

# Verordnung über den Rebbau und den Wein

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 von 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.

## **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 entspre-

chenden 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** Dienststelle

<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 (Bescheinungen);
- h) die Koordination der Aktualisierung der Rebbausektoren durch die Gemeinden und ihre Unterstützung in dieser Aufgabe;
- i) die Ausübung der Oberaufsicht über die Kontrolle.

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

### **Art. 4** Kantonslaboratorium und Kantonschemiker

<sup>1</sup> Das Kantonslaboratorium ist mit der Führung, der Organisation und der Überwachung der Kontrolle der Weinernte und der Weinen beauftragt.

<sup>2</sup> Er ist mit der Anwendung und der Führung von weinwirtschaftlichen Statistiken im Sinne des Kapitels 13 dieser Verordnung beauftragt.

<sup>3</sup> Der Kantonschemiker ernennt offizielle Kontrolleure für jede Weinregion. Diese sind den Lebensmittelkontrolleuren gleichgestellt.

<sup>4</sup> Bei Unregelmässigkeiten ergreift er alle notwendigen Massnahmen und entscheidet definitiv über alle Streitigkeiten bezüglich der Kontrolle der Weinernte.

<sup>5</sup> Das Kantonslaboratorium beschliesst und wendet die Vorschriften über die Etikettierung an.

<sup>6</sup> Es ist mit allen Kontrollaufgaben beauftragt, welche nicht ausdrücklich einer anderen Behörde zugewiesen sind.

### **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 zur Förderung der Walliser Weine zu definieren;
- h) die gesetzlichen Änderungen auf dem Gebiet der Qualität von Walliser Weinen vorzuschlagen.

<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** Kantonale Rebbaukommission

<sup>1</sup> Der Staatsrat ernennt eine beratende kantonale Rebbaukommission von höchstens 15 Mitgliedern.

<sup>2</sup> Sie hat folgende Befugnisse:

- a) Entwicklung einer pragmatischen Methode, um in jeder Rebbaugemeinde und für jeden homogenen Rebbausektor die angepasste Rebsorten festzulegen;
- b) Zusammenarbeit mit den Gemeinden bei der Anwendung dieser Methode und bei der Aktualisierung des Rebbaudossiers an die neusten Erkenntnisse.

<sup>3</sup> Die Dienststelle ist mit dem Sekretariat betraut.

#### **Art. 7** Gemeinde

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

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

<sup>3</sup> In Zusammenarbeit mit der Rebbaukommission passt sie die Rebbausektoren ihres Rebberges den qualitativen Anforderungen der Kategorie I an.

<sup>4</sup> In Zusammenarbeit mit der Dienststelle aktualisiert sie das Rebberegister 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** Rebbauzone und Rebbaukataster

<sup>1</sup> Unter Rebbauzone versteht man die Zone, die die Gesamtheit der Parzellen

die zur kommerziellen Weinproduktion bestimmt sind umfasst.

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

- a) die Parzellen die sich in der Rebbauzone befinden;
- b) die Parzellen die sich ausserhalb der Rebbauzone befinden und:
  - nicht zur kommerziellen Weinerzeugung bestimmt sind (Tafeltrauben);
  - nur für den Eigenbedarf eines Bewirtschafters gemäss Artikel 9 Absatz 4 bestimmt sind.

<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 in der Rebbauzone bewilligt werden.

<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** Kriterien und Anpflanzungsregeln

<sup>1</sup>Die Neuanpflanzungen können nur in günstigen Lagen bewilligt werden, die den Anforderungskriterien der Bundesgesetzgebung entsprechen.

<sup>2</sup>Der Abstand zwischen der Eigentumsgränze und der ersten Reihe Reben muss die Hälfte der Entfernung zweier Rebenreihen, mindestens aber 50 cm, 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.

<sup>3</sup>Bei der Neuanpflanzung und Erneuerung des Rebberges kann die Dienststelle einen Ausrichtungsplan vorschreiben.

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

<sup>1</sup>In der Rebbauzone sind nur die Rebsorten erlaubt, die in Artikel 32 und 33 aufgeführt sind.

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

<sup>3</sup>Die Anpflanzung von Sylvaner (Gros Rhin) zur Erlangung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) ist ausschliesslich der ersten Zone und der zweiten Zone der Ebenen des Unterwallis sowie den Rebbergen des rechten

Rhoneufers des Oberwallis bis zur Höhe von 700 Meter über Meer und den Rebbergen des Vispताल, reserviert. Die Weine dieser Rebsorte aus den anderen Zonen und Sektoren verlieren ihren Anspruch auf die AOC.

#### **Art. 12** 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 Rebbausektor angepflanzt werden. Seine Anpflanzung ausserhalb dieser Zone ist verboten.

#### **Art. 13** Bewilligung

<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 Gesuchsangaben 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.

#### **Art. 14** 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 nach der von der Rebbaukommission aufgestellten Bestimmungen für diese die angepassten, die erlaubten, die ungeeigneten oder die verbotenen Rebsorten vor.

<sup>2</sup> Die Gemeinden müssen jederzeit ihre Rebbausektoren den bekannten lokalen Boden klimatischen Gegebenheiten anpassen um die bestmögliche Qualität zu garantieren.

