

Synopse

Verordnung über den Rebbau und den Wein, Änderung

Von diesem Geschäft tangierte Erlasse (SGS Nummern)

Neu: –
 Geändert: **916.142**
 Aufgehoben: –

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
	Verordnung über den Rebbau und den Wein (VRW)
	<i>Der Staatsrat des Kantons Wallis</i> eingesehen das Bundesgesetz vom 29. April 1998 (LwG); eingesehen die Bundesweinsteinverordnung vom 14. November 2007 (WV); eingesehen das kantonale Gesetz über die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes vom 8. Februar 2007 (kLwG); auf Antrag des für die Volkswirtschaft zuständigen Departements, <i>beschliesst:</i>
	I.
	Der Erlass Verordnung über den Rebbau und den Wein (VRW) vom 17.03.2004[SGS 916.142] (Stand 01.08.2017) wird wie folgt geändert:
Verordnung über den Rebbau und den Wein (VRW)	
vom 17.03.2004	
<i>Der Staatsrat des Kantons Wallis</i>	
eingesehen das Bundesgesetz über die Landwirtschaft vom 29. April 1998 (Landwirtschaftsgesetz, LwG);	eingesehen das Bundesgesetz über die Landwirtschaft vom 29. April 1998 (Landwirtschaftsgesetz, LwG)(LwG);

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>eingesehen die Bundesverordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein vom 7. Dezember 1998 (Weinverordnung); eingesehen das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9. Oktober 1992 (Lebensmittelgesetz, LMG) und die Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995; eingesehen die Verordnung des Bundesrats über die Kontrolle des Handels mit Wein vom 28. Mai 1997; eingesehen das kantonale Gesetz über die Landwirtschaft vom 28. September 1993 (kLwG); eingesehen das kantonale Gesetz über den Schutz von Personendaten von 28. Juni 1984; auf Antrag des Departements der Finanzen, Landwirtschaft und Äusseren Angelegenheiten,</p>	<p>eingesehen die Bundesverordnung<u>das Bundesgesetz</u> über den Rebbau Lebensmittel und die Einfuhr von Wein Gebrauchsgegenstände vom 7. Dezember 1998 (Weinverordnung)<u>20. Juni 2014 (LMG)</u>; eingesehen das Bundesgesetz<u>die Bundesverordnung</u> über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9. Oktober 1992 (Lebensmittelgesetz, LMG) den Rebbau und die Lebensmittelverordnung Einfuhr von Wein vom 1. März 1995 <u>14. November 2007 (Weinverordnung, VRW)</u>; eingesehen die Verordnung des Bundesrats EDI über die Kontrolle des Handels mit Wein Getränke vom 28. Mai 1997 <u>16. Dezember 2016 (VG)</u>; eingesehen das kantonale Gesetz über die Landwirtschaft <u>die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung</u> vom 28. September 1993 (kLwG) <u>16. Dezember 2016 (LGV)</u>; eingesehen das kantonale Gesetz über den Schutz von Personendaten von 28. Juni 1984 <u>die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes</u> vom 8. Februar 2007 (kLwG); auf Antrag des Departements der Finanzen, Landwirtschaft und Äusseren Angelegenheiten <u>für die Volkswirtschaft zuständigen Departements,</u></p>
<p><i>beschliesst:</i></p>	
<p>Art. 3 Dienststelle für Landwirtschaft</p> <p>¹ Die Dienststelle für Landwirtschaft (nachfolgend: die Dienststelle) ist zuständig für:</p> <p>a) die Bewilligung zum Anpflanzen von Reben;</p> <p>b) die Führung des Rebbaukatasters;</p> <p>c) die Führung des Rebbergregisters in Zusammenarbeit mit den Gemeinden;</p> <p>d) den Entscheid über phytosanitäre Massnahmen des Kantons und die Anwendung der phytosanitären Massnahmen des Bundes;</p> <p>e) die Anwendung der Bestimmungen über die Rebsorten und die Unterlagenhölzer;</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>f) die Sicherstellung der Beratung und der Kontrolle der umweltverträglichen Bewirtschaftungsmethoden;</p> <p>g) die Erstellung und die Verteilung der Produktionsrechte (Bescheinigungen);</p> <p>h) die Koordination der Aktualisierung der Rebbausektoren durch die Gemeinden und ihre Unterstützung in dieser Aufgabe;</p> <p>i) die Anerkennung der traditionellen, spezifischen und ursprünglichen Bezeichnungen;</p> <p>j) die Führung, die Organisation und die Überwachung der Kontrolle der Weinernte;</p> <p>k) die Ernennung der offiziellen Kontrolleure für jede Weinregion durch den Staatsrat;</p> <p>l) das Ergreifen von allen notwendigen Massnahmen bei Unregelmässigkeiten und der definitive Entscheid über alle Streitigkeiten bezüglich der Kontrolle der Weinernte;</p> <p>m) die Führung von weinwirtschaftlichen Statistiken.</p> <p>² Sie ist mit allen Aufgaben betraut, welche nicht ausdrücklich einer anderen Behörde zugewiesen sind.</p>	<p>i) die Anerkennung der <u>traditionellen, spezifischen weinspezifischen Begriffe, traditionellen Bezeichnungen und ursprünglichen Bezeichnungenkontrollierten Ursprungsbezeichnungen</u>;</p> <p>k) <i>Aufgehoben.</i></p> <p>l) das Ergreifen von allen notwendigen Massnahmen bei Unregelmässigkeiten, <u>unter Vorbehalt der an andere Stellen übertragenen Zuständigkeiten</u>, und der definitive Entscheid über alle Streitigkeiten bezüglich der Kontrolle der Weinernte;</p>
<p>Art. 5 Branchenorganisation der Weinwirtschaft</p> <p>¹ Die Branchenorganisation der Weinwirtschaft (nachfolgend: die Branchenorganisation) ist der repräsentative Verhandlungspartner der Weinwirtschaft und ihre Statuten sind durch den Staatsrat homologiert.</p> <p>² Sie hat namentlich die Funktion:</p> <p>a) die Ertragsgrenze im Sinne von Artikel 44 jährlich auf Ende Juni nach Angebot und Nachfrage des Marktes festzulegen;</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>b) die Richtpreise der Trauben vor der Ernte festzulegen;</p> <p>c) die Kontrollen und die verschiedenen Aufgaben, die ihr durch das Kapitel 10 dieser Verordnung anvertraut sind, vorzunehmen;</p> <p>d) die Qualitätskontrollen durch Degustation zu organisieren;</p> <p>e) die festgestellten Unregelmässigkeiten anlässlich der Degustationskontrollen dem Kantonschemiker zu melden;</p> <p>f) die Zahlen des Walliser Weinmarktes zusammenzuführen;</p> <p>g) die Strategie im Bereich der Absatzförderung sowie der Weinbranche im Allgemeinen zu definieren;</p> <p>h) die gesetzlichen Änderungen in allen Bereichen, welche die Weinbranche betreffen, vorzuschlagen.</p> <p>³ Sie kann durch Verfügung restriktiver Massnahmen im Bereiche der Qualität, der Marktregulierung und der Bezeichnung der Weine treffen, sofern diese durch Bestimmungen dieser Verordnung vorgesehen sind.</p>	<p>d) die Qualitätskontrollen durch Degustation zu organisieren <u>und bei Unregelmässigkeiten die Deklassierung auszusprechen</u>;</p> <p>e) die <u>anlässlich der Degustationskontrollen festgestellten Unregelmässigkeiten anlässlich der Degustationskontrollen Schweizer Weinhandelskontrolle (SWK), dem Kantonschemiker und der Dienststelle</u> zu melden;</p>
<p>Art. 7 Gemeinde</p> <p>¹ Die Gemeinde bestimmt einen Rebbergregisterhalter und kann eine kommunale Rebbaukommission ernennen.</p> <p>² Sie meldet der Dienststelle die Eigentumsänderungen betreffend der Rebflächen.</p> <p>³ Sie passt die Rebbausektoren ihres Rebberges den qualitativen Anforderungen der AOC Weine an.</p> <p>⁴ In Zusammenarbeit mit der Dienststelle aktualisiert sie das Rebbergregister und ist mit der Kontrolle auf Gemeindeebene beauftragt.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>⁵ Sie ist zuständig für die Aufteilung der Produktionsrechte.</p> <p>⁶ Für die Anwendung der Bezeichnung Grand Cru gemäss Kapitel 11 dieser Verordnung kann sie allein oder mit Nachbargemeinden ein Reglement erstellen.</p> <p>⁷ Auf der Grundlage einer Gemeindeklausel kann sie den Rebberg unter Bann stellen.</p>	<p>⁶ Für die Anwendung der Bezeichnung<u>Kennzeichnung</u> Grand Cru gemäss Kapitel 11 dieser Verordnung kann sie allein oder mit Nachbargemeinden ein Reglement erstellen.</p>
