben werden, die mindestens eineinhalbmal so hoch und breit sind wie der grösste Buchstabe, der für die Angabe des Fantasienamens benutzt wird. Dies gilt auch für die Werbung.

<sup>5</sup> Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung mit ozonangereicherter Luft gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in der Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «dieses Wasser wurde einem zugelassenen Oxidationsverfahren mit ozonangereicherter Luft unterzogen» oder «ozonbehandeltes Wasser».

<sup>6</sup> Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Eisen- oder Manganentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in der Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «teilweise enteisent» beziehungsweise «teilweise entmangant» oder «enteisent» beziehungsweise «entmangant».

<sup>3</sup> SR 817.022.16

<sup>7</sup> Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Fluoridentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe d unterzogen wurde, umfasst in der Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «dieses Wasser wurde einem zugelassenen Adsorptionsverfahren unterzogen» oder «teilweise entfluoridiert» oder «entfluoridiert».

#### **Art. 11**            Besondere Angaben

<sup>1</sup> Die Angabe «geeignet für die natriumarme Ernährung» ist erlaubt, wenn der Natriumgehalt weniger als 20 mg/l beträgt.

<sup>2</sup> Die Angaben «regt die Verdauung an», «kann harntreibend wirken», «kann den Gallenfluss fördern» oder ähnliche Angaben sind verboten, ausser wenn eine besondere physiologische Wirkung wissenschaftlich eindeutig nachgewiesen ist.

## **2. Kapitel: Quellwasser**

#### **Art. 12**            Begriff

Quellwasser ist Wasser unterirdischer Herkunft, das unter Wahrung seines ursprünglichen Zustands vermarktet wird.

#### **Art. 13**            Anforderungen

<sup>1</sup> Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden physikalisch-chemischen Anforderungen gemäss den Anhängen 2 und 3 TBDV<sup>4</sup> erfüllen. Es muss zudem den mikrobiologischen Eigenschaften von natürlichem Mineralwasser gemäss Anhang 2 entsprechen.

<sup>2</sup> Für die Fassung, die Abfüllung und die zulässigen Behandlungen gelten die Anforderungen nach den Artikeln 7 und 8 für natürliches Mineralwasser.

#### **Art. 14**            Sachbezeichnung

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

<sup>2</sup> Im Gegensatz zu natürlichem Mineralwasser darf Quellwasser von verschiedenen Quellen unter dem gleichen Fantasienamen (Handelsbezeichnung) in den Handel gebracht werden.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung «Quellwasser mit Kohlensäure versetzt» ist erlaubt, wenn dem Quellwasser Kohlendioxid zugegeben wurde.

#### **Art. 15**            Zusätzliche Kennzeichnung und Einschränkungen

<sup>1</sup> Analog zu natürlichem Mineralwasser müssen der Quellname und der Quellort angegeben werden. Die Etikette darf jedoch weder Angaben zur Zusammensetzung der Quelle noch gesundheitsbezogene Angaben enthalten.

<sup>4</sup> SR 817.022.11

<sup>2</sup> Für Quellwasser dürfen keine Angaben oder Aufmachungen verwendet werden, die zur Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser führen. Dies gilt auch für Abbildungen, Fantasienamen, Firmennamen und Werbematerial.

### **3. Titel: Fruchtsaft, Gemüsesaft und Fruchtnektar**

#### **1. Kapitel: Fruchtsaft**

##### **Art. 16**      Begriffe

<sup>1</sup> Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus den geniessbaren Teilen frischer oder durch Kälte haltbar gemachter gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten. Fruchtsaft besitzt die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen er stammt.

<sup>2</sup> Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist ein Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist.

<sup>3</sup> Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat) ist ein Erzeugnis aus einer oder mehrerer Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege ein bestimmter Anteil des natürlichen Wassers entzogen worden ist.

<sup>4</sup> Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver) ist ein Erzeugnis aus einer oder mehreren Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte natürliche Wasser entzogen worden ist.

<sup>5</sup> Verdünnter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist.

<sup>6</sup> Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das gewonnen worden ist durch die Diffusion mit Wasser aus:

- a. fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann; oder
- b. getrockneten ganzen Früchten.

<sup>7</sup> Restaurationsaromen sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen werden. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen insbesondere Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den geniessbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschalen und Bestandteile der Steine enthalten.

##### **Art. 17**      Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4 und 6 sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 3 zulässig.

**Art. 18** Anforderungen

<sup>1</sup> Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart, nicht verändert werden.
- b. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig; bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark erlaubt.
- c. Fruchtsaft darf enthalten:
  1. Apfelsaft: höchstens 10 Massenprozent Birnensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat;
  2. Birnensaft: höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft oder die entsprechende Menge Konzentrat;
  3. Orangensaft: höchstens 10 Massenprozent Mandarinsaft oder die entsprechende Menge Konzentrat.
- d. Erlaubt sind die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen zu Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Zugabe von wieder hinzugefügten Weinsäuresalzen zu Traubensaft.
- e. Verboten ist die Zugabe von Zuckerarten.
- f. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft und im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.
- g. Die lösliche Trockenmasse von Fruchtsaft aus Konzentrat muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Fruchtsäfte nach Anhang 4 entsprechen; wird Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat aus einer in Anhang 4 nicht aufgeführten Frucht hergestellt, so muss der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsafts dem Brixwert des Safts entsprechen, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde.
- h. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen; ausgenommen ist Limettensaft, der aus der ganzen Frucht gewonnen werden kann.
- i. Wird Fruchtsaft aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, so dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein; ausgenommen sind Fälle, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.
- j. Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat muss mit geeigneten Verfahren hergestellt werden, sodass er die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Safts aufweist.
- k. Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und mit Wasser extrahiertem Fruchtsaft dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitro-



nen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.

<sup>2</sup> Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsafts reduziert sein.
- b. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.
- c. Zur Korrektur des sauren Geschmacks dürfen bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierten Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.
- d. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
- e. Im Übrigen gelten die Bestimmungen von Absatz 1 sinngemäss.

#### **Art. 19** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfuchtsaft»); ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in absteigender Reihenfolge des Volumens entsprechend den Angaben in der Zutatenliste (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

<sup>2</sup> Absatz 1 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts.

<sup>3</sup> Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z. B. «gefriergetrocknet»).

<sup>6</sup> Bei Fruchtsaft und Fruchtmark, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang 4 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang 4 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

**Art. 20**      Zusätzliche Kennzeichnung

Bei verdünntem Fruchtsaft ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>5</sup> der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.

**2. Kapitel: Gemüsesaft****Art. 21**      Begriffe

<sup>1</sup> Gemüsesaft ist ein unverdünntes, gärfähiges, unvergorenes oder milchsauer vergorenes Erzeugnis, das durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden und für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist.

<sup>2</sup> Gemüsesaft kann auch aus konzentriertem reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellter Saft sein, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist.

<sup>3</sup> Gemüsemark ist ein gärfähiges, unvergorenes oder milchsauer vergorenes Erzeugnis, das aus dem passierten geniessbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Safts gewonnen wird.

<sup>4</sup> Konzentrierter Gemüsesaft ist ein Erzeugnis aus Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

<sup>5</sup> Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

<sup>6</sup> Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

**Art. 22**      Anforderungen

<sup>1</sup> Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen.
- b. Im Besonderen gelten folgende Mindestgehalte in Massenprozent:
  1. für Tomatensaft: 4,5;
  2. für Selleriesaft: 6,5;
  3. für Karottensaft: 7,0;
  4. für Randensaft: 7,5.

<sup>5</sup> SR 817.022.16

- c. Rückverdünnte Säfte müssen einen Mindestgehalt aufweisen, der gegenüber den Mindestgehalten nach Buchstabe a oder b um 1 Massenprozent erhöht ist.
- d. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- e. Als Zutaten sind erlaubt:
  - 1. Speisesalz;
  - 2. Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g/kg;
  - 3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
  - 4. Fruchtsäfte;
  - 5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g/kg.

<sup>2</sup> Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie jener des Safts; bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen erfüllen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

### **Art. 23** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Milchsauer vergorener Gemüsesaft ist in der Sachbezeichnung als solcher zu kennzeichnen (z. B. als «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

<sup>2</sup> Enthält ein Gemüsesaft mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. Gemüsesaft-Cocktail).

<sup>3</sup> Enthält ein Gemüsesaft Zutaten nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe e, so ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z. B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert», «mit Salzzusatz» oder «gesalzen».

<sup>4</sup> Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

**Art. 24**      Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>6</sup> ist anzugeben:

- a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesafts zu erhalten; bei Tomatensaftkonzentraten kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehalts der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozent oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:
  1. «einfach konzentriert» bei mindestens 12 Massenprozent Trockenmasse,
  2. «zweifach konzentriert» bei mindestens 24 Massenprozent Trockenmasse,
  3. «dreifach konzentriert» bei mindestens 36 Massenprozent Trockenmasse;
- b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis in Massenprozent, und dies in der Nähe der Sachbezeichnung.

<sup>2</sup> Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

**3. Kapitel: Fruchtnektar****Art. 25**      Begriff

Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Getränk, das hergestellt wird durch Zusatz von Wasser, mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig, zu Fruchtsaft, Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark oder zu deren Gemisch.

**Art. 26**      Zulässige Behandlungen und Stoffe

Zur Herstellung von Fruchtnektar sind die Behandlungen und die Stoffe nach Anhang 3 zulässig.

**Art. 27**      Anforderungen

<sup>1</sup> Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark nach Anhang 5 aufweisen.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Zuckerarten oder Honig bis zu 20 Massenprozent des Enderzeugnisses sowie die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen ist zulässig.

<sup>3</sup> Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmark, ist zulässig. In diesem

<sup>6</sup> SR 817.022.16

Fall muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarmanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Anhang 5) mindestens 1 sein.

<sup>4</sup> Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

**Art. 28** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Für die Sachbezeichnung von Fruchtnektar gilt Artikel 19 Absatz 1 sinngemäss.

<sup>2</sup> Bei Fruchtnektar, der mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt ist, sind die in Anhang 4 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Ist die Fruchtart nicht in Anhang 4 aufgeführt, so ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

**Art. 29** Zusätzliche Kennzeichnung

Eine Angabe, dass dem Fruchtnektar keine Zuckerarten zugesetzt wurden, oder eine andere Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für die Konsumentin oder den Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendet werden.

## **4. Titel: Aromatisierte Getränke, Sirup, coffeinhaltige Getränke**

### **1. Kapitel: Aromatisierte Getränke**

**Art. 30** Begriff

Aromatisierte Getränke sind küchen- oder genussfertige Getränke, einschliesslich Sirup und coffeinhaltige Getränke.

