LIECHTENSTEINISCHES LANDESGESETZBLATT, VOLUME 2009 NO 213, PUBLIE LE 20 JUILLET 2009 REGULATION EN DATE DU 14 JUILLET 2009 SUR LA VITICULTURE ET LA QUALITE DU VIN (ORDONNANCE SUR LA QUALITE DU VIN; WQV) SUR LA BASE DE L'ARTICLE 10 PARAGRAPHE 2, ARTICLE 12 PARAGRAPHE 1, ARTICLE 14 PARAGRAPHE 2, ARTICLE 15 PARAGRAPHE 2 ET ARTICLE 68 PARAGRAPHE 5 DE LA LOI SUR L'AGRICULTURE (LWG) DU 11 DECEMBRE 2008, LGBL.2009 N ° 421, LE GOUVERNEMENT DECRETE:

I) DISPOSITIONS GENERALES

Art. 1 objet Cette ordonnance réglemente les exigences de la viticulture et les mesures d'amélioration de la qualité du vin, en particulier: a) tenir un registre de la viticulture et de l'AOC; b) le contrôle des vendanges; c) les exigences de qualité du vin;

Art. 2 portée 1) La présente ordonnance s'applique: a) la viticulture au Liechtenstein; b) la vinification au Liechtenstein. Si des raisins étrangers sont utilisés à cette fin, ils doivent répondre aux dispositions de la présente ordonnance. 2) Il ne s'applique pas: a) Vin produit au Liechtenstein à partir de raisins étrangers et commercialisé à l'étranger; b) la culture et la vinification pour un usage personnel.

Art. 3 Relation avec le droit des contrats douaniers Sauf stipulation contraire dans la présente ordonnance, le La viticulture et la vinification appliquent les dispositions légales suisses applicables au Liechtenstein sur la base du traité douanier.

Art. 4 Définitions; Désignations 1) Aux fins de la présente ordonnance: "Moût de raisin": moût obtenu naturellement ou par un procédé physique à partir de raisins frais; «Vin»: une boisson obtenue par fermentation alcoolique de raisins frais, y compris ceux qui ont été écrasés (fruits de l'espèce Vitis) ou de moût de raisins frais; "Vin rouge, vin rosé": Vin issu de raisins rouges qui sont fermentés sur peux plus ou moins longtemps et pressés pour une fermentation ultérieure; "Vin blanc": vin élaboré à partir de raisins blancs ou de raisins bleus complètement sucrés; "Origine": la zone géographique délimitée (par exemple, commune ou vignoble) dans laquelle les raisins utilisés pour la vinification ont été cultivés;

"Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB ) Appellation d'origine contrôlée, AOC)»: Désignation pour le vin du Liechtenstein, dont la conformité aux exigences de la présente ordonnance pour les vins de catégorie 1 est garantie par le contrôle de l'État; g) "vin du Liechtenstein": vin produit au Liechtenstein à partir de raisins d'origine liechtensteinoise; h) "Viticulture", la production de raisins destinés à la vinification; i) "superficie plantée en vigne": une superficie plantée en vigne et cultivée uniformément; k) "vinification": le processus d'élaboration du vin à partir de raisins frais ou de moût de raisins frais par fermentation alcoolique; l) «Vinification»: l'ensemble du processus - vinification et élevage - du raisin frais au vin prêt à la vente; m) "assemblage": l'assemblage de raisins, de moûts de raisins ou de vins d'origines diverses. 2) Les termes traditionnels utilisés pour décrire le vin sont énumérés en annexe. 3) Les noms de personnes et de fonctions utilisés dans la présente ordonnance doivent être compris comme faisant référence aux membres du sexe masculin et féminin.

II. PLANTATIONS DE VIGNES

Art. 5 Cépages approuvés 1) Tous les cépages répertoriés dans le répertoire des cépages sont autorisés à la culture au Liechtenstein. L'Office de l'agriculture tient le registre des cépages. 2) Un cépage qui ne figure pas dans le répertoire des cépages peut être inclus dans le répertoire des cépages sur demande. La demande doit être présentée par écrit à l'Office de l'agriculture au plus tard le 31 décembre de l'année précédant la plantation prévue.

3) L'adéquation du cépage à inscrire dans le répertoire des cépages est vérifiée par le bureau de l'agriculture. Si la demande est approuvée, le cépage est inscrit dans le répertoire des cépages. La décision est envoyée au demandeur par écrit. 4) Les dispositions de cet article ne s'appliquent pas à la culture expérimentale d'un maximum de 100 pieds de vigne d'un nouveau cépage.