<sup>3</sup> Die Projekte wie auch alle Änderungen der Rebbausektoren müssen von der Gemeinde öffentlich aufgelegt, im Amtsblatt des Kantons Wallis ausgeschrieben und durch den Staatsrat homologiert werden.

<sup>4</sup> In Gemeinden mit homologierten Rebbausektoren kann der Staatsrat die Zoneneinteilung als hinfällig erklären.

#### **Art. 15** Rebberregister

<sup>1</sup> Das Rebberregister beschreibt den Zustand aller Parzellen die der Rebberkataster umfasst.

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

- a) der Eigentümer;
- b) die Gemeinde, in der sich die Parzelle befindet;
- c) die Katasterangaben (Folio, Nummer der Parzelle, Lokalname);

- d) die Zone (1,2 oder 3), gemäss Beschluss vom 3. Oktober 1980 betreffend die Zoneneinteilung des Walliser Rebberges;
- 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;
- j) die Zugehörigkeit zu den Zonen, auch ausserhalb der Rebbauzone, Landwirtschaftszone oder Bauzone.

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

Das Zusammenlegen von Parzellen oder die Änderung der Grenzen der Rebbauzone anlässlich einer Güterzusammenlegung oder einer Grenzberichtigung einer Gemeinde ist zulässig und unterliegt ebenfalls der Bewilligung des Kantons.

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

<sup>1</sup> Der Bodeneigentümer muss der Dienststelle alle Angaben liefern, welche die Aktualisierung des Rebberregisters ermöglichen.

<sup>2</sup> Die Eigentümer und die Bewirtschafter müssen den Behördenvertretern 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 eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzengut und den Organen, welche mit der Beratung im Rebbaubeauftrag sind.

<sup>2</sup> Zum Erhalt der kontrollierten Ursprungsbezeichnung muss die Pflanzendichte der Reben mindestens 6000/ha Stöcke betragen.

### **Art. 19** Holzkrankheiten der Rebe

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. Stock und Holzhaufen müssen im Trockenen gelagert werden.

### **Art. 20** Gelbsucht und infektiöse Degeneration

<sup>1</sup> Jeder Bewirtschafter wird aufgefordert in regelmässigen Abständen die von ihm kultivierten Reben zu inspizieren, damit jeder Spur von Gelbsucht (schwarzes Holz und Vergilbungskrankheit) und der infektiösen Degeneration nachgegangen werden kann.

<sup>2</sup> Krankheitsfälle müssen sofort der Dienststelle gemeldet werden.

<sup>3</sup> Es ist verboten Schnitthälzer, Unterlagen oder Pfropfen aus infektiösen oder verdächtigen Reben in Umlauf zu bringen.

**Art. 21** Nicht unterhaltene oder aufgegebene Reben

Nicht unterhaltene oder aufgegebene Reben müssen im darauf folgenden Jahr vor der Vegetation vermietet 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.

#### **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 oder Rebsortengruppe laut Artikel 25 Absatz 1 und nach Kategorie zugeteilt.

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

<sup>4</sup> Geben kein Anrecht auf eine Bescheinigung:

- a) die der amtlichen Empfehlungen nicht entsprechenden Produktionen;
- b) die brachliegenden Parzellen.

<sup>5</sup> In speziellen Fällen kann der Rebberregisterhalter 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** Arten

<sup>1</sup>Die Bescheinigungen sind nach folgenden Rebsorten oder Rebsortengruppen ausgestellt: Chasselas, Pinot noir, Gamay, andere weisse Rebsorten und andere rote Rebsorten.

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

- a) die Ursprungsbescheinigung pro Rebsorte oder pro Rebsortengruppe;
- b) die Teilbescheinigung, welche sich aus der Aufgliederung der Ursprungsbescheinigung ergeben.

**Art. 26** Inhalt

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

- a) die Referenznummer (identisch mit derjenigen des kantonalen Rebbergregisters);
- 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 oder Rebsortengruppe;
- f) die Rebfläche in m<sup>2</sup>;
- g) das Produktionsrecht, ausgedrückt in Kilogramm und Liter, unter Angabe für die betroffene Fläche der quantitativen Ertragsgrenze für jede der drei Erntekategorien.

<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 Rebbergregisterhalters.

**Art. 27** Zustellung

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

- a) eine Kopie seines Rebbergregisters;
- b) eine Bescheinigung pro Fläche für den Chasselas, den Pinot noir und den Gamay;
- c) eine Gesamtbescheinigung pro Fläche für die anderen weissen Rebsorten und eine für die anderen roten Rebsorten.

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

**Art. 28** Zusammenfassung

Nur die Bescheinigungen des Pinot noir und des Gamay können unter sich zusammengefasst werden.

**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 kann die Kategorie angegeben sein, welcher der Einlieferer seine Rebernte von der Fläche, die auf der Bescheinigung figuriert, zuweisen will.

<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> Wenn die Weinerntemenge aus der Zusammenfassung der Bescheinigungen die Ertragsgrenze der Kategorie überschreitet, so erfolgt die Deklassierung durch die spezifische Bescheinigung, die die Deklassierung verursacht hat.

<sup>4</sup> Die Einkellerer deklassieren ebenfalls in die entsprechende Kategorie die eingebrachten Mengen wenn der festgestellte natürliche Mindestzuckergehalt für Weine dieser Kategorie nicht erreicht wird. Die Deklassierung erfolgt durch die spezifische Bescheinigung, die die Deklassierung verursacht hat.