**Art. 31** Anforderungen

<sup>1</sup> Aromatisierte Getränke oder Zutaten davon können mit Mikroorganismen fermentiert werden, die für Lebensmittelzwecke geeignet sind.

<sup>2</sup> Werden lebende Bakterienkulturen zugesetzt, so müssen diese die spezifischen Eigenschaften gemäss Anhang 6 aufweisen.

**Art. 32** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung «aromatisiertes Getränk» kann durch eine andere übliche oder beschreibende Bezeichnung wie «Limonade», «Erfrischungsgetränk», «Tafelgetränk» oder «Getränk mit ...» ersetzt werden, die es den Konsumentinnen und Konsumenten ermöglicht, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Lebensmitteln zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte.

<sup>2</sup> Bei fruchtsafthaltigen Getränken kann die Sachbezeichnung mit einem Hinweis auf den Fruchtsaftgehalt ergänzt werden, z. B. «Fruchtsaftgetränk» oder «Tafelgetränk mit Fruchtsaft», wenn der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent und bei Getränken, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, mindestens 6 Massenprozent beträgt. Bei Limonaden ist ein Fruchtsaftanteil von mindestens 4 Massenprozent im Enderzeugnis ausreichend.

<sup>3</sup> Bei Soja- und Mandelerzeugnissen und bei Getreidedrink kann die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «x-Drink», «Getreidedrink aus x» oder «Getränk auf x-Basis» ergänzt werden, wobei x für die Getreideart, für Soja oder Mandel steht.

<sup>4</sup> Absatz 2 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts.

### Art. 33            Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>7</sup> ist anzugeben:

- a. bei Getränken, die üblicherweise coffeinhaltig sind, deren Coffeingehalt jedoch weniger als 1 mg/l beträgt: der Hinweis, dass das Getränk kein Coffein enthält (z. B. «coffeinfrei»); der Hinweis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen;
- b. der Anteil an Extrakt in Massenprozent oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in Gramm pro Liter.

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

<sup>3</sup> Auf den Zusatz von lebenden Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des ICSP (*International Committee on Systematics of Prokaryotes*); oder
- b. mit dem Hinweis «mit Milchsäurebakterien».

## 2. Kapitel: Sirup

### Art. 34            Begriffe

<sup>1</sup> Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwendet werden.

<sup>2</sup> Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

<sup>7</sup> SR 817.022.16

<sup>3</sup> Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

#### **Art. 35** Anforderungen

<sup>1</sup> Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

#### **Art. 36** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «gemischter Fruchtsirup»).

<sup>2</sup> Für Sirup nach Artikel 34 Absatz 1 gilt Absatz 1 sinngemäss.

### **3. Kapitel: Coffeinhaltige Getränke**

#### **Art. 37** Begriff

Coffeinhaltige Getränke sind aromatisierte Getränke mit Coffein oder mit coffeinhaltigen Lebensmitteln.

#### **Art. 38** Anforderungen

<sup>1</sup> Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>8</sup> über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM) nicht überschreiten.

<sup>2</sup> Coffeinhaltige Getränke mit einem Coffeingehalt von mehr als 150 mg/l dürfen in Abweichung von Anhang 1 VZVM die Höchstmengen nach Anhang 7 nicht überschreiten. Massgebend für die Höchstmengen ist der Gehalt zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten.

#### **Art. 39** Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>9</sup> sind anzugeben:

- a. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l und höchstens 150 mg/l: zumindest der Hinweis «coffeinhaltig»;
- b. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l: der Coffeingehalt und zusätzlich die Angaben nach Anhang 2 Buchstabe B Ziffer 4 LIV;

<sup>8</sup> SR 817.022.32

<sup>9</sup> SR 817.022.16

- c. bei Getränken mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l:
1. ein Hinweis, dass das Getränk wegen des erhöhten Koffeingehalts nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollte,
  2. der Gehalt an Taurin und Glucuronolacton in mg/100 ml oder deren prozentualer Anteil.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung von Getränken mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l kann «koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk», «Energydrink» oder «Energy Drink» oder bei Getränken in Portionen von weniger als 100 ml «Energyshot» oder «Energy-Shot» lauten.

## 5. Titel:

### **Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entkoffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Fruchtee**

#### **1. Kapitel: Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel**

##### **1. Abschnitt: Rohkaffee**

###### **Art. 40** Begriff

Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

###### **Art. 41** Anforderungen

<sup>1</sup> Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonst wie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

<sup>2</sup> Rohkaffee darf mechanisch geglättet und poliert werden.

##### **2. Abschnitt: Röstkaffee**

###### **Art. 42** Begriff

Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

###### **Art. 43** Anforderungen

<sup>1</sup> Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

<sup>2</sup> Röstkaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.



### 3. Abschnitt: Entkoffeinierter Kaffee

#### Art. 44 Begriff

Entkoffeinierter Kaffee (coffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, der nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockensubstanz, aufweist.

#### Art. 45 Anforderungen

<sup>1</sup> Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

<sup>2</sup> Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei entkoffeiniertem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei entkoffeiniertem Röstkaffee.

<sup>3</sup> Entkoffeinierter Kaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

### 4. Abschnitt: Behandelter Kaffee

#### Art. 46 Begriff

Behandelter Kaffee muss sich von Kaffee nach den Artikeln 40–43 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheiden, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

#### Art. 47 Anforderungen

<sup>1</sup> Die Bestimmungen der Artikel 40–43 gelten sinngemäss.

<sup>2</sup> Für entkoffeinierten behandelten Kaffee gelten die Artikel 44 und 45 sinngemäss.

### 5. Abschnitt: Kaffee-Extrakt

#### Art. 48 Begriff

Kaffee-Extrakt (löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee, Instant-Kaffee) ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird.

**Art. 49** Anforderungen

<sup>1</sup> Kaffee-Extrakt darf, ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen, lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten.

<sup>2</sup> Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

<sup>3</sup> Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Kaffee-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
- c. bei flüssigem Kaffee-Extrakt: 15–55 Massenprozent.

<sup>4</sup> Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

<sup>5</sup> Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.

<sup>6</sup> Entkoffeinierter Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

<sup>7</sup> Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gelten die Artikel 46 und 47 sinngemäss.

**6. Abschnitt: Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze****Art. 50** Begriff

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.

**Art. 51** Anforderungen

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

**7. Abschnitt: Zichorien-Extrakt****Art. 52** Begriff

Zichorien-Extrakt (löslicher Zichorien-Extrakt, lösliche Zichorie, Instant-Zichorie) ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird.

**Art. 53** Anforderungen

<sup>1</sup> Der Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Zichorien-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
- c. bei flüssigem Zichorien-Extrakt: 25–55 Massenprozent.

<sup>2</sup> Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

<sup>3</sup> Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>4</sup> Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.

<sup>5</sup> Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

**8. Abschnitt: Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln****Art. 54** Begriff

Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffee-Zusätzen als Zichorie oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der verwendeten Rohstoffe gewonnen werden.

**Art. 55** Anforderungen

<sup>1</sup> Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

<sup>2</sup> Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

**9. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 56** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

**Art. 57**      Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>10</sup> anzugeben:

- a. der Hinweis «entcaffeinert» oder «caffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozent des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c. der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden anstelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;
- d. der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden anstelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

<sup>2</sup> Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozent angegeben werden.

**2. Kapitel: Tee, entcaffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee****Art. 58**      Begriffe

<sup>1</sup> Tee (grüner, schwarzer und weisser Tee sowie Oolong) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis* L.).

<sup>2</sup> Entcaffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent.

<sup>3</sup> Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter von *Ilex paraguayensis*.

<sup>4</sup> Kräuter- und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Trinkgenuss dient.

**Art. 59**      Anforderungen

<sup>1</sup> Je nach Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stängelteile enthalten.

<sup>10</sup> SR 817.022.16

<sup>2</sup> Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. bei Tee: 12 Massenprozent;
- b. bei Mate: 10 Massenprozent.

<sup>3</sup> Mate muss mindestens 0,6 Massenprozent Coffein und mindestens 36 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt enthalten.

<sup>4</sup> Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

<sup>5</sup> Zur Herstellung von Früchtetee sind nur die Früchte zulässig, die in Artikel 21 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>11</sup> über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz aufgeführt sind. Anstelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z. B. die Fruchtschale) verwendet werden.

#### **Art. 60** Sachbezeichnung

Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Früchtetee)» oder «Tee (Kräutertee oder Früchtetee) aromatisiert».

## **6. Titel:**

### **Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt**

#### **1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen**

#### **Art. 61** Alkoholische Getränke

<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 richten sich für alle Erzeugnisse, die von dieser Verordnung erfasst werden, nach Anhang 8.

<sup>3</sup> Für die Begriffe im Zusammenhang mit Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang II Teil IV Nummern 4–12 der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013<sup>12</sup> massgebend.

<sup>4</sup> Für die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang VII Teil II der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 massgebend.

<sup>11</sup> SR 817.022.17

<sup>12</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007; ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 2016/791 ABl. L 135 vom 24.5.2016, S. 1.

**Art. 62**            Zusätzliche Kennzeichnung für süsse alkoholische Getränke

<sup>1</sup> Auf der Etikette süsser alkoholischer Getränke mit beliebiger Zusammensetzung, die organoleptisch mit alkoholfreien Süßgetränken wie Limonaden, Erfrischungsgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können, sind folgende Hinweise anzubringen:

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

<sup>2</sup> Die Angaben nach Absatz 1 müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie die Sachbezeichnung.

**2. Kapitel: Bier, alkoholfreies Bier****1. Abschnitt: Bier****Art. 63**            Begriff

<sup>1</sup> Bier ist ein alkoholisches, kohlenensäurehaltiges Getränk aus Wasser, gemälztem Getreide, Hefe und Hopfen sowie aus weiteren Zutaten, das durch alkoholische Gärung gewonnen wird.

<sup>2</sup> Der Begriff «Hopfen» umfasst auch die Hopfenextrakte.

**Art. 64**            Anforderungen

<sup>1</sup> Bei der Herstellung von Bier dürfen folgende stärke- und zuckerhaltigen Ausgangsstoffe verwendet werden:

- a. Getreide wie Gerste, Weizen, Mais oder Reis;
- b. Zucker, Invertzucker, Dextrose, Glucosesirup oder Honig;
- c. Stärke.

<sup>2</sup> Anstelle von Hefe können auch andere gärfähige Mikroorganismen verwendet werden.

**Art. 65**            Sachbezeichnung

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

<sup>2</sup> Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. «Lagerbier»            bei 10,0–11,5 Massenprozent;
- b. «Spezialbier»        bei mehr als 11,5 bis 14,0 Massenprozent;
- c. «Starkbier»            bei mehr als 14 Massenprozent.