Art. 6 Nouvelles plantations 1) La nouvelle plantation est la plantation de vignes sur une superficie qui n'a pas été cultivée comme vignoble depuis plus de dix ans. 2) Les nouvelles plantations nécessitent un permis. La demande de permis doit être présentée par écrit à l'Office de l'agriculture au plus tard le 31 décembre de l'année précédant la plantation prévue et doit contenir au moins les informations conformément à l'article 8, paragraphe 2. 3) L'aptitude des vignobles à de nouvelles plantations est vérifiée par le bureau de l'agriculture. Les éléments suivants doivent être pris en compte: a) la zone à laquelle appartient la zone; b) l'altitude; c) la pente et la direction; d) le climat local; e) la nature du sol; f) les conditions de l'eau du sol. 4) Si la demande est acceptée, la superficie du vignoble sera acceptée dans l'annuaire viticulture et AOC. La décision doit être envoyée au demandeur par écrit.

Art. 7 Renouvellement des vignobles 1) Ce qui suit s'applique en tant que renouvellement: la replantation d'un vignoble après une interruption de culture de moins de dix ans; le greffage d'un autre cépage; ou Repositionnement des vignes individuelles à hauteur de plus de 5% de la superficie du vignoble d'origine, si cela signifie que les inscriptions dans les répertoires des vignobles et des AOC selon l'article 8 ne s'appliquent plus. 2) Les renouvellements conformément au paragraphe 1 peuvent être notifiés. Ils doivent être notifiés par écrit à l'Office de l'agriculture au plus tard le 31 mai de l'année de plantation. Le rapport doit contenir au moins les informations requises en vertu de l'article 8, paragraphe 2, pour la mise à jour des registres viticoles et AOC.

Art. 8 Annuaire Viticulture et AOC 1) L'Office de l'agriculture tient un registre de la viticulture et de l'AOC dans lequel tous les vignobles du Liechtenstein sont enregistrés. 2) L'annuaire viticulture et AOC contient au moins les informations suivantes pour chaque vignoble: a) le nom du vigneron; b) le nom du propriétaire; c) l'autorité locale; d) le numéro de colis; e) la taille de la superficie du vignoble en m2; la zone effectivement labourée est utilisée pour la mesure; f) le cépage; g) la date à laquelle les vignes ont été plantées; h) l'origine contrôlée ou les appellations AOC autorisées pour les vignobles.

3) Afin de confirmer les données actuelles du registre viticole et AOC, l'Office de l'agriculture transmet au vigneron un extrait du registre de son vignoble au plus tard le 1er mai. Le vigneron est tenu de signaler toute modification des données saisies au bureau de l'agriculture au plus tard le 31 mai. Si aucune notification n'est reçue à ce stade, cela est réputé être une approbation tacite des données figurant dans le répertoire viticulture et AOC. Les données actuelles et confirmées du registre viticole et AOC sont utilisées comme base pour la création du vignoble selon l'article 9, paragraphe 1. 4) Le vigneron est tenu de permettre les contrôles des informations selon le paragraphe 2 effectués ou initiés par l'Office de l'agriculture, notamment sous la forme de contrôles de vignobles.

Art. 9 Passe de raisin 1) L'Office de l'agriculture établit un laissez-passer pour chaque vignoble sur la base du registre viticole et AOC en vigueur, qui est transmis au vigneron. 2) Pour chaque cépage, le vignoble définit le rendement autorisé de la superficie viticole pour les différentes catégories de vins. Il est considéré comme une base contraignante pour la classification en fonction du rendement des vendanges soumises au contrôle des vendanges. III. Inspection vintage

Art. 10 principe 1) Le contrôle des vendanges a pour but de promouvoir la qualité des raisins et de contrôler leur origine. Il sert également à vérifier le respect des limites de quantité et des teneurs minimales en sucre pour les différentes catégories de vins. 2) Le contrôle des vendanges enregistre l'intégralité des vendanges.

III. INSPECTION

Art. 10 principe 1) Le contrôle des vendanges a pour but de promouvoir la qualité des raisins et de contrôler leur origine. Il sert également à vérifier le respect des limites de quantité et des teneurs minimales en sucre pour les différentes catégories de vins. 2) Le contrôle des vendanges enregistre l'intégralité des vendanges.