**5. Kapitel: Rebsorten und Unterlagen****Art. 31** 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.

**Art. 32** Einheimische und traditionelle Rebsorten

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

a) Weisse Rebsorten

Amigne (2 à 3), Petite Arvine (3), Humagne blanc (2), Resi (2);

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 Courtiller) (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**    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 (F bis 1), Gewürztraminer (F), Sauvignon blanc (1 bis 2), Sémillon (2), Viognier (2);

b) Rote Rebsorten

Ancellotta (2 bis 3), Ancellotta x Gamay (1), Cabernet Franc (2), Cabernet Sauvignon (2 bis 3), Carminoir (2 bis 3), Diolinoir (1 bis 2), Gamaret (1), Garanoir (F), Merlot (2).

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

a) Weisse Rebsorten

Bianca (1), Bronner (1), Johanniter (F bis 1), Solaris (SF);

b) Rote Rebsorten

Leon Millot (F bis SF), Regent (F bis SF).

**Art. 34**    Versuche

<sup>1</sup> Für Versuche mit anderen Rebsorten und Unterlagen muss vorgängig eine Bewilligung bei der Dienststelle eingeholt werden. Die Bewilligung wird auf Grund eines Vertrages über Versuche ausgestellt.

<sup>2</sup> Diese Versuche sind beschränkten Flächen vorbehalten, die aber den Anforderungen der Vinifizierung entsprechen müssen. Sie werden gemeinsam durch die eidgenössische Forschungsanstalt für Pflanzengut und der Dienststelle in Zusammenarbeit mit dem Bewirtschafter und dem betroffenen Oenologen begleitet.

<sup>3</sup> Weine, welche von Rebsorten abstammen, welche zu Versuchszwecken bewilligt worden sind, haben kein Recht auf die Bezeichnung AOC oder auf irgendeine traditionelle Walliser Bezeichnung.

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

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

**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 aufgepfropften Pflanze auf einem Unterlagenholz erfolgen, welches eine gute Widerstandskraft gegen die Reblaus aufweist.

**6. Kapitel: Klassierung der Traubenposten und des Weins****Art. 36** Klassierung der Traubenposten

Die im Wallis hergestellten Traubenposten werden wie folgt eingeteilt:

- a) Kategorie I: Trauben, die zur Herstellung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (AOC) verarbeitet werden können;
- b) Kategorie II: Trauben, die zur Herstellung von Weinen mit Herkunftsbezeichnung verarbeitet werden können;
- c) Kategorie III: Trauben, die zu Weinen ohne kontrollierte Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung verarbeitet werden können.

**Art. 37** Kategorie I (AOC)

<sup>1</sup>Die Bezeichnung AOC Wallis wird nur Weinen zugeteilt, die aus Walliser Weinernten der Kategorie I stammen und den Anforderungen, die in den Artikeln 41 und 43 vorgesehen sind, entsprechen.

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

**Art. 38** Kategorie II (Herkunftsbezeichnung)

Die Herkunftsbezeichnung wird Weinen zugeteilt, die aus Walliser Weinernten der Kategorie II stammen und den Anforderungen, die in den Artikeln 41 und 43 vorgesehen sind, entsprechen.

**Art. 39** Kategorie III

Walliser Weinernten der Kategorie III, die den Anforderungen, die in den Artikeln 41 und 43 vorgesehen sind, entsprechen, erlauben es einen Wein ohne Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung herzustellen.

**Art. 40** Herkunft der Weinernte

<sup>1</sup>Weine mit Walliser Ursprungsbezeichnung oder mit Walliser Herkunftsbezeichnung müssen aus Trauben stammen, welche im Wallis geerntet, gewogen, sondiert und vinifiziert worden sind.

<sup>2</sup>Der Kantonschemiker kann ausnahmsweise eine Bewilligung an Unternehmen gewähren, welche traditionellerweise die Walliser Weinernte ausserhalb des Kantons einkellern. Er legt die Bedingungen fest.

**Art. 41** Natürlicher Mindestzuckergehalt

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

	Kategorie I (AOC)		Kategorie II		Kategorie III	
	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix
<b><u>Weisse Rebsorten</u></b>						
Chasselas und andere nicht hierunter erwähnten weissen Rebsorten	70,6	17,2	61,1	15,0	55,1	13,6
Chardonnay, Pinot blanc, Humagne blanc, Resi	80,3	19,4	70,6	17,2	55,1	13,6
Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc (Heida), Pinot gris, Sylvaner	85,6	20,6	70,6	17,2	55,1	13,6
<b><u>Rote Rebsorten</u></b>						
Alle Rebsorten	83,0	20,0	70,6	17,2	58,5	14,4

<sup>2</sup>Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz werden der Mindestgehalt an natürlichem Zucker der weissen beziehungsweise roten Rebsorten, welche Anrecht auf die Kategorie I (AOC) haben, um 1.0 % Brix, beziehungsweise 1.4 % Brix, herabgesetzt. Diese Weine müssen obligatorisch die Herkunftsbezeichnung der betreffenden Gemeinde benutzen (z.B. Fendant von Vouvry, Pinot noir von Monthey usw.).