<p>Art. 10a In der Rebfläche eingeschlossene Elemente</p> <p>¹ Das Vorgewende gehört zur Rebfläche.</p> <p>² Es entspricht der Fläche, die vernünftigerweise zum Wenden nötig ist.</p> <p>³ Die Bestimmungen des Bundesrechts bleiben vorbehalten.</p>	<p>^{2bis} Wird nachgewiesen, dass ausgewogene spezifische Massnahmen zugunsten der Biodiversität getroffen wurden, gilt die diesbezügliche Fläche als Rebfläche.</p>
<p>Art. 13 Bewilligungsverfahren</p> <p>¹ Das Gesuchsformular für Anpflanzungen wird durch die Dienststelle erstellt und an die Gemeinden weitergeleitet. Diese stellen es den Antragsstellern zur Verfügung.</p> <p>² Der Eigentümer füllt das Formular aus und legt einen Situationsplan bei.</p> <p>³ Die Gemeinde bestätigt die Gesuchsangaben und übermittelt das Formular an die Dienststelle.</p> <p>⁴ Eine Kontrolle an Ort wird durch die Dienststelle durchgeführt, welche die Vormeinung der Dienststelle für Wald und Landschaft einfordert und namentlich in Anwendung der Kriterien des Bundesrechts beschliesst.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>⁵ Befindet sich die Parzelle am Ufer eines Wasserlaufs, wird das Gesuch der kantonalen Dienststelle für Strassen Verkehr und Flussbau sowie der kantonalen Dienststelle für Umweltschutz zur Vormeinung unterbreitet.</p>	<p>⁵ Befindet sich die Parzelle am Ufer eines Wasserlaufs, wird das Gesuch der kantonalen Dienststelle den für Strassen Verkehr Flussbau und Flussbau sowie der kantonalen Dienststelle für Umweltschutz<u>Umwelt zuständigen Dienststellen</u> zur Vormeinung unterbreitet.</p>
<p>Art. 15 Rebbergregister</p> <p>¹ Das Rebbergregister beschreibt den Zustand aller Parzellen die der Rebbergkataster umfasst.</p> <p>² Es enthält mindestens nachfolgende Angaben:</p> <p>a) der Eigentümer;</p> <p>b) die Gemeinde, in der sich die Parzelle befindet;</p> <p>c) die Katasterangaben (Folio, Nummer der Parzelle, Lokalname);</p> <p>d) ...</p> <p>e) die Gesamtfläche und die kultivierte Rebfläche;</p> <p>f) das Jahr des Wiederaufbaus oder der Neuanpflanzung;</p> <p>g) die Fläche pro Rebsorte, die Rebsorte und das Unterlagenholz;</p> <p>h) der Rebbausektor;</p> <p>i) die Hangneigung (50%, Terrasse);</p> <p>j) die Zugehörigkeit zum Weingebiet oder ausserhalb des Weingebiets in der Landwirtschaftszone oder Bauzone.</p>	<p>i) die Hangneigung (50%, Terrasse)<u>(nach den von den Direktzahlungen verwendeten Daten)</u>;</p>
<p>Art. 22 Identitätsnachweis des Pflanzenmaterials</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>¹ Jeder Erwerb des Pflanzenguts muss von einem Pflanzenpass begleitet sein. Der Pflanzenpass muss während mindestens zehn Jahren aufbewahrt werden.</p> <p>² Jeder Weinbauer und jeder Rebschulist muss in der Lage sein, über das angepflanzte oder gelagerte Pflanzengut seines Rebberges Auskunft zu erteilen. Ebenso hat er alle notwendigen Dokumente, welche die Echtheit der Rebsorte und der Unterlage der betroffenen Mengen bescheinigt, sowie der Name des Lieferanten, respektiv des Käufers vorzuweisen.</p> <p>³ Auf Anfrage der Dienststelle ist der Weinbauer gehalten, für alles eingeführte Pflanzengut die vom Bund geforderten Begleitdokumente bei der Einfuhr vorzuweisen. Jede Anpflanzung mit importiertem Pflanzengut muss der Dienststelle bis spätestens am 30. Juni nach der Pflanzung gemeldet werden.</p>	<p>³ Auf Anfrage der Dienststelle ist der Weinbauer gehalten, für alles eingeführte Pflanzengut die vom Bund geforderten Begleitdokumente bei der Einfuhr vorzuweisen. Jede Anpflanzung mit importiertem Pflanzengut muss der Dienststelle bis spätestens am 30. Juni nach der Pflanzung gemeldet werden.</p>
<p>Art. 23 Produktionsrechte (Bescheinigungen)</p> <p>¹ Die Bescheinigung ist ein Amtsdokument, erstellt durch die Dienststelle gemäss den Daten des kantonalen Rebbergregisters, welche die maximalen Produktionsrechte pro Rebfläche festlegt.</p> <p>² Die Bescheinigung ist auf den Eigentümer ausgestellt und wird nach Gemeinden gestützt auf die Gesamtheit seiner Parzellen, nach Massgabe der Rebsorte, der Kategorie und der Ursprungsbezeichnung zugestellt.</p> <p>^{2bis} Sie ist mit einem spezifischen Rückverfolgbarkeitscode versehen.</p> <p>³ Die Produktion von Tafeltrauben ist nicht in der Bescheinigung enthalten.</p> <p>⁴ Geben kein Anrecht auf eine Bescheinigung:</p> <p>a) die den gesetzlichen Anforderungen nicht entsprechenden Rebflächen;</p> <p>b) die brachliegenden oder vernachlässigten Parzellen;</p> <p>c) Rebberge, deren Anpflanzung gemäss Artikel 9 Absatz 4 bewilligt wurde.</p>	<p>² Die Bescheinigung ist auf den Eigentümer ausgestellt und wird nach Gemeinden, gestützt auf die Gesamtheit seiner Parzellen, nach Massgabe der Rebsorte, der Kategorie <u>Weinklasse</u> und der Ursprungsbezeichnung zugestellt.</p> <p>³ <i>Aufgehoben.</i></p> <p>b) die brachliegenden <u>vernachlässigten</u> oder <u>vernachlässigten aufgegebenen</u> Parzellen;</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>⁵ In speziellen Fällen kann die Dienststelle für ein begründetes Gesuch ein Doppel der Bescheinigung ausstellen.</p>	
	<p>Art. 24a Zusammenlegung von Bescheinigungen</p> <p>¹ Bescheinigungen, die kumulativ dieselbe Gemeinde, dieselbe Rebsorte, dieselbe Weinklasse und dieselbe Ursprungsbezeichnung betreffen, können zusammengelegt werden.</p> <p>² Die Zusammenlegung von Bescheinigungen unter den in Absatz 1 genannten Bedingungen kann insbesondere in Betracht gezogen werden, wenn ein einziger Bewirtschafter die Parzellen mehrerer Eigentümer erntet und anschliessend die entsprechende Ernte demselben Einkellerer abliefern.</p> <p>³ Die Bescheinigungen werden mit dem vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatiksystem zusammengelegt. Daraus ergibt sich eine einzige zusammengelegte Bescheinigung, deren Gesamtfläche jener der ursprünglichen Bescheinigungen entspricht.</p> <p>⁴ Die Zusammenlegung der Bescheinigungen liegt im Zuständigkeitsbereich des Bewirtschafters.</p>
<p>Art. 25 Arten</p> <p>¹ Die Bescheinigungen sind getrennt nach Rebsorten, Kategorien und Ursprungsbezeichnungen ausgestellt.</p> <p>² Zwei Bescheinigungsarten sind zugelassen:</p> <p>a) Ursprungsbescheinigung pro Rebsorte, Kategorie und Ursprungsbezeichnung;</p> <p>b) Teilbescheinigung, welche sich aus der Aufgliederung einer Ursprungsbescheinigung ergibt.</p>	<p>¹ Die Bescheinigungen sind getrennt nach Rebsorten, Kategorien<u>Weinklassen</u> und Ursprungsbezeichnungen<u>Ursprungsbezeichnungen</u> ausgestellt.</p> <p>² Zwei<u>Drei</u> Bescheinigungsarten sind zugelassen:</p> <p>a) Ursprungsbescheinigung pro Rebsorte, Kategorie<u>Weinklasse</u> und Ursprungsbezeichnung;</p> <p>b) Teilbescheinigung, welche<u>die</u> sich aus der Aufgliederung einer Ursprungsbescheinigung<u>Ursprungs- oder Teilbescheinigung</u> ergibt.;</p> <p>c) zusammengelegte Bescheinigung, die sich aus der Zusammenlegung mehrerer Ursprungs- und/oder Teilbescheinigungen ergibt.</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>Art. 26 Inhalt</p> <p>¹ Die Ursprungsbescheinigungen enthalten namentlich folgende Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none">a) die Referenznummer und der spezifische Rückverfolgbarkeitscode;b) die Name, Vorname(n) und die Adresse des Eigentümers;c) das Jahr;d) die Gemeinde, in der sich die Parzellen befinden;e) die Rebsorte, die Kategorie und die Ursprungsbezeichnung;f) die Rebfläche in Quadratmeter;g) das Produktionsrecht, ausgedrückt in Kilogramm, unter Angabe der quantitativen Ertragsgrenze für jede der drei Kategorien für die betroffenen Flächen. <p>² Die Teilbescheinigungen enthalten namentlich folgende Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none">a) die Elemente der Ursprungsbescheinigung;b) die Teilungsnummer;c) der Stempel und die Unterschrift des kommunalen Rebbergregisterhalters.	<p>e) die Rebsorte, die Kategorie<u>Weinklasse</u> und die Ursprungsbezeichnung;</p> <p>g) das Produktionsrecht, ausgedrückt in Kilogramm, unter Angabe der quantitativen Ertragsgrenze für jede der drei Kategorien<u>Weinklassen</u> für die betroffenen Flächen.</p> <p>³ Die zusammengelegten Bescheinigungen enthalten namentlich die kumulativen Elemente der Ursprungs- und/oder Teilbescheinigungen.</p>