3) L'Office du contrôle des denrées alimentaires et des affaires vétérinaires est chargé d'effectuer l'inspection des vendanges. Il peut également faire appel à des inspecteurs externes pour cela. 4) L'Office du contrôle des aliments et des affaires vétérinaires prépare un rapport annuel sur le contrôle des vendanges au Liechtenstein.

Art. 11 Obligations du vigneron 1) Le vigneron est tenu d'assister l'Office d'inspection alimentaire et vétérinaire ou les inspecteurs agréés lors de l'inspection des vendanges. 2) En particulier, le vigneron doit: a) enregistrer les lots de raisins en temps utile auprès du contrôle alimentaire et vétérinaire pour le contrôle des vendanges; b) étiqueter chaque lot de raisins de manière à ce qu'ils puissent être clairement attribués à la superficie viticole; c) Préparez les documents nécessaires pour l'inspection, qui prouvent les informations à enregistrer conformément à l'article 12, paragraphe 1; d) Être présent à l'inspection et confirmer ensuite qu'elle a été effectuée correctement en signant.

Art. 12 Objet de l'inspection du millésime 1) Les registres de contrôle du millésime pour les lots de raisins individuels: a) le vigneron; b) le cellier; c) la commune et le numéro de parcelle du vignoble; d) le cépage; e) l'âge des vignes; f) le style de lecture; g) le rendement en kg; h) la teneur naturelle en sucre de l'Öchslegraden (ou% Brix); i) le résultat d'un éventuel contrôle aléatoire du dossier d'exploitation conformément à l'article 19, paragraphe 2.Les informations selon le paragraphe 1 peuvent être vérifiées au hasard en utilisant des mesures appropriées. En particulier, des documents peuvent être consultés à cet effet ou une inspection locale peut être effectuée pour vérifier la récolte complète de l'ensemble du rendement du raisin. 3) Les informations conformément au paragraphe 1 doivent être inscrites par l'inspecteur sur un certificat de contrôle et confirmées par sa signature. Le document doit être contresigné par le vigneron. Il sert de base au classement selon les articles 14 et 15. 4) Le vigneron peut émettre une objection contre les grades Öchsle déterminés lors de l'inspection, à condition que cela se fasse immédiatement après l'enregistrement des valeurs correspondantes. Dans ce cas, l'inspecteur doit immédiatement prélever un deuxième échantillon et déterminer à nouveau les qualités d'Öchsle. Le résultat de la deuxième mesure est déterminant pour l'inscription dans le certificat de contrôle.

Art. 13 Rétrogradation dans le cadre du contrôle vintage 1) Si le contrôle des vendanges révèle qu'un lot de raisins ne répond pas aux exigences de la catégorie de vin souhaitée, un déclassement selon les paragraphes 2 et 3 est effectué. 2) Si le montant maximal autorisé pour l'article de raisin respectif selon le passeport de raisin est dépassé dans la tolérance de poids de 5%, le montant excédentaire est rétrogradé à la catégorie inférieure suivante. Si la quantité excédentaire est supérieure à la tolérance de poids de 5%, la totalité du lot de raisins est déclassée dans la catégorie inférieure suivante, dont les exigences sont remplies. 3) Si, lors de l'inspection du millésime, un lot de raisins présente une teneur minimale naturelle en sucre trop faible pour la catégorie de vin souhaitée, l'ensemble du lot de raisins est déclassé dans la catégorie dont les exigences minimales de teneur en sucre sont remplies. 4) Si un lot de raisins ne satisfait pas au moins aux exigences de classement en catégorie 2 lors du contrôle du millésime, il n'est pas autorisé pour la vinification.

IV. CLASSIFICATION DES VINS

1. Art. 14 Catégories de vins et niveaux de qualité 1) Les vins sont divisés en deux catégories:

a) Catégorie 1: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung bzw. AOC-Bezeichnung ou AOC (appellation d'origine contrôlée);

b) Catégorie 2: tous les autres vins.

2) Au sein de la catégorie 1, il existe une distinction entre deux niveaux de qualité un différenciée:

1. a) les vins de catégorie 1 avec un labels de qualité (mit Qualitätsprädikat ) ;
2. b) Vins de catégorie 1 sans label de qualité (ohne Qualitätsprädikat )

.