<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.

**Art. 42** Klassierung

<sup>1</sup>Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für die Kategorie I beziehungsweise II aufweist, wird sie direkt in der niedrigere Kategorie klassiert.

<sup>2</sup>Wenn eine Traubenlieferung nicht den natürlichen Mindestzuckergehalt für die Kategorie I, beziehungsweise II aufweist, kann sie nur zu Traubensaft oder industriellen Wein verwendet werden.

**Art. 43** Quantitative Ertragsgrenzen (QEG)

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

a) Kategorie I (AOC)

Chasselas:	1,4 kg/m <sup>2</sup> oder 1,12 l/m <sup>2</sup> (Most)
Andere weisse Rebsorten:	1,2 kg/m <sup>2</sup> oder 0,96 l/m <sup>2</sup> (Most)
Rote Rebsorten:	1,2 kg/m <sup>2</sup> oder 0,96 l/m <sup>2</sup> (Most)

b) Kategorie II

Alle Rebsorten : 1,5 kg/m<sup>2</sup> oder 1,20 l/m<sup>2</sup> (Most)

c) Kategorie III

Alle Rebsorten: 1,9 kg/m<sup>2</sup> oder 1,52 l/m<sup>2</sup> (Most)

<sup>2</sup> Die quantitativen Ertragsgrenzen der Kategorie I, beziehungsweise II und III, können in keinem Fall kumuliert werden.

<sup>3</sup> Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz werden die quantitativen Ertragsgrenzen, welche Anrecht auf die Kategorie I (AOC) haben, auf 1.250 kg/m<sup>2</sup> oder 1 l/m<sup>2</sup> (Most) für den Chasselas und um 0.100 kg/m<sup>2</sup> oder 0.08 l/m<sup>2</sup> für die roten Rebsorten herabgesetzt.

**Art. 44** 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 I maximal um 0.4 kg/m<sup>2</sup> Trauben oder 0.32 l/m<sup>2</sup> Most herabsetzen und bei der Kategorie II maximal um 0.3 kg/m<sup>2</sup> Trauben oder 0.24 l/m<sup>2</sup> Most anheben oder herabsetzen. Sie kann die Ertragsgrenze nach Rebsorte oder Rebsortengruppen anpassen.

<sup>2</sup> Wenn sie die Ertragsgrenze der Kategorie I herabsetzt, entscheidet die Branchenorganisation, in welche Kategorie die Mengen oder die Volumen zwischen der herabgesetzten und der maximalen Ertragsgrenze klassiert werden.

<sup>3</sup> Sie veröffentlicht ihren Entscheid vor Ende Juni im Amtsblatt.

**7. Kapitel: Vinifizierung****Art. 45** Einkellerung 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 Verordnung des EDI vom 27. März 2002 über die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen, die Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (LMV), den Kodex der schweizerischen önologischen Gute-Herstellungspraxis und die Empfehlungen der Eidgenössischen Forschungsanstalten für Pflanzengut und den önologischen Beratungsstellen geregelt.

**Art. 46** 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 weissen Weinen der Kategorien I und II mit ausländischem Wein ist verboten.

<sup>3</sup> Der Verschnitt von roten Weinen der Kategorie I und II ist bis zur Höhe von fünf Prozent, beziehungsweise 15 Prozent nur bis zum Jahrgang 2005 inbegriffen, erlaubt.

<sup>4</sup> Walliser Weine der Kategorie I dürfen mit Schweizer Weinen, die nicht aus dem Wallis stammen, nicht verschnitten werden.

**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 zur Höhe von 15 Prozent erlaubt, ausser beim Fendant bei dem jede Zugabe verboten ist.

**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.

**8. Kapitel: Traditionelle Bezeichnungen der AOC-Weine****1. Abschnitt: Weissweine der Kategorie I****Art. 49** Fendant

Der Fendant, beziehungsweise der Chasselas des Wallis, ist ein Walliser AOC-Wein, der ausschliesslich aus der Rebsorte Chasselas stammt.

**Art. 50** Johannisberg

Der Johannisberg, beziehungsweise der Sylvaner des Wallis, ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Sylvaner/Rhin stammt.

**Art. 51** Weisser Dôle

<sup>1</sup> Der weisse Dôle ist ein AOC-Wein des Wallis, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von Pinot noir und Gamay, mit einer Dominanz des Pinot noir, stammt.

<sup>2</sup> Er muss der Definition der Weissweine gemäss Artikel 366 Buchstabe *d* der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (LMV) entsprechen.

**Art. 52** Malvoisie

Der Malvoisie, beziehungsweise der Pinot gris des Wallis, ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Pinot gris stammt.

**Art. 53** Ermitage

Der Ermitage, beziehungsweise der weisse Marsanne, ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Marsanne blanche stammt.

**Art. 54** Heida oder Päien

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

**2. Abschnitt: Rot- oder Roséweine der Kategorie I****Art. 55** Dôle

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.

**Art. 56** Walliser Cornalin

Der Walliser Cornalin, beziehungsweise der Landrote, ist ein Walliser AOC-Wein, der aus der Rebsorte Cornalin des Wallis stammt.