<sup>3</sup> Bier bis zu einem Alkoholgehalt von höchstens 3,0 Volumenprozent darf als «Leichtbier» bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Bier mit einem Kohlenhydratgehalt von höchstens 7,5 g/l und einem Alkoholgehalt von höchstens 4,5 Volumenprozent darf als «kohlenhydratarmes Bier» bezeichnet werden.

#### **Art. 66**            Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Die Bezeichnung «milchsauer vergorenes Bier» oder «Gueuze» ist Bier vorbehalten, das während seiner Herstellung einer Milchsäuregärung unterzogen wurde.

<sup>2</sup> Die Bezeichnung «...-bier» mit vorangestelltem Namen der Art des verarbeiteten pflanzlichen Stoffs ist Bier vorbehalten, das durch Gärung oder Einmischen von Früchten, Gemüse oder Pflanzen oder durch Zugabe von Frucht- oder Gemüsesaft, Frucht- oder Gemüsesaftkonzentrat oder pflanzlichen Extrakten aromatisiert wurde. Die aromatisierenden Ausgangsstoffe dürfen im Enderzeugnis höchstens 10 Volumenprozent betragen.

<sup>3</sup> Die Bezeichnung «Bier mit ...-aroma» ist obligatorisch für Bier, das mit Aromen aromatisiert wurde.

## **2. Abschnitt: Alkoholfreies Bier**

#### **Art. 67**            Begriff

Bier ohne Alkohol, entalkoholisiertes Bier oder alkoholfreies Bier ist Bier, dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

#### **Art. 68**            Anforderungen

<sup>1</sup> Alkoholfreies Bier darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.

<sup>2</sup> Für alkoholfreies Bier gelten die Anforderungen nach den Artikeln 63 und 64 sinngemäss.

## **3. Kapitel: Wein, Schaumwein**

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

#### **Art. 69**            Wein

<sup>1</sup> Wein ist das Getränk, das durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen oder 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 werden, bevor sie abgepresst werden. Vorbehalten bleibt Artikel 73 Absatz 6.

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

<sup>4</sup> Wein muss nach den allfälligen in Anhang 9 aufgeführten Anreicherungsprozessen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 Volumenprozent aufweisen.

<sup>5</sup> Bei Schweizer Wein, der ohne Anreicherungsprozess gewonnen wird, darf der Gesamtalkoholgehalt 15 Volumenprozent übersteigen.

<sup>6</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. 70** Schaumwein

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

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

<sup>2</sup> Er zeichnet sich beim Öffnen der Flasche 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. 71** 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. 72 Zulässige Verfahren und Behandlungen

Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren hergestellt oder behandelt werden, die in Anhang 9 aufgeführt sind; vorbehalten bleiben die Artikel 73 und 74.

### Art. 73 Verschnitt und Assemblage

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

<sup>2</sup> Assemblage ist das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein gleichen Ursprungs oder gleicher Herkunft untereinander.

<sup>3</sup> Nicht als Verschnitt oder Assemblage gilt:

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

<sup>4</sup> Schweizer Wein darf nicht mit ausländischem Wein verschnitten werden.

<sup>5</sup> Er darf nur mit Schweizer Wein verschnitten werden, wenn die folgenden Vorschriften eingehalten sind:

- a. Wein mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Wein gleicher Farbe verschnitten werden;
- b. Landwein darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Wein gleicher Farbe verschnitten werden.

<sup>6</sup> Roséwein mit KUB/AOC darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weisswein verschnitten werden, wenn die anwendbaren kantonalen Bestimmungen dies zulassen. Die Bestimmungen der Weinverordnung vom 14. November 2007<sup>13</sup> bleiben vorbehalten.

<sup>7</sup> Die Einschränkungen nach Absatz 6 gelten nicht für die Erzeugung von Cuvées, die für die Herstellung von Schaum- und Perlwein bestimmt sind.

<sup>8</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>13</sup> SR 916.140

**Art. 74** Zusätzliche Verfahren und Behandlungen für Schaum- und Perlwein

<sup>1</sup> Bei der Herstellung von Schaum- und Perlwein darf zusätzlich zu den in Anhang 9 aufgeführten Verfahren Folgendes zugesetzt werden:

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

<sup>2</sup> Alle Zusätze müssen den Anforderungen nach Anhang 9 entsprechen.

**3. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 75** Allgemeine Bestimmungen

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

- a. die Sachbezeichnung des Erzeugnisses im Sinne von Artikel 76;
- b. den Namen oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers; die in einer eidgenössischen oder kantonalen Gesetzgebung festgelegten Weinbegriffe dürfen in der Firmenbezeichnung nur aufgeführt werden, wenn sie die Anforderungen dieser Gesetzgebung erfüllen;
- 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 3 Absatz 1 Buchstaben l, m und o LIV<sup>14</sup>;
- e. die Informationen nach Artikel 10 LIV, wenn die entsprechenden Zutaten im Enderzeugnis nachweisbar sind; die in Anhang 10 aufgeführten Piktogramme können diese Informationen ersetzen;
- f. «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» bei entsprechender Behandlung des Erzeugnisses.

<sup>2</sup> Alle Angaben müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden, mit Ausnahme der Angaben nach Absatz 1 Buchstabe e sowie nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe m LIV.

<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

<sup>14</sup> SR 817.022.16

- «trocken» bei 17 g bis 35 g
- «halbtrocken» bei 33 g bis 50 g
- «süss» 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 9 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 sind in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufzuführen.

<sup>7</sup> Bei Angabe des Jahrgangs muss der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrgangs stammen.

#### **Art. 76** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung von Wein entspricht den Begriffsbestimmungen in den Artikeln 69–71.

<sup>2</sup> Bei Schweizer Wein muss anstelle der Sachbezeichnung «Wein» die Bezeichnung der Klasse verwendet werden, der er gemäss Artikel 63 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998<sup>15</sup> angehört.

<sup>3</sup> Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse KUB/AOC muss zusätzlich der jeweilige geografische Ursprung angegeben werden.

<sup>4</sup> Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse «Landwein» muss zusätzlich die jeweilige Herkunftsangabe aufgeführt werden.

<sup>5</sup> Auf der Etikette von Schweizer Wein 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»; diese wird auf eine der folgenden Arten mit der Angabe des Produktionslands ergänzt:

- a. Produktionsland nach den Bedingungen von Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe c; oder
- b. wenn das Produktionsland des Enderzeugnisses nicht mit dem Ursprungsland der Weintrauben oder der Weine, aus denen es hergestellt wurde, übereinstimmt: Angabe des Produktionslands auf eine der folgenden Arten:
  1. «hergestellt in (Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist) aus Weinen aus (Name des Landes) oder aus verschiedenen Ländern»,
  2. «hergestellt in (Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist) aus Trauben aus (Name des Landes) oder aus verschiedenen Ländern».

<sup>8</sup> Die Sachbezeichnung kann mit der Angabe der Farbe des Weins ergänzt werden.

#### **4. Kapitel: Alkoholfreier Wein und alkoholfreier Schaumwein**

##### **Art. 77** Begriff

Alkoholfreier Wein oder alkoholfreier Schaumwein ist Wein, dem der Alkohol auf physikalischem Weg entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wurde, dass kein Alkohol entsteht.

##### **Art. 78** Anforderungen

<sup>1</sup> Die Zugabe von Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Saccharose ist zulässig.

<sup>2</sup> Flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Wein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm während der Entalkoholisierung entzogen worden sind.

<sup>3</sup> Im Übrigen gelten für alkoholfreien Wein und alkoholfreien Schaumwein die Anforderungen an Wein und Schaumwein nach dem 3. Kapitel sinngemäss.

##### **Art. 79** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier (Schaum)Wein» oder «Wein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter (Schaum)Wein».

<sup>2</sup> Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind nicht zulässig.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Aromen, die über die Menge der flüchtigen Bestandteile hinausgeht, ist zu deklarieren.

<sup>4</sup> Damit ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» angebracht werden kann, müssen alkoholfreiem Schaumwein mindestens 4 g/l Kohlendioxid zugegeben worden sein. Der Hinweis muss in der Nähe der Sachbezeichnung angebracht werden.

## 5. Kapitel: Traubenmost und Likörwein

### Art. 80 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. 81 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. 82 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. 83 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. 84 Likörwein

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

- a. teilweise vergorenem Traubenmost;

- b. Wein;
  - c. einer Mischung der oben aufgeführten Erzeugnisse; oder
  - d. Traubenmost, der mit Wein gemischt sein kann.
- 2 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.
- 3 Zusätzlich kann konzentrierter Traubenmost zugegeben werden.
- 4 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. 85** Kennzeichnung und Sachbezeichnung von Likörwein

<sup>1</sup> Für die Kennzeichnung und die Sachbezeichnung von Likörwein gelten die Artikel 75 und 76 sinngemäss.

<sup>2</sup> Für die Angabe des Namens der Traubensorten und des Jahrgangs wird die Zugabe der Erzeugnisse nach Artikel 84 Absatz 2 nicht berücksichtigt.

**Art. 86** Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie Verschnitt

<sup>1</sup> Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren nach Anhang 9 hergestellt oder behandelt werden.

<sup>2</sup> Für die Erzeugnisse dieses Kapitels gilt Artikel 73 sinngemäss.

<sup>3</sup> Der Zusatz zu Wein von neutralem Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, von Weindestillat oder von getrockneten Weintrauben unterschiedlicher Herkunft gemäss Artikel 84 Absatz 2 gilt als Verschnitt.

## 6. Kapitel: Weinhaltige Getränke

**Art. 87** Aromatisierte weinhaltige Getränke

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

<sup>2</sup> Sie können nach Artikel 119 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» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 11 verwendet werden.

#### **Art. 88** Aromatisierte weinhaltige Cocktails

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

<sup>2</sup> Sie können nach Artikel 119 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 12 verwendet werden.

#### **Art. 89** Aromatisierte Weine

<sup>1</sup> Aromatisierte Weine sind Getränke, die:

- a. aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost gewonnen wurden;
- b. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Branntwein, Weinbrand oder Tresterbrand versetzt wurden;
- c. mit Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

<sup>2</sup> Sie können nach Artikel 119 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 13 verwendet werden.

#### **Art. 90** Gemeinsame Bestimmungen

<sup>1</sup> Umfasst die Bezeichnung der in den Artikeln 87–89 genannten Erzeugnisse den Ausdruck «Schaum-», so muss die verwendete Menge Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 95 Prozent ausmachen.

<sup>2</sup> Die in den Artikeln 87–89 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 g/l ersetzt werden.

