

# Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2009

Nr. 213

ausgegeben am 20. Juli 2009

---

## Verordnung

vom 14. Juli 2009

### über den Rebbau und die Weinqualität (Weinqualitätsverordnung; WQV)

Aufgrund von Art. 10 Abs. 2, Art. 12 Abs. 1, Art. 14 Abs. 2, Art. 15 Abs. 2 und Art. 68 Abs. 5 des Landwirtschaftsgesetzes (LWG) vom 11. Dezember 2008, LGBl. 2009 Nr. 42, verordnet die Regierung:

#### I. Allgemeine Bestimmungen

##### Art. 1

###### *Gegenstand*

Diese Verordnung regelt die Anforderungen an den Rebbau und die Massnahmen zur Verbesserung der Weinqualität, insbesondere:

- a) die Führung eines Rebbau- und AOC-Verzeichnisses;
- b) die Weinlesekontrolle;
- c) die Qualitätsanforderungen an Wein;
- d) die Klassierung und Kennzeichnung von Wein.

##### Art. 2

###### *Geltungsbereich*

- 1) Diese Verordnung gilt für:
  - a) den Rebbau in Liechtenstein;

- b) die Weinbereitung in Liechtenstein. Werden dazu ausländische Trauben verwendet, müssen diese die Bestimmungen dieser Verordnung erfüllen.

2) Sie gilt nicht für:

- a) Wein, der in Liechtenstein aus ausländischen Trauben hergestellt und im Ausland vermarktet wird;
- b) den Rebbaun und die Weinbereitung zum Eigengebrauch.

### Art. 3

#### *Verhältnis zum Zollvertragsrecht*

Soweit diese Verordnung nicht anderes bestimmt, finden auf den Rebbaun und die Weinbereitung die aufgrund des Zollvertrages in Liechtenstein anwendbaren schweizerischen Rechtsvorschriften Anwendung.

### Art. 4

#### *Begriffsbestimmungen; Bezeichnungen*

- 1) Im Sinne dieser Verordnung bedeutet:
  - a) "Traubenmost": Most, der auf natürlichem Wege oder durch einen physikalischen Prozess aus frischen Trauben gewonnen wird;
  - b) "Wein": ein Getränk, das durch alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben (Früchte der Vitis-Arten) oder des frischen Traubenmostes gewonnen wird;
  - c) "Rotwein, Roséwein": Wein aus blauen Trauben, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden;
  - d) "Weisswein": Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben;
  - e) "Ursprung": das abgegrenzte, geografische Gebiet (z.B. Gemeinde oder Reblage), in dem die zur Weinbereitung verwendeten Trauben gewachsen sind;
  - f) "kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB, Appellation d'origine contrôlée, AOC)": Bezeichnung für Liechtensteiner Wein, dessen Konformität mit den Anforderungen dieser Verordnung an einen Wein der Kategorie 1 durch staatliche Kontrolle gewährleistet ist;

- g) "Liechtensteiner Wein": Wein, der in Liechtenstein aus Trauben mit liechtensteinischem Ursprung hergestellt wird;
- h) "Rebbau": die Produktion von Trauben zur Weinbereitung;
- i) "Rebfläche": eine zusammenhängend mit Reben bepflanzte und einheitlich bewirtschaftete Fläche;
- k) "Vinifikation": das Verfahren, bei welchem aus frischen Trauben bzw. aus frischem Traubenmost durch alkoholische Gärung Wein hergestellt wird;
- l) "Weinbereitung": der gesamte Prozess - Vinifikation und Ausbau - von den frischen Trauben zum abgabefertigen Wein;
- m) "Verschnitt": das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs.

2) Die traditionellen Begriffe zur Weinbezeichnung sind im Anhang aufgeführt.

3) Unter den in dieser Verordnung verwendeten Personen- und Funktionsbezeichnungen sind Angehörige des männlichen und weiblichen Geschlechtes zu verstehen.

## II. Rebpflanzungen

### Art. 5

#### *Zugelassene Rebsorten*

1) Zum Anbau in Liechtenstein sind alle Rebsorten zugelassen, die im Rebsortenverzeichnis aufgeführt sind. Das Landwirtschaftsamt führt das Rebsortenverzeichnis.

2) Eine Rebsorte, die nicht im Rebsortenverzeichnis aufgeführt ist, kann auf Antrag ins Rebsortenverzeichnis aufgenommen werden. Der Antrag muss spätestens bis zum 31. Dezember des der beabsichtigten Anpflanzung vorangehenden Jahres schriftlich beim Landwirtschaftsamt eingereicht werden.

3) Die Eignung der Rebsorte, die neu ins Rebsortenverzeichnis aufgenommen werden soll, wird vom Landwirtschaftsamt überprüft. Wird dem Antrag entsprochen, erfolgt die Aufnahme der Rebsorte ins Rebsortenverzeichnis. Der Entscheid wird dem Antragsteller schriftlich gestellt.

4) Die Bestimmungen dieses Artikels finden keine Anwendung auf den versuchsweisen Anbau von höchstens 100 Rebstöcken einer neuen Rebsorte.

## Art. 6

### *Neuanpflanzungen*

1) Als Neuanpflanzung gilt das Anpflanzen von Reben auf einer Fläche, die länger als zehn Jahre nicht als Rebfläche bewirtschaftet wurde.

2) Neuanpflanzungen bedürfen einer Bewilligung. Der Antrag auf Erteilung einer Bewilligung ist spätestens bis zum 31. Dezember des der beabsichtigten Anpflanzung vorangehenden Jahres schriftlich beim Landwirtschaftsamt einzureichen und hat mindestens die Angaben nach Art. 8 Abs. 2 zu enthalten.

3) Die Eignung der Rebfläche für Neuanpflanzungen wird vom Landwirtschaftsamt überprüft. Dabei sind zu berücksichtigen:

- a) die Zonenzugehörigkeit der Fläche;
- b) die Höhenlage;
- c) die Hangneigung und -richtung;
- d) das Lokalklima;
- e) die Bodenbeschaffenheit;
- f) die Bodenwasserverhältnisse.

