

# Verordnung über den Rebbau und den Wein (VRW)

vom 17. März 2004

---

## *Der Staatsrat des Kantons Wallis*

eingesehen das Bundesgesetz vom 29. April 1998 über die Landwirtschaft;  
eingesehen die Bundesverordnung vom 7. Dezember 1998 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein;  
eingesehen das Bundesgesetz vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände und die Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995;  
eingesehen die Verordnung des Bundesrats vom 28. Mai 1997 über die Kontrolle des Handels mit Wein;  
eingesehen das kantonale Gesetz vom 28. September 1993 über die Landwirtschaft;  
eingesehen das kantonale Gesetz vom 28. Juni 1984 über den Schutz von Personendaten;  
auf Antrag des Departements der Finanzen, Landwirtschaft und Äusseren Angelegenheiten,

*beschliesst:*

### **Art. 1** Zweck

Diese Verordnung bezweckt die Qualität und die Echtheit der Walliser Rebberge, der Trauben und des Walliser Weins, sowie die Sicherstellung des Reb- und Weinsektors und die Markteinführung von Trauben und Wein des Wallis zu fördern, namentlich durch:

- a) die Abgrenzung von Produktionsgebieten und die Festlegung von angemessenen Rebsorten;
- b) die Beschränkung der Produktionsmenge;
- c) die Festlegung von Qualitäts- und Kontrollanforderungen;
- d) die Reglementierung der Anwendung von geschützten Bezeichnungen gemäss Bundesrecht;
- e) die Aufstellung einer Statistik über die Weinproduktion und den Weinhandel;
- f) die Förderung von Bewirtschaftungsmethoden, welche die natürlichen Ressourcen erhalten.<sup>5</sup>

## **1. Kapitel: Organisation**

### **Art. 2** Staatsrat

<sup>1</sup>Der Staatsrat ergreift alle Vollzugsmassnahmen, welche aufgrund dieser Verordnung erforderlich sind, sowie diejenigen, welche aufgrund der entsprechenden Bundesgesetzgebung über den Rebbau an die Kantone übertragen sind.

<sup>2</sup>Er regelt die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Behörden, welche mit dem Vollzug dieser Verordnung beauftragt sind.

<sup>3</sup>Er übt unter Vorbehalt des Bundesrechtes die Oberaufsicht aus.

## **Art. 3**<sup>4</sup> Dienststelle für Landwirtschaft

<sup>1</sup>Die Dienststelle für Landwirtschaft (nachfolgend: die Dienststelle) ist zuständig für:

- a) die Bewilligung zum Anpflanzen von Reben;
- b) die Führung des Rebbaukatasters;
- c) die Führung des Rebberregisters in Zusammenarbeit mit den Gemeinden;
- d) den Entscheid über phytosanitäre Massnahmen des Kantons und die Anwendung der phytosanitären Massnahmen des Bundes;
- e) die Anwendung der Bestimmungen über die Rebsorten und die Unterlagenhölzer;
- f) die Sicherstellung der Beratung und der Kontrolle der umweltverträglichen Bewirtschaftungsmethoden;
- g) die Erstellung und die Verteilung der Produktionsrechte (Bescheinigungen);
- h) die Koordination der Aktualisierung der Rebbausektoren durch die Gemeinden und ihre Unterstützung in dieser Aufgabe;
- i) die Anerkennung der traditionellen, spezifischen und ursprünglichen Bezeichnungen;<sup>5</sup>
- j) die Führung, die Organisation und die Überwachung der Kontrolle der Weinernte;<sup>5</sup>
- k) die Ernennung der offiziellen Kontrolleure für jede Weinregion durch den Staatsrat;<sup>5</sup>
- l) das Ergreifen von allen notwendigen Massnahmen bei Unregelmässigkeiten und der definitive Entscheid über alle Streitigkeiten bezüglich der Kontrolle der Weinernte;<sup>5</sup>
- m) die Führung von weinwirtschaftlichen Statistiken.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Sie ist mit allen Aufgaben betraut, welche nicht ausdrücklich einer anderen Behörde zugewiesen sind.

## **Art. 4**<sup>4</sup> Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

<sup>1</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>3</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>4</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>5</sup>Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (nachfolgend: DVSV) wendet die Vorschriften über die Etikettierung an.<sup>4,5</sup>

<sup>6</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

## **Art. 5** Branchenorganisation der Weinwirtschaft

<sup>1</sup>Die Branchenorganisation der Weinwirtschaft (nachfolgend: die Branchenorganisation) ist der repräsentative Verhandlungspartner der Weinwirtschaft und ihre Statuten sind durch den Staatsrat homologiert.

<sup>2</sup>Sie hat namentlich die Funktion:

- a) die Ertragsgrenze im Sinne von Artikel 44 jährlich auf Ende Juni nach Angebot und Nachfrage des Marktes festzulegen;
- b) die Richtpreise der Trauben vor der Ernte festzulegen;

- c) die Kontrollen und die verschiedenen Aufgaben, die ihr durch das Kapitel 10 dieser Verordnung anvertraut sind, vorzunehmen;
- d) die Qualitätskontrollen durch Degustation zu organisieren;
- e) die festgestellten Unregelmässigkeiten anlässlich der Degustationskontrollen dem Kantonschemiker zu melden;
- f) die Zahlen des Walliser Weinmarktes zusammenzuführen;
- g) die Strategie im Bereich der Absatzförderung sowie der Weinbranche im Allgemeinen zu definieren;<sup>5</sup>
- h) die gesetzlichen Änderungen in allen Bereichen, welche die Weinbranche betreffen, vorzuschlagen.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> 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.

**Art. 6<sup>1</sup>**

Aufgehoben.

**Art. 7<sup>1</sup>** Gemeinde

<sup>1</sup> Die Gemeinde bestimmt einen Rebbergregisterhalter und kann eine kommunale Rebbaukommission ernennen.

<sup>2</sup> Sie meldet der Dienststelle die Eigentumsänderungen betreffend der Rebflächen.

<sup>3</sup> Sie passt die Rebbausektoren ihres Rebberges den qualitativen Anforderungen der AOC Weine an.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> In Zusammenarbeit mit der Dienststelle aktualisiert sie das Rebbergregister und ist mit der Kontrolle auf Gemeindeebene beauftragt.

<sup>5</sup> Sie ist zuständig für die Aufteilung der Produktionsrechte.

<sup>6</sup> Für die Anwendung der Bezeichnung Grand Cru gemäss Kapitel 11 dieser Verordnung kann sie allein oder mit Nachbargemeinden ein Reglement erstellen.

<sup>7</sup> Auf der Grundlage einer Gemeindeklausel kann sie den Rebberg unter Bann stellen.

**2. Kapitel: Rebbau**

**Art. 8<sup>4</sup>** Weingebiet und Rebbaukataster

<sup>1</sup> Unter Weingebiet versteht man die Zone, die die Gesamtheit der Parzellen, die zur kommerziellen Weinproduktion bestimmt sind, umfasst.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Der Rebbaukataster schliesst alle mit Reben bepflanzten Flächen ein und umfasst:<sup>4</sup>

a) die Parzellen, die sich im Weingebiet befinden;<sup>4</sup>

b) die Parzellen, die sich ausserhalb des Weingebiets befinden und:<sup>4</sup>

- nicht zur kommerziellen Weinerzeugung bestimmt sind (Tafeltrauben);<sup>4</sup>

- nur für den Eigenbedarf eines Bewirtschafters gemäss Artikel 9 Absatz 4 bestimmt sind.<sup>4</sup>

## 916.142

- 4 -

<sup>3</sup> Diese Parzellen werden unter der Bezeichnung «Rebe» durch den kommunalen Registerhalter und den Grundbuchhalter eingetragen.

### **Art. 9** Anpflanzungsrecht

<sup>1</sup> Wer neue Reben anpflanzen will, muss vorgängig eine kantonale Bewilligung zur Anpflanzung einfordern.

<sup>2</sup> Die Anpflanzung von Reben zur kommerziellen Weinproduktion kann nur im Weingebiet bewilligt werden.<sup>4</sup>

<sup>2bis</sup> Die genauen Anforderungen bezüglich der eidgenössischen Definition der Standorte, deren Eignung für den Weinbau nachgewiesen ist, sind in einer Weisung auf Departementsebene aufgeführt.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Jede Neuanpflanzung von Reben für die Weinerzeugung kann vorübergehend und regionenweise verboten werden, wenn Massnahmen zur Marktentlastung oder zur Umstellung der Rebflächen finanziert werden oder wenn es die Marktlage erfordert.

<sup>4</sup> Einmalige Neuanpflanzungen auf einer Fläche von höchstens 400 m<sup>2</sup> deren Produkte ausschliesslich dem Eigengebrauch der Bewirtschafterin oder des Bewirtschafters dienen, können ausserhalb der Rebzone erteilt werden, sofern die Bewirtschafterin oder der Bewirtschafter keine anderen Reben besitzt oder bewirtschaftet.

### **Art. 10**<sup>5</sup> Kriterien und Anpflanzungsregeln

<sup>1</sup> Zum Erhalt der kontrollierten Ursprungsbezeichnung muss die Pflanzendichte der Reben mindestens 6'000 Stöcke/ha betragen.

<sup>2</sup> Es kann auf Anfrage des Eigentümers von der minimalen Pflanzendichte von 6'000 Stöcken/ha abgewichen werden, sofern der Rebberg eine Neigung von mehr als 50 Prozent aufweist. In diesem Fall wird das Produktionsrecht im Verhältnis der tatsächlichen Pflanzendichte der Parzelle angepasst.