<p>Art. 27 Zustellung</p> <p>¹ Jährlich übermittelt die Dienststelle jedem Eigentümer, aufgeteilt nach der Gemeinde, in der sich die Parzellen befinden, folgende Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none">a) eine Kopie seines Rebbergregisters;	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>b) eine Bescheinigung pro Fläche für jede Rebsorte, Kategorie und Ursprungsbezeichnung;</p> <p>c) ...</p> <p>² Bei der Ausgabe der Bescheinigungen übermittelt die Dienststelle dem Rebberregisterhalter der Gemeinde eine Kopie des Rebberregisters jedes Eigentümers.</p>	<p>² <i>Aufgehoben.</i></p>
<p>Art. 29 Hinterlegung</p> <p>¹ Es darf keine Ernte abgeliefert oder eingekellert werden, wenn vorgängig die Bescheinigung beim Einkellerer nicht hinterlegt worden ist, welche die Ernteeinbringung rechtfertigt.</p> <p>² Die Bescheinigungen müssen dem Einkellerer spätestens bei der ersten Einlieferung der Weinernte ausgehändigt werden.</p> <p>³ Auf jeder hinterlegten Bescheinigung müssen die vollständige Adresse des Lieferanten (Name, Vorname(n), Vatername und Wohnort) sowie die Kategorie angegeben sein, welcher dieser die Weinernte der auf der Bescheinigung aufgeführten Fläche zuweisen will.</p> <p>⁴ Sie müssen sofort durch den Einkellerer datiert und unterzeichnet werden.</p>	<p>³ Auf jeder hinterlegten Bescheinigung müssen die vollständige Adresse des Lieferanten (Name, Vorname(n), Vatername und Wohnort), <u>seine Businesspartner-Nummer</u> sowie die <u>Kategorieeinzig</u>e Weinklasse angegeben sein, welcher dieser die Weinernte der auf der Bescheinigung aufgeführten Fläche zuweisen will.</p>
<p>Art. 30 Anwendung</p> <p>¹ Jede Übertragung von Bescheinigungen ist verboten.</p> <p>² Die Bescheinigung von jedem Lieferant (Eigentümer, Selbstbewirtschafter, Einkellerer) muss Gegenstand einer Kontrolle und einer individuellen Deklassierung sein.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>³ Die Einkellerer deklassieren die eingebrachten Mengen in die entsprechende Kategorie, wenn der festgestellte natürliche Mindestzuckergehalt für Weine dieser Kategorie nicht erreicht wird. Die Deklassierung erfolgt für den Posten, welcher die Deklassierung verursacht hat.</p> <p>⁴ ...</p>	<p>³ Die Einkellerer deklassieren die eingebrachten Mengen in die entsprechende Kategorie<u>Weinklasse</u>, wenn der festgestellte natürliche Mindestzuckergehalt für Weine dieser Kategorie<u>Weinklasse</u> nicht erreicht wird. Die Deklassierung erfolgt für den Posten, welcher<u>die Traubenlieferung, welche</u> die Deklassierung verursacht hat.</p> <p>⁵ Die Einkellerer deklassieren die entgegengenommenen Traubenlieferungen, welche die quantitative Ertragsgrenze (QEG) für die gemeldete Klasse überschreiten, in die angemessene Klasse. Die Deklassierung erfolgt für den gesamten betroffenen Traubenposten.</p> <p>⁶ Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für die Tafelweine aufweist, kann sie nicht zu Wein weiterverarbeitet werden.</p>
<p>Art. 34 AOC Wallis nicht berechnigte Rebsorten</p> <p>¹ Für Versuche mit AOC Wallis nicht berechtigten Rebsorten muss vorgängig eine Bewilligung bei der Dienststelle eingeholt werden.</p> <p>² ...</p> <p>³ Weine, welche von AOC Wallis nicht berechtigten Rebsorten abstammen, haben kein Recht auf die Bezeichnung AOC oder auf irgendeine traditionelle Walliser Bezeichnung.</p> <p>⁴ Sie können nicht mit anderen AOC-Weinen zusammengemischt werden.</p> <p>⁵ Die Hauptetikette muss die Bezeichnung "Landwein" aufweisen.</p>	<p>¹ <i>Aufgehoben.</i></p> <p>³ Weine, welche von AOC Wallis nicht berechtigten Rebsorten abstammen, haben kein Recht auf die Bezeichnung<u>Ursprungsbezeichnung</u> AOC oder auf irgendeine traditionelle Walliser Bezeichnung.</p> <p>⁵ Die Hauptetikette muss die Bezeichnung "Landwein"<u>Weinklasse "Landwein"</u> aufweisen.</p>
<p>Art. 37 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung</p> <p>¹ Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung "AOC Wallis" wird nur Weinen zugeteilt, die aus Walliser AOC-Weinernten stammen und den Anforderungen, die in den Artikeln 41 und 43 vorgesehen sind, entsprechen.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>² Sie wird für alle Rebsorten bei denen die Anpflanzung in den Artikeln 32 und 33 erlaubt ist, erteilt.</p> <p>³ Schaumweine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC Wallis sind das Erzeugnis aus Stillweinen, die alle Bestimmungen der Walliser AOC erfüllen.</p>	<p>³ Schaumweine<u>Schaum- und Perlweine</u> mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC Wallis sind das Erzeugnis aus Stillweinen, die alle Bestimmungen der Walliser AOC erfüllen.</p>
<p>Art. 38 Landweine</p> <p>¹ Die Bezeichnung Landweine (LW) wird Weinen zugeteilt, die aus Walliser LW-Weinernten stammen und für diese mit traditioneller Bezeichnung den Anforderungen, die in den Artikeln 41 und 43 vorgesehen sind, entsprechen.</p>	<p>¹ Die Bezeichnung Landweine (LW) wird Weinen zugeteilt, die aus Walliser LW-Weinernten stammen und für diese mit traditioneller Bezeichnung den Anforderungen, die in den Artikeln 41 und 43 vorgesehen sind, <u>entsprechen vorgesehene Anforderungen</u> für diese traditionellen Bezeichnungen erfüllen.</p>
<p>Art. 41 Natürlicher Mindestzuckergehalt</p> <p>¹ Die natürlichen Mindestzuckergehalte für weisse und rote Rebsorten werden wie folgt festgelegt:</p> <p><i>Tabelle 1</i></p> <p>² Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz wird der Mindestgehalt an natürlichem Zucker der weissen beziehungsweise roten Rebsorten, welche Anrecht auf AOC-Weine haben, um 1.0 Prozent Brix beziehungsweise 1.4 Prozent Brix herabgesetzt. Diese Weine müssen obligatorisch die Herkunftsbezeichnung der betreffenden Gemeinde benutzen (z.B. Fendant von Vouvry, Pinot noir von Monthey usw.).</p> <p>³ In Jahren mit aussergewöhnlich ungünstigen klimatischen Bedingungen kann der Vorsteher des mit der Landwirtschaft beauftragten Departements, nach Anhörung der Branchenorganisation, bei der Ernteeröffnung eine Herabsetzung dieser natürlichen Mindestzuckergehalte beschliessen.</p> <p>⁴ Für das Traubengut, das zur Herstellung von Walliser AOC-Schaumweinen bestimmt ist, beträgt der natürliche Mindestzuckergehalt 17.2 Prozent Brix (70,6 °Oe).</p>	<p>² <i>Aufgehoben.</i></p> <p>⁴ Für das Traubengut, das zur Herstellung von Walliser AOC-Schaumweinen <u>AOC-Schaum- und Perlweinen</u> bestimmt ist, beträgt der natürliche Mindestzuckergehalt 17.2 Prozent Brix (70,6 °Oe).</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>Art. 42 Klassierung</p> <p>¹ Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für AOC-Weine beziehungsweise LW aufweist, wird sie direkt in der niedrigeren Kategorie klassiert.</p> <p>² Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für TW aufweist, kann sie nicht zu Wein weiterverarbeitet werden.</p>	<p>Art. 42 <i>Aufgehoben.</i></p>