4) Wird dem Antrag entsprochen, erfolgt die Aufnahme der Rebfläche ins Rebbau- und AOC-Verzeichnis. Der Entscheid ist dem Antragsteller schriftlich zuzustellen.

## Art. 7

### *Erneuerung von Rebflächen*

1) Als Erneuerung gilt:

- a) die Wiederbepflanzung einer Rebfläche nach einer weniger als zehn Jahre dauernden Unterbrechung der Bewirtschaftung;
- b) das Aufpfropfen einer anderen Rebsorte; oder
- c) das Nachsetzen einzelner Rebstöcke im Umfang von mehr als 5 % der ursprünglichen Rebfläche, wenn dadurch die Einträge im Rebbau- und AOC-Verzeichnis nach Art. 8 nicht mehr zutreffen.

2) Erneuerungen nach Abs. 1 sind meldepflichtig. Sie müssen jeweils spätestens bis zum 31. Mai des Pflanzjahres dem Landwirtschaftsamt schriftlich zur Kenntnis gebracht werden. Die Meldung muss mindestens die nach Art. 8 Abs. 2 geforderten Angaben zur Aktualisierung des Rebbau- und AOC-Verzeichnisses enthalten.

## Art. 8

### *Rebbau- und AOC-Verzeichnis*

1) Das Landwirtschaftsamt führt ein Rebbau- und AOC-Verzeichnis, in welchem alle Rebflächen in Liechtenstein erfasst sind.

2) Das Rebbau- und AOC-Verzeichnis enthält für jede Rebfläche mindestens die folgenden Angaben:

- a) den Namen des Rebbewirtschafters;
- b) den Namen des Eigentümers;
- c) die Standortgemeinde;
- d) die Parzellenummer;
- e) die Grösse der Rebfläche in m<sup>2</sup>; zur Ausmessung wird die effektiv bestockte Fläche herangezogen;
- f) die Rebsorte;
- g) das Pflanzdatum der Rebstöcke;
- h) die für die Rebfläche zulässigen kontrollierten Ursprungs- bzw. AOC-Bezeichnungen.

3) Zur Bestätigung der aktuellen Daten des Rebbau- und AOC-Verzeichnisses stellt das Landwirtschaftsamt dem Rebbewirtschaftler jährlich spätestens bis zum 1. Mai den Auszug des Verzeichnisses für seine Rebfläche zu. Der Rebbewirtschaftler ist verpflichtet, allfällige Änderungen der eingetragenen Daten spätestens bis zum 31. Mai dem Landwirtschaftsamt zu melden. Geht bis zu diesem Zeitpunkt keine Meldung ein, so gilt dies als stillschweigende Zustimmung zu den angeführten Daten im Rebbau- und AOC-Verzeichnis. Die bestätigten, aktuellen Daten des Rebbau- und AOC-Verzeichnisses werden als Grundlage für die Erstellung des Traubenpasses nach Art. 9 Abs. 1 herangezogen.

4) Der Rebbewirtschaftler ist verpflichtet, die vom Landwirtschaftsamt durchgeführten bzw. veranlassten Kontrollen der Angaben nach Abs. 2 insbesondere in Form von Rebergbegehungen zuzulassen.

## Art. 9

*Traubenpass*

1) Das Landwirtschaftsamt erstellt jährlich auf der Grundlage des aktuellen Rebbau- und AOC-Verzeichnisses für jede Rebfläche einen Traubenpass, welcher dem Rebbewirtschafter zugestellt wird.

2) Der Traubenpass legt für jede Rebsorte den jeweils zulässigen Ertrag der Rebfläche für die verschiedenen Weinkategorien fest. Er gilt als verbindliche Grundlage für die ertragsbezogene Klassierung der zur Weinlesekontrolle gebrachten Traubenernte.

**III. Weinlesekontrolle**

## Art. 10

*Grundsatz*

1) Die Weinlesekontrolle bezweckt, die Qualität der Trauben zu fördern und deren Ursprung zu überwachen. Sie dient zudem der Überprüfung der Einhaltung der Mengenbegrenzungen und der Mindestzuckergehalte für die verschiedenen Weinkategorien.

2) Die Weinlesekontrolle erfasst die gesamte Traubenernte.

3) Für die Durchführung der Weinlesekontrolle ist das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen zuständig. Es kann dazu auch externe Kontrolleure beziehen.

4) Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen erstellt jährlich einen Bericht über die Weinlesekontrolle in Liechtenstein.

## Art. 11

*Pflichten des Rebbewirtschafters*

1) Der Rebbewirtschafter ist verpflichtet, das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen bzw. die beauftragten Kontrolleure bei der Weinlesekontrolle zu unterstützen.

2) Der Rebbewirtschafter muss insbesondere:

a) die Traubenposten rechtzeitig beim Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen zur Weinlesekontrolle anmelden;

- b) jeden Traubenposten so kennzeichnen, dass er eindeutig seiner Rebfläche zugeordnet werden kann;
- c) die nötigen Dokumente, welche die zu erfassenden Angaben nach Art. 12 Abs. 1 belegen, zur Einsichtnahme bereithalten;
- d) bei der Kontrolle anwesend sein und anschliessend durch seine Unterschrift deren korrekte Durchführung bestätigen.

## Art. 12

### *Gegenstand der Weinlesekontrolle*

- 1) Die Weinlesekontrolle erfasst für die einzelnen Traubenposten:
- a) den Rebbewirtschafter;
  - b) den Einkellerer;
  - c) die Standortgemeinde und Parzellennummer der Rebfläche;
  - d) die Rebsorte;
  - e) das Alter der Rebstöcke;
  - f) die Leseart;
  - g) die Ertragsmenge in kg;
  - h) den natürlichen Zuckergehalt in Öchslegraden (bzw. % Brix);
  - i) das Ergebnis einer allfälligen Stichprobenkontrolle des Betriebshefts nach Art. 19 Abs. 2.

