

● Was muss auf einer Weinetikette stehen?

Folgende Informationen wurden vom Autor in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Labor BL zusammengestellt und umfasst eine Reihe wichtiger Punkte. Grundsätzlich muss die Kennzeichnung von Lebensmitteln an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer, unverwischbarer Schrift in einer Amtssprache angebracht werden.

Obligatorische Angaben

Folgende Angaben müssen bei Weinen der Kategorie 1 auf der Etikette oder Flasche angebracht werden:

- die Sachbezeichnung («Wein» oder z.B. «Sissacher ...»)
- Name/Firma und Adresse
- der Alkoholgehalt in Volumenprozent (Vol.-%)
- Angabe des Jahrgangs
- das Warenlos (z.B. «L 5»)
- «Konservierungsstoff: Sulfite» (gemäss derzeitigem Wissensstand ab Juni 2005)

Erklärungen zu den Angaben

Die Sachbezeichnung: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung werden in die Kategorie 1 eingeteilt. Für diese Kategorie kann anstelle der Sachbezeichnung «Wein» der geografische Ursprung (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) verwendet werden. Die Angabe der Traubensorte(n) ist erlaubt, wenn mindestens 85% des Inhalts davon stammen. Bei mehreren Traubensorten muss

die Angabe in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden

Name/Firma und Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, des Händlers.

Das Produktionsland, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder der Adresse ersichtlich ist.

Der Alkoholgehalt in Volumenprozent (Vol.-%): Maximale Abweichung vom tatsächlichen Gehalt nach oben und unten höchstens 0.5 Vol.-%.

Die Angabe des Jahrgangs ist erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85% aus Trauben des angegebenen Jahrganges besteht.

Das Warenlos kann anstatt auf der Etikette auch an einem anderen Ort der Flasche stehen. Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Beim Wein kann es sich zum Beispiel um die Tanknummer handeln, der Nummer muss ein «L» vorangestellt werden (z.B. «L 5»). Die Angabe erübrigt sich bei nur einem Los.

«Konservierungsstoff: Sulfite»: Gemäss derzeitigem Wissensstand müssen ab Juni 2005 Sulfite (SO₂, schweflige Säure) über 10 mg/L auf der Etikette deklariert werden (Lebensmittelverordnung und Gleichschaltung mit der EU). Die alleini-

ge Angabe der E-Nummern für Sulfite (E 220-224, 226-228) genügt nicht, da Sulfite unterdessen als potenzielle Allergieauslöser gelten (Allergene). Wie der Vollzug der Verordnung terminlich schliesslich läuft, ist noch nicht ganz klar. Wir bemühen uns, so frühzeitig wie möglich zu informieren.

Restzuckergehalt

Bei den übrigen Weinen, falls sie nicht als trockene Weine vinifiziert worden sind, und bei den Schaumweinen muss der Restzuckergehalt pro Liter angegeben werden (siehe Tab. S. 21).

Sauser

Sauser ist definiert als frisch gewonnener, gärender Traubenmost oder Traubensaft. Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0.5 Vol.-% betragen. Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe der geografischen Herkunft ergänzt werden. Pasteurisierter Sauser muss als «pasteurisierter Sauser» bezeichnet werden. Bei nicht pasteurisiertem Sauser muss die Angabe des Alkoholgehalts durch «alkoholhaltig» ersetzt werden.

Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert

Das sind Getränke, die aus Traubensaft beziehungsweise Traubenmost durch teilweise Gärung und anschliessende Pasteurisierung gewonnen werden. Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0.5 Vol.-% betragen. Die Sachbezeichnung lautet «Traubensaft» beziehungsweise «Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert» oder «teilweise vergorener Traubensaft»/«teilweise vergorener Traubenmost». Sie muss mit der Angabe der geografischen Herkunft ergänzt werden.

Eiswein

Als Eiswein gilt ab der Ernte 2004 nur Wein, dessen Trauben natürlich am Stock gefro-

ren sind und in diesem Zustand gelesen und verarbeitet wurden.

ANDREAS BUSER,

LANDW. ZENTRUM EBENRAIN, SISSACH

| Wein mit Restzucker | | Schaumwein | |
|----------------------------------|------------------------|-----------------|----------------------|
| Bezeichnung | Restzucker in g/L | Bezeichnung | Restzucker in g/L |
| (Angabe nicht nötig) | weniger als 4 g | «extra brut» | bei 0 g bis 6 g |
| «halbtrocken» oder «leicht süss» | bei 4 g bis 12 g | «brut» | bei weniger als 15 g |
| «lieblich» | bei über 12 g bis 45 g | «extra trocken» | bei 12 g bis 20 g |
| «süss» | bei mehr als 45 g | trocken | bei 17 g bis 35 g |
| | | «halbtrocken» | bei 33 g bis 50 g |
| | | «süss» oder | bei mehr als 50 g |