<p>Art. 43 Quantitative Ertragsgrenzen (QEG)</p> <p>¹ Die Ertragsgrenzen (QEG) pro Flächeneinheit werden wie folgt festgelegt:</p> <p>a) AOC-Weine:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Chasselas 1.4kg/m²2. Andere weisse Rebsorten 1.2kg/m²3. Rote Rebsorten 1.2kg/m² <p>b) LW mit traditioneller Bezeichnung:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alle Rebsorten 1.6kg/m² <p>² Die quantitativen Ertragsgrenzen der AOC-Weine, beziehungsweise der LW und TW können in keinem Fall kumuliert werden.</p> <p>³ Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz werden die quantitativen Ertragsgrenzen, welche Anrecht auf AOC-Weine haben, um 1.250kg/m² für den Chasselas und um 0.100kg/m² für die roten Rebsorten herabgesetzt.</p>	<p>³ <i>Aufgehoben.</i></p>
<p>Art. 44 Zuständigkeit der Branchenorganisation in Bezug auf den Ertrag</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>¹ Durch einen spätestens bis Ende Juni gefällten Entscheid kann die Branchenorganisation die Ertragsgrenzen bei der Kategorie AOC-Weine maximal um 0.2kg/m² Trauben anpassen, sofern die eidgenössischen Anforderungen eingehalten sind.</p> <p>² Bei der Kategorie Landweine mit traditioneller Bezeichnung kann sie maximal um 0.3kg/m² Trauben herabsetzen.</p> <p>³ Wenn sie die quantitative Ertragsgrenze der AOC-Weine herabsetzt, entscheiden die Einkellerer, in welcher anderen Kategorie als AOC die Mengen zwischen der herabgesetzten und der maximalen Ertragsgrenze klassiert werden.</p> <p>⁴ Sie veröffentlicht ihren Entscheid vor Ende Juni im Amtsblatt.</p>	<p>³ Wenn sie die quantitative Ertragsgrenze der AOC-Weine herabsetzt, entscheiden<u>entscheidet</u> die Einkellerer<u>Branchenorganisation</u>, in welcher anderen Kategorie<u>Weinklasse</u> als AOC die Mengen zwischen der herabgesetzten und der <u>gesetzlich festgelegten</u> maximalen Ertragsgrenze klassiert werden.</p>
<p>Art. 45 Einkellerung und Vinifizierung</p> <p>¹ Um in den Genuss einer speziellen Ursprungsbezeichnung zu gelangen, müssen die Trauben und Moste der verschiedenen Kategorien und geographischen Bezeichnungen gesondert geerntet, eingekellert und vinifiziert werden.</p> <p>² Die Weinbehälter, die zur Vinifizierung und Lagerung gebraucht werden, müssen mit ihrem Inhalt beschriftet und mit einer Messvorrichtung eingerichtet sein, damit sie leicht kontrolliert werden können.</p> <p>³ Die Verfahren zur Vinifizierung sind durch die Bundesverordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 23. November 2005 (LGV), die Bundesverordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 29. November 2013, namentlich ihren Anhang 2, sowie die Empfehlungen der Forschungsanstalt Agroscope und der önologischen Beratungsstellen geregelt.</p>	<p>¹ Um in den Genuss <u>Anspruch auf einer speziellen Ursprungsbezeichnung</u> spezifischen Bezeichnung oder Kennzeichnung zu gelangen<u>haben</u>, müssen die Trauben und Moste der verschiedenen Kategorien<u>Weinklassen</u> und geographischen Bezeichnungen gesondert geerntet, eingekellert und vinifiziert werden.</p> <p>³ Die <u>önologischen Verfahren zur Vinifizierung und Behandlungen</u> sind durch die Bundesverordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 23. November 2005 (LGV), die Bundesverordnung<u>Verordnung</u> des EDI über alkoholische Getränke vom 29. November 2013, namentlich ihren Anhang 2, <u>die Weinverordnung des Bundes</u>, sowie <u>durch die Empfehlungen der Forschungsanstalt Agroscope und der önologischen Beratungsstellen</u> vorliegende Verordnung geregelt.</p>
<p>Art. 46 Verschnitt</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>¹ Unter Verschnitt wird das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft verstanden.</p> <p>² Der Verschnitt von Walliser Wein der Kategorien AOC, LW und TW mit ausländischem Wein ist verboten.</p> <p>³ Der Verschnitt von AOC-Walliser Wein mit Nicht-Walliser-Wein ist verboten.</p> <p>⁴ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Artikel 8 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>	<p>⁴ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Artikel 8 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke<u>Weinverordnung des Bundes</u> verwiesen.</p>
<p>Art. 48c Anreicherung</p> <p>¹ Die Anreicherungsprozesse für AOC-Weine können das Gesamtvolumenprozent der frischen Trauben, des Traubenmosts, des teilweise gegärten Traubenmosts, des neuen, noch gärenden Weins oder des Weins vorweisen:</p> <p>a) für Weissweine bis zu 14.5 Prozent Vol.;</p> <p>b) für Rot- und Roséweine bis zu 15 Prozent Vol.</p> <p>² Das natürliche Volumenprozent darf höchstens um 2.5 Prozent Vol. erhöht werden.</p> <p>³ Der Wein muss nach eventuellen, oben aufgeführten Anreicherungsprozessen ein Volumenprozent von mindestens 8.5 Prozent Vol. aufweisen.</p> <p>⁴ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 5 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke sowie nach Appendix 14 ihres Anhangs 2 verwiesen.</p>	<p>⁴ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 5 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke sowie nach Appendix 14 ihres Anhangs 2 verwiesen.</p>
<p>Art. 48d Schwefeldioxidgehalt</p> <p>¹ Der Gesamtgehalt an Schwefeldioxid kann für AOC-Süssweine oder Weine aus Spätlese bis zu 400mg/l betragen.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>² Süssweine und Weine aus Spätlese sind Walliser AOC-Weine, welche kumulativ:</p> <p>a) aus Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt vom 28.2 Prozent Brix stammen;</p> <p>b) und einen aus der Summe von Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 50g/l oder mehr aufweisen.</p> <p>³ Den obgenannten Süssweinen und Weinen aus Spätlese sowie den Trauben, aus welchen sie stammen, dürfen weder Alkohol, Zucker noch Traubensaftkonzentrat zugesetzt werden.</p> <p>⁴ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Anlage 9 des Anhangs 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>	<p>⁴ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Anlage 9 des Anhangs 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>
<p>Art. 48e Gehalt an flüchtiger Säure</p> <p>¹ Der Gehalt an flüchtiger Säure für AOC-Weine, die einen Alterungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder nach besonderen Verfahren hergestellt wurden, sowie für AOC-Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von 13 Prozent Vol. oder mehr darf nicht höher sein als:</p> <p>a) für Weiss- und Roséweine 30 Milliäquivalent pro Liter oder 1.8g/l;</p> <p>b) für Rotweine 30 Milliäquivalent pro Liter oder 1.8g/l.</p> <p>² Als besondere Verfahren gelten die Produktionsarten der Weine, die in Artikel 48d Absatz 2 und 3 beschrieben sind.</p> <p>³ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Anlage 10 des Anhangs 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>	<p>³ Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Anlage 10 des Anhangs 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>
<p>8 Traditionelle Bezeichnungen der AOC-Weine</p>	<p>8 Traditionelle Bezeichnungen <u>Kennzeichnungen</u> der AOC-Weine und weinspezifische Begriffe</p>
<p>Art. 54a Petite Arvine</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>¹ "Petite Arvine" ist die traditionelle Bezeichnung des Walliser AOC-Weines, der aus der Rebsorte Arvine stammt.</p>	<p>¹ "Petite Arvine" "<u>Petite Arvine</u>" ist die traditionelle Bezeichnung <u>Kennzeichnung</u> des Walliser AOC-Weines, der aus der Rebsorte Arvine stammt.</p>