2) Die Angaben nach Abs. 1 können durch geeignete Massnahmen stichprobenartig überprüft werden. Insbesondere kann dazu Dokumenteneinsicht genommen oder auch ein Lokalaugenschein zur Kontrolle der restlosen Ernte des gesamten Traubenertrages durchgeführt werden.

3) Die Angaben nach Abs. 1 sind vom Kontrolleur auf einem Kontrollattest einzutragen und durch seine Unterschrift zu bestätigen. Das Dokument ist durch den Rebbewirtschafter gegenzuzeichnen. Es dient als Grundlage für die Klassierung nach Art. 14 und 15.

4) Gegen die im Rahmen der Kontrolle ermittelten Öchslegrade kann vom Rebbewirtschafter Einsprache erhoben werden, sofern diese unmittelbar nach der Erfassung der entsprechenden Werte erfolgt. In diesem Fall hat der Kontrolleur sofort eine zweite Probe zu erheben und die Öchslegrade neuerlich zu ermitteln. Massgebend für die Eintragung im Kontrollattest ist das Ergebnis der zweiten Messung.

## Art. 13

*Deklassierung im Rahmen der Weinlesekontrolle*

1) Wird bei der Weinlesekontrolle festgestellt, dass ein Traubenposten nicht den Anforderungen für die angestrebte Weinkategorie entspricht, wird eine Deklassierung nach Abs. 2 und 3 durchgeführt.

2) Liegt eine Überschreitung der gemäss Traubenpass für den jeweiligen Traubenposten zulässigen Maximalmenge innerhalb der 5 %-Gewichtstoleranz vor, wird die überschreitende Menge in die nächst tiefere Kategorie deklassiert. Liegt die Mengenüberschreitung über der 5 %-Gewichtstoleranz, wird der gesamte Traubenposten in die nächst tiefere Kategorie deklassiert, deren Anforderungen erfüllt sind.

3) Weist ein Traubenposten bei der Weinlesekontrolle einen zu geringen natürlichen Mindestzuckergehalt für die angestrebte Weinkategorie auf, wird der gesamte Traubenposten in diejenige Kategorie deklassiert, deren Anforderungen bezüglich Mindestzuckergehalt erfüllt sind.

4) Erfüllt ein Traubenposten bei der Weinlesekontrolle nicht mindestens die Anforderungen für eine Klassierung in die Kategorie 2, ist dieser nicht zur Weinbereitung zugelassen.

**IV. Klassierung der Weine**

## Art. 14

*Weinkategorien und Qualitätsstufen*

1) Weine werden in zwei Kategorien eingeteilt:

- a) Kategorie 1: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung bzw. AOC-Bezeichnung (appellation d'origine contrôlée);
- b) Kategorie 2: alle übrigen Weine.

2) Innerhalb der Kategorie 1 wird zwischen zwei Qualitätsstufen unterschieden:

- a) Weine der Kategorie 1 mit Qualitätsprädikat;
- b) Weine der Kategorie 1 ohne Qualitätsprädikat.



3) Für Weine nach Abs. 2 Bst. a werden folgende Qualitätsprädikate vergeben:

- a) "Auslese Liechtenstein": für Weine, welche die Anforderungen an einen Wein der Kategorie 1 mit Qualitätsprädikat erfüllen; Weine dieser Qualitätsstufe können auch mit dem Qualitätsprädikat "Sélection Liechtenstein" bezeichnet werden;
- b) "Grand Cru Liechtenstein": für Weine, welche die Anforderungen an einen Wein der Kategorie 1 mit Qualitätsprädikat und die Zusatzanforderung nach Art. 43 erfüllen.

4) Für jede Kategorie bzw. Qualitätsstufe gelten die in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen, welche mindestens die folgenden Kriterien umfassen:

- a) Anbaugebiet;
- b) Rebsorten;
- c) Anbaumethode;
- d) Maximalertrag;
- e) natürlicher Mindestalkoholgehalt;
- f) natürlicher Mindestzuckergehalt;
- g) Herstellungsgebiet;
- h) Weinbereitungs- und Herstellungsmethoden;
- i) analytische Prüfung;
- k) organoleptische Prüfung.

## Art. 15

### *Klassierung der Weine*

1) Ein Wein muss alle Anforderungen einer Kategorie bzw. Qualitätsstufe erfüllen, um dieser anzugehören.

2) Erfüllt ein Wein die Anforderungen der angestrebten Qualitätsstufe nicht, wird er automatisch der nächst tieferen Qualitätsstufe zugeordnet, deren Anforderungen er vollumfänglich erfüllt.

3) Für die Deklassierung eines Traubenpostens im Rahmen der Weinlesekontrolle gelten die Vorschriften des Art. 13.

## V. Qualitätsanforderungen

### A. Anforderungen an Weine sämtlicher Kategorien und Qualitätsstufen

#### Art. 16

##### *Grundsatz*

Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten für alle Weine. Vorbehalten bleiben weitergehende Anforderungen für einzelne Weinkategorien und Qualitätsstufen.

#### Art. 17

##### *Anbaugebiet*

Die im Rebbau- und AOC-Verzeichnis aufgeführten Rebflächen können für die Produktion von Trauben aller Weinkategorien und Qualitätsstufen genutzt werden.

#### Art. 18

##### *Rebsorten*

Die im Rebsortenverzeichnis aufgeführten Rebsorten können für die Produktion von Wein aller Weinkategorien und Qualitätsstufen verwendet werden.

#### Art. 19

##### *Anbaumethode*

1) Trauben zur Produktion von Wein müssen von Rebflächen stammen, die nach dem Verfahren des Ökologischen Leistungsnachweises oder des Biologischen Landbaus bewirtschaftet werden.