3) Pour les vins selon la catégorie 2, les labels de qualité sont les suivants :

b) «Auslese Liechtenstein»: pour les vins qui satisfont aux exigences d'un vin de catégorie 1 avec un label de qualité; Les vins de ce niveau de qualité peuvent également être désignés par le label de qualité "Sélection Liechtenstein"; «Grand Cru Liechtenstein»: pour les vins qui répondent aux exigences d'un vin de catégorie 1 avec un label de qualité et l'exigence supplémentaire de l'art. 4) Pour chaque catégorie ou niveau de qualité, les exigences spécifiées dans la présente ordonnance s'appliquent, qui comprennent au moins les critères suivants: a) zone de culture; b) les cépages; c) méthode de culture; d) rendement maximal; e) titre alcoométrique naturel minimal; f) teneur minimale en sucre naturel; g) zone de fabrication; h) les méthodes de vinification et de production; i) tests analytiques; k) examen organoleptique.

Art. 15 Classification des vins 1) Un vin doit répondre à toutes les exigences d'une catégorie ou d'un niveau de qualité pour en faire partie. 2) Si un vin ne répond pas aux exigences du niveau de qualité souhaité, il est automatiquement affecté au niveau de qualité inférieur suivant, auquel il répond pleinement. 3) Les dispositions de l'article 13 s'appliquent au déclassement d'un lot de raisins dans le cadre du contrôle des vendanges. V. Exigences de qualité A. Exigences pour les vins de toutes catégories et niveaux de qualité

Art. 16 principe Les dispositions de cette section s'appliquent à tous les vins. D'autres exigences pour les différentes catégories de vins et les niveaux de qualité restent réservées.

Art. 17 Zone de culture Les vignobles répertoriés dans les annuaires des vignobles et des AOC peuvent être utilisés pour la production de raisins de toutes catégories de vins et niveaux de qualité.

Art. 18 Cépages Les cépages répertoriés dans le répertoire des cépages peuvent être utilisés pour la production de vins de toutes catégories de vins et niveaux de qualité.

Art. 19 Méthode de culture 1) Les raisins destinés à la production de vin doivent provenir de vignobles cultivés selon le certificat de performance écologique ou de l'agriculture biologique. 2) La preuve du respect de la méthode de culture requise au paragraphe 1 est fournie dans le livret d'exploitation tenu conformément aux dispositions relatives à la vérification des performances écologiques ou à l'agriculture biologique. Celui-ci doit être disponible à tout moment, notamment lors de l'inspection du millésime, pour un éventuel contrôle aléatoire.

Art. 20 Traitement séparé selon la qualité Les raisins, moûts de raisins et vins doivent être récoltés, transformés et stockés séparément selon les descriptions et les catégories de vins ou les niveaux de qualité revendiqués. Art. 21 Teneur en alcool 1) Le vin doit avoir une teneur totale en alcool (existante et potentielle) d'au moins 7,0% en volume. 2) La teneur en alcool existante doit être d'au moins 5,5% en volume. 3) Pour augmenter la teneur en alcool naturel, du sucre sous forme sèche ou du moût de raisin concentré ou du moût de raisin concentré rectifié peut être ajouté au moût de raisin. Les écarts de teneur en alcool et de fortification contenus dans l'annexe sont réservés. 4) La teneur en alcool naturel peut être augmentée d'un maximum de 2,5 pour cent en volume par des ajouts conformément au paragraphe 3. En ajoutant du moût de raisin concentré ou du moût de raisin rectifié concentré, le volume initial ne peut être augmenté de plus de 8%. 5) Les ajouts conformément au paragraphe 3 ne sont pas considérés comme des déchets.

Art. 22 Méthodes de vinification 1) Les dispositions sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés selon l'article 5 de l'ordonnance suisse du Département fédéral de l'intérieur du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques (RS 817.022.110) s'appliquent aux méthodes de vinification. Les dérogations à la vinification contenues dans l'annexe sont réservées. 2) Il est interdit de décolorer les vins rouges et rosés.

Art. 23 Déchets 1) L'assemblage avec du raisin, du moût de raisin ou du vin d'origine étrangère est interdit. 2) L'assemblage n'est autorisé qu'avec du raisin, du moût de raisin ou du vin de la même catégorie ou d'une catégorie de vin et d'un niveau de qualité supérieurs et de la même couleur. 3) Les quantités de mélange autorisées sont basées sur les exigences de la catégorie de vin respective conformément aux articles 30, 37 et 42. Les écarts dans l'annexe concernant le mélange sont réservés.