## **7. Kapitel: Obstwein und alkoholfreier Obstwein**

### **1. Abschnitt: Obstwein**

#### **Art. 91** Begriff

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

#### **Art. 92** 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.

#### **Art. 93** Sachbezeichnung

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

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

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

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



**Art. 94**      Zusätzliche Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckeranteil von 9–11 g/l, 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: Alkoholfreier Obstwein****Art. 95**      Begriff

Alkoholfreier Obstwein wird gewonnen, indem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen wird oder die Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

**Art. 96**      Anforderungen

<sup>1</sup> Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.

<sup>2</sup> Natürliche flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm vorher entzogen worden sind.

**Art. 97**      Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier Obstwein», «Obstwein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter Obstwein».

**8. Kapitel: Kernobstsaft im Gärstadium und Fruchtwein****1. Abschnitt: Kernobstsaft im Gärstadium****Art. 98**      Begriff

Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein.

**Art. 99**      Anforderung

Der Alkoholgehalt von Kernobstsaft im Gärstadium muss weniger als 3 Volumenprozent betragen.

**Art. 100** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Kernobstsaft im Gärstadium»; sie muss durch «pasteurisiert» ergänzt werden, wenn im Gärstadium eine Pasteurisierung erfolgt ist.

<sup>2</sup> Wurde Kernobstsaft im Gärstadium Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

**Art. 101** Zusätzliche Kennzeichnung

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

**2. Abschnitt: Fruchtwein****Art. 102** Begriff

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

**Art. 103** Anforderungen

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

<sup>2</sup> Die Mischung, die der Vergärung unterzogen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.

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

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

- a. Beeren- oder Fruchtsaft;
- b. Zuckerarten.

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

**Art. 104** 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/l beträgt.

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

**Art. 105**      Zusätzliche Kennzeichnung

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

<sup>2</sup> Artikel 94 gilt sinngemäss für den Hinweis «teilvergoren» und die an dessen Stelle zulässigen Hinweise.

**9. Kapitel: Honigwein (Met)****Art. 106**      Begriff

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

**Art. 107**      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.

**10. Kapitel: Spirituosen****1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen****Art. 108**      Begriff

<sup>1</sup> Spirituosen sind alkoholische Getränke, die für den menschlichen Konsum bestimmt sind und besondere sensorische Eigenschaften aufweisen.

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

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

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Aromen;
- b. Einmischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einer Spirituose im Sinne der Artikel 122–155, mit oder ohne anschliessende Destillation;
- c. Zusatz von Zuckerarten oder anderen Süssungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- d. eine Kombination von Verfahren nach den Buchstaben a–c;

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

**Art. 109** 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 14 erfüllen.

<sup>3</sup> Er ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

**Art. 110** 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 jene einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen.

**Art. 111** Spirituosenkategorie

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

**Art. 112** 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 122–136 darf kein Alkohol zugesetzt werden.

**Art. 113** 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. 114** Zusammenstellung

<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. Reifungs- oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

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

**Art. 115** Mischung

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

**Art. 116** 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. 117** 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. 118** Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

<sup>1</sup> Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens den in Anhang 15 aufgeführten Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen.

<sup>2</sup> Wenn ihr Alkoholgehalt höher ist, können sie einem Reduktionsverfahren im Sinne von Artikel 117 unterzogen werden.

**Art. 119** Süssung

Süssung ist das Verfahren, bei dem bei der Herstellung von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

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

- b. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost und frischer Traubenmost;
- c. caramelisierter Zucker (Caramel), 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.

**Art. 120** Aromatisierung

Spirituosen nach den Artikeln 122–136 dürfen nicht aromatisiert werden.

**Art. 121** Färbung

Spirituosen nach den Artikeln 122–136 dürfen nur durch Zusatz von Caramel gefärbt werden; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

**2. Abschnitt: Spezifische Spirituosenkategorien****Art. 122** Rum

<sup>1</sup> Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen, oder des Safts 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/hl reinen Alkohols aufweisen.

**Art. 123** 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 l gereift sein.

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

#### **Art. 124** 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. 125** 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/hl reinen Alkohols betragen.

#### **Art. 126** Brandy oder Weinbrand

<sup>1</sup> Brandy oder Weinbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat, das zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert ist, gewonnen wird. 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/hl reinen Alkohols aufweisen, die ausschliesslich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen.

#### **Art. 127** 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 muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 140 g/hl reinen Alkohols aufweisen.

**Art. 128** 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/hl reinen Alkohols betragen.

**Art. 129** 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 Korinth» 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. 130** 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/hl reinen Alkohols betragen.

**Art. 131** Brand aus Apfel- oder Birnenwein

<sup>1</sup> Brand aus Apfel- oder 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/hl reinen Alkohols betragen.

**Art. 132** 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. 133** Hefebrend (Brand aus Trub, Drusenbrand)

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

**Art. 134** Bierbrand

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

**Art. 135** 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. 136** Kartoffelbrand

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

**Art. 137** 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 eingemischten 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. 138** 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 Aromen sowie Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

<sup>2</sup> Aquavit oder Akvavit ist Kümmel, der mit einem Kräuterdestillat 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 Aromen 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. 139** 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 Aromen aromatisiert werden, die im Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhanden sind.

**Art. 140** 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 l 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.);
- r. Walnüsse (*Juglans regia* L.);
- s. Haselnüsse (*Corylus avellana* L.);
- t. Kastanien (*Castanea sativa* L.);
- u. Zitrusfrüchte (*Citrus* spp. L.);
- v. Kaktusfeigen (*Opuntia ficus-indica*).

**Art. 141** [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 140 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. 142** Enzian

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

**Art. 143** 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. 144** 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> Destillierter Gin 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 Wacholderbeerengeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche Aromastoffe oder Aromaeextrakte verwendet werden.

#### **Art. 145** 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. 146** Pastis

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

<sup>2</sup> Pastis enthält pro Liter weniger als 100 g Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, und weist einen Gehalt an Anethol von mindestens 1,5 g/l und höchstens 2 g/l auf.

#### **Art. 147** Absinth

<sup>1</sup> Absinth ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, die folgende Eigenschaften aufweist:

- a. Sie ist ausschliesslich 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.

<sup>2</sup> Absinth darf nur durch Aufguss mit traditionell verwendeten Duftstoffpflanzen im Destillat oder durch Lagerung des Destillats in Eichenfässern gefärbt werden.

**Art. 148** 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. 149** 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 Aromen, mit Aromaextrakten oder einer Kombination von diesen gewonnen werden.

**Art. 150** 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. bei Likör mit der Bezeichnung «Vieux» oder «Vieille [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]»: 20 g/l;
- b. bei Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschliesslich aus Kirschbrand besteht: 70 g/l;
- c. bei Enzianlikör oder ähnlichen Likören, die mit Enzian oder ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden: 80 g/l;
- d. in den übrigen Fällen: 100 g/l.

**Art. 151** [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/l.

**Art. 152** Crème de cassis

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

**Art. 153** Nocino

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

**Art. 154** Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat

<sup>1</sup> Eierlikör (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/l. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g/l reines Eigelb enthalten.

**Art. 155** Likör mit Eizusatz

Likör mit Eizusatz ist Eierlikör mit einem Mindestgehalt an Eigelb von 70 g/l des Enderzeugnisses.

**3. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 156** Sachbezeichnung: Grundsatz

<sup>1</sup> Bei Spirituosen, die 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. 157** 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, Pflümli;

- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Quitte;
- i. Erdbeerbaumfrüchte;
- j. Aprikose;
- k. Birne.

<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 140 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 derjenigen entspricht, die für Brandy festgelegt ist.

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

#### **Art. 158** 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 «Gebra» führen.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnungen der Getränke, die in den Artikeln 151–153 definiert sind, können durch den Begriff «Likör» ergänzt werden.

#### **Art. 159** Zusätzliche 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>16</sup> bleiben vorbehalten. Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 15 LIV<sup>17</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 absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen aufzuführen.

## 7. Titel: Aktualisierung der Anhänge

### Art. 160

<sup>1</sup> Das BLV passt die Anhänge dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

<sup>2</sup> Es kann dabei bei Bedarf Übergangsbestimmungen festlegen.

## 8. Titel: Schlussbestimmungen

### Art. 161      Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>18</sup> über Trink-, Quell- und Mineralwasser;
2. Verordnung des EDI vom 29. November 2013<sup>19</sup> über alkoholische Getränke;
3. Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>20</sup> über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirup, Limonaden).

### Art. 162      Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

<sup>16</sup> SR 910.12

<sup>17</sup> SR 817.022.16

<sup>18</sup> [AS 2005 5929, 2013 4915]

<sup>19</sup> [AS 2013 4977]

<sup>20</sup> [AS 2005 6135, 2006 4975, 2008 1021, 2009 2023, 2013 5017]



## **Unterlagen über die Untersuchung von natürlichem Mineralwasser**

Wer Wasser als natürliches Mineralwasser in Verkehr bringen will, muss folgende Unterlagen einreichen:

### **1. Geologische und hydrogeologische Unterlagen**

- a. ein Situationsplan im Massstab von mindestens 1:1000 mit genauem Eintrag der Fassung oder der Teilfassungen; als Grundlage sollen, soweit vorhanden, die Pläne der Grundbuchvermessung benützt werden;
- b. ein hydrogeologischer Bericht über die Herkunft und Entstehung des natürlichen Mineralwassers, insbesondere über die Geologie, Stratigrafie, Tektonik und Geometrie des Wasserleiters;
- c. Detailpläne und eine Beschreibung der Fassung (Pläne des ausgeführten Werkes: Grundriss, Schnitte, verwendete Materialien) mit Angabe der absoluten Koten des amtlichen Nivellements;
- d. Schutzzonenpläne und Schutzvorschriften mit Angabe der massgebenden Rechtstitel;
- e. Angaben über die Schüttung der Quelle oder die Fördermenge der Bohrung; wird eine Quelle durch eine Pumpe erschlossen, so ist die maximale Ergiebigkeit bei konstanter Absenkung des Wasserspiegels anzugeben; die Messungen müssen während mindestens eines Jahres, wenn möglich mit Dauerüberwachung und automatischer Registrierung gemacht werden.