2) Als Nachweis für die Einhaltung der in Abs. 1 geforderten Anbaumethode dient das nach den Bestimmungen über den Ökologischen Leistungsnachweis oder den Biologischen Landbau geführte Betriebsheft. Dieses muss zu jeder Zeit, insbesondere bei der Weinlesekontrolle, für eine allfällige Stichprobenkontrolle verfügbar sein.

## Art. 20

*Getrennte Behandlung nach Qualitäten*

Trauben, Traubenmoste und Weine müssen nach den beanspruchten Bezeichnungen und Weinkategorien bzw. Qualitätsstufen getrennt geerntet, verarbeitet und gelagert werden.

## Art. 21

*Alkoholgehalt*

1) Wein muss einen Gesamtalkoholgehalt (vorhandener und potenzieller) von mindestens 7,0 Volumenprozent aufweisen.

2) Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 5,5 Volumenprozent betragen.

3) Zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf dem Traubenmost Zucker in trockener Form oder konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zugegeben werden. Vorbehalten bleiben die im Anhang enthaltenen Abweichungen über den Alkoholgehalt und die Anreicherung.

4) Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Zugaben nach Abs. 3 um höchstens 2,5 Volumenprozent erhöht werden. Durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf das Ausgangsvolumen höchstens um 8 % erhöht werden.

5) Zugaben nach Abs. 3 gelten nicht als Verschnitt.

## Art. 22

*Weinbereitungsmethoden*

1) Auf die Weinbereitungsmethoden finden die Bestimmungen über zulässige önologische Verfahren und Behandlungen nach Art. 5 der schweizerischen Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern vom 23. November 2005 über alkoholische Getränke (SR 817.022.110) Anwendung. Vorbehalten bleiben die im Anhang enthaltenen Abweichungen über die Weinbereitung.

2) Das Entfärben von Rotwein und Roséwein ist verboten.

## Art. 23

*Verschnitt*

1) Verschnitt mit Trauben, Traubenmost oder Wein ausländischen Ursprungs ist verboten.

2) Verschnitt ist jeweils nur mit Trauben, Traubenmost oder Wein der gleichen oder einer höheren Weinkategorie und Qualitätsstufe sowie gleicher Farbe zulässig.

3) Die erlaubten Verschnittmengen richten sich nach den Anforderungen an die jeweilige Weinkategorie nach Art. 30, 37 und 42. Vorbehalten bleiben die im Anhang enthaltenen Abweichungen über den Verschnitt.

## Art. 24

*Selbstkontrolle*

1) Rebbewirtschafter und Kelterer sind in Ausübung ihrer Tätigkeit zur Selbstkontrolle verpflichtet. Diese hat mindestens zu umfassen:

- a) die Führung eines Betriebshefts mit Aufzeichnungen über den Ökologischen Leistungsnachweis oder den Biologischen Landbau nach Art. 19 Abs. 2;
- b) die Dokumentation der verschiedenen Schritte der Weinbereitung;
- c) die Erfassung und Dokumentation von Alkoholgehalt, pH-Wert und gesamter schwefeliger Säure des abgabefertigen Weins;
- d) die Erfassung und Dokumentation von Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck des abgabefertigen Weins.

2) Die Massnahmen der Selbstkontrolle müssen in einem der Betriebsgrösse angepassten Umfang schriftlich festgehalten werden und jederzeit für eine Stichprobenkontrolle verfügbar sein.

3) Die amtliche Kontrolle durch die Vollzugsbehörden entbindet die Verantwortlichen nicht von ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle.

## B. Anforderungen an Weine der Kategorie 2

### Art. 25

#### *Anbaugebiet*

Wein der Kategorie 2 darf aus Trauben hergestellt werden, welche in Liechtenstein oder im Ausland gewachsen sind.

### Art. 26

#### *Natürlicher Mindestzuckergehalt*

Der Mindestgehalt an natürlichem Zucker für Trauben zur Produktion von Wein der Kategorie 2 beträgt:

- a) 60° Öchsle (bzw. 14,73 % Brix) für weisse Rebsorten;
- b) 62° Öchsle (bzw. 15,19 % Brix) für rote Rebsorten.

### Art. 27

#### *Maximalertrag*

1) Der höchst zulässige Traubenertrag für die Verarbeitung zu einem Wein der Kategorie 2 beträgt 1,5 kg pro m<sup>2</sup> Rebfläche.

2) Das Landwirtschaftsamt kann zur Beurteilung des Traubenertrages Rebbergbegehungen durchführen oder durchführen lassen.

### Art. 28

#### *Herstellungsgebiet*

1) Wein der Kategorie 2 kann in Liechtenstein oder im Ausland hergestellt werden.

2) Eine Vinifikation von Liechtensteiner Trauben im Ausland muss durch die in Art. 48 Abs. 2 Bst. b vorgesehene Sachbezeichnung eindeutig deklariert werden.

3) Eine Vinifikation von ausländischen Trauben in Liechtenstein muss durch die in Art. 48 Abs. 2 Bst. c vorgesehene Sachbezeichnung eindeutig deklariert werden.

## Art. 29

*Alkoholgehalt*

Der Alkoholgehalt eines Weines der Kategorie 2 darf durch die Zugabe nach Art. 21 Abs. 3 bei Weisswein 12,0 Volumenprozent, bei Rot- und Roséwein 12,5 Volumenprozent nicht übersteigen.

## Art. 30

*Verschnitt*

Wein der Kategorie 2 darf vorbehaltlich Art. 23 insgesamt bis höchstens 15 % verschnitten werden.

**C. Anforderungen an Weine der Kategorie 1****1. Anforderungen an alle Weine der Kategorie 1**

## Art. 31

*Anbaugebiet*

Wein der Kategorie 1 darf nur aus Trauben hergestellt werden, welche in Liechtenstein gewachsen sind.

## Art. 32

*Handlese*

Trauben, welche zur Produktion von Wein der Kategorie 1 verwendet werden sollen, müssen vollständig von Hand gelesen werden.