<sup>3</sup> Der Abstand zwischen der Eigentumsgrenze und der ersten Reihe Reben muss die Hälfte der Entfernung zweier Rebenreihen, mindestens aber 50 Zentimeter, betragen. Diese Verpflichtung entfällt, wenn die Grundstücke durch eine Mauer getrennt sind, deren Höhe mindestens einen Meter vom Boden beträgt. Für die sich aus der Anwendung dieser Bestimmung ergebenden Streitigkeiten sind die ordentlichen Gerichte zuständig.

### **Art. 10bis**<sup>5</sup> In der Rebfläche eingeschlossene Elemente

<sup>1</sup> Das Vorgewende gehört zur Rebfläche.

<sup>2</sup> Es entspricht der Fläche, die vernünftigerweise zum Wenden nötig ist.

<sup>3</sup> Die Bestimmungen des Bundesrechts bleiben vorbehalten.

### **Art. 11** Erlaubte Rebsorten

<sup>1</sup> Im Weingebiet sind nur die Rebsorten erlaubt, die in Artikel 32 und 33 aufgeführt sind.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Einige Rebsorten können in Sektoren, in denen ihr Anbau keine regelmässige Produktion von Qualitätswein ergibt, verboten werden.

<sup>3</sup> Aufgehoben<sup>4</sup>

### **Art. 12**<sup>1</sup> Tafeltrauben

<sup>1</sup>Die Anpflanzung von Reben zur kommerziellen Produktion von Tafeltrauben wird nur auf Parzellen bewilligt, die ausserhalb der Rebbauzone liegen.

<sup>2</sup>Die Dienststelle erstellt die Liste der Rebsorten für die Produktion von Tafeltrauben. Von dieser Liste sind Sorten, die für die Weinbereitung genehmigt sind, ausgeschlossen.

<sup>3</sup>Der Chasselas (Gutedel) kann als Tafeltraube nur im Rebbaugesamt angepflanzt werden. Seine Anpflanzung ausserhalb dieser Zone ist verboten.

### **Art. 13** Bewilligungsverfahren

<sup>1</sup>Das Gesuchsformular für Anpflanzungen wird durch die Dienststelle erstellt und an die Gemeinden weitergeleitet. Diese stellen es den Antragsstellern zur Verfügung.

<sup>2</sup>Der Eigentümer füllt das Formular aus und legt einen Situationsplan bei.

<sup>3</sup>Die Gemeinde bestätigt die Gesuchangaben und übermittelt das Formular an die Dienststelle.

<sup>4</sup>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.

<sup>5</sup>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.<sup>5</sup>

### **Art. 14**<sup>1</sup> Rebbausektoren

<sup>1</sup>Um die Anpassung der Rebsorten an die Bodenbeschaffenheit und das Klima sicherzustellen, legen die Gemeinden in Zusammenarbeit mit der Dienststelle die jeweiligen Rebbausektoren fest und schreiben die Bestimmungen für diese die angepassten, die erlaubten, die ungeeigneten oder die verbotenen Rebsorten vor.

<sup>2</sup>Werden als:

- a) angepasste Rebsorten angesehen: Rebsorten aus diesem Sektor, die mit Bestimmtheit einen sehr guten Wein ergeben;
- b) erlaubte Rebsorte angesehen: Rebsorten die es erlauben, einen guten Wein zu gewinnen, bei denen jedoch eine vertiefte Studie angebracht ist;
- c) schlecht angepasste Rebsorte angesehen: Rebsorten, bei der die Qualität des Weins mittelmässig ist. Beim nächsten Wiederaufbau sollte eine andere Rebsorte angepflanzt werden;
- d) verboten Rebsorte angesehen: Rebsorten aus diesem Sektor, bei welchen die Qualität des Weins ungenügend ist und welche für das AOC, wie in Artikel 30 GLER festgehalten, verboten werden kann.

<sup>3</sup>Die Gemeinden müssen jederzeit ihre Rebbausektoren den bekannten lokalen Boden und klimatischen Gegebenheiten anpassen, um die bestmögliche Qualität zu garantieren.

<sup>4</sup> Aufgehoben<sup>4</sup>

## **Art. 14a**<sup>1</sup> Vorprojekt und Projekt

<sup>1</sup>Der Gemeinderat erarbeitet ein Vorprojekt des Rebbauskatastersplans und bestimmt die verschiedenen Rebbausektoren für das Rebbaugebiet der Gemeinde.

<sup>2</sup>Das Vorprojekt wird für eine vorangehende Prüfung an das Departement übermittelt, welches die Branchenorganisation um ihre Vormeinung ersucht.

<sup>3</sup>Auf die Grundlage dieses Prüfungsergebnisses erarbeitet der Gemeinderat ein Projekt und übergibt dieses dem Staatsrat zur Vorprüfung, welcher auf Antrag des Departements entscheidet.

## **Art. 14b**<sup>1</sup> Öffentliche Auflage

<sup>1</sup>Nach der Genehmigung durch den Staatsrat wird das Projekt während 30 Tagen öffentlich aufgelegt.

<sup>2</sup>Die Anzeige wird im Amtsblatt publiziert.

<sup>3</sup>Einsprachen müssen innert 30 Tagen schriftlich an den Gemeinderat gestellt werden.

<sup>4</sup>Die Einsprachen werden mit einer Stellungnahme anschliessend dem Staatsrat übergeben.

## **Art. 14c**<sup>1</sup> Behandlung von Einsprachen und Anpassung

<sup>1</sup>Der Staatsrat entscheidet über die Einsprachen.

<sup>2</sup>Anhand der Einsprachen wird der Rebbausektor nötigenfalls durch den Gemeinderat angepasst.

<sup>3</sup>Das definitive Projekt wird dem Staatsrat zur Homologation vorgelegt, der auch über das Inkrafttreten entscheidet.

<sup>4</sup>Der Staatsrat kann auch ein teilweises Inkrafttreten bewilligen.

## **Art. 15**<sup>1</sup> Rebbergregister

<sup>1</sup>Das Rebbergregister beschreibt den Zustand aller Parzellen die der Rebbergkataster umfasst.

<sup>2</sup>Es enthält mindestens nachfolgende Angaben:<sup>4</sup>

- a) der Eigentümer;
- b) die Gemeinde, in der sich die Parzelle befindet;
- c) die Katasterangaben (Folio, Nummer der Parzelle, Lokalname);
- d) aufgehoben;
- e) die Gesamtfläche und die kultivierte Rebfläche;
- f) das Jahr des Wiederaufbaus oder der Neuanpflanzung;
- g) die Fläche pro Rebsorte, die Rebsorte und das Unterlagenholz;
- h) der Rebbausektor;
- i) die Hangneigung (<30%, 30-50%, >50%, Terrasse);<sup>5</sup>
- j) die Zugehörigkeit zum Weingebiet oder ausserhalb des Weingebiets in der Landwirtschaftszone oder Bauzone.<sup>4</sup>

## **Art. 16** Zusammenlegen der Parzellen

Das Zusammenlegen von Parzellen und die Änderung der Grenzen des Weingebiets anlässlich einer Güterzusammenlegung oder einer Grenzberichtigung sind zulässig und unterliegen ebenfalls der Bewilligung des Kantons.<sup>4</sup>

**Art. 17** Pflichten des Eigentümers und des Bewirtschafters

<sup>1</sup>Der Bodeneigentümer muss der Dienststelle jedes Jahr vor dem 31. Mai alle Angaben liefern, welche die Aktualisierung des Rebbergsregisters ermöglichen. Jeder neue Wiederaufbau geht mit dem entsprechenden Pflanzenpass einher.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Die Eigentümer und die Bewirtschafter müssen den Behördevertretern und den Beamten, die mit dem Vollzug und der Kontrolle der gemäss dieser Verordnung zu treffenden Massnahmen beauftragt sind, freien Zutritt zum Rebberg gewähren.

**3. Kapitel: Anbaumethoden und Schutzmassnahmen**

**Art. 18** Anbaumethoden

<sup>1</sup>Die Anbaumethoden richten sich nach den Empfehlungen der Forschungsanstalt Agroscope und den Organen, welche mit der Beratung im Rebbau beauftragt sind.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Die der Sonne exponierte Blattfläche (EBF) muss pro Kilo Trauben im Minimum ein Quadratmeter betragen.<sup>5</sup>

**Art. 19**<sup>5</sup> Holzkrankheiten der Rebe

<sup>1</sup>Um alle Risiken der Ausbreitung von Holzkrankheiten (Esca und Eutypiose) zu vermeiden, müssen abgestorbene Stöcke und Holz, das bereits mehr als zwei Jahre abgestorben ist, umgehend aus den Parzellen entfernt und verbrannt werden.

<sup>2</sup>In allen anderen Fällen müssen die ausgerissenen Rebstöcke entsorgt oder im Trockenen gelagert werden.

**Art. 20**<sup>5</sup> Rebenvergilbungen (Schwarzholz und Goldgelbe Vergilbung)

<sup>1</sup>Jeder Bewirtschafter wird aufgefordert, in regelmässigen Abständen die von ihm kultivierten Reben zu inspizieren, damit jeder Spur von Vergilbungskrankheiten (Schwarzholz und Goldgelbe Vergilbung) nachgegangen werden kann.

<sup>2</sup>Fälle von Vergilbungskrankheiten müssen sofort der Dienststelle gemeldet werden.

<sup>3</sup>Es ist verboten, Unterlagen oder Edelreiser aus infektiösen oder verdächtigen Reben in Umlauf zu bringen oder zu vermehren, sogar für den Eigengebrauch.