**Art. 57** Œil de Perdrix

Der Walliser Œil de Perdrix ist ein Walliser AOC-Wein, der ausschliesslich von der Rebsorte Pinot noir stammt, nicht oder nur kurze Zeit an der Maische gegärt hat, leicht gefärbt ist und in allen Punkten den Anforderungen des Pinot noir entspricht.

**Art. 58** Walliser Rosé

Der Walliser Rosé ist ein Walliser AOC-Wein, der aus Pinot noir, Gamay oder einer Mischung von roten Rebsorten stammt, der nicht oder nur kurze Zeit an der Maische gegärt hat, leicht gefärbt ist und in allen Punkten den Anforderungen des Dôle entspricht.

**9. Kapitel: Bezeichnungen und Ettiketierung****1. Abschnitt: spezifische Bezeichnungen****Art. 59** Spezifische Bezeichnungen

Die Bezeichnungen sind unter Vorbehalt dieser Verordnung in der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (LMV) geregelt.

**Art. 60** Kategorie I (AOC)

<sup>1</sup>Nur Weine, die aus Walliser Traubenernten der Kategorie I stammen, dürfen eine geographische Ursprungsbezeichnung des Wallis führen (AOC-Wallis).

<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** Kategorie II

<sup>1</sup>Die Weine der Kategorie II müssen die Bezeichnung «Tafelwein» oder «Landwein» tragen.

<sup>2</sup>Unter der traditionellen Bezeichnung «Goron», beziehungsweise «Rosé de Goron», können nur Weine aus Walliser Traubenernten der Kategorie II in den Handel gebracht werden. Diese Bezeichnung darf nicht mit einer geographischen Referenz begleitet sein.

<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 in den Handel gebracht werden (z.B. Chasselas romand, Schweizer Pinot noir, Schweizer Rosé de Gamay usw.).

**2. Abschnitt: Ursprungsbezeichnungen****Art. 62** Weine, die nur eine geographische Bezeichnung tragen

Die Bezeichnung eines Weines nur auf der Basis einer geographischen Bezeichnung (z.B. Wallis, Sitten, Molignon, usw.) ohne spezifische Bezeichnung «Wein» und ohne Angabe der Rebsorte ist nur bei nachfolgenden Weinen möglich, insofern sie aus der Kategorie I stammen:

- a) für Weissweine: Fendant;
- b) für Roséweine: Cèil de Perdrix;
- 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 eine homogene natürliche und agronomische Einheit bilden, können, auf Genehmigung des Kantonschemikers, zwischen einer kommunalen und einer regionalen Bezeichnung auswählen.

<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 am gleichen Produktionsort befinden und eine homogene Betriebseinheit bilden.

<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** Katasterbezeichnung

<sup>1</sup>Die Katasterbezeichnung wird für Ernten aus einer oder mehreren Parzellen verwendet, die unter diesem Namen im Kataster eingetragen sind.

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

<sup>3</sup>In begründeten Fällen kann die Bezeichnung auf eine oder mehrere zusammenhängende Parzellen der betreffenden Rebberge ausgedehnt werden, sofern diese die gleiche Bodenbeschaffenheit und Sonnenlage aufweisen.

**Art. 69** Lokalname

<sup>1</sup> Die Bezeichnung eines Lokalnamens wird für die Ernte aus Rebbergen, die topographisch unter diesem Namen bekannt sind, verwendet.

<sup>2</sup> Der AOC-Wein, der zu 85 Prozent aus Trauben hergestellt wird, welche aus Parzellen der Lokalität der Gemeinde stammt, haben Anspruch auf die Bezeichnung dieses Lokalnamens. Die übrigen 15 Prozent müssen aus der gleichen Gemeinde oder einem angrenzenden Rebberg stammen.

<sup>3</sup> Die Bezeichnung wird aus dem Lokalnamen gebildet.

**3. Abschnitt: Etikettierung****Art. 70**

<sup>1</sup> Die Personen, welche als Einkellerer beim Kantonslaboratorium eingetragen sind und die Weinernte durch eine Drittperson vinifizieren lassen, dürfen nur dann auf der Etiketle eine Bezeichnung wie «Selbsteinkellerer», «Weinbauer-Einkellerer», «Einkellerer» usw. angeben, wenn ihre Weinernte separat vinifiziert wurde.

<sup>2</sup> Die Angabe «kontrollierte Ursprungsbezeichnung» oder «AOC» ist obligatorisch und muss in ausgeschriebener Form auf der Hauptetikette im Zusammenhang mit der Bezeichnung «Wallis», einer Gemeinde, einer Region, eines Weingutes, eines Schlosses, einer Domäne oder einer Katasterbezeichnung, einem Lokalnamen oder mit der traditionellen Bezeichnung des Weines stehen.

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

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

<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.

**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.

**Art. 72** Kompetenzen der Branchenorganisation

<sup>1</sup>Die Kontrolle der Branchenorganisation wie auch die Vermarktungskontrolle werden der Branchenorganisation übertragen.

<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 das Kantonslaboratorium ausgebildet, durch den Kantonschemiker ernannt und durch den Staatsrat vereidigt worden

sind, überwachen die Kontrolle und geben den Einkellerern und den Eigentümern der Weinernte alle notwendigen Weisungen.

**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> Die Quantität jeder Lieferung wird in Kilogramm festgehalten; diese figuriert auf dem vom Kantonslaboratorium zu Verfügung gestellten Kontrollformular.