## Art. 33

*Herstellungsgebiet*

Wein der Kategorie 1 muss in Liechtenstein hergestellt werden.

## Art. 34

*Alkoholgehalt*

Wein der Kategorie 1 muss einen Gesamtalkoholgehalt (vorhandener und potentieller) von mindestens 9 Volumenprozent aufweisen.

**2. Anforderungen an Weine der Kategorie 1 ohne Qualitätsprädikat**

## Art. 35

*Natürlicher Mindestzuckergehalt*

Der Mindestgehalt an natürlichem Zucker für Trauben zur Produktion von Wein dieser Qualitätsstufe beträgt:

- a) 65° Öchsle (bzw. 15,89 % Brix) für weisse Rebsorten;
- b) 75° Öchsle (bzw. 18,18 % Brix) für rote Rebsorten.

## Art. 36

*Maximalertrag*

1) Der höchst zulässige Trauben- bzw. Traubenmostertrag für die Verarbeitung zu einem Wein dieser Qualitätsstufe beträgt:

- a) 1,2 kg/m<sup>2</sup> und 0,96 l/m<sup>2</sup> für weisse Rebsorten;
- b) 1 kg/m<sup>2</sup> und 0,8 l/m<sup>2</sup> für rote Rebsorten.

2) Für die Ertragsbegrenzung nach Traubengewicht gemäss Abs. 1 gilt eine Gewichtstoleranz von 5 %. Die Durchführung der Deklassierung richtet sich nach Art. 13.

3) Das Landwirtschaftsamt kann zur Beurteilung des Traubenertrages Rebbergbegehungen durchführen oder durchführen lassen.

## Art. 37

*Verschnitt*

Wein dieser Qualitätsstufe darf vorbehaltlich Art. 23 insgesamt bis höchstens 10 % verschnitten werden.

### 3. Anforderungen an Weine der Kategorie 1 mit Qualitätsprädikat

#### Art. 38

##### *Alter der Rebstöcke*

Trauben, welche zur Produktion von Wein dieser Qualitätsstufe verwendet werden sollen, müssen von Rebstöcken stammen, die ausgehend vom Zeitpunkt ihrer Anpflanzung ein Mindestalter von fünf Jahren aufweisen.

#### Art. 39

##### *Kontrolle der Traubenproduktion*

Betriebe, in denen Trauben zur Produktion von Wein dieser Qualitätsstufe hergestellt werden, haben das Betriebsheft nach Art. 19 Abs. 2 ordnungsgemäss zu führen und müssen sich einer externen Kontrolle hinsichtlich der Einhaltung der Vorschriften über den Ökologischen Leistungsnachweis oder den Biologischen Landbau unterziehen. Zur Durchführung der externen Kontrolle beauftragt das Landwirtschaftsamt eine zertifizierte Inspektionsstelle.

#### Art. 40

##### *Natürlicher Mindestzuckergehalt*

Der Mindestgehalt an natürlichem Zucker für Trauben zur Produktion von Wein dieser Qualitätsstufe beträgt:

- a) 75° Öchsle (bzw. 18,18 % Brix) für die Rebsorten Chasselas/Weisser Gutedel und Müller-Thurgau;
- b) 80° Öchsle (bzw. 19,31 % Brix) für die Rebsorten Bianca, Bronner, Johanniter, Saphira, Scheurebe und Baco noir;
- c) 85° Öchsle (bzw. 20,43 % Brix) für die Rebsorten Sauvignon blanc, Seyval blanc, Blaufränkisch, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamaret, Gamay, Garanoir, Regent und Rotburger/Zweigelt;
- d) 90° Öchsle (bzw. 21,55 % Brix) für alle anderen weissen und roten Rebsorten.



## Art. 41

*Maximalertrag*

1) Der höchst zulässige Trauben- bzw. Traubenmostertrag für die Verarbeitung zu einem Wein dieser Qualitätsstufe beträgt:

- a) 0,7 kg/m<sup>2</sup> und 0,56 l/m<sup>2</sup> für die Rebsorten Chasselas/Weisser Gutedel, Müller-Thurgau und Solaris;
- b) 0,6 kg/m<sup>2</sup> und 0,48 l/m<sup>2</sup> für alle anderen Rebsorten.

2) Für die Ertragsbegrenzung nach Traubengewicht gemäss Abs. 1 gilt eine Gewichtstoleranz von 5 %. Die Durchführung der Deklassierung richtet sich nach Art. 13.

3) Das Landwirtschaftsamt kann zur Beurteilung des Traubenertrages Rebbergehungen durchführen oder durchführen lassen.

## Art. 42

*Verschnitt*

Für Wein dieser Qualitätsstufe ist jeglicher Verschnitt verboten.

## Art. 43

*Zusatzanforderung für "Grand Cru Liechtenstein"*

Damit ein Wein dieser Qualitätsstufe als Qualitätsprädikat "Grand Cru Liechtenstein" tragen darf, muss er in abgabefertigem Zustand der Weingustationskommission zur Beurteilung vorgestellt werden. Er muss bei der kommissionellen Blinddegustation mindestens 85 % der möglichen Punktezahl erreichen.

**VI. Weingustationskommission**

## Art. 44

*Zusammensetzung, Beschlussfassung und Geschäftsordnung*

1) Die Weingustationskommission besteht aus sieben Mitgliedern, welche auf Vorschlag des Amtes für Lebensmittelkontrolle und Veteri-

närwesen von der Regierung für eine Dauer von vier Jahren bestellt werden. Die Regierung bezeichnet den Vorsitzenden der Kommission.

2) Die Weindegustationskommission setzt sich aus Mitgliedern verschiedener an Rebbau und Weinbereitung interessierter Kreise zusammen, wobei der Kommission mindestens ein Kellermeister, ein Gastronom, ein Vertreter der Vereinigung Bäuerlicher Organisationen und ein Konsument angehören muss.