2) Les mesures d'autocontrôle doivent être consignées par écrit dans une mesure adaptée à la taille de l'entreprise et doivent être disponibles à tout moment pour des contrôles aléatoires. 3) Le contrôle officiel exercé par les autorités d'exécution ne libère pas les responsables de leur devoir de maîtrise de soi.

B. Exigences pour les vins de catégorie 2

Art. 25 Zone de culture Le vin de catégorie 2 peut être élaboré à partir de raisins cultivés au Liechtenstein ou à l'étranger.

Art. 26 Teneur minimale naturelle en sucre La teneur minimale en sucre naturel des raisins pour la production de vin de catégorie 2 est: a) 60 ° Öchsle (ou 14,73% Brix) pour les cépages blancs; b) 62 ° Öchsle (ou 15,19% Brix) pour les cépages rouges.

Art. 27 Rendement maximum 1) Le rendement maximal autorisé en raisins pour la transformation en vin de catégorie 2 est de 1,5 kg par m2 de vignobles. 2) L'Office de l'agriculture peut effectuer ou faire effectuer des inspections du vignoble pour évaluer le rendement du raisin.

Art. 28 Zone de fabrication 1) Le vin de catégorie 2 peut être produit au Liechtenstein ou à l'étranger. 2) La vinification des raisins du Liechtenstein à l'étranger doit être effectuée selon les méthodes spécifiées à l'article 48, paragraphe 2. b la désignation de l'article prévu doit être clairement déclarée. 3) La vinification de raisins étrangers au Liechtenstein doit être effectuée selon les méthodes spécifiées à l'article 48. c la désignation de l'article prévu doit être clairement déclarée.

Art. 29 Teneur en alcool La teneur en alcool d'un vin de catégorie 2 ne doit pas dépasser 12,0 pour cent en volume pour le vin blanc et 12,5 pour cent en volume pour le vin rouge et rosé conformément à l'article 21, paragraphe 3.

Art. 30 Déchets Les vins de la catégorie 2 peuvent, sous réserve de l'article 23, être assemblés jusqu'à un maximum de 15%.

C. Exigences pour les vins de la catégorie 1

1. Exigences pour tous les vins de la catégorie 1

Art. 31 Zone de culture Les vins de catégorie 1 ne peuvent être élaborés qu'à partir de raisins cultivés au Liechtenstein.

Art. 32 Cueillette à la main Les raisins destinés à la production de vins de catégorie 1 doivent être récoltés entièrement à la main.

Art. 33 Zone de fabrication Le vin de catégorie 1 doit être produit au Liechtenstein.

Art. 34 Teneur en alcool Les vins de la catégorie 1 doivent avoir un titre alcoométrique total (existant et potentiel) d'au moins 9 pour cent en volume.

1. Exigences pour les vins de catégorie 1 sans label de qualité

Art. 35 Teneur minimale naturelle en sucre La teneur minimale en sucre naturel des raisins pour la production de vin de ce niveau de qualité est: a) 65 ° Öchsle (ou 15,89% Brix) pour les cépages blancs; b) 75 ° Öchsle (ou 18,18% Brix) pour les cépages rouges. Art. 36 Rendement maximum 1) Le rendement maximal autorisé de raisins ou de moûts de raisin pour la transformation en vin de ce niveau de qualité est: a) 1,2 kg / m2 et 0,96 l / m2 pour les cépages blancs; b) 1kg / m2 et 0,8l / m2 pour les cépages rouges. 2) Une tolérance de poids de 5% s'applique à la limitation de rendement en fonction du poids du raisin conformément au paragraphe 1. La mise en œuvre du déclassement est basée sur l'article 13. 3) L'Office de l'agriculture peut effectuer ou faire effectuer des inspections du vignoble pour évaluer le rendement du raisin.

Art. 37 Déchets Les vins de ce niveau de qualité peuvent, sous réserve de l'article 23, être assemblés jusqu'à un maximum de 10%.

1. Exigences pour les vins de catégorie 1 bénéficiant d'un label de qualité

Art. 38 Âge des vignes Les raisins destinés à la production de vins de ce niveau de qualité doivent provenir de vignes qui, au moment de leur plantation, ont au moins cinq ans.

Art. 39 Contrôle de la production de raisin Les entreprises dans lesquelles des raisins sont produits pour la production de vins de ce niveau de qualité doivent tenir le registre conformément à l'article 19, paragraphe 2, et doivent subir un contrôle externe en ce qui concerne le respect de la réglementation sur la certification des performances écologiques ou l'agriculture biologique. L'Office de l'agriculture charge un organisme d'inspection agréé pour effectuer le contrôle externe.

