



Allgemeinverfügung

Schwyz, 28. Juli 2025

Betreffend: AOC Schwyz

1. Ausgangslage

1.1 Gemäss Art. 63 Abs. 2 und 3 des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft vom 29. April 1998 (LwG; SR 910.1) erstellt der Bundesrat die Liste der für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung und Landweine geltenden Kriterien. Er kann die natürlichen Mindestzuckergehalte und die Höchsterträge pro Flächeneinheit festlegen; dabei berücksichtigt er die regionsspezifischen Produktionsbedingungen. Im Übrigen legen die Kantone für jedes Kriterium die Anforderungen an ihre Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung fest, die auf ihrem Gebiet unter einer eignen traditionellen Bezeichnung produziert werden.

1.2 Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind Weine, die mit dem Namen eines Kantons oder eines geografischen Gebiets eines Kantons bezeichnet sind (Art. 21 Abs. 1 der Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein vom 14. November 2007 [Weinverordnung, SR 916.140]). Art. 21 Abs. 2 der Weinverordnung ermächtigt die Kantone die Anforderungen an die kontrollierte Ursprungsbezeichnung festzulegen.

1.3 Gemäss § 2 Abs. 1 des Gesetzes über die Landwirtschaft vom 26. November 2003 (LG, SRSZ 312.100) erlässt der Regierungsrat Ausführungsbestimmungen für den Vollzug der Landwirtschaft. Mit § 1 Abs. 2 Bst. i und j der Verordnung über den Weinbau vom 23. Februar 2010 (WBV, SRSZ 312.711) weist er dem Amt für Landwirtschaft die Zuständigkeit für die Festlegung der Anforderungen an die Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung und die Weisungen zur Durchführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu. Ebenso erhält das Amt für Landwirtschaft gemäss § 1 Abs. 2 Bst. k WBV die Kompetenz, weinspezifische Begriffe gemäss Art. 19 Weinverordnung zu definieren.

1.4 Die Sortenliste im Anhang dieser Verfügung enthält die im Ursprungsgebiet «AOC Schwyz» und «AOC Zürichsee» angebauten Rebsorten und wurde im Juli 2025 aktualisiert.

1.5 Das Amt für Landwirtschaft erlässt das Reglement in der Form der vorliegenden Allgemeinverfügung.

2. Verfügung des Amtes für Landwirtschaft

2.1 Geografische Abgrenzung

Das Produktionsgebiet umfasst den gesamten Kanton Schwyz.

2.2 Art der Weine

Auch Schaum-, Perl- und Likörweine können die kontrollierte Ursprungsbezeichnung «AOC Schwyz» tragen, sofern sie die weiteren Bestimmungen für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnungen erfüllen.

2.3 Kantonale Zusatzbezeichnungen

Wird zusätzlich zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung «AOC Schwyz» eine Gemeinde innerhalb des abgegrenzten AOC Gebiets als kantonale Zusatzbezeichnung verwendet, müssen vorbehaltlich des Verschnittes nach Art. 27d der Weinverordnung mindestens 60% des Weins aus der betreffenden Gemeinde stammen, maximal 40% können aus einer anderen Gemeinde aus dem Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung «AOC Schwyz» stammen.

Wird zusätzlich zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung eine Region, ein Ortsteil, ein Weiler oder eine Lage als kantonale Zusatzbezeichnung verwendet, so müssen vorbehaltlich des Verschnittes nach Art. 27d der Weinverordnung 100% des Weins aus dem Gebiet dieser kantonalen Zusatzbezeichnung stammen.

Zugelassen sind folgende Zusatzbezeichnungen:

Altendorf*	- Schloss
Wangen SZ	- Eggenbüel, - Sonnenrain (Rüteli, Nuolen)
Schübelbach	- Buttikon
Tuggen	- Bürg
Freienbach**	- Leutschen Klostersgut, - Insel Ufenau, - Joch, - Tal
Wollerau**	- Studenbühl
Küssnacht	- Immensee „Sunnehof“ - Chiemer Gold, Chiemer Rubin
Steinen	- Steinertal
* Weine der Gemeinde Altendorf dürfen den Namen St. Johann als Gemeindebezeichnungen tragen. ** Weine der Gemeinden Freienbach und Wollerau dürfen die Namen Leutschen oder Leutschner als Gemeindebezeichnungen tragen.	