3) Die Weindegustationskommission ist beschlussfähig, wenn mehr als die Hälfte der Mitglieder anwesend sind. Sie fasst ihre Beschlüsse mit einfacher Mehrheit. Bei Stimmgleichheit gilt der Stichentscheid des Vorsitzenden.

4) Die Weindegustationskommission gibt sich zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben eine Geschäftsordnung, welche der Regierung zur Genehmigung vorzulegen ist.

5) Die Weindegustationskommission erstattet der Regierung jährlich einen Tätigkeitsbericht.

#### Art. 45

##### *Aufgaben*

1) Die Weindegustationskommission beurteilt an mindestens zwei Terminen im Jahr abgabefertige Weine sensorisch nach dem 100-Punkte-System des internationalen Weinamtes in Paris.

2) Die Weindegustationskommission meldet die Ergebnisse der Degustationen nach Abs. 1 dem Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen.

#### Art. 46

##### *Organisation und Durchführung*

1) Die Organisation und Durchführung der Weindegustationen obliegt dem Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen; zu seinen Aufgaben gehören insbesondere:

- a) die Ausschreibung der Degustationstermine;
- b) das Anmeldewesen;
- c) die Beurteilung der Anträge;

- d) die Organisation der Degustationen;
- e) die Gesamtbeurteilung der Weine;
- f) die Zustellung der Entscheidungen;
- g) die Aushändigung der offiziellen Auszeichnungsetiketten für die als "Grand Cru Liechtenstein" anerkannten Weine.

2) Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen entscheidet über:

- a) die Erfüllung aller Anforderungen und die Berechtigung zur Führung des Qualitätsprädikats "Grand Cru Liechtenstein" nach Art. 43;
- b) die Verwendung der innerhalb der Blinddegustation erreichten Punktzahl im Rahmen der Kennzeichnung der Weine;
- c) die vom Antragsteller zu entrichtende Gebühr für die Durchführung der Weindegustation.

## VII. Kennzeichnung der Weine

### Art. 47

#### *Obligatorische Angaben zur Kennzeichnung*

1) Auf der Etikette eines Weines müssen folgende Angaben angebracht werden:

- a) die Sachbezeichnung nach Art. 48;
- b) die Traubensorte bzw. die Traubensorten, aus denen der Wein hergestellt wurde; vorbehalten bleibt Abs. 3;
- c) das Nennvolumen;
- d) der vorhandene Alkoholgehalt ergänzt durch das Symbol "% vol"; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen;
- e) der Name oder die Firma und die Adresse des Abfüllers;
- f) das Produktionsland, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen oder der Firma und der Adresse des Produzenten oder des Abfüllers ersichtlich ist;
- g) das Warenlos, sofern dieses nicht aus anderen Angaben auf der Etikette eindeutig rückverfolgt werden kann;

h) der Zusatz "enthält Sulfite" oder "enthält Schwefeldioxid", wenn diese Zutaten im abgabefertigen Wein in einer Konzentration von mehr als 10 mg pro Kilogramm oder Liter, angegeben als SO<sub>2</sub>, enthalten sind.

2) Die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, c, d und e sind im gleichen Sichtbereich anzubringen.

3) Die Angabe nur einer Traubensorte auf der Etikette ist zulässig, wenn mindestens 85 % des Weines von der angegebenen Traubensorte stammen. Wurden mehrere Sorten verwendet und beträgt der Anteil der Hauptsorte weniger als 85 %, werden die verwendeten Sorten entweder in mengenmässig absteigender Reihenfolge abschliessend aufgezählt, oder die Sortenangaben werden durch den Begriff "Cuvée" oder "Assemblage" ersetzt. Zugaben nach Art. 21 Abs. 3 werden nicht mitberechnet.

## Art. 48

### *Sachbezeichnung*

1) Anstelle der Sachbezeichnung "Wein" kann für Wein der Kategorie 1 die jeweilige im Rebbau- und AOC-Verzeichnis vorgesehene kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden. Diese wird durch eine der Angaben "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung", "KUB", "Appellation d'origine contrôlée" oder "AOC" ergänzt. Bei Weinen, die die entsprechenden Anforderungen erfüllen, kann zusätzlich das jeweilige Qualitätsprädikat angegeben werden.

2) Die Sachbezeichnung für Weine der Kategorie 2 richtet sich nach dem Ort der Vinifikation. Sie lautet:

- a) für Wein der Kategorie 2, der in Liechtenstein aus Liechtensteiner Trauben vinifiziert wurde: "Liechtensteiner Oberländer Landwein" oder "Liechtensteiner Unterländer Landwein", je nach Ursprung der verwendeten Trauben;
- b) für Wein der Kategorie 2, der im Ausland aus Liechtensteiner Trauben vinifiziert wurde: "Tafelwein in ... aus Liechtensteiner Trauben hergestellt", wobei auch der genaue Ursprung der Trauben in die Sachbezeichnung aufgenommen werden kann;
- c) für Wein der Kategorie 2, der in Liechtenstein aus ausländischen Trauben vinifiziert wurde: "Tafelwein in Liechtenstein aus ... Trauben hergestellt".

## Art. 49

*Fakultative Angaben zur Kennzeichnung*

1) Neben den obligatorischen Angaben nach Art. 47 sind weitere Angaben auf der Etikette, wie z.B. Phantasiebezeichnungen oder Markennamen, Name und Adresse des Produzenten und Hinweise auf Eigenkellerei oder besondere Herstellungsverfahren, zulässig, sofern sie den Tatsachen entsprechen und keinen Anlass zur Täuschung des Konsumenten geben, insbesondere nicht in Bezug auf die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen und die in dieser Verordnung definierten Qualitätsprädikate.

2) Angaben nach Abs. 1 sind insbesondere auch die im Anhang enthaltenen traditionellen Begriffe zur Weinbezeichnung. Sie dürfen in der Deklaration verwendet werden, wenn der Wein die entsprechenden Bedingungen erfüllt.