**Art. 21**<sup>4,5</sup> Vernachlässigte oder aufgegebene Reben

Vernachlässigte oder aufgegebene Reben, die ein Pflanzenschutzrisiko für andere Reben darstellen, müssen im darauf folgenden Jahr vor dem Vegetationsbeginn verpachtet oder ausgerissen werden.

## **Art. 22** Identitätsnachweis des Pflanzenmaterials

<sup>1</sup>Jeder Erwerb des Pflanzenguts muss von einem Pflanzenpass begleitet sein. Der Pflanzenpass muss während mindestens zehn Jahren aufbewahrt werden.

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>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.<sup>4</sup>

## **4. Kapitel: Produktionsrechte (Bescheinigungen)**

### **Art. 23** Produktionsrechte (Bescheinigungen)

<sup>1</sup>Die Bescheinigung ist ein Amtsdokument, erstellt durch die Dienststelle gemäss den Daten des kantonalen Rebberregisters, welche die maximalen Produktionsrechte pro Rebfläche festlegt.

<sup>2</sup>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.<sup>5</sup>

<sup>2bis</sup>Sie ist mit einem spezifischen Rückverfolgbarkeitscode versehen.<sup>5</sup>

<sup>3</sup>Die Produktion von Tafeltrauben ist nicht in der Bescheinigung enthalten.

<sup>4</sup>Geben kein Anrecht auf eine Bescheinigung.<sup>4,5</sup>

a) die den gesetzlichen Anforderungen nicht entsprechenden Rebflächen;<sup>4,5</sup>

b) die brachliegenden oder vernachlässigten Parzellen;<sup>4,5</sup>

c) Rebberge, deren Anpflanzung gemäss Artikel 9 Absatz 4 bewilligt wurde.<sup>4,5</sup>

<sup>5</sup>In speziellen Fällen kann die Dienststelle für ein begründetes Gesuch ein Doppel der Bescheinigung ausstellen.

### **Art. 24** Aufteilung

<sup>1</sup>Die Aufteilung der Bescheinigungen muss namentlich verlangt werden, wenn eine Lieferung an zwei oder mehrere Einkellerer vorgesehen ist oder wenn der Rebberg von zwei oder mehrere Weinbauern bewirtschaftet wird.

<sup>2</sup>Jede Ursprungsbescheinigung kann beim Rebberregisterhalter gegen zwei oder mehrere Teilbescheinigungen eingetauscht werden, die die Gesamtfläche derjenigen der Ursprungsbescheinigung entsprechen.

<sup>3</sup>Die Aufteilung der Bescheinigungen liegt im Zuständigkeitsbereich derjenigen Gemeinde, in der sich die betroffenen Parzellen befinden.

### **Art. 25**<sup>5</sup> Arten

<sup>1</sup>Die Bescheinigungen sind getrennt nach Rebsorten, Kategorien und Ursprungsbezeichnungen ausgestellt.



<sup>2</sup>Zwei Bescheinigungsarten sind zugelassen:

- a) Ursprungsbescheinigung pro Rebsorte, Kategorie und Ursprungsbezeichnung;
- b) Teilbescheinigung, welche sich aus der Aufgliederung einer Ursprungsbescheinigung ergibt.

**Art. 26** Inhalt

<sup>1</sup>Die Ursprungsbescheinigungen enthalten namentlich folgende Angaben:<sup>5</sup>

- a) die Referenznummer und der spezifische Rückverfolgbarkeitscode;<sup>5</sup>
- 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;<sup>5</sup>
- f) die Rebfläche in m<sup>2</sup>;
- g) das Produktionsrecht, ausgedrückt in Kilogramm, unter Angabe der quantitativen Ertragsgrenze für jede der drei Kategorien für die betroffenen Flächen.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Die Teilbescheinigungen enthalten namentlich folgende Angaben:

- a) die Elemente der Ursprungsbescheinigung;
- b) die Teilungsnummer;
- c) der Stempel und die Unterschrift des kommunalen Rebberegisterhalters.

**Art. 27** Zustellung

<sup>1</sup>Jährlich übermittelt die Dienststelle jedem Eigentümer, aufgeteilt nach der Gemeinde, in der sich die Parzellen befinden, folgende Angaben:<sup>5</sup>

- a) eine Kopie seines Rebberegisters;<sup>5</sup>
- b) eine Bescheinigung pro Fläche für jede Rebsorte, Kategorie und Ursprungsbezeichnung;<sup>5</sup>
- c) aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Bei der Ausgabe der Bescheinigungen übermittelt die Dienststelle dem Rebberegisterhalter der Gemeinde eine Kopie des Rebberegisters jedes Eigentümers.

**Art. 28**<sup>5</sup> Kompensation Pinot noir - Gamay

<sup>1</sup>Die quantitative Ertragsgrenze (QEG) für Pinot noir respektiv Gamay kann maximal um 10 Prozent überschritten werden, wenn diese 10 Prozent auf der Bescheinigung der Sorte Gamay respektiv der Sorte Pinot noir kompensiert werden kann.

<sup>2</sup>Die Aufteilung der Bescheinigungen ist durch die zuständige Gemeinde, in der sich die betroffenen Parzellen befinden, für die betroffenen Bescheinigungen Pinot noir respektiv Gamay vorzunehmen.

**Art. 29** Hinterlegung

<sup>1</sup>Es darf keine Ernte abgeliefert oder eingekellert werden, wenn vorgängig die Bescheinigung beim Einkellerer nicht hinterlegt worden ist, welche die Ernteeinbringung rechtfertigt.

<sup>2</sup>Die Bescheinigungen müssen dem Einkellerer spätestens bei der ersten Einlieferung der Weinernte ausgehändigt werden.

<sup>3</sup> Auf jeder hinterlegten Bescheinigung müssen die vollständige Adresse des Lieferanten (Name, Vorname(n), Vatename und Wohnort) sowie die Kategorie angegeben sein, welcher dieser die Weinernte der auf der Bescheinigung aufgeführten Fläche zuweisen will.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Sie müssen sofort durch den Einkellerer datiert und unterzeichnet werden.

## **Art. 30** Anwendung

<sup>1</sup> Jede Übertragung von Bescheinigungen ist verboten.

<sup>2</sup> Die Bescheinigung von jedem Lieferant (Eigentümer, Selbstbewirtschafter, Einkellerer) muss Gegenstand einer Kontrolle und einer individuellen Deklassierung sein.

<sup>3</sup> 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.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Aufgehoben.<sup>5</sup>

## **5. Kapitel: Rebsorten und Unterlagen**

### **Art. 31** <sup>5</sup> Reifestadium der Rebsorten

Die Rebsorten sind nach ihrem Reifestadium klassiert, wobei der Chasselas wie folgt als Referenz dient:

- Frühreif bis sehr frühreif (F bis SF): bei der Reife mehr als zehn Tage vor dem Chasselas;
- Frühreif (F): bei der Reife mehr als fünf Tage vor dem Chasselas;
- Erste Epoche (1): bei der Reife fünf Tage vor oder nach dem Chasselas;
- Zweite Epoche (2): bei der Reife fünf bis 15 Tage nach dem Chasselas;
- Dritte Epoche (3): bei der Reife 15 bis 30 Tage nach dem Chasselas.
- Vierte Epoche (4): bei der Reife 30 bis 45 Tage nach dem Chasselas.

### **Art. 32** Einheimische und traditionelle Rebsorten

<sup>1</sup> Als einheimische Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:<sup>4</sup>

#### *a) Weisse Rebsorten*

Amigne (2 bis 3), Arvine (3), Humagne blanc (2), Resi (2);<sup>4</sup>

#### *b) Rote Rebsorten*

Cornalin du Valais (3) (Landroter).

<sup>2</sup> Als traditionelle Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

#### *a) Weisse Rebsorten*

Chardonnay (1), Chasselas (1), Gwäss (Gouais) (2 bis 3), Himbertscha (1 bis 2), Lafnetscha (1), Marsanne blanche (3) (Ermitage), Muscat (1 bis 2), Pinot blanc (1), Pinot gris (Malvoisie) (1), Riesling (Petit Rhin) (2), Müller-Thurgau

oder Riesling-Sylvaner (Riesling x Chasselas de Courtilier) (F), Roussanne (2 bis 3), Savagnin blanc (Heida oder Païen) (1 bis 2), Sylvaner (Gros Rhin) (1 bis 2);

*b) Rote Rebsorten*

Durize (Rouge de Fully) (3), Eyholzer Roter (2), Gamay (1), Humagne rouge (3), Pinot noir (1), Syrah (2 bis 3).

**Art. 33**<sup>5</sup> Andere Rebsorten

<sup>1</sup> Als andere Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

*a) Weisse Rebsorten*

Aligoté (1), Altesse (2), Charmont (1), Chenin blanc (2 bis 3), Doral (P bis 1), Savagnin rose aromatique (Gewürztraminer) (P), Sauvignon blanc (1 bis 2), Sémillon (2), Viognier (2), Completer (2 bis 3).

*b) Rote Rebsorten*

Ancellotta (2 bis 3), Galotta (1), Cabernet Franc (2), Cabernet Sauvignon (2 bis 3), Carminoir (2 bis 3), Diolinoir (1 bis 2), Gamaret (1), Garanoir (P), Merlot (2), Mondeuse (2), Tannat (3 bis 4), Fumin (4).

<sup>2</sup> Als interspezifische Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

*a) Weisse Rebsorten*

Bianca (1), Johanniter (P bis 1), Solaris (TP).

*b) Rote Rebsorten*

Leon Millot (P bis TP), Regent (P bis TP), Divico (1).

<sup>3</sup> Als Färbersorten werden folgende Rebsorten betrachtet: Dakapo (1), Dunkelfelder (P bis 1). Sie können Walliser AOC-Rotweinen nur bis in Höhe von 5 Prozent hinzugefügt werden.