<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, wird nach praktischen Erkenntnissen ein Maximalertrag von 80 Liter Most für 100 kg Trauben zugelassen

**Art. 78** Qualitative Festlegung

<sup>1</sup> Die Kontrolle des natürlichen Zuckergehaltes von jeder Traubenlieferung wird mittels Refraktometer vorgenommen, deren Modelle durch das Kantonslaboratorium zugelassen sein müssen.

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

<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:

- a) die vollständige Adresse des Lieferanten: Name, Vorname (n), Vatename und Wohnort;
- b) die Benennung der Rebsorte und des Produktionsortes: Gemeinde, Lokalname, Rebbausektor, Zone;
- c) das Gewicht und die Qualität (% Brix) der kontrollierten Traubenernte;
- d) das Datum und die Unterschrift des Einkellerers.

<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> Wird in Bezug auf die Qualität eine Differenz festgestellt, entnimmt der Einkellerer eine Probe, die so schnell als möglich dem Kantonslaboratorium zur Kontrolle unterbreitet wird. Das Kantonslaboratorium entscheidet ohne Widerruf.

#### 4. Abschnitt: Kellerkontrolle

**Art. 80** Einkellerungsdeklaration

Die Einkellerer müssen eine Einkellerungsdeklaration ausfüllen, welche hauptsächlich folgende Angaben enthält:

- a) die Nummer des Einkellerers;
- b) der Name, Vorname(n) und die Adresse des Einkellerers oder der Geschäftsfirma und die Adresse des Unternehmens;
- c) die Gesamtfläche bezüglich der Bescheinigungen;
- d) die Rebsorte(n);
- e) die in Liter klarem Wein ausgedrückten Produktionsrechte, nach Rebsorten, Kategorie und Bezeichnung;
- f) die Bezeichnungen;
- g) die Durchschnittsgrade nach Rebsorte, Bezeichnung und Kategorie;
- h) die Einkellerungsmenge ausgedrückt in Liter klarem Wein nach Rebsorte, Kategorie und Bezeichnung;
- i) der Ort, das Datum, der Stempel und die Unterschrift des Einkellerers.

#### **Art. 81** Weiterleitung

<sup>1</sup>Das Original der Einkellerungsdeklaration sowie auch die Originale der Bestätigungen der Ernteeinlieferungen werden dem Kantonslaboratorium nach Ende der Weinernte übergeben.

<sup>2</sup>Das Kantonslaboratorium kontrolliert die Gesamtheit der Deklarationen und erstellt einen jährlichen Weinerntebericht.

<sup>3</sup>Die Bescheinigungen, die Doppel der Einkellerungsdeklaration und 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>4</sup>Der Kantonschemiker übergibt der Branchenorganisation die Liste der Unternehmen, welche eingekellert haben, sowie die gesamten Einkellerungsmengen pro Unternehmen.

#### **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>1</sup>Die Branchenorganisation ist verantwortlich für die organoleptische Kontrolle des Weines der Kategorie I.

<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

Das Departement setzt der Branchenorganisation einen Termin um die Möglichkeit einer Vermarktungskontrolle bei den Weinen durch das Anbringen einer Gegenetikette zu prüfen und einen Rapport dieser Studie zu erstellen.

## 11. Kapitel: Grand Cru

### Art. 85 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;
  - Bezeichnungs- 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 Kategorie I (AOC) sind für den Grand Cru unter Vorbehalt der besonderen in diesem Kapitel vorgesehen Bestimmungen anzuwenden.

### Art. 88 Rebsorten

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

**a) Weisse Rebsorten**

Chasselas (Fendant), Sylvaner (Rhin oder gros Rhin), Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche (Ermitage) und Roussanne, Savagnin blanc (Heida oder Païen), Humagne blanc, Pinot gris (Malvoisie), Resi;

**b) Rote Rebsorten**

Pinot noir, Gamay, Cornalin, Humagne rouge, Syrah.

<sup>2</sup> Jede Gemeinde oder Gemeinde-Verband bestimmt eine beschränkte Anzahl von Rebsorten, die Anrecht auf die Bezeichnung Grand Cru haben.

**Art. 89 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 Gemeinde-Verbände bestimmen diese Sektoren mit der Rebbaukommission 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:

	°Oe	% Brix
<b><u>Weisse Rebsorten</u></b>		
Chasselas	78,0	18,8
Humagne blanc, Resi	85,6	20,6
Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Pinot gris, Savagnin blanc, Sylvaner	95,0	22,6
Spätlese	130,0	30,2
<b><u>Rote Rebsorten</u></b>		
Pinot noir	91,9	22,0
Cornalin, Gamay, Humagne rouge, Syrah	88,3	21,2

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

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

**Art. 91 Quantitative Ertragsgrenzen (QEG)**

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

a) Chasselas: 1,1 kg/m<sup>2</sup> oder 0,88 l/m<sup>2</sup> (Most)

b) Sylvaner: 1,0 kg/m<sup>2</sup> oder 0,80 l/m<sup>2</sup> (Most)

c) Andere weisse und rote Rebsorten: 0,8 kg/m<sup>2</sup> oder 0,64 l/m<sup>2</sup> (Most)

<sup>2</sup>Für Grand Cru Weine wird eine spezifische Bescheinigung für jede Rebsorte ausgeliefert. Diese spezifischen Bescheinigungen können nicht globalisiert werden.