<p>Art. 55 Dôle</p> <p>¹ Der Dôle ist ein Walliser AOC-Wein, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85 Prozent Pinot noir und Gamay enthalten. In diesen 85 Prozent muss der Pinot noir überwiegen.</p> <p>² Jegliche Zugabe ist verboten.</p>	<p>¹ Der Dôle ist ein Walliser AOC-Wein, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85<u>51</u> Prozent Pinot noir und Gamay enthalten. In diesen 85 Prozent<u>Pinot-Gamay-Anteil</u> muss der Pinot noir überwiegen.</p>
<p>Art. 57a Weisser Dôle</p> <p>¹ Der weisse Dôle ist ein Walliser AOC-Roséwein, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85 Prozent Pinot noir und Gamay enthalten. In diesen 85 Prozent muss der Pinot noir überwiegen.</p> <p>² Er muss der Definition der Roséweine gemäss Artikel 4 Absatz 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke (VaG) entsprechen.</p> <p>³ Der weisse Dôle kann bis zu 10 Prozent mit Walliser AOC-Weissweinen verschnitten werden.</p> <p>⁴ Jegliche Zugabe ist verboten.</p>	<p>¹ Der weisse Dôle ist ein Walliser AOC-Roséwein, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85<u>51</u> Prozent Pinot noir und Gamay enthalten. In diesen 85 Prozent<u>Pinot-Gamay-Anteil</u> muss der Pinot noir überwiegen.</p> <p>² Er muss der Definition der Roséweine gemäss Artikel 4<u>27a</u> Absatz 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke (VaG)<u>Bundesweinverordnung</u> entsprechen.</p>
	<p>8.3 Weinspezifische Begriffe</p>
	<p>Art. 58a Auslese</p> <p>¹ Als "Auslese" kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, den der Produzent hervorheben will.</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
	<p>Art. 58b Beerenauslese</p> <p>¹ Als "Beerenauslese" kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, der aus Trauben mit Edelfäulebefall erzeugt worden ist.</p> <p>² Der natürliche Mindestzuckergehalt ist auf 30 Prozent Brix (129,1 Oechslegraden) festgelegt.</p> <p>³ Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.</p>
	<p>Art. 58c Walliser Auslese</p> <p>¹ Als "Walliser Auslese" kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, wenn er die Anforderungen der entsprechenden kantonalen Verordnung erfüllt.</p>
	<p>Art. 58d Reserve</p> <p>¹ Die Bezeichnung "Reserve" kann für einen Walliser AOC-Wein, der nach einem Reifungsprozess von mindestens 18 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Rotweine beziehungsweise von 12 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Weissweine auf den Markt gelangt, verwendet werden.</p>
	<p>Art. 58e Beerli oder Beerliwein</p> <p>¹ Als "Beerli" oder "Beerliwein" kann ein Walliser AOC-Rotwein bezeichnet werden, der ohne Kämme verarbeitet wurde.</p>
	<p>Art. 58f Eiswein</p> <p>¹ Als "Eiswein" kann ein Walliser AOC-Wein aus zum Erntezeitpunkt am Stock gefrorenen Trauben, die vor dem Auftauen gekeltert werden, bezeichnet werden.</p> <p>² Die Lese muss bei einer Temperatur von minus 7 Grad Celsius oder tiefer erfolgen. Der Wein muss einen potentiellen Alkoholgehalt von mindestens 15 Volumenprozent, bzw. mindestens 25.3 Prozent Brix aufweisen.</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
	<p>³ Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.</p>
	<p>Art. 58g Flétri oder flétri sur souche</p> <p>¹ Als "flétri" oder "flétri sur souche" kann ein Walliser AOC-Süsswein aus am Stock getrockneten Trauben bezeichnet werden.</p> <p>² Der Wein muss einen potentiellen Alkoholgehalt von mindestens 13 Volumenprozent aufweisen, ihm dürfen weder Alkohol, noch Zucker oder Traubensaftkonzentrat zugesetzt worden sein und er muss nach der normalen Gärung noch Restzucker enthalten.</p> <p>³ Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.</p> <p>⁴ Bezeichnungen wie mi-flétri, semi-flétri usw. sind nicht gestattet.</p>
	<p>Art. 58h Strohwein</p> <p>¹ Als "Strohwein" kann ein Walliser AOC-Wein, hergestellt aus weissen oder roten, auf Stroh, Horden, Lattenkisten oder nach einer anderen geeigneten Methode getrockneten Trauben bezeichnet werden.</p> <p>² Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.</p>
<p>Art. 59 Spezifische Bezeichnungen</p> <p>¹ Die spezifischen Bezeichnungen sind unter Vorbehalt dieser Verordnung in der Gesetzgebung über Lebensmittel geregelt.</p>	<p>¹ Die spezifischen Bezeichnungen sind unter Vorbehalt <u>dieser der vorliegenden Verordnung in der Gesetzgebung über Lebensmittel</u> Weinverordnung des Bundes geregelt.</p>
<p>Art. 60 Kontrollierte Ursprungsbezeichnung</p> <p>¹ Weine aus Walliser AOC-Traubenernten müssen die geografische Ursprungsbezeichnung des Wallis führen (AOC-Wallis).</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>² Sie werden unter der Bezeichnung der Rebsorte oder ihrer traditionellen Bezeichnung in den Handel gebracht.</p> <p>³ Diese Weinmischungen müssen unter einem Phantasienamen mit geographischer Bezeichnung im Zusammenhang mit der AOC-Angabe kommerzialisiert werden.</p>	<p>³ Diese Weinmischungen müssen unter einem <u>Phantasienamen</u> mit geographischer Bezeichnung im Zusammenhang mit der AOC-Angabe kommerzialisiert werden.</p>
<p>Art. 61 Landwein</p> <p>¹ Landweine müssen die Bezeichnung "LW" tragen.</p> <p>² Unter der traditionellen Bezeichnung "Goron", beziehungsweise "Rosé de Goron" können nur Weine aus Walliser LW-Traubenernten in den Handel gebracht werden. Diese Bezeichnung darf nicht mit einer geographischen Referenz begleitet sein.</p> <p>³ Stammt ein Wein nur aus der Rebsorte Chasselas, Pinot noir oder Gamay, so kann er ebenfalls als Rebsortenbezeichnung verbunden mit einer geographischen Herkunftsbezeichnung (z.B. Chasselas romand, Schweizer Pinot noir, Schweizer Rosé de Gamay usw.) und dem Vermerk "Landwein" in den Handel gebracht werden.</p>	<p>¹ Landweine müssen die <u>Bezeichnung "LW" den Vermerk der Weinklasse "LW"</u> tragen.</p> <p>³ Stammt ein Wein nur aus der Rebsorte Chasselas, Pinot noir oder Gamay, so kann er ebenfalls als <u>Rebsortenbezeichnung</u> verbunden mit einer geographischen Herkunftsbezeichnung (z.B. Chasselas romand, Schweizer Pinot noir, Schweizer Rosé de Gamay usw.) und dem Vermerk "<u>Landwein</u>" der Weinklasse "Landwein" in den Handel gebracht werden.</p>
<p>Art. 63 Gemeindebezeichnung</p> <p>¹ Der AOC-Wein, der zu mindestens 85 Prozent der Trauben aus dem Rebgebiet einer Gemeinde stammt, darf die Ursprungsbezeichnung dieser Gemeinde tragen.</p> <p>² Die übrigen 15 Prozent müssen aus der(den) angrenzenden Gemeinde(n) stammen.</p> <p>³ Der Ursprungsbezeichnung der Gemeinde kann der Hinweis "Stadt ..." oder "Dorf ..." vorangesetzt werden. Sie deckt das ganze Gebiet der betreffenden Gemeinde ab.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
	⁴ Gemäss Artikel 46 der vorliegenden Verordnung kann zusätzlich ein Ursprungsverschnitt vorgenommen werden.
Art. 69 Auslese ¹ Als "Auslese" kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, den der Produzent hervorheben will.	Art. 69 Aufgehoben.
Art. 69a Beerenauslese ¹ Als "Beerenauslese" kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, der aus Trauben mit Edelfäulebefall erzeugt worden ist. ² Der natürliche Mindestzuckergehalt ist auf 30 Prozent Brix (129,1 °Oe) festgelegt. ³ Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.	Art. 69a Aufgehoben.
Art. 69b Walliser Auslese ¹ Als "Walliser Auslese" kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, wenn er die Anforderungen der entsprechenden kantonalen Verordnung erfüllt.	Art. 69b Aufgehoben.