**Art. 34**<sup>5</sup> AOC Wallis nicht berechtigte Rebsorten

<sup>1</sup> Für Versuche mit AOC Wallis nicht berechtigten Rebsorten muss vorgängig eine Bewilligung bei der Dienststelle eingeholt werden.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>3</sup> Weine, welche von AOC Wallis nicht berechtigten Rebsorten abstammen, haben kein Recht auf die Bezeichnung AOC oder auf irgendeine traditionelle Walliser Bezeichnung.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Sie können nicht mit anderen AOC-Weinen zusammengemischt werden.

<sup>5</sup> Die Hauptetikette muss die Bezeichnung «Landwein» aufweisen.

**Art. 34bis**<sup>5</sup> Mischanbau

Der Mischanbau von verschiedenen Rebsorten zur Erlangung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist verboten.

**Art. 35** Unterlagenhölzer

<sup>1</sup> Die erlaubten Unterlagenhölzer sind folgende:

Riparia Gloire; 3309; 101-14; 5 BB; 5 C; 125 AA; 420 A; SO 4; RSB1; 161-49; Gravesac; 110 Richter; 41 B; Fercal; 1103 Paulsen.

<sup>2</sup> Jede ganze oder teilweise Kreation oder Wiederherstellung von Reben muss obligatorisch mit einer aufgefropften Pflanze auf einem Unterlagenholz

erfolgen, welches eine gute Widerstandskraft gegen die Reblaus aufweist.

## 6. Kapitel: Klassierung der Traubenposten und des Weins

### Art. 36<sup>2</sup> Klassierung der Traubenposten

Die im Wallis hergestellten Traubenposten werden wie folgt eingeteilt:

- a) Trauben, die zur Herstellung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung dienen (AOC) - vormals Kategorie I;
- b) Trauben, die zur Herstellung von Landweinen (LW) dienen- vormals Kategorie II;
- c) Trauben, die zur Herstellung von Tafelweinen (TW) dienen - vormals Kategorie III.

### Art. 37<sup>4</sup> Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

<sup>1</sup>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.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Sie wird für alle Rebsorten bei denen die Anpflanzung in den Artikeln 32 und 33 erlaubt ist, erteilt.

<sup>3</sup>Schaumweine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC Wallis sind das Erzeugnis aus Stillweinen, die alle Bestimmungen der Walliser AOC erfüllen.<sup>5</sup>

### Art. 38<sup>2,4</sup> Landweine

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.

### Art. 39<sup>2,5</sup> Tafelweine

Tafelweine sind durch Bundesrecht festgelegt.

### Art. 40<sup>2</sup> Herkunft der Weinernte

<sup>1</sup>Die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (AOC) Wallis, "Goron" und "Rosé de Goron", müssen aus Trauben stammen, welche im Wallis geerntet, gewogen, sondiert und vinifiziert worden sind.

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

### Art. 41<sup>2</sup> Natürlicher Mindestzuckergehalt

<sup>1</sup>Die natürlichen Mindestzuckerhalte für weisse und rote Rebsorten werden wie folgt festgelegt:<sup>5</sup>

AOC		LW mit traditioneller Bezeichnung	
<sup>0</sup> Oe	%Brix	<sup>0</sup> Oe	%Brix

### Weisse Rebsorten

- 13 -

Chasselas und andere nachfolgend nicht erwähnte weisse Rebsorten <sup>4,5</sup>	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 <sup>5</sup>	85,6	20,6

**Rote Rebsorten**

Alle roten Rebsorten <sup>4</sup>	83,0	20,0	70,6	17,2
-----------------------------------	------	------	------	------

<sup>2</sup>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.).<sup>4</sup>

<sup>3</sup>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.

<sup>4</sup>Für das Traubengut, das zur Herstellung von Walliser AOC-Schaumweinen bestimmt ist, beträgt der natürliche Mindestzuckergehalt 17,2 Prozent Brix (70,6 <sup>0</sup>Oe).<sup>5</sup>

**Art. 42** Klassierung

<sup>1</sup>Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für AOC-Weine beziehungsweise LW aufweist, wird sie direkt in der niedrigeren Kategorie klassiert.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für TW aufweist, kann sie nicht zu Wein weiterverarbeitet werden.<sup>4</sup>

**Art. 43**<sup>2</sup> Quantitative Ertragsgrenzen (QEG)

<sup>1</sup>Die Ertragsgrenzen (QEG) pro Flächeneinheit werden wie folgt festgelegt:<sup>5</sup>

a) AOC-Weine

Chasselas:	1,4 kg/m <sup>2</sup>
Andere weisse Rebsorten:	1,2 kg/m <sup>2</sup>
Rote Rebsorten:	1,2 kg/m <sup>2</sup>

b) LW mit traditioneller Bezeichnung

Alle Rebsorten : 1,6 kg/m<sup>2</sup>

<sup>2</sup>Die quantitativen Ertragsgrenzen der AOC-Weine, beziehungsweise der LW und TW können in keinem Fall kumuliert werden.<sup>4</sup>

<sup>3</sup>Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz werden die quantitativen Ertragsgrenzen, welche Anrecht auf AOC-Weine haben, um 1,250 kg/m<sup>2</sup> für den Chasselas und um 0,100 kg/m<sup>2</sup> für die roten Rebsorten herabgesetzt.<sup>4,5</sup>

**Art. 44** <sup>1,2,5</sup> Zuständigkeit der Branchenorganisation in Bezug auf den Ertrag

<sup>1</sup>Durch einen spätestens bis Ende Juni gefällten Entscheid kann die Branchenorganisation die Ertragsgrenzen bei der Kategorie AOC-Weine maximal um 0,2 kg/m<sup>2</sup> Trauben anpassen, sofern die eidgenössischen Anforderungen eingehalten sind.

<sup>2</sup>Bei der Kategorie Landweine mit traditioneller Bezeichnung kann sie maximal um 0,3 kg/m<sup>2</sup> Trauben herabsetzen.

<sup>3</sup>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.<sup>4</sup>

<sup>4</sup>Sie veröffentlicht ihren Entscheid vor Ende Juni im Amtsblatt.

## 7. Kapitel: Vinifizierung

**Art. 45** <sup>2</sup> Einkellierung und Vinifizierung

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>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.

**Art. 46** <sup>2</sup> Verschnitt

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

<sup>2</sup>Der Verschnitt von Walliser Wein der Kategorien AOC, LW und TW mit ausländischem Wein ist verboten.

<sup>3</sup>Der Verschnitt von AOC-Walliser Wein mit Nicht-Walliser-Wein ist verboten.

<sup>4</sup>Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Artikel 8 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.<sup>4,5</sup>

**Art. 47** Zugabe

<sup>1</sup>Die Zugabe besteht aus dem Hinzufügen an Walliser Trauben, Traubenmost oder Weinen, einer prozentualen Menge von Walliser Trauben, Traubenmost oder Wein aus anderen Rebsorten des gleichen Ursprungs und der gleichen Kategorie.

<sup>2</sup>Die Zugabe bei AOC-Weinen ist bis in Höhe von 15 Prozent erlaubt.<sup>4,5</sup>

**Art. 48** Weinmischung

<sup>1</sup>Die Weinmischung besteht aus der Vermischung unter sich von Walliser Trauben, Traubenmost oder Weinen von verschiedenen Rebsorten und der gleichen Farbe, ohne Begrenzung des Verhältnisses.

<sup>2</sup>Um den Anforderungen des AOC zu entsprechen darf eine Weinmischung nur unter Weinen die den Ansprüchen des AOC genügen durchgeführt werden und diese Weinmischung ergibt unter sich wiederum einen AOC-Wein.

**Art. 48a**<sup>1</sup> Eichenspäne

Für Walliser AOC-Weine ist der Gebrauch von Eichenspänen verboten.

**Art. 48b**<sup>4</sup> Süßung der Weine

Für Walliser AOC-Weine ist die Süßung mit Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder ähnlichen Erzeugnissen ist verboten.<sup>4</sup>

**Art. 48c**<sup>4</sup> Anreicherung

<sup>1</sup>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:<sup>4</sup>

a) für Weissweine bis zu 14,5 Prozent Vol.;<sup>4</sup>

b) für Rot- und Roséweine bis zu 15 Prozent Vol.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Das natürliche Volumenprozent darf höchstens um 2,5 Prozent Vol. erhöht werden.<sup>4</sup>

<sup>3</sup>Der Wein muss nach eventuellen, oben aufgeführten Anreicherungsprozessen ein Volumenprozent von mindestens 8,5 Prozent Vol. aufweisen.<sup>4</sup>

<sup>4</sup>Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 5 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke sowie nach Appendix 14 ihres Anhangs 2 verwiesen.<sup>4</sup>

**Art. 48d**<sup>4</sup> Schwefeldioxidgehalt

<sup>1</sup>Der Gesamtgehalt an Schwefeldioxid kann für AOC-Süßweine oder Weine aus Spätlese bis zu 400mg/l betragen.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Süssweine und Weine aus Spätlese sind Walliser AOC-Weine, welche kumulativ:<sup>4</sup>

- a) aus Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt vom 28,2 Prozent Brix stammen;<sup>4</sup>
- b) und einen aus der Summe von Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 50 g/l oder mehr aufweisen.<sup>4</sup>

<sup>3</sup>Den obgenannten Süssweinen und Weinen aus Spätlese sowie den Trauben, aus welchen sie stammen, dürfen weder Alkohol, Zucker noch Traubensaftkonzentrat zugesetzt werden.<sup>4</sup>

<sup>4</sup>Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Anlage 9 des Anhangs 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.<sup>4,5</sup>

**Art. 48e**<sup>4</sup> Gehalt an flüchtiger Säure

<sup>1</sup>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:<sup>4</sup>

- a) für Weiss- und Roséweine 30 Milliäquivalent pro Liter oder 1,8 g/l;<sup>4</sup>
- b) für Rotweine 30 Milliäquivalent pro Liter oder 1,8 g/l.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Als besondere Verfahren gelten die Produktionsarten der Weine, die in Artikel 48d Absatz 2 und 3 beschrieben sind.<sup>4</sup>

<sup>3</sup>Darüber hinaus wird auf die Vorgaben nach Anlage 10 des Anhangs 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.<sup>4,5</sup>

## **8. Kapitel: Traditionelle Bezeichnungen der AOC-Weine**

### **1. Abschnitt: AOC-Weissweine**

**Art. 49**<sup>5</sup> Fendant

<sup>1</sup>Der Fendant ist ein Walliser AOC-Wein, der ausschliesslich aus der Rebsorte Chasselas stammt.