### **2. Unterlagen über physikalische und chemische Untersuchungen**

Die Unterlagen über die physikalische, chemische und physikalisch-chemische Untersuchung des fraglichen natürlichen Mineralwassers müssen Auskunft geben über:

- a. die Schüttung der Quelle;
- b. den Verlauf der Temperatur des Wassers beim Quellaustritt oder des Förderstromes während mindestens eines Jahres, wenn möglich mit Dauerüberwachung und automatischer Registrierung;
- c. die physikalischen Daten: pH-Wert, Leitfähigkeit in  $\mu\text{S}/\text{cm}$ ;
- d. den Gehalt an Hauptbestandteilen: Natrium, Magnesium, Calcium, Chlorid, Hydrogenkarbonat, Sulfat;
- e. den Gehalt an Nebenbestandteilen, soweit sie von Bedeutung sind, wie Kalium, Mangan, Eisen, Kieselsäure ( $\text{H}_2\text{SiO}_3$ ), Fluorid, Jodid, Nitrat;

- f. den Gehalt an gelösten Gasen: Sauerstoff, Kohlendioxid, Schwefelwasserstoff;
- g. den Kaliumpermanganat-Verbrauch oder den DOC; den Gehalt an Ammonium, Nitrit, Phosphat, Cadmium, Blei, Quecksilber, Chrom (VI), Arsenat ( $\text{H}_3\text{AsO}_4$ ), Borsäure ( $\text{H}_3\text{BO}_3$ ), Barium;
- h. die Radioaktivität;
- i. gegebenenfalls die Verhältniszahlen der Bestandteile des Wassers nach Isotopen: Sauerstoff ( $^{16}\text{O}$ – $^{18}\text{O}$ ) und Wasserstoff (Proton, Deuterium, Tritium);
- j. die Toxizität bestimmter Bestandteile des Wassers unter Berücksichtigung der für jeden Bestandteil festgesetzten Toleranzen.

### **3. Unterlagen über die mikrobiologischen Untersuchungen**

Aus den Unterlagen über die mikrobiologischen Untersuchungen muss hervorgehen, dass die Anforderungen nach Anhang 2 eingehalten sind. Sie müssen auch Proben enthalten, die während und am Ende einer längeren Regenperiode und während der Schneeschmelze entnommen wurden.

*Anhang 2*  
(Art. 6 Abs. 3 und 13 Abs. 1)

## Anforderungen an natürliches Mineralwasser

### 1. Mikrobiologische Kriterien

Produkt	Untersuchungskriterien	Höchstwert KBE	Referenzmethoden für die Untersuchung
<b>1 Mineralwasser und Quellwasser</b>			
11 – beim Quellaustritt	Aerobe, mesophile Keime	100/ml	EN/ISO 6222
	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-1
12 – abgefüllt in Behältnisse	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-1
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266

KBE: Koloniebildende Einheit; nn: nicht nachweisbar

### 2. Chemische Kriterien

#### A. Bestandteile

Parameter	Höchstwert	Einheit	Anmerkungen
Antimon	5	µg/l	
Arsen	10	µg/l	
Barium	1	mg/l	
Blei	10	µg/l	
Bor	1	mg/l	
Cadmium	3	µg/l	
Chrom	50	µg/l	
Chrom (VI)	20	µg/l	
Fluor	1,5	mg/l	
Hydrogencyanid	70	µg/l	gesamtes Cyanid, alle Formen, berechnet als Cyanid
Kupfer	1	mg/l	
Mangan	0,5	mg/l	
Nickel	20	µg/l	
Nitrat	40	mg/l	
Nitrit	0,1	mg/l	
Quecksilber	1	µg/l	
Selen	10	µg/l	

**B. Höchstgrenzen für Rückstände der Behandlung von natürlichem Mineralwasser und Quellwasser mit ozonangereicherter Luft**

Parameter	Höchstwert	Einheit	Anmerkungen
Bromat	3	µg/l	
(Gelöstes) Ozon	50	µg/l	
Tribrommethan (Bromoform)	1	µg/l	

## Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4 und 6 sowie Artikel 25 sind die folgenden Behandlungen und die folgenden Stoffe zulässig:

### A. Behandlungen

1. mechanische Extraktionsverfahren;
2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschliesslich der Extraktion des Wassers («In-line»-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsaftkonzentrate die Anforderungen nach Artikel 16 Absatz 2 erfüllen; bei Weintrauben ist die Extraktion des Wassers aus dem essbaren Teil der Früchte nicht zulässig;
3. bei Traubensaft aus mit Schwefeldioxid behandelten Trauben ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet.

### B. Stoffe

1. pektolytische Enzyme;
2. proteolytische Enzyme;
3. amylolytische Enzyme;
4. Speisegelatine;
5. Tannine;
6. Bentonite;
7. Kieselsole;
8. Kohle;
9. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyren, die mit der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004<sup>21</sup> im Einklang stehen;

<sup>21</sup> Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 596/2009, ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 14.

10. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringengehalt des Zitrussafts zu verringern, ohne hierdurch den Gehalt an limonoiden Glucosiden, Säure, Zucker (einschliesslich der Oligosaccharide) oder Mineralien erheblich zu vermindern.

## Anhang 4

(Art. 18 Abs. 1 Bst. g, 19 Abs. 6 und 28 Abs. 2)

**Mindestbrixwerte für Fruchtsaft aus Konzentrat**

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Ananas (*)	12,8
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	Zitrone (*)	8,0
<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	Grapefruit (*)	10,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarine (*)	11,2
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Orange (*)	11,2
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	Erdbeere (*)	7,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Apfel (*)	11,2
<i>Mangifera indica</i> L.	Mango (**)	13,5
<i>Musa x paradisiaca</i> L. (ausser Mehlbananen)	Banane (**)	21,0
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Passionsfrucht (*)	12,0
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Aprikose (**)	11,2
<i>Prunus cerasus</i> L.	Sauerkirsche (*)	13,5
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Pfirsich (**)	10,0
<i>Psidium guajava</i> L.	Guave (**)	8,5
<i>Pyrus communis</i> L.	Birne (**)	11,9
<i>Ribes nigrum</i> L.	Schwarze Johannisbeere (*)	11,0
<i>Rubus idaeus</i> L.	Himbeere (*)	7,0
<i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	Weintraube (*)	15,9
<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride		

Diese Mindestbrixwerte beziehen sich auf den rückverdünnten Fruchtsaft beziehungsweise auf das rückverdünnte Fruchtmark, ohne gegebenenfalls zugegebene Zutaten (inkl. Zusatzstoffe).

Für die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (\*\*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.

Anhang 5  
(Art. 27 Abs. 1 und 3)

## Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

### 1. Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Volumenprozent (bezogen auf das Enderzeugnis)
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. und <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	Zitronen und Limetten	25
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Quitten	50
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	Erdbeeren	40
<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	Sanddorn	25
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Passionsfrucht	25
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Aprikosen	40
<i>Prunus cerasus</i> L.	Sauerkirschen	35
	Andere Kirschen	40
<i>Prunus domestica</i> L.	Pflaumen	30
<i>Prunus domestica</i> L.	Zwetschgen	30
<i>Prunus spinosa</i> L.	Schlehen	30
<i>Ribes nigrum</i> L.	Schwarze Johannisbeeren	25
<i>Ribes rubrum</i> L.	Weisse Johannisbeeren	25
<i>Ribes rubrum</i> L.	Rote Johannisbeeren	25
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Stachelbeeren	30
<i>Rosa canina</i> L.	Hagebutten	40
<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	Brombeeren	40
<i>Rubus idaeus</i> L.	Himbeeren	40
<i>Sambucus nigra</i> L.	Holunderbeeren	50
<i>Solanum quitoense</i> Lam.	Quittoorangen	25
<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	Ebereschen	30
<i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton, <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Heidelbeeren	40
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.	Cranberries und Preiselbeeren	25
<i>Vaccinium oxycoccos</i> L. <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	Andere Früchte dieser Kategorie	25



## 2. Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Volumenprozent (bezogen auf das Enderzeugnis)
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Kaschuäpfel	25
<i>Annona cherimola</i> Mill.	Cherimoya	25
<i>Annona muricata</i> L.	Stachelannone	25
<i>Annona reticulata</i> L.	Netzannone	25
<i>Carica papaya</i> L.	Papayas	25
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Litschis	25
<i>Malpighia</i> sp.	Acerolas	25
<i>Mangifera indica</i> L.	Mango	25
<i>Musa</i> sp.	Bananen	25
<i>Psidium guajava</i> L.	Guaven	25
<i>Punica granatum</i> L.	Granatäpfel	25
<i>Spondias purpurea</i> L.	Mombinpflaumen	25
<i>Spondias tuberosa</i>	Umbu	25
Arruda ex H.Kost.		
	Andere Früchte dieser Kategorie	25

## 3. Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss geeignet ist

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Volumenprozent (bezogen auf das Enderzeugnis)
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Ananas	50
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Äpfel	50
<i>Prunus persica</i> (L.)	Pfirsiche	50
Batsch var. <i>persica</i>		
<i>Pyrus communis</i> L.	Birnen	50
	Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten	50
	Andere Früchte dieser Kategorie	50

*Anhang 6*  
(Art. 31 Abs. 2)

## **Sonstige Stoffe zur Verwendung in aromatisierten Getränken sowie ihre zulässigen Mindestmengen und Spezifikationen**

### **1 Mindestmengen**

Stoffe	Für Erwachsene zulässige Mindestmengen
<b>Lebende Bakterienkulturen</b>	mind. 10 <sup>8</sup> KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration

### **2 Spezifikationen**

#### **Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in aromatisierten Getränken**

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in aromatisierten Getränken verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (Species) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
  - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein, dürfen keine humanpathogenen Eigenschaften und keine übertragbaren Antibiotikaresistenzen aufweisen.
  - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
  - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
    - a. Species: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse;
    - b. Stamm: International anerkannte molekular-biologische Methode wie Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD.