Art. 69c Reserve ¹ Die Bezeichnung "Reserve" kann für einen Walliser AOC-Wein, der nach einem Reifungsprozess von mindestens 18 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Rotweine beziehungsweise von 12 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Weissweine auf den Markt gelangt, verwendet werden.	Art. 69c Aufgehoben.
Art. 70 Etikettierung	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>¹ Die Personen, welche als Einkellerer bei der DVSV eingetragen sind und die Weinernte durch eine Drittperson vinifizieren lassen, dürfen nur dann auf der Etikette eine Bezeichnung wie "Selbsteinkellerer", "Weinbauer-Einkellerer", "Einkellerer" usw. angeben, wenn ihre Weinernte separat vinifiziert wurde.</p> <p>² Die Angabe "kontrollierte Ursprungsbezeichnung" oder "AOC Wallis" ist obligatorisch und muss in ausgeschriebener Form auf der Hauptetikette stehen. Sie kann im Zusammenhang mit der Bezeichnung einer Gemeinde, einer Region, eines Weingutes, eines Schlosses, einer Domäne, eines Lokalnamens oder mit der traditionellen Bezeichnung des Weines stehen.</p> <p>³ Die Geschäftsfirma muss getrennt von dieser Angabe aufgeführt sein.</p> <p>⁴ Für AOC-Weine muss die Bezeichnung "Wallis" in allen Fällen auf der Hauptetikette angebracht sein.</p> <p>⁵ Diese Vorschriften gelten ebenfalls für Weine aus einer Mischung im Sinne von Artikel 48.</p> <p>⁶ Die Bezeichnung "Mise d'origine" oder "Originalabfüllung" darf nur bei Weinen, welche im Wallis abgefüllt worden sind, verwendet werden.</p> <p>⁷ Im Übrigen wird auf die Vorgaben nach Artikel 10 und 11 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>	<p>¹ Die Personen, welche als Einkellerer bei der DVSV <u>beim Kanton</u> eingetragen sind und die Weinernte durch eine Drittperson vinifizieren lassen, dürfen nur dann auf der Etikette eine Bezeichnung <u>einen Vermerk</u> wie "Selbsteinkellerer", "Weinbauer-Einkellerer", "Einkellerer" "Selbsteinkellerer", "Weinbauer-Einkellerer", "Einkellerer" usw. angeben, wenn ihre Weinernte separat vinifiziert wurde.</p> <p>^{1bis} Ein "Selbsteinkellerer" oder "Weinbauer-Einkellerer" ist ein Produzent, der seine eigenen Trauben verarbeitet und verkauft und jährlich nicht mehr als 2'000 Liter aus demselben Produktionsgebiet zukauf.</p> <p>⁷ Im Übrigen wird auf die Vorgaben nach Artikel 10 und 11 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.</p>
<p>Art. 72 Kompetenzen der Branchenorganisation</p> <p>¹ Die Kontrolle im Rebberg, die Degustation sowie die Vermarktungskontrolle werden der Branchenorganisation übertragen.</p> <p>² Die Modalität bezüglich der Kontrollen sind in einem Leistungsvertrag zwischen dem Staat und der Branchenorganisation geregelt.</p>	<p>¹ Die Kontrolle im Rebberg, die Degustation sowie und die Vermarktungskontrolle <u>Degustationskontrolle</u> werden der Branchenorganisation übertragen.</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>³ Die Branchenorganisation erstellt ein Anwendungsreglement und unterbreitet dies dem Staatsrat zur Genehmigung.</p>	
<p>Art. 73 Rebbergkontrolle</p> <p>¹ Die Einkellerer nehmen während des Sommers mit ihren Traubenlieferanten die Kontrolle der Produktionsvoraussetzungen der Ernte vor. Diese Kontrolle wird gemäss einer zu treffenden vertraglichen Vereinbarung unter den betroffenen Parteien vorgenommen.</p> <p>² Die Branchenorganisation führt eine Kontrolle in den Rebbergen durch, welche sich namentlich auf die Traubenlast und die Bewirtschaftung bezieht.</p> <p>³ Die Dienststelle überwacht die Anwendung der Kontrollanforderungen.</p>	<p>² Die Branchenorganisation führt eine Kontrolle in den Rebbergen durch, welche sich namentlich auf die Traubenlast und die Bewirtschaftung bezieht <u>und entscheidet bei Unregelmässigkeiten über die Deklassierung.</u></p> <p>³ Die Dienststelle überwacht <u>Sie erstellt zu diesem Zweck ein Anwendungsreglement, in dem namentlich das Verfahren und die Anwendung der Kontrollanforderungen</u> Rechtsmittel beschrieben werden, und das vom Staatsrat genehmigt werden muss.</p> <p>⁴ Die zuständigen staatlichen Stellen setzen die Entscheide der Branchenorganisation um.</p>
<p>Art. 76 Durchführung und Überwachung</p> <p>¹ Die Einkellerer und die Lieferanten der Traubenernte kontrollieren qualitativ und quantitativ jede Traubenlieferung.</p> <p>² Um die Identifikation der Rebsorte, die Qualitätskontrolle sowie den Gesundheitszustand zu gewährleisten, müssen die Trauben ungepresst angeliefert werden.</p> <p>³ Jede Zuführung von Produkten bei den Trauben oder die Vermischung von Rebsorten vor der Kontrolle sind verboten.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>⁴ Die offiziellen Kontrolleure, die durch die Dienststelle ausgebildet und durch den Staatsrat ernannt worden sind, überwachen die Selbstkontrolle gemäss der Weinverordnung des Bundes und geben den Einkellerern und den Eigentümern der Weinernte alle notwendigen Weisungen.</p>	<p>4 Die offiziellen Kontrolleure, die durch die Dienststelle ausgebildet und durch den Staatsrat ernannt worden sind, überwachen die Selbstkontrolle gemäss der Weinverordnung des Bundes und geben den Einkellerern und den Eigentümern der Weinernte alle notwendigen Weisungen. 4 Die <u>ausgebildeten Weinlesekontrolleure</u> überwachen die Selbstkontrolle gemäss der Weinverordnung des Bundes und geben den Einkellerern und den Eigentümern der Weinernte alle notwendigen Weisungen.</p>
<p>Art. 77 Quantitative Festlegung der Produktion</p> <p>¹ Die Einkellerer müssen über ein Instrument verfügen, welches durch den Eichmeister geprüft ist und erlaubt das Gewicht der Traubenernte zu messen.</p> <p>² Bei jeder Lieferung muss gemäss Artikel 23 Absatz 2^{bis} ein spezifischer Rückverfolgbarkeitscode eingegeben werden.</p> <p>^{2bis} Die Quantität jeder Lieferung wird in Kilogramm festgehalten und mithilfe eines vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatikwerkzeugs erfasst. Die manuelle Erfassung durch den Kanton ist gebührenpflichtig. Die Daten müssen bis spätestens am 15. November des Jahresgangs übermittelt werden. Für Weine aus Spätlese wird die Frist auf den 28. Februar verlegt.</p> <p>³ Die Traubenlieferanten sind selber für die Einhaltung der Produktionsrechte gemäss ihren Bescheinigungen und für eine eventuelle Deklassierung verantwortlich.</p> <p>⁴ Für die quantitative Festlegung der Produktion, in Liter geschätzt, sieht die Bundesgesetzgebung einen Maximalertrag von 80 Liter Most für 100kg Trauben vor.</p>	<p>^{2bis} Die Quantität jeder Lieferung wird in Kilogramm festgehalten und mithilfe eines<u>mit dem</u> vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatikwerkzeugs<u>Informatiksystems</u> erfasst. Die manuelle Erfassung durch den Kanton ist gebührenpflichtig. Die Daten<u>Erntedaten</u> müssen bis spätestens am 15. November des Jahresgangs übermittelt werden. Für Weine aus Spätlese wird die Frist auf den 28. Februar verlegt.</p>
<p>Art. 78 Qualitative Festlegung</p> <p>¹ Die Kontrolle des natürlichen Zuckergehalts von jeder Traubenlieferung wird mittels Refraktometer vorgenommen, die gemäss den Weisungen der Dienststelle kontrolliert wurden.</p> <p>² Die Bestimmung des natürlichen Zuckergehaltes (% Brix) hat auf Grund einer repräsentativen Auswahl von der Gesamteinlieferung zu erfolgen.</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>^{2bis} Der natürliche Zuckergehalt von jeder Traubenlieferung wird mithilfe eines vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatikwerkzeugs erfasst. Die manuelle Erfassung durch den Kanton ist gebührenpflichtig. Die Daten müssen bis spätestens am 15. November des Jahresgangs übertragen werden. Für Weine aus Spätlese wird die Frist auf den 28. Februar verlegt.</p> <p>³ Die Einkellerer sind verantwortlich für das gute Funktionieren der verwendeten Refraktometer.</p>	<p>^{2bis} Der natürliche Zuckergehalt von jeder Traubenlieferung wird mithilfe eines<u>mit dem</u> vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatikwerkzeugs<u>Informatiksystem</u> erfasst. Die manuelle Erfassung durch den Kanton ist gebührenpflichtig. Die Da-<u>ten</u>Erntedaten müssen bis spätestens am 15. November des Jahresgangs über-<u>tragen</u>übermittelt werden. Für Weine aus Spätlese wird die Frist auf den 28. Februar verlegt.</p>