<sup>2</sup>Jegliche Zugabe ist verboten.

**Art. 50**<sup>5</sup> Johannisberg

<sup>1</sup>Der Johannisberg ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Sylvaner (Rhin oder Gros Rhin) stammt.

<sup>2</sup>Der Begriff «Johannisberg» zusammen mit der Bezeichnung «AOC Wallis» gilt als «Johannisberg du Valais».

**Art. 51**<sup>4</sup>

Aufgehoben.

**Art. 52**<sup>5</sup> Malvoisie

<sup>1</sup>Der Malvoisie ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Pinot gris stammt.



<sup>2</sup>Der Begriff «Malvoisie» zusammen mit der Bezeichnung «AOC Wallis» gilt als «Malvoisie du Valais».

**Art. 53**<sup>5</sup> Ermitage

<sup>1</sup>Der Ermitage ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Marsanne blanche und/oder Roussanne stammt.

<sup>2</sup>Der Begriff «Ermitage» zusammen mit der Bezeichnung «AOC Wallis» gilt als «Ermitage du Valais».

**Art. 54** Heida oder Païen

Der Heida oder Païen, beziehungsweise der Savagnin blanc, ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Savagnin blanc stammt.

**Art. 54a**<sup>1</sup> Petite Arvine

"Petite Arvine" ist die traditionelle Bezeichnung des Walliser AOC-Weines, der aus der Rebsorte Arvine stammt.

**Art. 54b**<sup>3</sup> Gletscherwein

<sup>1</sup>Der Gletscherwein ist ein Weisswein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, hergestellt im Bezirk von Siders, ausgebaut im Val d'Anniviers nach lokaler Tradition, d.h. der Ausbau erfolgt in Lärchenfässern und in Kellern, die in einer Höhe von mindestens 1200 m.ü.M. gelegen sind.<sup>3</sup>

<sup>2</sup>Er wird aus Weinen einer oder mehrerer Rebsorten und verschiedener Jahrgänge hergestellt, die eine oxidative Tendenz aufweisen; die Ausbaudauer beträgt mindestens 15 Jahre ab dem ersten Jahrgang im Fass.<sup>3</sup>

**2. Abschnitt: AOC-Rot- oder Roséweine**

**Art. 55** Dôle

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>Jegliche Zugabe ist verboten.<sup>5</sup>

**Art. 56**<sup>4</sup> Cornalin

Der Cornalin, beziehungsweise der Landrote, ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Cornalin des Wallis stammt.<sup>4</sup>

**Art. 57** OEil de Perdrix

<sup>1</sup>Der OEil de Perdrix ist ein Walliser AOC-Roséwein, der aus der Rebsorte Pinot noir stammt.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Er darf ausschliesslich mit bis zu 10 Prozent Walliser AOC-Grau- oder Weissburgunder verschnitten werden.<sup>4</sup>

## **Art. 57bis**<sup>4</sup> Weisser Dôle

<sup>1</sup> 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.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Er muss der Definition der Roséweine gemäss Artikel 4 Absatz 2 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke (VaG) entsprechen.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Der weisse Dôle kann bis zu 10 Prozent mit Walliser AOC-Weissweinen verschnitten werden.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Jegliche Zugabe ist verboten.<sup>5</sup>

## **Art. 58** Walliser Rosé

<sup>1</sup> Der Walliser Rosé ist ein Walliser AOC-Roséwein, der aus roten Rebsorten stammt, welche den Walliser AOC-Anforderungen entsprechen.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Der Walliser Rosé kann bis zu 10 Prozent mit Walliser AOC-Weissweinen verschnitten werden.<sup>4</sup>

## **9. Kapitel: Bezeichnungen und Ettiketierung**

### **1. Abschnitt: Spezifische Bezeichnungen**

#### **Art. 59**<sup>2,4,5</sup> Spezifische Bezeichnungen

Die spezifischen Bezeichnungen sind unter Vorbehalt dieser Verordnung in der Gesetzgebung über Lebensmittel geregelt.

#### **Art. 60**<sup>4</sup> Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

<sup>1</sup> Weine aus Walliser AOC-Traubenernten müssen die geografische Ursprungsbezeichnung des Wallis führen (AOC-Wallis).<sup>4,5</sup>

<sup>2</sup> Sie werden unter der Bezeichnung der Rebsorte oder ihrer traditionellen Bezeichnung in den Handel gebracht.

<sup>3</sup> Diese Weinmischungen müssen unter einem Phantasienamen mit geographischer Bezeichnung im Zusammenhang mit der AOC-Angabe kommerzialisiert werden.

#### **Art. 61**<sup>2,4</sup> Landwein

<sup>1</sup> Landweine müssen die Bezeichnung « LW » tragen.

<sup>2</sup> 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.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup>

## 2. Abschnitt: Ursprungsbezeichnungen

**Art. 62** <sup>2,5</sup> AOC-Weine mit ausschliesslich einer geografischen Bezeichnung und dem Namen der Klasse, der sie angehören

Die Bezeichnung eines Weines nur auf der Basis einer geographischen Bezeichnung (z.B. Wallis, Sitten, Mollignon usw.) und der Kategorie, zu der er gehört, ohne Angabe der Rebsorte ist nur bei nachfolgenden Weinen möglich, insofern sie aus der Kategorie der AOC-Weine stammen:

- a) für Weissweine: Fendant;
- b) für Roséweine: Weisser Dôle;
- c) für Rotweine: Dôle.

**Art. 63** Gemeindebezeichnung

<sup>1</sup>Der AOC-Wein, der zu mindestens 85 Prozent der Trauben aus dem Rebgebiet einer Gemeinde stammt, darf die Ursprungsbezeichnung dieser Gemeinde tragen.

<sup>2</sup>Die übrigen 15 Prozent müssen aus der (den) angrenzenden Gemeinde(n) stammen.

<sup>3</sup>Der Ursprungsbezeichnung der Gemeinde kann der Hinweis «Stadt ...» oder «Dorf ...» vorangesetzt werden. Sie deckt das ganze Gebiet der betreffenden Gemeinde ab.

**Art. 64** Bezeichnungen der Region

<sup>1</sup>Nachbargemeinden, die einen homogenen natürlichen Lebensraum bilden, können auf Genehmigung der Dienststelle zwischen einer kommunalen und einer regionalen Bezeichnung auswählen.<sup>4,5</sup>

<sup>2</sup>Die Bezeichnung wie «Bezirk Sitten», «Bezirk Siders», «Region von Sitten» usw. sind verboten.

**Art. 65** Weingut

<sup>1</sup>Die Bezeichnung «Weingut ...» wird für die Ernte einer oder mehrerer Parzellen verwendet, die:

- a) entweder als solche im Kataster eingetragen sind. In begründeten Fällen kann die Bezeichnung auf eine oder mehrere zusammenhängende Parzellen der Rebberge ausgedehnt werden, sofern diese die gleiche Bodenbeschaffenheit und die gleiche Ausrichtung aufweisen;
- b) oder durch einen Zaun, eine Mauer, einen lebenden Hag, einen Felsabhang oder andere Geländeunterbrüche von den Nachbarparzellen abgetrennt sind.

<sup>2</sup>Die Bezeichnung wird aus dem Katasternamen in Verbindung mit dem Wort «Weingut» gebildet.

**Art. 66** Schloss

<sup>1</sup>Die Bezeichnung «Schloss ...» wird für die Ernte aus einer oder mehreren Nachbarparzellen verwendet, die eine homogene Produktionseinheit bilden und zu einem Grundbesitz gehören, auf dem sich ein Gebäude befindet,

welches historisch oder traditionsgemäss als Schloss bezeichnet wird.

<sup>2</sup> Sie kann ebenfalls für Rebberge benützt werden, die zum Betrieb eines Gebäudes gehören, das historisch oder traditionsgemäss als Schloss bezeichnet wird.

<sup>3</sup> Die Bezeichnung wird aus dem Ausdruck «Schloss», verbunden mit dem Namen des historischen oder traditionsgemäss bezeichneten Gebäudes, gebildet.

<sup>4</sup> Die oben angeführten Bestimmungen werden sinngemäss für Bezeichnungen anderer historischer Gebäude als Schlösser, wie Turm, Landsitz, Abtei, verwendet.

## **Art. 67** Domäne

<sup>1</sup> Die Bezeichnung «Domäne ...» wird für die Ernte aus einer oder mehreren Nachbarparzellen verwendet, die von gleicher Beschaffenheit sind, sich grundsätzlich im gleichen Weingebiet befinden und eine homogene Betriebseinheit im Sinne von Artikel 6 Absatz 2 der Bundesverordnung über landwirtschaftliche Begriffe bilden.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Die Bezeichnung wird aus dem Ausdruck «Domäne» gebildet, verbunden mit dem Namen des Betriebsgebäudes, dem Lokalnamen des Gebietes in dem sich die Rebberge befinden, oder mit dem Katasternamen der Parzelle oder den Parzellen, die den Grundbesitz bilden.