*Anhang 7*  
(Art. 38 Abs. 2)

### Höchstmengen bestimmter Stoffe in koffeinhaltigen Fertiggetränken

Stoffe	Coffeinhaltige Fertiggetränke	
	Höchstmenge pro 100 ml	Höchstmenge pro Tagesration
Taurin	400 mg	2000 mg
Glucuronolacton	240 mg	1200 mg
Inosit	20 mg	100 mg
Niacin	8 mg	16 mg
Vitamin B <sub>6</sub>	2 mg	1,4 mg
Pantothensäure	4 mg	6 mg
Vitamin B <sub>12</sub>	2 µg	3 µg

*Anhang 8*  
(Art. 61 Abs. 2)

## **Definitionen der Alkoholgehalte**

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 9*

(Art. 69 Abs. 4, 72, 74 Abs. 1 und 2, 75 Abs. 5 sowie 86 Abs. 1)

**Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen**

Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung zur Anwendung kommen bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise vergorenem Traubenmost, Wein, allen Kategorien von Schaumwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
1.	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff		
2.	Thermische Behandlung		
3.	Zentrifugierung und Filtration, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe		Die eventuelle Anwendung eines Hilfsstoffs darf im behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.
4.	Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird		
5.	Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
6.	<p>Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Cellulose:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat</li> <li>– Zusatz von Ammoniumbisulfit</li> <li>– Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat</li> <li>– Zusatz von Hefeautolysat</li> </ul>	<p>Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein</p> <p>Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein</p> <p>Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein</p> <p>Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein</p>	<p>Innerhalb der in der europäischen Gesetzgebung festgelegten Grenzen</p> <p>Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze)<sup>22</sup> bzw. 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein</p> <p>Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze)<sup>23</sup> und innerhalb der unter Nummer 7 vorgesehenen Grenzen</p> <p>Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiaminium) bei jeder Behandlung</p> <p>Die Grenzwerte (Höchstmengen in dem in Verkehr gebrachten Erzeugnis) sind in Anlage 9 festgelegt.</p>
7.	<p>Verwendung von Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit (Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit), Kaliumdisulfit, Kalziumbisulfit, Kalziumsulfat, Natriumdisulfit, Natriumbisulfit, Natriumsulfat</p>		
22	<p>Die Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden; die spezifischen Grenzwerte von 0,3 g/l bleiben hiervon unberührt.</p>		
23	<p>Die Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden; die spezifischen Grenzwerte von 0,2 g/l bleiben hiervon unberührt.</p>		

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
8.	Entschwefelung durch physikalische Verfahren	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Jungwein	
9.	Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)	Nur bei Traubenmost, Jungwein, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Weisswein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 g Trockenpräparat pro hl
10.	<p>Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe, die im Önologischen Kodex der Internationalen Organisation für Rebe und Wein festgelegt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Speisegelatine</li> <li>– Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen, Erbsen oder Kartoffeln</li> <li>– Hausenblase</li> <li>– Kasein und Kaliumkaseinate</li> <li>– Eieralbumin</li> <li>– Bentonit</li> <li>– Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung</li> <li>– Kaolinerde</li> <li>– Tannin</li> <li>– aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan</li> <li>– aus <i>Apergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan</li> <li>– Hefeproteinextrakte</li> </ul>		<p>Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitosan auf 100 g/hl.</p> <p>Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitin-Glucan auf 100 g/hl.</p>
11.	Verwendung von Sorbinsäure in Form von Kalium-sorbat		Höchstmenge an Sorbinsäure im behandelten, in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
12.	Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung: <ul style="list-style-type: none"> <li>– neutrales Kaliumtartrat</li> <li>– Kaliumbicarbonat</li> <li>– Kalziumcarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure</li> <li>– Kalziumtartrat</li> <li>– L(+)-Weinsäure</li> <li>– eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumcarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen</li> </ul>	Einer Entsäuerung unterzogen werden können frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost, Jungwein und Wein.  Die L(+)-Weinsäure muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein.	Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zu einem Höchstwert von 1 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden.  Zur Konzentration bestimmter Traubenmost darf teilentsäuert werden.
13.	Verwendung von Heferindenzubereitungen		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 40 g/hl
14.	Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 80 g/hl
15.	Verwendung von Milchsäurebakterien		
16.	Zusatz von Lysozym		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Traubenmost und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
17.	Zusatz von L-Ascorbinsäure		Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein: 250 mg/l <sup>24</sup>

<sup>24</sup> Der Grenzwert für die Verwendung beträgt 250 mg/l für jede Behandlung.



Nr. Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
18. Verwendung von Ionenaustauschharzen	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist	Die zugelassenen Ionenaustauschharze müssen sulfonierte oder ammonisierte Styrol- oder Divinylbenzol-Copolymere sein. Sie müssen die Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 <sup>25</sup> erfüllen. Sie dürfen zudem nicht mehr als 1 mg/l organische Stoffe abgeben. Ihre Regeneration darf nur mit Stoffen erfolgen, die für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind.
19. Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhaefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten, in trockenem Wein	Bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	In Mengen von höchstens 5 Volumenprozent des behandelten Erzeugnisses
20. Einleitung von Argon oder Stickstoff		
21. Zusatz von Kohlendioxid	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Bei nicht schäumendem Wein beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein 3 g/l und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen.
22. Zusatz von Zitronensäure für die Stabilisierung des Weins	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l

25 SR 817.023.21

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
23.	Zusatz von Tannin	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	
24.	Behandlung: – von Weisswein und Roséwein mit Kaliumhexacyanoferrat – von Rotwein mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Bei Kalziumphytat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 8 g/hl Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat muss der Wein Spuren von Eisen enthalten.
25.	Zusatz von Metaweinsäure	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l
26.	Verwendung von Gummi arabicum	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	
27.	Verwendung von DL-Weinsäure (Traubensäure), oder ihres neutralen Kaliumsalzes, um das überschüssige Kalzium auszufällen	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
28.	Verwendung zur Förderung der Ausfällung der Weinsäuresalze: – von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat – Kalziumtartrat	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Bei Kalziumtartrat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 g/hl
29.	Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt
30.	Zusatz von Caramel zur Verstärkung der Farbe	Nur bei Likörwein	Verwendung des Zusatzstoffs E 150 a–d
31.	Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 1	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 mg/l; in dem in Verkehr gebrachten Wein dürfen keine Rückstände nachweisbar sein
32.	Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweißstabilisierung	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	
33.	Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 2	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
34.	Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 3	
35.	Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost	Unter den Bedingungen von Anlage 4	
36.	Verwendung: – von Kalziumalginat oder – Kaliumalginat	Nur zur Bereitung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, die durch Flaschengärung gewonnen wurden und bei denen die Enthefung durch Degorgieren erfolgten	
37.	Teilweise Entalkoholisierung von Wein	Nur bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 5	
38.	Verwendung von Polyvinylimidazol-/Polyvinylpolypyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts	Unter den Bedingungen von Anlage 6	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Traubenmost und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
39.	Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinsteinstabilisierung	Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und von Perlwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l
40.	Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 7	
41.	Behandlung mit aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenem Chitosan	Unter den Bedingungen von Anlage 8	
42.	Behandlung mit aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenem Chitin-Glucan	Unter den Bedingungen von Anlage 8	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
43.	Verwendung von önologischen enzymatischen Zubereitungen für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung von im Traubenmost und im Wein vorhandenen aromatischen Vorstufen der Traube.	Die enzymatischen Zubereitungen und deren enzymatische Aktivitäten (z. B. Pectinlyase, Pectin-Methyl-Esterase, Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase, Betaglucanase und Glycosidase) müssen den Reinheits- und Identitätskriterien des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.	
44.	Süssung von Wein		Unter den Bedingungen von Anlage 11
45.	Anreicherung der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins und des Weins		Unter den Bedingungen von Anlage 14
46.	Anwendung von Gold und/oder Silber	Nur bei Schaumwein und Perlwein	
47.	Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung	Nur bei Traubenmost und unter den Bedingungen von Anlage 15	
48.	Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung	Einer Entsäuerung gemäss den Bedingungen nach Anlage 16 unterzogen werden können frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost, Jungwein und Wein.	Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zu einem Höchstwert von 1 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Zur Konzentration bestimmter Traubenmost darf teilentsäuert werden.
49.	Verwendung inaktivierter Hefen		
50.	Management von gelösten Gasen in Wein mittels Membrankontaktoren	Nur bei Wein, Jungwein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben. Gilt nicht für die Zugabe von Kohlendioxid bei Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.	Verfahren, das nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und bis zum Zeitpunkt der Verpackung angewendet wird und Karbonisieranlagen oder nach dem Venturi-Prinzip arbeitende Systeme ersetzt.
51.	Verwendung von L-Weinsäure, DL-Apfelsäure oder Milchsäure.	Zur Säuerung von Traubenmost und Wein.	Die Säuerung von Traubenmost und Wein darf bis zu einem Höchstwert von 54 meq (4g/l), das heisst 1,5 g/l bei Traubenmost und 2,5 g/l bei Wein, durchgeführt werden.

---

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
52	Andere gemäss der europäischen Gesetzgebung zulässige Verfahren	Innerhalb der in der europäischen Gesetzgebung festgelegten Bedingungen	Innerhalb der in der europäischen Gesetzgebung festgelegten Grenzen. Die Schweiz zählt zur Zone CI, CII oder CIIIa gemäss Anhang VII Anlage I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 <sup>26</sup> .

---

<sup>26</sup> Siehe Fussnote zu Art. 61 Abs. 3.

## **Vorschriften für Dimethylcarbonat**

### **Anwendungsbereich**

Dimethyldicarbonat kann Wein zugesetzt werden, um die mikrobiologische Stabilisierung des in Flaschen abgefüllten Weins, der gärfähige Zucker enthält, zu gewährleisten.

### **Vorschriften**

- Der Zusatz darf erst kurz vor der Abfüllung erfolgen; als diese gilt das Einfüllen des Erzeugnisses in Behälter von höchstens 60 l für gewerbliche Zwecke.
- Der Behandlung darf nur Wein mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l unterzogen werden.

*Anlage 2 zu Anhang 9***Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse**

Die Behandlung durch Elektrodialyse dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein durch Entfernen überschüssiger Ionen aus Wein über anionenpermeable und kationenpermeable Membranen unter Einwirkung eines elektrischen Feldes.

**1 Vorschriften für Membranen**

- 1.1 Die Membranen werden abwechselnd zu einer pressfilterartigen Zelle oder zu jeglichem anderen geeigneten System zusammengeschaltet, die/das aus einer Dialysierzelle für Wein und einer Anreicherungszone für Spülflüssigkeit besteht.
- 1.2 Die kationenpermeablen Membranen müssen eigens für die Entfernung von Kationen, insbesondere von K- und Ca-Kationen konzipiert sein.
- 1.3 Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Entfernung von Anionen, insbesondere von Weinsteinanionen konzipiert sein.
- 1.4 Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Merkmale des Weins hervorrufen. Ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und den Weinhaltstoffen hervorrufen, die im behandelten Produkt neue potenziell toxische Verbindungen entstehen lassen.

Die Stabilität neuer Elektrodialysmembranen ist mit Hilfe eines Simulators festzustellen, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe zu untersuchen, die aus der Elektrodialysmembran stammen.

Folgende Versuchsmethode wird empfohlen:

Als Simulator wird eine wässrig-alkoholische Lösung, die auf den pH-Wert und die Leitfähigkeit des Weins abgepuffert ist, verwendet. Sie setzt sich wie folgt zusammen:

- absolutes Ethanol: 11 l
- Kaliumhydrogentartrat: 380 g
- Kaliumchlorid: 60 g
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml
- destilliertes Wasser: q.s.p 100 l.