<sup>3</sup>Die Globalisierung unter gleichen Rebsorten kann nur innerhalb eines gleichen Grand Cru erfolgen.

#### **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), Stichelbau oder Halbhochkultur mit vertikaler Blattwand; die anderen Systeme sind unzulässig;
- d) die der Sonne exponierte Blätterfläche muss pro Kilo Trauben im Minimum ein Quadratmeter betragen.

<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 Œil 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 und jede Zugabe ist verboten.

<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 ebenso wie jede lokale Bezeichnung.

<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> Für den Überschuss fixiert die Branchenorganisation einheitliche Regeln der Etikettierung.

#### **Art. 95** Vermarktung

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

#### **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.

#### **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 30 Tage vor Tätigkeitsbeginn dies der eidgenössischen Weinhandelskontrollkommission melden und sich ins Handelsregister eintragen.

**Art. 99** Kantonale Kontrolle

<sup>1</sup> Jede Person, welche Wein aus seiner eigenen Ernte kommerzialisieren will muss sich beim Kantonslaboratorium eintragen.

<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** Gegenstand

<sup>1</sup> In regelmässigen Zeitabständen werden von Behörden, Berufsorganisationen und Einkellerern Informationen einverlangt, welche vom Kantonschemiker ausgewertet und in statistischer Form bekannt gegeben werden.

<sup>2</sup> Das Kantonslaboratorium, welches das zuständige Erhebungsorgan ist, wird ermächtigt einmal jährlich die gewünschten Angaben über die eingekellerte Gesamtmenge zu der in dieser Verordnung festgelegten statistischen Zwecken zu verwenden.

**Art. 101** Informationspflicht

<sup>1</sup> Alle Einkellerer müssen mindestens einmal jährlich die in dieser Verordnung festgelegten Erhebungsdaten dem Kantonslaboratorium übermitteln.

<sup>2</sup> Die Dienststelle muss einmal jährlich die gewünschten Angaben über die Rebbauf Flächen dem Kantonschemiker übermitteln.

**Art. 102** Verkaufverfügbarkeiten

<sup>1</sup> Jeder Einkellerer hat seine vorhandene Weinlagermenge am 31. Dezember festzuhalten, diese auf dem Erhebungspapier festzuhalten und dieses bis zum folgenden 31. Januar dem Kantonslaboratorium zuzustellen.

<sup>2</sup> Jeder Einkellerer hat am 31. Dezember die folgenden Verkaufsdaten festzuhalten und bis zum folgenden 31. Januar dem Kantonslaboratorium zuzustellen:

a) Volumen, aufgeschlüsselt nach Behältnis (offen oder in Flaschen);

b) Durchschnittliche Preise, aufgeschlüsselt nach Bezeichnung.

<sup>3</sup> Jeder Einkellerer, welcher durch das Kantonslaboratorium dazu bestimmt wurde, hat auf Vorschlag der Branchenorganisation auf einen zu bestimmenden Zeitpunkt den durchschnittlichen Preis der offen verkauften Weine für die wichtigsten Bezeichnungen zu erstellen und diese Angaben innert 30 Tagen dem Kantonschemiker zu übermitteln.

<sup>4</sup> Das Dokument bezüglich der Erfassung der Daten gemäss Absätze 2 und 3 wird durch die Branchenorganisation vorgeschlagen, welches die informativpflichtigen Unternehmen beschränken kann und die zu liefernden Daten im Zusammenhang mit den Ergebnissen ihrer internen Diskussionen und der praktischen Erwägungen einschränken kann.

**Art. 103** Erfassung und Verarbeitung der Daten

<sup>1</sup>Die ausgefüllten Erhebungspapiere werden Datenmässig erfasst und zu statistischen Zwecken weiterverarbeitet.

<sup>2</sup>Unrichtige Angaben sind durch das Kantonslaboratorium zu berichtigen.

<sup>3</sup>Die durch unrichtige Angaben verursachten Untersuchungs- und Berichtigungskosten werden dem Verursacher in Rechnung gestellt.

<sup>4</sup>Die statistische Verarbeitung der eingegangenen Erhebungspapiere und Publikation der statistischen Angaben erfolgt innert zweier Monate nach ihrem Eingang durch das Kantonslaboratorium.

**Art. 104** Veröffentlichung

<sup>1</sup>Die im Amtsblatt in Absprache mit der Branchenorganisation zu publizierenden statistischen Angaben geben Aufschluss über die Rebbaulfläche, die Weinernte, die Weinproduktion, die Lagermengen und die Verkaufsmengen.

<sup>2</sup>Die anderen aus den Verkaufsdaten abgeleiteten Statistiken werden der Landwirtschaftskammer und der Branchenorganisation übermittelt.

**Art. 105** Datenschutz

<sup>1</sup>Alle mit der Durchführung der Erhebungen betrauten Personen und Amtsstellen sind verpflichtet, die erhobenen Daten vertraulich zu behandeln.

<sup>2</sup>Sie sorgen dafür, dass die eingereichten Angaben an einem sicheren Ort aufbewahrt werden und mit angemessenen technischen und organisatorischen Massnahmen eine unbefugte Bearbeitung dieser Daten verunmöglicht wird.