Eindeutige Bezeichnungen in Mundart sind ebenfalls zulässig.

2.4 Rebsortenverzeichnis

Für die Herstellung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung dürfen nur die im Anhang aufgeführten Rebsorten angebaut werden.

2.5 Zugelassene Anbaumethoden und Methoden der Weinbereitung

Die Rebberge müssen nach der guten fachlichen Praxis bewirtschaftet werden. Zugelassen sind die Anbaumethoden Stickle- und Drahtbau. Die Weinbereitung muss nach den Methoden der guten önologischen Praxis sowie gemäss Anhang 9 Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016 (VO EDI Getränke, SR 817.022.12) erfolgen.

2.6 Mindestzuckergehalt

Der Mindestzuckergehalt für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung «AOC Schwyz» beträgt für weisse Gewächse 65°Oechsle (Oe) und für rote Gewächse 70° Oe.

2.7 Höchstertrag

Die Höchsterträge für Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung «AOC Schwyz» betragen für weisse Gewächse 1.4 kg/m² und für rote Gewächse 1.2 kg/m².

2.8 System zur Analyse und organoleptischen Prüfung des verkaufsfertigen Weins

In der Regel werden Weinbaubetriebe alle drei Jahre im Rahmen einer Stichprobe überprüft. Die Stichprobe umfasst

- | | |
|--|--------------|
| - Für Betriebe mit bis 10'000 Liter eingekellerten Weins | 1 Weinprobe |
| - Für Betriebe mit 10'000 Liter bis 30'000 Litern eingekellerten Weins | 2 Weinproben |
| - Für Betriebe mit mehr als 30'000 Litern eingekellerten Weins | 3 Weinproben |

Die Weine für die Proben sind in verkaufsfertigem Zustand, d.h. abgefüllt und etikettiert, kostenlos zur Verfügung zu stellen. Die Produzentinnen und Produzenten tragen die Kosten der Analyse und sensorischen Prüfung. Das Rebbaukommissariat legt die Stichprobe fest und fordert diese bei den Weinbaubetrieben an. Mit der Analyse und sensorischen Prüfung wird das Weinbauzentrum Wädenswil betraut. Die Analyse umfasst mindestens den Alkoholgehalt und die gesamte schweflige Säure. Die Probe der Analytik muss den Anforderungen der VO EDI Getränke entsprechen. Die sensorische Prüfung umfasst Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck. Die Probe erfüllt die sensorischen Anforderungen, wenn sie eine Mindestpunktzahl von 12 (bei einer Maximalpunktzahl von 20) erreicht. Bei Weinen, die im Rahmen eines anerkannten Labels einem mindestens gleichwertigen Prüfverfahren unterzogen werden, kann von der Analyse und der sensorischen Prüfung abgesehen werden. Genügt ein Los Wein den Anforderungen nicht, wird es von der Verwendung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ausgeschlossen.

2.9 Weinspezifische Begriffe

Folgende weinspezifische Begriffe dürfen verwendet werden:

Réserve: für Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, der nach einem Reifungsprozess von mindestens 18 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Rotweine und von mindestens 12 Monaten ab dem 1. Oktober des Erntejahres für Weissweine auf den Markt gelangt.

Spätlese: für Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung aus Trauben, deren natürliches Mostgewicht mindestens 3° Oe über dem Betriebsdurchschnitt der Weinbezeichnung der verwendeten Sorten liegt. Als Weinbezeichnung gilt die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, gegebenenfalls ergänzt durch die kantonale Zusatzbezeichnung.

Beerenauslese: für Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, deraus Trauben mit Edelfäulebefall mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt von mindestens 110,2° Oe erzeugt wird. Jede Anreicherung beziehungsweise Konzentration ist verboten.

Auslese: für Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, der aus Trauben von überdurchschnittlicher Qualität stammt oder einem speziellen Kelterungsverfahren unterzogen wurde. Die Kriterien sind zu dokumentieren.