Diese Lösung wird für Migrationsversuche im geschlossenen Kreislauf über eine Elektrodialyse-Mehrfachzelle, an der eine Spannung von 1 Volt/Zelle liegt, in einer Menge von 50 l/m<sup>2</sup> Membranfläche bis zu einer Entmineralisierung von 50 Prozent verwendet. Für den Spülkreislauf wird eine Kalium-



chloridlösung von 5 g/l verwendet. Die Diffusionsstoffe werden sowohl im Simulator als auch im Elektrodialysestrom bestimmt.

Die organischen Moleküle, aus denen sich die Membran zusammensetzt und die geeignet sind, in die behandelte Lösung überzutreten, sind zu bestimmen. Für jeden dieser Stoffe wird eine gesonderte Bestimmung durch ein zugelassenes Labor durchgeführt. Der im Simulator auftretende Gehalt muss für alle vorgefundenen Verbindungen insgesamt geringer als 50 µg/l sein.

## 2 **Vorschriften für die Anwendung der Membranen**

Das für die Elektrodialysebehandlung zur Stabilisierung des Weinsteins verwendete Membranpaar muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Die Verringerung des pH-Werts des behandelten Weins darf nicht größer als 0,3 pH-Punkte sein.
- Der Verlust an flüchtiger Säure muss geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt).
- Die Elektrodialysebehandlung darf sich nicht auf die nichtionischen Weinhaltstoffe wie Phenole und Polysaccharide auswirken.
- Die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol muss gering sein und darf den Alkoholgehalt um höchstens 0,1 Volumenprozent reduzieren.
- Pflege und Reinigung der Membranen ist ordnungsgemäss und mit den zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassenen Stoffen durchzuführen.
- Die Membranen müssen gekennzeichnet werden, damit die Einhaltung der Reihenfolge bei der Zusammenschaltung überprüft werden kann.
- Das verwendete Material muss von einer Steuereinrichtung gesteuert werden, die der jedem Wein eigenen Instabilität Rechnung trägt, sodass nur der Überschuss an Kaliumhydrogentartrat und Kalziumsalzen entfernt wird.

## Anlage 3 zu Anhang 9

**Vorschriften für Urease**

1. Internationale Codes für Urease: EC-Nr. 3-5-1-5, CAS-Nr. 9002-13-5.
2. Wirkstoff: Urease (wirkt in saurem Milieu) wandelt Harnstoff in Ammoniak und Kohlendioxid um. Die angegebene Aktivität liegt bei mindestens 5 Einheiten/mg, wobei 1 Einheit definiert ist als die Enzymmenge, die bei einer Harnstoffkonzentration von 5 g/l (pH4) und 37 °C ein  $\mu\text{Mol NH}_3$  pro Minute freisetzt.
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
4. Anwendungsbereich: Abbau von Harnstoff in Wein, der länger gelagert werden soll, wenn die Harnstoff-Ausgangskonzentration über 1 mg/l liegt.
5. Höchstmenge: 75 mg der enzymatischen Zubereitung pro Liter des behandelten Weins, wobei 375 Einheiten Urease pro Liter nicht überschritten werden dürfen. Am Ende der Behandlung muss die verbleibende enzymatische Wirkung durch Filtern des Weins (Durchmesser der Poren kleiner als 1  $\mu\text{m}$ ) aufgehoben werden.
6. Chemische und mikrobiologische Reinheit:
 

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei	weniger als 10 ppm
Arsen	weniger als 2 ppm
Koliforme insgesamt	keine
<i>Salmonella</i> spp.	keine in einer Probe von 25 g
aerobe Keime insgesamt	weniger als $5 \times 10^4$ Keime/g

## **Vorschriften für Eichenholzstücke**

### **Gegenstand, Herkunft und Anwendungsbereich**

Die Eichenholzstücke werden für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost verwendet, um bestimmte Merkmale des Eichenholzes auf den Wein zu übertragen.

Die Holzstücke müssen ausschliesslich von Quercus-Arten stammen.

Sie werden entweder naturbelassen oder leicht, mässig oder stark erhitzt, dürfen jedoch keine – auch nicht oberflächliche – Verbrennung aufweisen und weder verkohlt noch brüchig sein. Sie dürfen ausser Erhitzen keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen werden. Sie dürfen mit keinen Stoffen versetzt werden, die die natürliche Aromakraft oder die extrahierbaren Phenolbestandteile erhöhen.

### **Kennzeichnung des verwendeten Erzeugnisses**

Auf der Etikette müssen die Herkunft der Eichenart(en) sowie die Intensität der etwaigen Erhitzung, die Lagerbedingungen und die Sicherheitsvorschriften angegeben sein.

### **Abmessungen**

Die Stücke müssen so gross sein, dass mindestens 95 Prozent der Masse im 2-mm-Sieb (9 mesh) zurückgehalten werden.

*Anlage 5 zu Anhang 9***Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen Entalkoholisierung von Wein**

Ziel der teilweisen Entalkoholisierung von Wein ist ein teilweise entalkoholierter Wein, indem dem Wein mithilfe physikalischer Trennverfahren ein Teil des Alkohols (Ethanol) entzogen wird.

**Vorschriften**

- Die Behandlung darf nicht zur Anwendung kommen, wenn an einem der Weinbauerzeugnisse, das bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendet wurde, ein Anreicherungsverfahren angewandt wurde.
- Die Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts darf 20 Volumenprozent nicht überschreiten und der vorhandene Alkoholgehalt im Enderzeugnis darf nicht unter 8,5 Volumenprozent liegen.

## **Vorschriften für die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren**

Mit der Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren sollen zu hohe Metallkonzentrationen gesenkt und die dadurch verursachten Mängel, beispielsweise Eisentrübung, verhindert werden, indem Copolymere zugesetzt werden, die diese Metalle absorbieren.

### **Vorschriften**

- Sicherheitshalber müssen die dem Wein zugesetzten Copolymere spätestens zwei Tage nach Zugabe abgefiltert sein.
- Im Fall von Traubenmost dürfen die Copolymere frühestens zwei Tage vor der Filtration zugesetzt werden.
- Die Durchführung der Behandlung muss einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker obliegen.

*Anlage 7 zu Anhang 9***Vorschriften für die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung**

Die Behandlung mit Kationenaustauschern dient zur Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein.

**A. Vorschriften**

1. Die Behandlung muss auf die Beseitigung überschüssiger Kationen begrenzt werden.
  - Der Wein muss zuerst kältebehandelt werden.
  - Nur ein minimaler Teil des Weins, der zur Stabilität notwendig ist, wird mit Kationenaustauschern behandelt.
2. Die Behandlung muss mit Kationenaustauschharzen, die im sauren Zyklus erneuert werden, erfolgen.
3. Ihre Verwendung darf nicht zu übermässigen Änderungen des physikalisch-chemischen Aufbaus und der sensorischen Eigenschaften des Weins führen; dabei müssen die Grenzwerte in Nummer 3 der Monographie «Kationenaustauschharze» des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex eingehalten werden.

**B. Grenzwerte für die Anwendung**

- Die Verringerung des pH-Werts darf nicht grösser als 0,3 pH-Punkte sein.
- Der Verlust an flüchtiger Säure muss geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt).
- Die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol muss gering sein und darf den Alkoholgehalt um höchstens 0,1 Volumenprozent reduzieren.

Anlage 8 zu Anhang 9

**Vorschriften für die Behandlung von Wein mit aus *Aspergillus niger* gewonnenem Chitosan und für die Behandlung von Wein mit aus *Aspergillus niger* gewonnenem Chitin-Glucan**

**Anwendungsbereiche**

- a. Verringerung des Gehalts an Schwermetallen, insbesondere Eisen, Blei, Kadmium und Kupfer;
- b. Vermeidung der Eisentrübung und der Kupfertrübung;
- c. Verringerung etwaiger Schadstoffe, insbesondere Ochratoxin A;
- d. Verringerung der Populationen unerwünschter Mikroorganismen, insbesondere der *Brettanomyces* (ausschliesslich durch Behandlung mit Chitosan).

**Vorschriften**

- Die zu verwendenden Dosen werden nach vorherigem Versuch bestimmt. Die Höchstdosis beträgt 500 g/hl.
- Das Geläger muss mit physikalischen Mitteln entfernt werden.

*Anlage 9 zu Anhang 9***Grenzwerte für den Schwefeldioxidgehalt von Wein****A. Schwefeldioxidgehalt von Wein, mit Ausnahme von Schaumwein und Likörwein**

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Wein mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt unter 5 g/l darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
  - a. 150 mg/l bei Rotwein;
  - b. 200 mg/l bei Weisswein und Roséwein.
2. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Wein mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
  - a. 200 mg/l bei Rotwein;
  - b. 250 mg/l bei Weisswein und Roséwein.
3. Bei Wein der Klasse GUB/AOC vom Typ Süsswein oder Spätlese kann der Gesamtschwefeldioxidgehalt bis zu 400 mg/l betragen, sofern die für diesen Wein geltende kantonale Gesetzgebung dies vorsieht und die massgebenden kantonalen Vorschriften eingehalten werden.

**B. Schwefeldioxidgehalt von Likörwein**

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Likörwein darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- a. 150 mg/l, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt;
- b. 200 mg/l, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

**C. Schwefeldioxidgehalt von Schaumwein und Perlwein**

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Schaumwein darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 235 mg/l nicht überschreiten.



**Grenzwerte für den Gehalt an flüchtiger Säure in Wein**

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf folgende Werte nicht überschreiten:
  - a. 18 meq/l bei teilweise vergorenem Traubenmost;
  - b. 18 meq/l bei Weisswein und Roséwein;
  - c. 20 meq/l bei Rotwein.
2. Für Wein der Klasse GUB/AOC, die einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder nach besonderen Verfahren hergestellt wurden, und für Wein mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 Volumenprozent können in der kantonalen Gesetzgebung Ausnahmen vorgesehen werden.

*Anlage 11 zu Anhang 9***Grenzwerte und Bedingungen für die Süßung von Wein**

1. Die Süßung von Wein ist nur zulässig, wenn sie mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse erfolgt:
  - a. Traubenmost;
  - b. konzentriertem Traubenmost;
  - c. rektifiziertem Traubenmostkonzentrat.
2. Sie ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Grosshandels zulässig.
3. Der Gesamtalkoholgehalt des betreffenden Weins darf um höchstens 4 Volumenprozent erhöht werden.