3) Die Angabe des Jahrganges ist erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 % aus Trauben des angegebenen Jahrganges besteht. Zugaben nach Art. 21 Abs. 3 werden nicht mitberechnet.

4) Entsprechend den Restzuckergehalten im Liter dürfen auf der Etikette die folgenden Hinweise angebracht werden:

- a) "trocken": bei höchstens 4 g;
- b) "halbtrocken" oder "leicht süß": bei mehr als 4 bis 12 g;
- c) "lieblich": bei mehr als 12 bis 45 g;
- d) "süß": bei mehr als 45 g.

**VIII. Vollzug**

## Art. 50

*Landwirtschaftsamt*

1) Dem Landwirtschaftsamt obliegt der Vollzug der Bestimmungen dieser Verordnung, soweit diese den Rebbau betreffen.

2) Dem Landwirtschaftsamt obliegt insbesondere:

- a) die Entscheidung über die Zulassung neuer Rebsorten und die Führung des Rebsortenverzeichnisses nach Art. 5;

- b) die Entscheidung über die Erteilung von Bewilligungen für Neuanpflanzungen nach Art. 6;
- c) die Führung des Rebbau- und AOC-Verzeichnisses nach Art. 7 Abs. 2 und Art. 8;
- d) die Durchführung von Rebbergbegehungen zur Kontrolle der Angaben im Rebbau- und AOC-Verzeichnis nach Art. 8 Abs. 4;
- e) die Erstellung des Traubenpasses und dessen Zustellung an den Rebewirtschafter nach Art. 9;
- f) die Durchführung bzw. Organisation von Rebbergbegehungen zur Beurteilung des Traubenertrages nach Art. 27, 36 und 41;
- g) die Beauftragung einer zertifizierten Inspektionsstelle mit der Durchführung der externen Kontrolle der Anbaumethode nach Art. 39.

#### Art. 51

##### *Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen*

1) Dem Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen obliegt der Vollzug der Bestimmungen dieser Verordnung, soweit diese die Weinbereitung und die Kennzeichnung der Weine betreffen.

2) Dem Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen obliegt insbesondere:

- a) die Durchführung der Weinlesekontrolle nach Art. 10 ff.;
- b) die Durchführung von Stichprobenkontrollen zur Überprüfung der Selbstkontrolle nach Art. 24;
- c) die Benennung von Kandidaten für die Bestellung der Weinegustationskommission durch die Regierung nach Art. 44 Abs. 1;
- d) die Organisation und Durchführung der Weinegustationen nach Art. 46;
- e) die Kontrolle der Kennzeichnung der Weine nach Art. 47 ff.

## IX. Gebühren

### Art. 52

#### *Grundsatz*

1) Die Vollzugsbehörden können im Rahmen ihrer Zuständigkeit für die Vornahme von Amtshandlungen Gebühren erheben. Die Höhe der Gebühren berechnet sich nach dem tatsächlichen Aufwand; der Aufwandsberechnung wird ein Stundensatz von 120 Franken zu Grunde gelegt.

2) Amtshandlungen nach Abs. 1 sind:

- a) die Durchführung von Kontrollen nach Art. 8 Abs. 4, Art. 10, 24 Abs. 2, Art. 27 Abs. 2, Art. 36 Abs. 3, Art. 39, 41 Abs. 3 und Art. 47 bis 49, soweit diese zu Beanstandungen geführt haben; der Aufwand für die Vorbereitung von Kontrollen wird verrechnet, sofern er eine Stunde oder mehr erfordert;
- b) die Entscheidung über die Aufnahme neuer Rebsorten ins Rebsortenverzeichnis nach Art. 5;
- c) die Entscheidung über die Erteilung von Bewilligungen für Neuanpflanzungen nach Art. 6;
- d) die Erbringung besonderer Dienstleistungen und die Durchführung besonderer Kontrollen, die nicht vom Landwirtschaftsamt oder vom Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen veranlasst worden sind und einen Aufwand verursachen, der über die übliche Kontrolltätigkeit hinausgeht.

3) Sind im Rahmen der Kontrollen nach Abs. 2 Bst. a Probenuntersuchungen erforderlich, so werden die Probenerhebung und -untersuchung sowie das Material nach den effektiven Kosten verrechnet.

## X. Rechtsmittel und Strafbestimmungen

### Art. 53

#### *Beschwerde*

1) Gegen Entscheidungen und Verfügungen des Landwirtschaftsamtes und des Amtes für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen kann

innen 14 Tagen ab Zustellung Beschwerde bei der Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten erhoben werden.

2) Gegen Entscheidungen der Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten kann binnen 14 Tagen ab Zustellung Beschwerde beim Verwaltungsgerichtshof erhoben werden.

3) Die Beschwerde an den Verwaltungsgerichtshof kann sich nur gegen rechtswidriges Vorgehen und Erledigen oder gegen aktenwidrige oder unrichtige Sachverhaltsdarstellungen richten.

#### Art. 54

##### *Übertretungen*

Nach Art. 76 des Gesetzes wird bestraft, wer gegen die Bestimmungen der Art. 5 bis 8, 11, 19 bis 24, 28 bis 33, 37 bis 39, 42 und 47 bis 49 dieser Verordnung verstösst.

## **XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen**

#### Art. 55

##### *Übergangsbestimmung*

Die nach bisherigem Recht bestellte Weingustationskommission führt ihre Tätigkeit bis zum Ablauf der Mandatsperiode weiter.

#### Art. 56

##### *Aufhebung bisherigen Rechts*

Die Verordnung vom 3. Mai 2005 über die Förderung der Qualität von Wein (Weinqualitätsverordnung, WQV), LGBL. 2005 Nr. 87, wird aufgehoben.