<sup>3</sup> Nur die Bezeichnung der Domäne, welche die obgenannten Bedingungen erfüllt, darf mit dem Namen des Eigentümers verbunden werden.

<sup>4</sup> Die Bezeichnung «Domäne» darf nur mit den Ausdrücken «Weingut», «Schloss» oder « Abtei » verbunden werden, wenn auf alle Parzellen, die die Domäne bilden, gemäss den Artikeln 65 und 66 Anrecht auf diese Bezeichnung haben.

## **Art. 68**<sup>5</sup> Lokalname

<sup>1</sup> Die Bezeichnung eines Lokalnamens (Ortsnamen oder Katasterbezeichnung) wird für Ernten aus einer oder mehreren Parzellen verwendet, die unter diesem Namen im Kataster eingetragen sind.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Die Bezeichnung wird aus dem Lokalnamen gebildet.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Aufgehoben.<sup>5</sup>

## **Art. 69**<sup>5</sup> Auslese

<sup>1</sup> Als «Auslese» kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, den der Produzent hervorheben will.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Aufgehoben.<sup>5</sup>

## **Art. 69bis**<sup>5</sup> Beerenauslese

<sup>1</sup> Als «Beerenauslese» kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, der aus Trauben mit Edelfäulebefall erzeugt worden ist.

<sup>2</sup>Der natürliche Mindestzuckergehalt ist auf 30 Prozent Brix (129,1 °Oe) festgelegt.

<sup>3</sup>Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.

**Art. 69ter**<sup>5</sup> Walliser Auslese

Als «Walliser Auslese» kann ein Walliser AOC-Wein bezeichnet werden, wenn er die Anforderungen der entsprechenden kantonalen Verordnung erfüllt.

**Art. 69quater**<sup>5</sup> Reserve

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 bzw. von 12 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Weissweine auf den Markt gelangt, verwendet werden.

### 3. Abschnitt: Etikettierung

**Art. 70**<sup>4</sup> Etikettierung

<sup>1</sup>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.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>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.<sup>5</sup>

<sup>3</sup>Die Geschäftsfirma muss getrennt von dieser Angabe aufgeführt sein.

<sup>4</sup>Für AOC-Weine muss die Bezeichnung «Wallis» in allen Fällen auf der Hauptetikette angebracht sein.<sup>4</sup>

<sup>5</sup>Diese Vorschriften gelten ebenfalls für Weine aus einer Mischung im Sinne von Artikel 48.

<sup>6</sup>Die Bezeichnung «Mise d'origine» oder «Originalabfüllung» darf nur bei Weinen, welche im Wallis abgefüllt worden sind, verwendet werden.

<sup>7</sup>Im Übrigen wird auf die Vorgaben nach Artikel 10 und 11 der Bundesverordnung über alkoholische Getränke verwiesen.<sup>4,5</sup>

## 10. Kapitel: Kontrolle

### 1. Abschnitt: Allgemeines

**Art. 71** Arten der Kontrolle

Um die Produktion von Qualitätswein zu fördern und die Echtheit der Walliser Weine zu erhalten, wird eingeführt:

- a) die Kontrolle im Rebberg;
- b) die Kontrolle des Reifungsgrades der Trauben;
- c) die qualitative Kontrolle der Ernte;

- d) die quantitative Kontrolle der Ernte;
- e) die Kellerkontrolle;
- f) die Degustation;
- g) die Vermarktungskontrolle;
- h) die Kontrolle der Weinzusammensetzung.<sup>5</sup>

## **Art. 72** Kompetenzen der Branchenorganisation

<sup>1</sup>Die Kontrolle im Rebberg, die Degustation sowie die Vermarktungskontrolle werden der Branchenorganisation übertragen.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Die Modalität bezüglich der Kontrollen sind in einem Leistungsvertrag zwischen dem Staat und der Branchenorganisation geregelt.

<sup>3</sup>Die Branchenorganisation erstellt ein Anwendungsreglement und unterbreitet dies dem Staatsrat zur Genehmigung.

## **2. Abschnitt: Kontrolle im Rebberg und des Reifungsgrades der Trauben**

### **Art. 73** Rebbergkontrolle

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>Die Branchenorganisation führt eine Kontrolle in den Rebbergen durch, welche sich namentlich auf die Traubenlast und die Bewirtschaftung bezieht.

<sup>3</sup>Die Dienststelle überwacht die Anwendung der Kontrollanforderungen.

### **Art. 74** Ernteschätzung und Kontrolle der Entwicklung bei der Traubenreife

<sup>1</sup>Die Schätzung der potentiellen Traubenernte und die Durchführung der Reifekontrolle bei der Entwicklung der Trauben obliegen der Dienststelle.

<sup>2</sup>Diese Kontrollen erlauben es, Weisungen bezüglich des Abbeerens für die gesamte Branche zu erteilen und die Reifeentwicklung der Trauben zu verfolgen, um das Datum des Erntebeginns festzulegen.

## **3. Abschnitt: Quantitative und qualitative Kontrolle der Ernte**

### **Art. 75** Geltungsbereich

Die quantitative und qualitative Kontrolle der Weinernte erstreckt sich auf die gesamte Traubenernte, die für die Kommerzialisierung, mit Ausnahme der Tafeltrauben, bestimmt ist.

### **Art. 76** Durchführung und Überwachung

<sup>1</sup>Die Einkellerer und die Lieferanten der Traubenernte kontrollieren qualitativ und quantitativ jede Traubenlieferung.

<sup>2</sup>Um die Identifikation der Rebsorte, die Qualitätskontrolle sowie den Gesundheitszustand zu gewährleisten, müssen die Trauben ungepresst

angeliefert werden.

<sup>3</sup> Jede Zuführung von Produkten bei den Trauben oder die Vermischung von Rebsorten vor der Kontrolle sind verboten.

<sup>4</sup> 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.<sup>4,5</sup>

#### **Art. 77** Quantitative Festlegung der Produktion

<sup>1</sup> Die Einkellerer müssen über ein Instrument verfügen, welches durch den Eichmeister geprüft ist und erlaubt das Gewicht der Traubenernte zu messen.

<sup>2</sup> Bei jeder Lieferung muss gemäss Artikel 23 Absatz 2bis ein spezifischer Rückverfolgbarkeitscode eingegeben werden.<sup>4,5</sup>

<sup>2bis</sup> 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.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Die Traubenlieferanten sind selber für die Einhaltung der Produktionsrechte gemäss ihren Bescheinigungen und für eine eventuelle Deklassierung verantwortlich.

<sup>4</sup> Für die quantitative Festlegung der Produktion, in Liter geschätzt, sieht die Bundesgesetzgebung einen Maximalertrag von 80 Liter Most für 100 kg Trauben vor.<sup>5</sup>

#### **Art. 78** Qualitative Festlegung

<sup>1</sup> Die Kontrolle des natürlichen Zuckergehalts von jeder Traubenlieferung wird mittels Refraktometer vorgenommen, die gemäss den Weisungen der Dienststelle kontrolliert wurden.<sup>4,5</sup>

<sup>2</sup> Die Bestimmung des natürlichen Zuckergehaltes (% Brix) hat auf Grund einer repräsentativen Auswahl von der Gesamteinlieferung zu erfolgen.

<sup>2bis</sup> 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.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Die Einkellerer sind verantwortlich für das gute Funktionieren der verwendeten Refraktometer.

#### **Art. 79** Bestätigung der Ernteeinlieferung

<sup>1</sup> Die Bestätigung der Ernteeinlieferung enthält folgende Angaben:<sup>4</sup>

- a) die vollständige Adresse des Lieferanten: Name, Vorname (n), Vatename und Wohnort;
- b) die Benennung der Rebsorte und der Gemeinde;<sup>4,5</sup>
- c) das Gewicht und die Qualität (% Brix) der kontrollierten Traubenernte;
- d) den spezifischen Rückverfolgbarkeitscode gemäss Artikel 23 Absatz 2bis;<sup>5</sup>

e) das Datum und die Unterschrift des Einkellerers.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Beanstandungen zwischen den Interessierten müssen im Moment der Kontrolle eingebracht werden. In diesem Falle wird eine zweite Kontrolle durchgeführt.

<sup>3</sup>Besteht eine Meinungsverschiedenheit in Bezug auf die Qualität der Traubenlieferung, entnimmt der Einkellerer eine Probe, die so schnell als möglich der Dienststelle zur Analyse unterbreitet wird. Die Dienststelle entscheidet ohne Widerruf.<sup>4,5</sup>

<sup>4</sup>Die Dienststelle erstellt anhand der Ernteeinlieferungen einen jährlichen Erntebericht.<sup>5</sup>

## **4. Abschnitt: Kellerkontrolle**

### **Art. 80**<sup>5</sup> Einkellerungsdeklaration

<sup>1</sup>Anhand der Erfassung der Ernteeinlieferungen kann der Einkellerer mit dem vom Kanton zur Verfügung gestellten Informatiksystem seine Einkellerungsdeklaration generieren.

<sup>2</sup>Es obliegt dem Einkellerer die Einkellerungsdeklaration auszudrucken, sie zu datieren und zu unterzeichnen.

<sup>3</sup>Er hält sie für die offiziellen Kontrollorgane des Bundes und des Kantons bereit.