<sup>3</sup>Die Weitergabe von Angaben der Erhebungspapiere an die Steuerbehörde oder an Dritte ist untersagt.

<sup>4</sup>Die Ergebnisse der Erhebungen werden in einer Form veröffentlicht, die jede Identifizierung der betreffenden Personen, Unternehmen oder Betriebe ausschliesst.

<sup>5</sup>Das Kantonslaboratorium vernichtet die Personenbezeichnungen und die Erhebungspapiere, sobald sie für die Erfassung, Vervollständigung und Kontrolle der Daten nicht mehr benötigt werden.

**Art. 106** Auskünfte

Der Kantonschemiker ist berechtigt, alle erforderlichen Auskünfte einzuholen und in Akten der auskunftspflichtigen Personen Einsicht zu nehmen.

**14. Kapitel: Rechtsschutz, Massnahmen und Sanktionen****Art. 107** Rechtsschutz

<sup>1</sup>Eine Einsprache im Sinne des Artikels 34a des Gesetzes über das Verwaltungsverfahren und die Verwaltungsrechtspflege kann gegen eine Verfügung in Anwendung dieser Verordnung eingereicht werden.

<sup>2</sup>Die Einspracheentscheide können mittels Beschwerde beim Staatsrat und jene des Staatsrates beim Kantonsgericht angefochten werden.

**Art. 108** Vorsorgliche Massnahmen

<sup>1</sup>Falls der Schutz des Konsumenten dies erfordert, beschlagnahmt der Kantonschemiker die beanstandeten Waren.

<sup>2</sup>Er kann auch Waren im Falle eines begründeten Verdachts beschlagnahmen.

<sup>3</sup>Die beschlagnahmten Waren können amtlich verwahrt werden.

<sup>4</sup>Die beschlagnahmten Waren, die nicht über eine längere Dauer aufbewahrt werden können, werden unter Berücksichtigung der Interessen der Betroffenen verwertet oder beseitigt.

**Art. 109** Pflicht zur Entfernung

<sup>1</sup>Die Dienststelle ordnet die Entfernung der Rebstöcke an, welche unberechtigtweise 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 Ausreisungsverfügung 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.

**Art. 110** Strafen

<sup>1</sup>Die Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verordnung werden gemäss den Bestimmungen des Bundesgesetzes vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, den Strafbestimmungen des Bundesgesetzes vom 29. April 1998 über die Landwirtschaft und den Bestimmungen des kantonalen Gesetzes über die Landwirtschaft bestraft.

<sup>2</sup>Auch die fahrlässige Begehung der Zuwiderhandlung ist strafbar.

<sup>3</sup>Jedes nicht nach den Vorschriften dieses Beschlusses kontrolliertes Traubengut wird deklassiert.

<sup>4</sup>Der gewöhnliche Rechtsweg (Zivil- und Strafrechtliche) bleibt allen Übertretungen in Bezug auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung vorbehalten.

**Art. 111** Widerhandlungen in Geschäftsbetrieben

<sup>1</sup>Wird eine Widerhandlung beim Besorgen der Angelegenheiten einer juristischen Person, Kollektiv- oder Kommanditgesellschaft, Einzelfirma oder Personengesamtheit ohne Rechtspersönlichkeit oder sonst in Ausübung geschäftlicher oder dienstlicher Verrichtungen für einen andern begangen, so finden die Strafbestimmungen auf diejenigen natürlichen Personen Anwendung, die die Tat verübt haben.

<sup>2</sup>Der Geschäftsführer oder Arbeitgeber, Auftraggeber oder Vertretene, der es vorsätzlich oder fahrlässig in Verletzung einer Rechtspflicht unterlässt, eine Widerhandlung des Untergebenen, Beauftragten oder Vertreters abzuwenden oder in ihren Wirkungen aufzuheben, untersteht den Strafbestimmungen, die für den entsprechend handelnden Täter gelten.

<sup>3</sup> Ist der Geschäftsherr oder Arbeitgeber, Auftraggeber oder Vertretene eine juristische Person, Kollektiv- oder Kommanditgesellschaft, Einzelfirma oder Personengesamtheit ohne Rechtspersönlichkeit, so findet Absatz 2 auf die schuldigen Organe, Organmitglieder, geschäftsführenden Gesellschafter, tatsächlich leitenden Personen oder Liquidatoren Anwendung.

#### **Art. 112** Strafanzeige

<sup>1</sup> Die zuständige Behörde für die Anwendung dieser Verordnung erstattet Anzeige beim Instruktionsrichter bei Verletzung der Bestimmungen dieser Verordnung.

<sup>2</sup> In Fällen von leichten Vergehen kann die zuständige Behörde auf eine Strafanzeige gegen den Verantwortlichen verzichten und einen Verweis aussprechen. In diesen Fällen werden keine weiteren Strafen ausgesprochen.

### **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 Einzelkellern und Selbstkellern erhoben.

#### **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> Artikel 28 tritt für die Weinernte 2005 in Kraft. Für die Weinernte 2004 bleiben die alten Bestimmungen in Kraft.

#### **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 Erntelieferungen, 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 Rebbergkataster und das Rebbergregister.

**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**