Art. 40 Teneur minimale naturelle en sucre La teneur minimale en sucre naturel des raisins pour la production de vin de ce niveau de qualité est: a) b) c) ré) 75 ° Öchsle (ou 18,18% Brix) pour les cépages Chasselas / Weisser Gutedel et Müller-Thurgau; 80 ° Öchsle (soit 19,31% Brix) pour les cépages Bianca, Bronner, Johanniter, Saphira, Scheurebe et Baco noir; 85 ° Öchsle (soit 20,43% Brix) pour les cépages Sauvignon blanc, Seyval blanc, Blaufränkisch, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamaret, Gamay, Garanoir, Regent et Rotburger / Zweigelt; 90 ° Öchsle (ou 21,55% Brix) pour tous les autres cépages blancs et rouges

Art. 41 Rendement maximum 1) Le rendement maximal autorisé de raisins ou de moûts de raisin pour la transformation en vin de ce niveau de qualité est: a) 0,7 kg / m2 et 0,56 l / m2 pour les cépages Chasselas / Weisser Gut edel, Müller-Thurgau et Solaris; b) 0,6 kg / m2 et 0,48 l / m2 pour tous les autres cépages. 2) Une tolérance de poids de 5% s'applique à la limitation de rendement en fonction du poids du raisin conformément au paragraphe 1. La mise en œuvre du déclassement est basée sur l'article 13. 3) L'Office de l'agriculture peut effectuer ou faire effectuer des inspections du vignoble pour évaluer le rendement du raisin.

Art. 42 Déchets Tout assemblage est interdit pour les vins de ce niveau de qualité.

Art. 43 Exigence supplémentaire pour "Grand Cru Liechtenstein" Pour qu'un vin de ce niveau de qualité puisse porter le label de qualité «Grand Cru Liechtenstein», il doit être présenté à la Commission de dégustation pour évaluation dans un état prêt à la vente. Il doit obtenir au moins 85% du nombre de points possible lors de la dégustation à l'aveugle avant commission

Art. 44 Composition, résolution et règlement intérieur 1) La commission de dégustation de vins se compose de sept membres nommés par le gouvernement pour une période de quatre ans sur proposition de l'Office du contrôle alimentaire et des affaires vétérinaires. Le gouvernement nomme le président de la commission. 2) La commission de dégustation est composée de membres issus de divers groupements intéressés par la viticulture et la vinification, la commission devant comprendre au moins un maître de chai, un restaurateur, un représentant de l'Association des organisations rurales et un consommateur. 3) Le comité de dégustation a un quorum si plus de la moitié des membres sont présents. Il prend ses décisions à la majorité simple. En cas d'égalité, la voix prépondérante du président s'applique. 4) La Commission de dégustation de vins édicte des règles de procédure pour l'accomplissement de ses tâches, qui doivent être soumises au gouvernement pour approbation. 5) La commission de dégustation soumet un rapport annuel au gouvernement.

Article 45

1 Tâches 1) Une fois par an, la Commission de dégustation évalue les vins prêts à vendre à une date convenue avec les parties intéressées selon le système en 100 points de l'Office international des vins de Paris. 2) La commission de dégustation rend compte des résultats de la dégustation conformément au paragraphe 1 à l'Office du contrôle alimentaire et vétérinaire

Art. 46 Organisation et mise en œuvre 1) L'organisation et la mise en œuvre des dégustations de vins relèvent de la responsabilité de l'Office du contrôle alimentaire et vétérinaire; ses tâches comprennent notamment: a) b) c) d) e) f) g) l'annonce des dates de dégustation; le système d'enregistrement; l'évaluation des candidatures; l'organisation des dégustations; l'évaluation globale des vins; la livraison des décisions; la remise des labels officiels des vins reconnus "Grand Cru Liechtenstein". 2) L'Office du contrôle alimentaire et vétérinaire décide: a) b) c) le respect de toutes les exigences et l'autorisation d'utiliser le label de qualité «Grand Cru Liechtenstein» conformément à l'article 43; l'utilisation du nombre de points obtenus lors de la dégustation à l'aveugle dans le cadre de l'étiquetage des vins; la redevance à la charge du demandeur pour la réalisation de la dégustation.