### **Art. 81** Weiterleitung

<sup>1</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>3</sup>Die Bescheinigungen und die Doppel der Bestätigungen der Ernteeinlieferungen bleiben beim Einkellerer, welcher diese als Buchhaltungsdokumente der Kellerei zuhanden der offiziellen Kontrollorgane des Bundes und des Kantons aufbewahren muss.<sup>5</sup>

<sup>4</sup>Die Dienststelle übergibt der Branchenorganisation die Liste der Unternehmen, welche eingekellert haben, sowie die gesamten Einkellerungsmengen pro Unternehmen.<sup>4,5</sup>

### **Art. 82** Kellerkontrolle

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>Diese Dokumente müssen während zehn Jahren aufbewahrt werden.

## **5. Abschnitt: Degustation**

### **Art. 83**<sup>4</sup> Degustation

<sup>1</sup>Die Branchenorganisation ist verantwortlich für die organoleptische Kontrolle der AOC Weine.<sup>4</sup>



<sup>2</sup>Sie ernennt zu diesem Zweck eine Degustationskommission und erstellt ein Anwendungsreglement und unterbreitet dies dem Staatsrat zur Genehmigung.

<sup>3</sup>Dieses Reglement enthält unter anderem die Zusammensetzung der Kommission, die Degustationsprinzipien sowie die Rekursmöglichkeiten.

<sup>4</sup>Die Einkellerer sind gehalten, die für die Degustation bestimmten Proben kostenlos zur Verfügung zu stellen.

## **6. Abschnitt: Vermarktungskontrolle**

### **Art. 84**<sup>5</sup>

Aufgehoben.

## **11. Kapitel: Grand Cru**

### **Art. 85**<sup>1</sup> Definition und allgemeine Bedingungen

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>Die Bezeichnung ist anwendbar für AOC Weine, die den minimalen Anforderungen dieses Kapitels entsprechen und die:

- a) aus Traubenernten eines limitierten Rebgebietes einer Gemeinde stammt, die beschlossen hat die Bezeichnung Grand Cru anzuwenden;
- b) den zusätzlichen erweiterten Anforderungen entsprechen, die zumindest in folgenden Gebieten definiert werden:
  - Rebsorte(n) nach dem spezifischen Gebiet;
  - Abgegrenzte Produktionsgebiete;
  - Bezeichnungen und Etikettierungsvorschriften;
  - Kontrollvorschriften;
  - Finanzierungsart.

### **Art. 86** Reglement

<sup>1</sup>Die Anforderungen in Bezug auf regionale oder Gemeinde Grand Cru müssen obligatorisch durch ein Gemeindereglement oder durch ein Reglement einer Organisation bestimmt werden. Dieses muss dann der Gemeinde oder den Gemeinden zur Bewilligung unterbreitet werden.

<sup>2</sup>Mehrere Gemeinden können zusammen ein Reglement annehmen, wenn sie gemeinsame homogene Boden- und Klimaverhältnisse aufweisen.

<sup>3</sup>Dieses Reglement muss durch den Staatsrat homologiert werden.

<sup>4</sup>Es darf nur ein Reglement pro Grand Cru Gemeinde oder Region geben.

<sup>5</sup>Restriktivere Anforderungen als die in dieser Verordnung dürfen angewandt werden.

### **Art. 87** Anzuwendende Bestimmungen

Die Bestimmungen in Bezug auf die AOC-Weine sind für den Grand Cru unter Vorbehalt der besonderen in diesem Kapitel vorgesehen Bestimmungen anzuwenden.<sup>4</sup>

## Art. 88<sup>1</sup> Rebsorten

<sup>1</sup> Die Bezeichnung Grand Cru ist nachfolgenden Rebsorten vorbehalten:<sup>4</sup>

### a) Weisse Rebsorten<sup>4,5</sup>

Chasselas (Fendant), Sylvaner (Rhin oder Gros Rhin), Amigne, Arvine (Petite Arvine), Marsanne blanche (Ermitage), Roussanne, Savagnin blanc (Pâien oder Heida), Humagne blanc, Pinot gris (Malvoisie), Resi;<sup>4</sup>

### b) Rote Rebsorten<sup>4</sup>

Pinot noir, Gamay, Cornalin du Valais, Humagne rouge, Syrah.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Aufgehoben.

## Art. 89<sup>1</sup> Produktionszonen

<sup>1</sup> Die Rebsorten müssen in dem für sie bestens angepassten Rebbausektoren angepflanzt werden, die bekannt sind einen Wein von grosser Qualität zu erzeugen.

<sup>2</sup> Die Gemeinden oder die Gemeinde-Verbände bestimmen diese Sektoren nach der gleichen Methode der allgemeinen Rebbausektoren.

<sup>3</sup> Traubenernten aus zwei verschiedenen Gemeinden dürfen nicht vermischt werden, ausser sie befinden sich im gleichen regionalen Grand Cru.

<sup>4</sup> Der Verkauf im Fass ist innerhalb des gleichen Grand Cru erlaubt.

## Art. 90 Natürlicher Mindestzuckergehalt

<sup>1</sup> Die Mindestgradationen für weisse und rote Rebsorten werden wie folgt festgelegt:<sup>4</sup>

	°Oe	%Brix
<b><u>Weisse Rebsorten</u></b>		
Chasselas	77,6 <sup>4</sup>	18,8
Humagne blanc, Resi	85,6	20,6
Amigne, Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Pinot gris, Savagnin blanc, Sylvaner. <sup>4</sup>	94,6 <sup>4</sup>	22,6
Spätlese	130,0	30,2
<b><u>Rote Rebsorten</u></b>		
Pinot noir	91,9	22,0
Cornalin du Valais, Gamay, Humagne rouge, Syrah. <sup>4</sup>	88,3	21,2

<sup>2</sup> Die Spätlese ist ein süsser Wein, der aus nachfolgenden Rebsorten stammt: Arvine, Amigne, Sylvaner, Pinot gris, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> In Abweichung von Artikel 41 Absatz 3 ist jede Verminderung des natürlichen Mindestzuckergehalts verboten.

## Art. 91<sup>5</sup> Quantitative Ertragsgrenzen (QEG)

<sup>1</sup> Die Ertragsgrenzen (QEG) pro Flächeneinheit werden wie folgt festgelegt:

- a) Chasselas: 1,1 kg/m<sup>2</sup>
- b) Sylvaner: 1,0 kg/m<sup>2</sup>
- c) Andere weisse und rote Rebsorten: 0,8 kg/m<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Aufgehoben.

<sup>3</sup> Aufgehoben.

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

<sup>1</sup> Die Anbauanforderungen für die Bezeichnung Grand Cru sind folgende:

- a) die ökologisch geforderten Leistungen der Dienststelle müssen respektiert werden;
- b) das Alter der Rebstöcke muss mindestens acht Jahre sein, Anpflanzungsjahr inbegriffen;
- c) die erlaubten Anbausysteme sind die Folgenden: Gobelet, Cordon Royat (permanent/fix), Sticklebau oder Halbhochkultur mit vertikaler Blattwand; die anderen Systeme sind unzulässig;
- d) Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Für die Spätlese ist die Edelfäulnis am Stock obligatorisch.

#### **Art. 93** Vinifizierung

<sup>1</sup> Die Grand Cru Weine müssen obligatorisch im Kanton Wallis vinifiziert und abgefüllt werden.

<sup>2</sup> Für Weine mit der Bezeichnung Grand Cru ist jede Mischung unter Vorbehalt nachfolgender Absätze 3 und 4 verboten.

<sup>3</sup> Weine aus Spätlese können vermischt werden, wenn die vermischten Rebsorten in der Rebsortenliste des Grand Cru enthalten sind.

<sup>4</sup> Alle Rebsorten die für die Zusammensetzung des Dôle Grand Cru in Frage kommen, müssen den Anforderungen der Rotweine der Kategorie des Grand Cru entsprechen.

<sup>5</sup> Der Dôle blanche, der OEil de Perdrix und der Walliser Rosé haben kein Anrecht auf die Bezeichnung Grand Cru.

<sup>6</sup> Alle Jahrgangsmischungen sind verboten.

<sup>7</sup> Jeder Verschnitt, jede Zugabe und jede Süssung ist verboten.<sup>4</sup>

<sup>8</sup> Für die Spätlese ist jede Methode zur Anreicherung der Trauben und des Mostes verboten.

#### **Art. 94** Bezeichnung und Etikettierung

<sup>1</sup> Die Bezeichnung Grand Cru darf nur im Zusammenhang mit dem Namen der Gemeinde oder der Region aus der die Ernte stammt verwendet werden.

<sup>2</sup> Die Bezeichnung «Grand Cru Wallis» ist verboten.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Ausserhalb der angewandten Regeln der AOC Weinen, muss die Bezeichnung «Grand Cru», die Ursprungsgemeinde sowie auch der Jahrgang auf der Etikette aufgeführt sein.

<sup>4</sup> Die Verwendung von Ausdrücken wie «Premier cru», «Cru classé», «Grand cru classe», «Grand cru valaisan», «Grand Cru du Valais» usw. sind verboten.

<sup>5</sup>Im Übrigen fixiert die Branchenorganisation einheitliche Regeln der Etikettierung.<sup>5</sup>

## **Art. 95** Vermarktung

Weine, die aus den Rebsorten Cornalin du Valais, Humagne rouge und Syrah stammen, dürfen nicht vor dem 1. April des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres in den Handel gebracht werden.<sup>4</sup>

## **Art. 96** Kontrollen

<sup>1</sup>Die Branchenorganisation ist mit der Harmonisierung der Kontrollen und der spezifischen Anforderungen der Bezeichnung Grand Cru beauftragt.