10.4 Kellerkontrolle	10.4 Aufgehoben.
<p>Art. 80 Einkellerungsdeklaration</p> <p>¹ Anhand der Erfassung der Ernteeinlieferungen kann der Einkellerer mit dem vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatiksystem seine Einkellerungsdeklaration generieren.</p> <p>² Es obliegt dem Einkellerer die Einkellerungsdeklaration auszudrucken, sie zu datieren und zu unterzeichnen.</p> <p>³ Er hält sie für die offiziellen Kontrollorgane des Bundes und des Kantons bereit.</p>	<p>Art. 80 EinkellerungsdeklarationKellerblatt</p> <p>¹ Anhand der Erfassung der Ernteeinlieferungen kann der Einkellerer mit dem vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatiksystem seine Einkellerungsdeklaration<u>sein Kellerblatt</u> generieren.</p> <p>² Es obliegt dem Einkellerer die Einkellerungsdeklaration, <u>das Kellerblatt</u> auszudrucken, sie zu datieren und zu unterzeichnen.</p> <p>³ Er hält sie<u>das Kellerblatt</u> für die offiziellen Kontrollorgane des Bundes und des Kantons bereit.</p>
<p>Art. 82 Kellerkontrolle</p> <p>¹ Die Einkellerer müssen den Kontrolleuren die Bescheinigungen, die Einkellerungsdeklaration, die Bestätigungen der Ernteeinlieferungen, den Stand der Bestände, die Aufzeichnung der Aus- und Eingänge sowie die Buchhaltungsbelege zur Verfügung halten.</p> <p>² Diese Dokumente müssen während zehn Jahren aufbewahrt werden.</p>	<p>Art. 82 Aufgehoben.</p>
<p>Art. 83 Degustation</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>¹ Die Branchenorganisation ist verantwortlich für die organoleptische Kontrolle der AOC Weine.</p> <p>² Sie ernennt zu diesem Zweck eine Degustationskommission und erstellt ein Anwendungsreglement und unterbreitet dies dem Staatsrat zur Genehmigung.</p> <p>³ Dieses Reglement enthält unter anderem die Zusammensetzung der Kommission, die Degustationsprinzipien sowie die Rekursmöglichkeiten.</p> <p>⁴ Die Einkellerer sind gehalten, die für die Degustation bestimmten Proben kostenlos zur Verfügung zu stellen.</p>	<p>¹ Die Branchenorganisation ist verantwortlich für die organoleptische Kontrolle der AOC Weine, <u>entscheidet bei Unregelmässigkeiten über die Deklassierung und übermittle ihre Entscheide an die zuständigen staatlichen Stellen zur Umsetzung.</u></p> <p>² Sie ernennt zu diesem Zweck eine Degustationskommission <u>Ad-hoc-Kommission mit dem Titel "Degustationskommission"</u> und erstellt ein Anwendungsreglement und unterbreitet dies dem, das vom Staatsrat zur Genehmigung <u>genehmigt werden muss.</u></p> <p>³ Dieses Reglement enthält unter anderem die Zusammensetzung <u>und Organisation</u> der Kommission, <u>das Verfahren und die Degustationsprinzipien-Kriterien für die Degustation</u> sowie die <u>Rekursmöglichkeiten</u> Rechtsmittel.</p> <p>⁴ <i>Aufgehoben.</i></p>
<p>Art. 85 Definition und allgemeine Bedingungen</p> <p>¹ Unter "Grand Cru" (GC) versteht man einen Wein von höherer Qualität, der die Typizität des Terroirs und die Eigenart der einheimischen und traditionellen Walliser Rebsorten hervorhebt.</p> <p>² Die Bezeichnung ist anwendbar für AOC Weine, die den minimalen Anforderungen dieses Kapitels entsprechen und die:</p> <p>a) aus Traubenernten eines limitierten Rebgebietes einer Gemeinde stammt, die beschlossen hat die Bezeichnung Grand Cru anzuwenden;</p> <p>b) den zusätzlichen erweiterten Anforderungen entsprechen, die zumindest in folgenden Gebieten definiert werden:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rebsorte(n) nach dem spezifischen Gebiet,2. Abgegrenzte Produktionsgebiete,3. Bezeichnungen und Etikettierungsvorschriften,	<p>² Die Bezeichnung <u>Kennzeichnung Grand Cru</u> ist anwendbar für AOC Weine, die den minimalen Anforderungen dieses Kapitels entsprechen und die:</p> <p>a) aus Traubenernten eines limitierten Rebgebietes einer Gemeinde stammt, die beschlossen hat die Bezeichnung <u>Kennzeichnung Grand Cru</u> anzuwenden;</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>4. Kontrollvorschriften, 5. Finanzierungsart.</p>	
<p>Art. 88 Rebsorten</p> <p>¹ Die Bezeichnung Grand Cru ist nachfolgenden Rebsorten vorbehalten:</p> <p>a) Weisse Rebsorten: Chasselas (Fendant), Sylvaner (Rhin oder Gros Rhin), Amigne, Arvine (Petite Arvine), Marsanne blanche (Ermitage), Roussanne, Sauvagnin blanc (Païen oder Heida), Humagne blanc, Pinot gris (Malvoisie), Resi;</p> <p>b) Rote Rebsorten: Pinot noir, Gamay, Cornalin du Valais, Humagne rouge, Syrah.</p> <p>² ...</p>	<p>¹ Die Bezeichnung<u>Kennzeichnung</u> Grand Cru ist nachfolgenden Rebsorten vorbehalten:</p>
<p>Art. 92 Anbaumethoden</p> <p>¹ Die Anbauanforderungen für die Bezeichnung Grand Cru sind folgende:</p> <p>a) die ökologisch geforderten Leistungen der Dienststelle müssen respektiert werden;</p> <p>b) das Alter der Rebstöcke muss mindestens acht Jahre sein, Anpflanzungsjahr inbegriffen;</p> <p>c) die erlaubten Anbausysteme sind die Folgenden: Gobelet, Cordon Royat (permanent/fix), Stichelbau oder Halbhochkultur mit vertikaler Blattwand; die anderen Systeme sind unzulässig.</p> <p>d) ...</p> <p>² Für die Spätlese ist die Edelfäulnis am Stock obligatorisch.</p>	<p>¹ Die Anbauanforderungen für die Bezeichnung<u>Kennzeichnung</u> Grand Cru sind folgende:</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>Art. 93 Vinifizierung</p> <p>¹ Die Grand Cru Weine müssen obligatorisch im Kanton Wallis vinifiziert und abgefüllt werden.</p> <p>² Für Weine mit der Bezeichnung Grand Cru ist jede Mischung unter Vorbehalt nachfolgender Absätze 3 und 4 verboten.</p> <p>³ Weine aus Spätlese können vermischt werden, wenn die vermischten Rebsorten in der Rebsortenliste des Grand Cru enthalten sind.</p> <p>⁴ Alle Rebsorten die für die Zusammensetzung des Dôle Grand Cru in Frage kommen, müssen den Anforderungen der Rotweine der Kategorie des Grand Cru entsprechen.</p> <p>⁵ Der Dôle blanche, der OEil de Perdrix und der Walliser Rosé haben kein Anrecht auf die Bezeichnung Grand Cru.</p> <p>⁶ Alle Jahrgangsmischungen sind verboten.</p> <p>⁷ Jeder Verschnitt, jede Zugabe und jede Süssung ist verboten.</p> <p>⁸ Für die Spätlese ist jede Methode zur Anreicherung der Trauben und des Mostes verboten.</p>	<p>² Für Weine mit der Bezeichnung <u>Weine</u> Grand Cru <u>Weine</u> ist jede Mischung unter Vorbehalt nachfolgender Absätze 3 und 4 verboten.</p> <p>³ Weine aus Spätlese können vermischt werden, wenn die vermischten Rebsorten in der Rebsortenliste des <u>der Kennzeichnung</u> Grand Cru enthalten sind.</p> <p>⁵ Der Dôle blanche, der OEil <u>OEil</u> de Perdrix und der Walliser Rosé haben kein Anrecht auf die Bezeichnung <u>Kennzeichnung</u> Grand Cru.</p>