VII. ETIQUETAGE DES VINS

Art. 47 Informations obligatoires sur l'étiquetage 1) Les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette d'un vin: un B) c) la désignation de l'article selon l'article 48; le ou les cépages à partir desquels le vin a été élaboré; Le paragraphe 3 reste réservé; le volume nominal;

ré) e) f) g) h) la teneur en alcool existante complétée par le symbole "% vol"; le contenu réel peut s'écarter du contenu indiqué vers le haut et vers le bas d'un maximum de 0,5 pour cent en volume; le nom ou la société et l'adresse de l'embouteilleur; le pays de production, sauf si cela ressort clairement de la description du produit ou du nom ou de la société et de l'adresse du producteur ou de l'embouteilleur; le lot de marchandises, sauf si cela peut être clairement retracé à partir d'autres informations sur l'étiquette; l'addition «contient des sulfites» ou «contient du dioxyde de soufre» si ces ingrédients sont contenus dans le vin prêt à la vente à une concentration supérieure à 10 mg par kilogramme ou litre, exprimée en SO2. 2) Les informations selon le paragraphe 1 let. a, c, d et e doivent être attachés dans le même champ de vision. 3) L'indication d'un seul cépage sur l'étiquette est autorisée si au moins 85% du vin provient du cépage spécifié. Si plusieurs variétés ont été utilisées et que la part de la variété principale est inférieure à 85%, les variétés utilisées sont soit répertoriées par ordre décroissant en termes de quantité, soit les informations sur la variété sont remplacées par le terme "Cuvée" ou "Assemblage". Les ajouts selon l'article 21, paragraphe 3, ne sont pas inclus dans le calcul. Art. 48 Description de l'article 1) Au lieu de la dénomination de produit «Vin», l'appellation d'origine contrôlée respective prévue dans les registres des vignobles et des AOC peut être utilisée pour les vins de catégorie 1. Ceci est complété par l'un des mots "Appellation d'Origine Contrôlée" "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung"

"KUB", "Appellation d'origine contrôlée" ou "AOC". Pour les vins qui répondent aux exigences pertinentes, la note de qualité correspondante peut également être donnée

2) La description du produit pour les vins de catégorie 2 est basée sur le lieu de vinification. Il est: a) pour les vins de la catégorie 2 vinifiés au Liechtenstein à partir de raisins du Liechtenstein: "Liechtensteinoisiner Oberländer Landwein" ou "Liechtensteinois Unterländer Landwein", en fonction de l'origine des raisins utilisés; b) pour les vins de catégorie 2 qui ont été vinifiés à l'étranger à partir de raisins du Liechtenstein: "Vin de table fabriqué en ... à partir de raisins du Liechtenstein", dans lequel l'origine exacte des raisins peut également être mentionnée dans la description du produit; c) pour les vins de catégorie 2 vinifiés au Liechtenstein à partir de raisins étrangers: "Vin de table fabriqué au Liechtenstein à partir de ... raisins". Art. 49 Informations facultatives sur l'étiquetage 1) Outre les informations obligatoires conformément à l'article 47, des informations supplémentaires se trouvent sur l'étiquette, telles que Les noms de fantaisie ou les marques, le nom et l'adresse du producteur et les références à l'auto-étiquetage ou à des procédés de fabrication spéciaux sont autorisés, à condition qu'ils correspondent aux faits et ne donnent pas lieu à tromper le consommateur, notamment pas en ce qui concerne les appellations d'origine contrôlées et celles de la présente ordonnance prédicats de qualité définis. 2) Les informations conformément au paragraphe 1 comprennent également, en particulier, les mentions traditionnelles de désignation de vin contenues dans l'annexe. Ils peuvent être utilisés dans la déclaration si le vin remplit les conditions applicables. 3) L'année est autorisée si le vin est constitué d'au moins 85% de raisins de l'année donnée. Les ajouts conformément à l'article 21, paragraphe 3, ne sont pas inclus. 4) En fonction de la teneur en sucres résiduels du litre, les informations suivantes peuvent être jointes à l'étiquette: a) «sec»: pas plus de 4 g; b) "demi-sec" ou "légèrement sucré": si plus de 4 à 12 g; c) "sucré": si plus de 12 à 45 g; d) "sucré": si plus de 45 g.