<sup>2</sup>Auf den zur Grand Cru Produktion bestimmten Parzellen führt die Branchenorganisation eine systematische Kontrolle der Reben ein.

<sup>3</sup>Grand Cru Weine unterliegen systematisch der Degustation vor der Abfüllung. Kontrollen durch Musterentnahmen werden ebenfalls nach der Abfüllung vorgenommen.

<sup>4</sup>Falls ein Wein nicht die verlangte Qualität erreicht, erhält er keinen Anspruch auf die Bezeichnung «Grand Cru».

<sup>5</sup>Die Branchenorganisation ist mit der Rückverfolgbarkeit der Lose und der Identifikation des Endproduktes durch ein einheitliches, deutlich erkennbares Kommerzialisierungszeichen, beauftragt.

<sup>6</sup>Die Kosten für die Kellereikontrollen gehen zulasten der Kontrollpflichtigen.<sup>5</sup>

## **Art. 97** Kontrollreglement

<sup>1</sup>Die Branchenorganisation erstellt ein Kontrollreglement und unterbreitet dies dem Departement zur Genehmigung.

<sup>2</sup>Dieses Reglement enthält namentlich folgende Elemente:

- a) die Bestimmungen bezüglich der fortlaufenden Arbeiten und der Kontrollen der Grand Cru Parzellen;
- b) die Zusammensetzung der Degustationskommission und der Rekursmöglichkeiten;
- c) die Degustationsgrundsätze;
- d) die besonderen Etikettierungsregeln;
- e) die Bestimmungen betreffend der Kontrolle der Vermarktung;
- f) die Grundsätze und die Modalitäten der Finanzierung.

## **12. Kapitel: Weinhandelskontrolle**

### **Art. 98** Bundeskontrolle

<sup>1</sup>Der Weinhandel unterliegt der Kontrolle des Kellers und der Buchhaltung durch den Bund zum Schutz der Ursprungsbezeichnung.

<sup>2</sup>Jedermann, welcher Weinhandel betreiben will, muss sich 30 Tage vor Tätigkeitsbeginn ins Handelsregister eintragen und dies der eidgenössischen Kontrollstelle melden.<sup>5</sup>

**Art. 99** Kantonale Kontrolle

<sup>1</sup>Jede Person, welche Wein aus ihrer eigenen Ernte kommerzialisieren will, muss sich bei der DVSV eintragen.<sup>4</sup>

<sup>2</sup>Produzenten, die nur ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 2000 Liter dem gleichen Produktionsgebiet zukaufen, sind nur der kantonalen Kontrolle unterstellt.

<sup>3</sup>Das mit der Lebensmittelkontrolle beauftragte Departement fixiert die Regeln dieser Kontrolle und wendet die Erkenntnisse der gleichnamigen Bundesbehörde an.

**13. Kapitel: Weinstatistik****Art. 100**

<sup>1</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

**Art. 101**<sup>4,5</sup>

Aufgehoben.

**Art. 102** Verkaufverfügbarkeiten

<sup>1</sup>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.<sup>4,5</sup>

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>3</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>4</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

**Art. 103**

<sup>1</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>3</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

<sup>4</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

**Art. 104**<sup>5</sup>

Aufgehoben.

**Art. 105**

<sup>1</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>2</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>3</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>4</sup>Aufgehoben.<sup>5</sup>

<sup>5</sup>Aufgehoben.<sup>4,5</sup>

## **Art. 106**<sup>5</sup>

Aufgehoben.

## **14. Kapitel: Rechtsschutz, Massnahmen und Sanktionen**

### **Art. 107**<sup>1</sup>

Aufgehoben.

### **Art. 108**<sup>5</sup>

Aufgehoben.

### **Art. 109** Pflicht zur Entfernung

<sup>1</sup>Die Dienststelle ordnet die Entfernung der Rebstöcke an, welche unberechtigterweise in einem Rebberg gepflanzt worden sind.

<sup>2</sup>Dies wird angeordnet, wenn die Anpflanzung auch nicht rückwirkend durch einen Regularisierungsentscheid bewilligt werden kann.

<sup>3</sup>Das Ausreissen muss innert zwölf Monaten ab Ausreissverfügung durch den Eigentümer der Parzellen vorgenommen werden oder durch denjenigen, welcher die Anpflanzung vorgenommen hat. Verstreicht diese Frist ungenützt, ordnet die Dienststelle die Entfernung auf Kosten des Widerhandelnden an und spricht eine Busse aus.

<sup>4</sup>Für nicht bewirtschaftete oder aufgegebene Rebberge kommt die in Artikel 21 festgelegte Frist zur Anwendung.

### **Art. 110**<sup>1,5</sup> Sanktionen

<sup>1</sup>Zuwiderhandlungen gegen Bestimmungen dieser Verordnungen werden sanktioniert.

<sup>2</sup>Bei geringer Schwere kann die Dienststelle dem Zuwiderhandelnden eine verwaltungsrechtliche Busse bis zu 5000 Franken verordnen.

<sup>3</sup>In allen anderen Fällen und im Wiederholungsfall werden gegen den Zuwiderhandelnden gemäss Artikel 108 bis 111 des kantonalen Gesetzes über die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes verwaltungs- und strafrechtliche Schritte eingeleitet.

### **Art. 111 bis 112**<sup>1</sup>

Aufgehoben.

## **15. Kapitel: Schluss- und Übergangsbestimmungen**

### **Art. 113** Finanzierung

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>Das mit der Lebensmittelkontrolle beauftragte Departement bestimmt die Höhe der Gebühren wobei ausschliesslich der eingekellerten Menge AOC-Weine Rechnung getragen wird.

<sup>3</sup>Die Gebühren werden durch die Branchenorganisation direkt bei den Einkellern und Selbsteinkellern erhoben.

#### **Art. 113bis**<sup>5</sup> Kantonale Gebühren

<sup>1</sup>Für Entscheide im Rahmen dieser Verordnung werden Gebühren erhoben.

<sup>2</sup>Die entsprechende Tarifskaala ist im Reglement über die Tarife der kantonalen Dienstleistungen im Bereich Landwirtschaft festgelegt.

#### **Art. 113ter**<sup>5</sup> Zusammenarbeit zwischen Ämter

<sup>1</sup>Die DVSV, die Dienststelle, die Steuerverwaltung sowie offizielle kantonale Weinkontrollinstanzen teilen sich kostenlos Daten mit, die sie für die Ausübung ihrer Aufgaben benötigen.

<sup>2</sup>Sie gehen dabei koordiniert vor und übermitteln sich gegenseitig spontan alle sachdienlichen Dokumente.

<sup>3</sup>Eine zentrale Datenbank erfasst alle erhaltenen Informationen über die Reben und die Weinernte.

#### **Art. 114** Übergangsbestimmungen

<sup>1</sup>Alle laufenden Verfahren im Zeitpunkte des Inkrafttretens dieser Verordnung werden nach altem Recht behandelt.

<sup>2</sup>Die Gemeinden, welche über eine Grand Cru Reglement verfügen, müssen ihre Bestimmungen dieser Verordnung bis zum 31. Dezember 2006 anpassen.

<sup>3</sup>Alle vorgängig der DVSV übertragenen Aufgaben, die per Gesetzesänderung vom 1. Januar 2017 an die Dienststelle übertragen werden, werden für den Jahrgang 2017 sowie die vorangegangenen Jahrgänge noch von der DVSV ausgeführt.<sup>5</sup>

#### **Art. 115** Aufhebungen

Sind aufgehoben:

- a) die Artikel 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 Absatz 1, 27, 28, 29, 30 und 31 der Verordnung vom 2. Oktober 1996 über die landwirtschaftliche Produktion;
- b) der Beschluss vom 23. April 1997 über das kantonale Rebsortenverzeichnis und der Unterlagen;
- c) der Beschluss vom 8. Juli 1987 betreffend die Reifekontrolle der Trauben und der Kontrolle der Weinernte;
- d) der Beschluss vom 27. September 1995 betreffend die Anwendung der abgestuften Zahlung von Ernteablieferungen, anhand des natürlichen Zuckergehaltes (% Brix);
- e) das Reglement von 6. Mai 1998 über die Erhebung und Verarbeitung von Daten der Weinproduktion und des Weinhandels (Weinstatistik);
- f) der Beschluss vom 7. Juli 1993 über die Ursprungsbezeichnung der Walliser Weine (AOC-Verordnung);
- g) der Beschluss vom 8. Juli 1992 betreffend die Vollziehung der Verordnung des Bundesrates über den Handel mit Wein;

h) das Reglement von 17. November 1999 über den Rebbergekataster und das Rebberregister.

## **Art. 116** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2004 in Kraft.

So beschlossen im Staatsrat zu Sitten, den 17. März 2004.

Der Präsident des Staatsrates: **Jean-Jacques Rey-Bellet**

Der Staatskanzler: **Henri v. Roten**

<b>Titel und Änderungen</b>	<b>Veröffentlichung</b>	<b>Inkrafttreten</b>
<b>Verordnung über den Rebbau und den Wein vom 17. März 2004 (VRW)</b>	GS/VS 2004, 193	01.05.2004
<sup>1</sup> Änderung vom 20. Juni 2007	GS/VS 2007, 253	01.07.2007
<sup>2</sup> Änderung vom 23. September 2009	Abl. Nr. 40/2009	01.09.2009
<sup>3</sup> Änderung vom 19. Juni 2013	BO No 26/2013	01.06.2013
<sup>4</sup> Änderung vom 18. Juni 2014	Abl. Nr. 26/2014	01.07.2014
<sup>5</sup> Änderung vom 27. April 2016	Abl. Nr. 19/2016	01.01.2017