<p>Art. 94 Bezeichnung und Etikettierung</p> <p>¹ Die Bezeichnung Grand Cru darf nur im Zusammenhang mit dem Namen der Gemeinde oder der Region aus der die Ernte stammt verwendet werden.</p> <p>² Die Bezeichnung "Grand Cru Wallis" ist verboten.</p> <p>³ Ausserhalb der angewandten Regeln der AOC Weinen, muss die Bezeichnung "Grand Cru", die Ursprungsgemeinde sowie auch der Jahrgang auf der Etikette aufgeführt sein.</p>	<p>¹ Die Bezeichnung <u>Kennzeichnung</u> Grand Cru darf nur im Zusammenhang mit dem Namen der Gemeinde oder der Region aus der die Ernte stammt verwendet werden.</p> <p>² Die Bezeichnung <u>Kennzeichnung</u> "Grand Cru Wallis" <u>Wallis</u> ist verboten.</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>⁴ Die Verwendung von Ausdrücken wie "Premier cru", "Cru classé", "Grand cru classe", "Grand cru valaisan", "Grand Cru du Valais" usw. sind verboten.</p> <p>⁵ Im Übrigen fixiert die Branchenorganisation einheitliche Regeln der Etikettierung.</p>	
<p>Art. 96 Kontrollen</p> <p>¹ Die Branchenorganisation ist mit der Harmonisierung der Kontrollen und der spezifischen Anforderungen der Bezeichnung Grand Cru beauftragt.</p> <p>² Auf den zur Grand Cru Produktion bestimmten Parzellen führt die Branchenorganisation eine systematische Kontrolle der Reben ein.</p> <p>³ Grand Cru Weine unterliegen systematisch der Degustation vor der Abfüllung. Kontrollen durch Musterentnahmen werden ebenfalls nach der Abfüllung vorgenommen.</p> <p>⁴ Falls ein Wein nicht die verlangte Qualität erreicht, erhält er keinen Anspruch auf die Bezeichnung "Grand Cru".</p> <p>⁵ Die Branchenorganisation ist mit der Rückverfolgbarkeit der Lose und der Identifikation des Endproduktes durch ein einheitliches, deutlich erkennbares Kommerzialisierungszeichen, beauftragt.</p> <p>⁶ Die Kosten für die Kellereikontrollen gehen zulasten der Kontrollpflichtigen.</p>	<p>¹ Die Branchenorganisation ist mit der Harmonisierung der Kontrollen und der spezifischen Anforderungen der Bezeichnung<u>Kennzeichnung</u> Grand Cru beauftragt.</p> <p>² Auf den zur <u>Produktion mit Kennzeichnung</u> Grand Cru-Produktion bestimmten Parzellen führt die Branchenorganisation eine systematische Kontrolle der Reben ein.</p> <p>⁴ Falls ein Wein nicht die verlangte Qualität erreicht, erhält er keinen Anspruch auf die Bezeichnung "Grand Cru"<u>Kennzeichnung "Grand Cru"</u>.</p>
<p>Art. 97 Kontrollreglement</p> <p>¹ Die Branchenorganisation erstellt ein Kontrollreglement und unterbreitet dies dem Departement zur Genehmigung.</p> <p>² Dieses Reglement enthält namentlich folgende Elemente:</p>	

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>a) die Bestimmungen bezüglich der fortlaufenden Arbeiten und der Kontrollen der Grand Cru Parzellen;</p> <p>b) die Zusammensetzung der Degustationskommission und der Rekursmöglichkeiten;</p> <p>c) die Degustationsgrundsätze;</p> <p>d) die besonderen Etikettierungsregeln;</p> <p>e) die Bestimmungen betreffend der Kontrolle der Vermarktung;</p> <p>f) die Grundsätze und die Modalitäten der Finanzierung.</p>	<p>b) die Zusammensetzung der Degustationskommission <u>Grand Cru</u> und der Rekursmöglichkeiten;</p>
<p>Art. 99 Kantonale Kontrolle</p> <p>¹ Jede Person, welche Wein aus ihrer eigenen Ernte kommerzialisieren will, muss sich bei der DVSV eintragen.</p> <p>² Produzenten, die nur ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 2'000 Liter dem gleichen Produktionsgebiet zukaufen, sind nur der kantonalen Kontrolle unterstellt.</p> <p>³ Das mit der Lebensmittelkontrolle beauftragte Departement fixiert die Regeln dieser Kontrolle und wendet die Erkenntnisse der gleichnamigen Bundesbehörde an.</p>	<p>Art. 99 <i>Aufgehoben.</i></p>
	<p>Art. 99a Dokumente</p> <p>¹ Die Einkellerer müssen den Kontrolleuren die Bescheinigungen, das Kellerblatt, die Bestätigungen der Traubenlieferungen, den Stand der Bestände, die Aufzeichnung der Aus- und Eingänge sowie die Buchhaltungsbelege zur Verfügung halten.</p> <p>² Diese Dokumente müssen während 10 Jahren aufbewahrt werden.</p>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
<p>Art. 102 Verkaufverfügbarkeiten</p> <p>¹ Jeder Einkellerer hat seine vorhandene Weinlagermenge am 31. Dezember festzuhalten, diese auf dem Erhebungspapier einzutragen und dieses bis zum folgenden 31. Januar der Kontrollstelle zuzustellen.</p> <p>² ...</p> <p>³ ...</p> <p>⁴ ...</p>	<p>Art. 102 VerkaufverfügbarkeitenVerfügbarkeiten</p> <p>¹ Jeder Einkellerer hat seine vorhandene Weinlagermenge am 31. Dezember festzuhalten, diese auf und sie der Dienststelle mit dem Erhebungspapier einzutragen und dieses vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatiksystem bis zum folgenden 31. Januar der Kontrollstelle zuzustellen. <u>Die Dienststelle hält diese Daten für das Kontrollorgan zur Verfügung.</u></p> <p>⁵ Bis zum folgenden 31. März übermittelt die Dienststelle die Branchenorganisation die konsolidierten Daten über die Bestände auf kantonaler Ebene, die nach den wichtigsten Ursprungsbezeichnungen, Rebsorten und Jahrgängen angegeben sind.</p>
<p>Art. 113 Finanzierung</p> <p>¹ Soweit die Kosten die durch die Delegation von Aufgaben an die Branchenorganisation der vorliegenden Verordnung verursacht wird, weder vom Bund noch vom Kanton übernommen wird, hat die Branchenorganisation das Recht eine jährliche Gebühr zu verlangen.</p> <p>² Das mit der Lebensmittelkontrolle beauftragte Departement bestimmt die Höhe der Gebühren wobei ausschliesslich der eingekellerten Menge AOC-Weine Rechnung getragen wird.</p> <p>³ Die Gebühren werden durch die Branchenorganisation direkt bei den Einkellern und Selbsteinkellern erhoben.</p>	<p>² Das mit der Lebensmittelkontrolle beauftragte Departement bestimmt <u>Die für die Landwirtschaft zuständige Dienststelle genehmigt</u> die Höhe der Gebühren wobei ausschliesslich der eingekellerten Menge AOC-Weine Rechnung getragen wird <u>Gebühr im Leistungsauftrag.</u></p> <p>³ Die Gebühren werden durch die Branchenorganisation direkt bei den Einkellern, <u>Weinbauern-Einkellern</u> und Selbsteinkellern erhoben.</p>
	II.
	<i>Keine Fremdänderungen.</i>

Geltendes Recht	Gesetzestechnische Vormeinung 31.03.2022
	III.
	<i>Keine Fremdaufhebungen.</i>
	IV.
	Der vorliegende Rechtserlass tritt am 1. Juli 2022 in Kraft.
	Sitten, den Der Präsident des Staatsrates: Frédéric Favre Der Staatskanzler: Philipp Spörri

Tabelle 1

Rebsorten	AOC °Oe	AOC %Brix	LW mit traditioneller Bezeichnung °Oe	LW mit traditioneller Bezeichnung %Brix
Weisse Rebsorten:				
Chasselas und andere nachfolgend nicht erwähnte weisse Rebsorten	70.6	17.2		
Chardonnay, Pinot blanc, Humagne blanc, Resi	80.3	19.4		
Amigne, Arvine, Completer, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc, Pinot gris, Sylvaner	85.6	20.6		
Rote Rebsorten:				
Alle roten Rebsorten	83.0	20.0	70.6	17.2