VIII. EXECUTION

Art. 50 Bureau agricole 1) L'Office de l'agriculture est chargé de la mise en œuvre des dispositions de la présente ordonnance dans la mesure où elles concernent la viticulture. a) b) c) d) e) f) g) 2) L'Office de l'agriculture est notamment chargé: la décision d'approbation des nouveaux cépages et le maintien de la liste des cépages conformément à l'article 5; la décision d'octroi de permis pour de nouvelles plantations conformément à l'article 6; tenue du registre viticole et AOC conformément à l'article 7, paragraphe 2 et à l'article 8; procéder à des inspections des vignobles pour vérifier les informations dans les vignobles et les registres AOC conformément à l'article 8, paragraphe 4; la création de la carte de raisin et sa remise au vigneron conformément à l'article 9; la mise en œuvre ou l'organisation d'inspections du vignoble pour évaluer le rendement du raisin conformément aux articles 27, 36 et 41; la mise en service d'un organisme de contrôle agréé pour effectuer le contrôle externe de la méthode de culture conformément à l'article 39.

Art. 51 Office de contrôle des aliments et vétérinaire 1) L'Office du contrôle des aliments et des affaires vétérinaires est chargé de la mise en œuvre des dispositions de la présente ordonnance, dans la mesure où elles concernent la vinification et l'étiquetage des vins. 2) L'Office du contrôle des aliments et des affaires vétérinaires est chargé notamment: a) la réalisation de l'inspection du millésime selon l'article 10 et suivants; b) la mise en œuvre de contrôles aléatoires pour vérifier la maîtrise de soi conformément à l'article 24; c) la nomination des candidats à la nomination de la commission de dégustation par le gouvernement conformément à l'article 44, paragraphe 1;

d) l'organisation et la mise en œuvre des dégustations de vins Article 46; e) le contrôle de l'étiquetage des vins selon l'article 47 et suivants. IX. honoraires

Art. 52 principe 1) Les autorités d'exécution peuvent percevoir des frais pour l'accomplissement d'actes officiels dans le cadre de leur responsabilité. Le montant des frais est calculé en fonction de l'effort réel; le calcul des dépenses est basé sur un taux horaire de CHF 120. 2) Les actes officiels conformément au paragraphe 1 sont: a) la mise en œuvre des contrôles selon l'article 8, paragraphe 4, l'article 10, 24, paragraphe 2, l'article 27, paragraphe 2, l'article 36, paragraphe 3, l'article 39, 41, paragraphe 3 et l'article 47 bis 49, dans la mesure où ils ont donné lieu à des plaintes; l'effort pour la préparation des contrôles sera facturé s'il prend une heure ou plus; b) la décision d'inscription des nouveaux cépages dans la liste des cépages conformément à l'article 5; c) la décision d'octroi de permis pour de nouvelles plantations conformément à l'article 6; d) la fourniture de services spéciaux et la réalisation de contrôles spéciaux qui n'ont pas été lancés par l'Office de l'agriculture ou l'Office du contrôle des aliments et des affaires vétérinaires et qui entraînent des dépenses allant au-delà des activités de contrôle habituelles. 3) Sont dans le cadre des contrôles selon le paragraphe 2 let. un échantillon d'enquête Si nécessaire, la collecte et l'examen des échantillons ainsi que le matériel seront facturés en fonction des coûts réels.

X. RECOURS ET DISPOSITIONS PENALES

Article 53 plainte 1) Les plaintes contre les décisions et les jugements de l'Office de l'agriculture et de l'Office du contrôle des aliments et des affaires vétérinaires peuvent être déposées auprès de la commission des recours administratifs dans les 14 jours suivant la livraison. 2) Une plainte contre les décisions de la Commission des plaintes pour les questions administratives peut être déposée auprès du tribunal administratif dans les 14 jours suivant la livraison. 3) La réclamation devant le tribunal administratif ne peut être dirigée que contre une procédure et une exécution illégales ou contre des représentations erronées de faits ou de faits.

Art. 54 Transgressions Selon l'article 76 de la loi, quiconque enfreint les dispositions des articles 5 à 8, 11, 19 à 24, 28 à 33, 37 à 39, 42 et 47 à 49 de cette ordonnance est puni. XI. Dispositions transitoires et finales

Art. 55 Disposition transitoire La commission de dégustation nommée selon la loi précédente poursuivra ses travaux jusqu'à la fin du mandat.

Art. 56 Abrogation de la loi antérieure L'ordonnance du 3 mai 2005 relative à la promotion de la qualité du vin (Ordonnance sur la qualité du vin, WQV), LGBl.2005 n ° 87, est abrogée. Art. 57 Entrer en vigueur Cette ordonnance entre en vigueur le jour de sa publication. Gouvernement princier: signé Dr. Klaus Tschütscher Premier ministre princier