2.10 Verschnitt

Roséwein mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf insgesamt bis höchstens 10% mit Weisswein verschnitten werden.

2.11 Gehalt an flüchtiger Säure

Der Gehalt an flüchtiger Säure für Weine, die nach einem besonderen Verfahren hergestellt wurden, darf folgende Werte nicht überschreiten: 30 Milliäquivalent pro Liter Süsswein (mehr als 45 g/l Restzuckergehalt), 35 Milliäquivalent pro Liter bei Eiswein.

2.12 Anreicherung

Weine mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung dürfen nicht über 15 Volumenprozent angereichert werden.

2.13 Süssung

Die Süssung von Wein ist im Rahmen der Bestimmungen von Anhang 9 der Verordnung des EDI über Getränke zulässig.

2.14 Inkrafttreten

Diese Verfügung ersetzt per sofort die Verfügung vom 25. Juni 2020. Einer allfälligen Beschwerde wird die aufschiebende Wirkung entzogen.

2.15 Rechtsweg

Gegen diese Verfügung kann innert 20 Tagen ab Publikation im Amtsblatt beim Regierungsrat des Kantons Schwyz, Postfach 1260, 6431 Schwyz, Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerde ist zu begründen und hat einen Antrag zu enthalten. Die angefochtene Verfügung und allfällige Beweismittel, auf die sich der Beschwerdeführer beruft, sind genau zu bezeichnen und soweit möglich beizulegen.

2.16 Eröffnung

Das Dispositiv dieser Verfügung wird gemäss § 33 Abs. 2 VRP im kantonalen Amtsblatt veröffentlicht.

Amt für Landwirtschaft des Kantons Schwyz


Mario Bürgler, Vorsteher

Verzeichnis der zugelassenen Rebsorten

Acolon
Allegro
Arvine petite
Aurora
Baco noir
Barbera
Baron
Bianca
Birstaler Muskat
Blauburgunder
Blaufränkisch
Blütenmuskateller
Bronner
Buffalo
Cabernello (MRAC 40)
Cabernet blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorsa
Cabernet franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet noir
Cabernet Sauvignon
Cabernet Soyhières
Cabertin
CAL 1-28
CAL 1-36
Calardis blanc
Carminoir
Chambourcin
Chancellor
Chardonnay
Charmont
Completer
Cornalin / Landroter
Cornarello (MRAC 1626)
Dakapo
De Chaunac
Diolinoir
Divico
Divona
Domina
Donauriesling
Doral

Dornfelder
Dunkelfelder
Elbling (rot und weiss)
Excelsior
Freisamer
Galotta
Gamarello (MRAC1099)
Gamaret
Gamay
Garanoir
Garganega
Gelber Muskateller
Gewürztraminer
Grenache
Grüner Veltliner
Gutedel
Heida
Helios
Johanniter
Kerner
Kernling
Lac 1/02-05-35
Lac 1/02-11-12
Lac 1/02-11-17
Laurot
Léon Millot
Magliasino
Malbec
Mara
Maréchal Foch
Merello (MRAC 1087)
Merlot
Merlotin
Milot-Foch
Monarch
Muscaris
Muscat bleu
Muscatin
Muskat Oliver
Muskat Ottonel
Muskattrollinger
Nero
Nerolo
Ontario
Petit Verdot
Pinorico
Pinot blanc

Pinot gris
Pinotage
Pinotin
Piroso
Prior
Räuschling
Regent
Rhein-Riesling
Riesling-Silvaner
Roter Müller-Thurgau
Roter Muskateller
Roter Räuschling
Satin noir
Sauvignac
Sauvignon blanc
Sauvignon gris
Sauvignon Soyhières
Sauvitage (WE 88-101-13)
Savagnin blanc
Scheurebe
Schwarzriesling
Seyval blanc
Silvaner
Siramé
Solaris
Souvignier gris
St. Laurent
Syrah
Tempranillo
VB Cabernet
VB CAL 1-22
VB CAL 1-28
VB 05-A-100
VB 91-26-26
Vidal blanc
Viognier
Würzer
Zweigelt