## Zusätzliche Einschränkungen für Schaumwein

### A. Begriffe

1. *Fülldosage*: Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird; sie darf nur aus folgenden Erzeugnissen bestehen:
  - Traubenmost;
  - teilweise vergorenem Traubenmost;
  - konzentriertem Traubenmost;
  - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat; oder
  - Saccharose und Wein.
2. *Versanddosage*: Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen; sie darf nur aus folgenden Erzeugnissen bestehen, gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat:
  - Saccharose;
  - Traubenmost;
  - teilweise vergorenem Traubenmost;
  - konzentriertem Traubenmost;
  - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat;
  - Wein; oder
  - einer Mischung der aufgeführten Erzeugnisse.

### B. Anforderungen

1. Die Anreicherung der Cuvée von Schaumwein ist nur am Herstellungsort gestattet, sofern:
  - a. keiner der Bestandteile der Cuvée bereits angereichert wurde;
  - b. die Anreicherung in einem Arbeitsgang erfolgt;
  - c. der Alkoholgehalt der Cuvée um höchstens 2 Volumenprozent erhöht wird;
  - d. die Anreicherung durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erfolgt.
2. Der Zusatz von Fülldosage und der Zusatz von Versanddosage gelten nicht als Anreicherung oder Süssung.
3. Die Süssung der Cuvée und ihrer Bestandteile ist untersagt.
4. Das Kohlendioxid im Schaumwein darf nur aus der alkoholischen Gärung der Cuvée stammen, aus der der betreffende Wein bereitet wird. Diese Gärung darf nur durch den Zusatz von Fülldosage ausgelöst werden, sofern sie nicht zur direkten Verarbeitung von Trauben, Traubenmost oder teilweise

vergorenem Traubenmost zu Schaumwein dient. Sie darf nur in Flaschen oder im Cuvéefass stattfinden.

5. Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern sich der Druck des Kohlendioxids im Schaumwein nicht erhöht.
6. Durch die Zugabe der Fülldosage darf der Alkoholgehalt von Schaum- und Perlwein um höchstens 1,5 Volumenprozent und durch die Zugabe der Versanddosage um höchstens 0,5 Volumenprozent erhöht werden. Diese Erhöhung berechnet sich aus der Differenz zwischen dem Gesamtalkoholgehalt der Cuvée und dem Gesamtalkoholgehalt des Schaumweins vor der etwaigen Hinzufügung der Versanddosage.

**Zusätzliche Einschränkungen für Likörwein**

1. Teilweise vergorener Traubenmost, Wein und Traubenmost, die zur Herstellung von Likörwein dienen, dürfen nur den önologischen Verfahren und Behandlungen unterzogen worden sein, die in dieser Anlage festgelegt sind.
2. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf sich nur aus der Verwendung der Erzeugnisse nach Artikel 89 Absatz 2 ergeben.
3. Ferner sind zugelassen:
  - a. die Süssung mit konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, sofern die verwendeten Erzeugnisse nicht mit konzentriertem Traubenmost angereichert worden sind und die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 3 Volumenprozent beträgt;
  - b. der Zusatz von Alkohol, Destillat oder Brand gemäss Artikel 89 Absatz 2, um die Verluste auszugleichen, die sich aus der Verdunstung während der Reifung ergeben.
4. Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines Likörweins verwendet werden, darf nicht weniger als 12 Volumenprozent betragen.

*Anlage 14 zu Anhang 9***Anreicherung****A. Anreicherungsgrenzen**

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts muss nach den in Abschnitt B erwähnten önologischen Verfahren vorgenommen werden und darf 2,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

**B. Anreicherungsverfahren**

1. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts gemäss Abschnitt A darf nur mit einem der folgenden Verfahren vorgenommen werden:
  - a. bei frischen Weintrauben, teilweise vergorenem Traubenmost oder Jungwein durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat;
  - b. bei Traubenmost durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder durch teilweise Konzentrierung, einschliesslich Umkehrosiose;
  - c. bei Wein durch teilweise Konzentrierung durch Kälte.
2. Die Anwendung eines der in Ziffer 1 genannten Verfahren schliesst die Anwendung der anderen aus.
3. Die Zugabe von Saccharose im Sinne von Ziffer 1 Buchstaben a und b darf nur durch Trockenzuckerung vorgenommen werden.
4. Die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf nicht zur Folge haben, dass das Ausgangsvolumen der eingemaischten frischen Trauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes oder des Jungweins um mehr als 8 Prozent erhöht wird.
5. Die Konzentrierung des Traubenmostes oder Weins, der den Verfahren nach Ziffer 1 unterzogen wird, darf nicht zur Folge haben, dass sich das Ausgangsvolumen dieser Erzeugnisse um mehr als 20 Prozent vermindert.
6. Vorbehältlich anderslautender Bestimmungen in den kantonalen Gesetzgebungen über Wein der Klasse KUB/AOC dürfen die Anreicherungsverfahren keine Anhebung des Gesamtalkoholgehalts der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins oder des Weins zur Folge haben:
  - a. auf über 12 Volumenprozent bei Weisswein;
  - b. auf über 12,5 Volumenprozent bei Rotwein und Roséwein.

## **Vorschriften für die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung**

Durch die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts (nachstehend «die Behandlung») soll einem Traubenmost durch Membrankopplung, bei der Mikrofiltration oder Ultrafiltration mit Nanofiltration oder Umkehrosmose kombiniert wird, Zucker entzogen werden.

### **Vorschriften**

1. Die Behandlung führt zu einer Verringerung des Volumens, je nach Menge und Zuckergehalt der dem Ausgangsmost entzogenen Zuckerlösung.
2. Durch die Verfahren muss der jeweilige Gehalt der Mostbestandteile – ausser Zucker – erhalten bleiben.
3. Erfolgt eine Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost, so darf keine Korrektur des Alkoholgehalts der daraus hergestellten Weine vorgenommen werden.
4. Die Behandlung darf nicht mit einem der Anreicherungsverfahren kombiniert werden.
5. Die zu behandelnde Menge Traubenmost wird anhand der angestrebten Senkung des Zuckergehalts bestimmt.
6. Der erste Schritt dient einerseits dazu, den Traubenmost für den zweiten Konzentrationsschritt vorzubereiten, und hat andererseits zum Ziel, die Makromoleküle, die über der Ausschlussgrenze der Membran liegen, zu erhalten. Dieser Schritt kann durch Ultrafiltration erfolgen.
6. Das im ersten Schritt der Behandlung gewonnene Permeat wird anschliessend durch Nanofiltration oder Umkehrosmose konzentriert.
7. Das ursprünglich enthaltene Wasser und die organischen Säuren, die insbesondere durch die Nanofiltration nicht zurückgehalten wurden, können dem behandelten Traubenmost wieder zugeführt werden.
8. Die Durchführung der Behandlung obliegt einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker.

## **Vorschriften für die Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung**

Bei der Elektromembranbehandlung (nachstehend «die Behandlung») handelt es sich um eine physikalische Methode der Ionenextraktion bei Traubenmost oder Wein unter Einwirkung eines elektrischen Feldes mithilfe von anionendurchlässigen Membranen einerseits und bipolaren Membranen andererseits. Die Verbindung von anionendurchlässigen Membranen und bipolaren Membranen ermöglicht eine Verringerung der titrierbaren Säure und des tatsächlichen Säuregehalts (Erhöhung des pH-Werts).

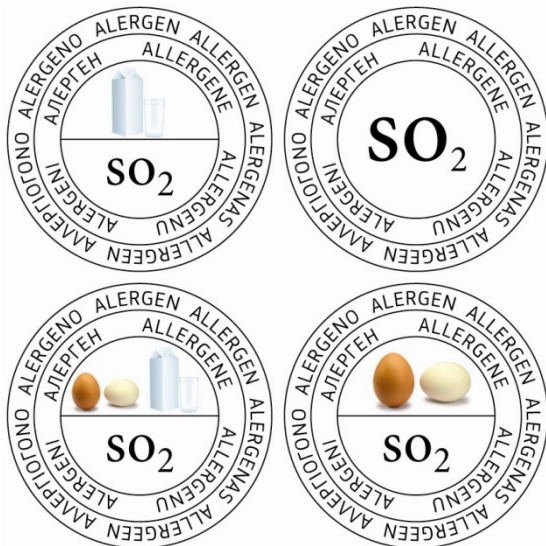
### **Vorschriften**

1. Die anionendurchlässigen Membranen müssen so angeordnet sein, dass ausschliesslich Anionen, insbesondere die organischen Säuren des Traubenmosts oder des Weins, extrahiert werden können.
2. Die bipolaren Membranen müssen für Anionen und Kationen des Traubenmosts oder des Weins undurchlässig sein.
3. Der Wein, der aus auf diese Weise entsäuertem Traubenmost oder Wein gewonnen wird, muss mindestens 1 g/l Weinsäure enthalten.
4. Die Entsäuerung durch die Verwendung von Membranen und die Säuerung schliessen einander aus.
5. Die Durchführung der Behandlung obliegt einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker.



Anhang 10  
(Art. 75 Abs. 1 Bst. e)

### Zulässige Piktogramme nach Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe e



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

Anhang 11  
(Art. 87 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 Zitrusfruchtaromen 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 Zitrusfruchtaromen 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 Volumenprozent beträgt;
- f. *Glühwein*: 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 12*  
(Art. 88 Abs. 6)

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

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der folgenden Bezeichnungen verwendet werden:

- a. *weinhaltiger Cocktail*: 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 g/l beträgt;
- b. *aromatisierter Traubenperlmost*: für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, der ausschliesslich aus Traubenmost hergestellt wird, bei dem der Alkoholgehalt weniger als 4 Volumenprozent beträgt und das Kohlendioxid ausschliesslich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse herrührt.

*Anhang 13*  
(Art. 89 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 Aromastoffen 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 14*  
(Art. 109 Abs. 2)

### **Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs**

1. Organoleptische Eigenschaften	kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt	96,0 Volumenprozent
3. Höchstwerte an Nebenbestandteilen	(Werte in g/l reinen Alkohols):
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

*Anhang 15*  
(Art. 118 Abs. 1)

## Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

a.	Pastis de Marseille	45,0 %
b.	Whisky, Kartoffelbrand, Pastis, Absinth, Mistrà <sup>27</sup>	40,0 %
c.	Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand), Bierbrand, Sambuca	38,0 %
d.	Branntwein, Tresterbrand, Trester, Marc, Obstbrand, Kastanienbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, durch Einmischen und Destillation gewonnener ...-brand, Gin, destillierter Gin, London Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Geist	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	22,0 %
k.	Liköre, Spirituosen mit Anis, Spirituosen mit bitterem Geschmack, ...-crème, Guignolet, Punch au rhum	15,0 %
l.	Eierlikör	14,0 %

<sup>27</sup> Der Alkoholgehalt von Mistrà darf höchstens 47,0 Volumenprozent betragen.