Art. 57

*Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

Fürstliche Regierung:  
gez. *Dr. Klaus Tschütscher*  
Fürstlicher Regierungschef

## Traditionelle Begriffe zur Weinbezeichnung

1. Traditionelle Begriffe zur Weinbezeichnung sind in Liechtenstein herkömmlicherweise verwendete Namen und Bezeichnungen, die sich insbesondere auf ein Verfahren der Erzeugung, Bereitung und Reifung bzw. auf Qualität, Farbe oder Art eines Weines beziehen.
2. Es gelten folgende Definitionen, einschliesslich besonderer Bedingungen:
  - "Ablass": Rotwein der Kategorie 1, der nach der Gärung ohne mechanische Einwirkung nur durch die Wirkung der Gravitation gewonnen wurde
  - "Assemblage",  
"Cuvée": Wein, der durch Mischen von Trauben, Traubenmosten oder Weinen gleicher Kategorie und gleichen Ursprungs mit verschiedenen charakteristischen Eigenschaften (verschiedene Rebsorten, verschiedener Ausbau usw.) hergestellt wurde
  - "Auf der Hefe ausgebaut", "sur lie": Wein, der mindestens einen Winter lang auf seiner Hefe belassen wurde
  - "Aus eigenem Anbau": Wein, der aus Trauben hergestellt wurde, welche selber angebaut wurden
  - "Barrique": Wein, der während mindestens 6 Monaten in einem Eichenfass mit maximal 600 Liter Volumen ausgebaut wurde
  - "Beerenauslese": Wein der Kategorie 1, der aus überreifen und/oder edelfaulen Trauben hergestellt wurde, deren Saft einen natürlichen Mindestzuckergehalt von 125° Öchsle (bzw. 29,10 % Brix) aufgewiesen hat; keine Anreicherung zulässig

- "Beerli", "Beerle",  
"Beerliwein": Rotwein, der an der Beere ohne Kämme vergoren wurde
- "Blanc de noir",  
"Federweiss",  
"Weissherbst": Weisswein, der ausschliesslich aus blauen Trauben hergestellt wurde
- "Clos": Wein der Kategorie 1, der aus Trauben hergestellt wurde, welche von Rebstöcken stammen, die klar abgegrenzt sind, z.B. durch eine Hecke, eine Mauer, einen Zaun, einen Terrassenvorsprung oder Ähnliches
- "Cuvée": Siehe "Assemblage"
- "Domaine": Landwirtschaftliches Gut (Anbaufläche und Verarbeitungsräume) mit eigenen oder gepachteten Reben und Verarbeitungsräumen im Anbaugebiet, benannt nach dem Besitzer des Weinguts oder nach dem Ort, in welchem die Reblage(n) lokalisiert ist (sind)
- "Eigenbau": Wein, der aus Trauben hergestellt wurde, die selber angebaut, gekeltert und abgefüllt wurden
- "Eigenkelterung": Wein, der aus Trauben hergestellt wurde, die selber gekeltert wurden
- "Eiswein": Wein der Kategorie 1, der aus Trauben hergestellt wurde, welche bei einer empfohlenen Temperatur von maximal  $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$  natürlich gefroren gelesen und gefroren gekeltert wurden, und deren Saft einen natürlichen Mindestzuckergehalt von  $125^{\circ}$  Öchsle (bzw. 29,10 % Brix) aufgewiesen hat; keine Anreicherung und kein Verschnitt zulässig
- "Fassausbau": Wein, der während mindestens 3 Monaten im Holzfass ausgebaut wurde
- "Federweiss": Siehe "Blanc de noir"

- "Handlese": Wein, der aus Trauben hergestellt wurde, welche vollständig von Hand gelesen wurden
- "Kretzer", "Rosé", "Süssdruck": Roséwein, der aus blauen Trauben hergestellt wurde, wobei zu Beginn oder während der Gärung abgepresst wurde
- "Reserve": Wein der Kategorie 1, der frühestens 14 Monate nach dem 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres zum Verkauf bzw. auf den Markt gebracht wird
- "Rosé": Siehe "Kretzer"
- "Schiller": Wein der Kategorie 1, der aus blauen und weissen Trauben gleichen Ursprungs hergestellt wurde, welche miteinander vinifiziert wurden
- "Selbstkelterer", "Selbsteinkellerer": Rebbewirtschafter, der Trauben anbaut, diese vinifiziert und die Weine der von ihm betreuten Reben selber vermarktet
- "Selbstvermarkter": Rebbewirtschafter, der Trauben anbaut und die daraus hergestellten Weine selber vermarktet
- "Spätlese": Wein der Kategorie 1, der aus Trauben hergestellt wurde, welche mindestens sieben Tage nach der Haupternte gelesen wurden und deren Saft einen natürlichen Zuckergehalt über dem Jahresdurchschnitt aufgewiesen hat; keine Anreicherung zulässig
- "Strohwein": Wein der Kategorie 1, der aus Trauben hergestellt wurde, welche auf Gittern, in Kisten, Schalen oder Ähnlichem auf Stroh getrocknet wurden und deren Saft einen natürlichen Mindestzuckergehalt von 110° Öchsle (bzw. 25,92 % Brix) aufgewiesen hat; keine Anreicherung zulässig
- "Sur lie": Siehe "Auf der Hefe ausgebaut"
- "Süssdruck": Siehe "Kretzer"

- "Trockenbeeren-  
auslese": Wein der Kategorie 1, der aus überreifen und/oder edelfaulen Trauben hergestellt wurde, welche am Stock natürlich weitgehend eingetrocknet waren, und deren Saft einen natürlichen Mindestzucker-  
gehalt von 150° Öchsle (bzw. 34,26 % Brix) aufgewiesen hat; keine Anreicherung zu-  
lässig
- "Unfiltriert": Wein, der ohne Filtration abgefüllt wurde und leicht trüb ist; deklarationspflichtig
- "Weingut": Landwirtschaftliches Gut (Anbaufläche und Verarbeitungsräume) mit eigenen oder gepachteten Reben und Verarbeitungsräumen im Anbaugebiet
- "Weissherbst": Siehe "Blanc de noir"