

Behandlung von Produkten mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Wiedereröffnung Dossier April 2026

Notizen alpinavera für Sitzung Markenkommision vom 23. April 2026

Antrag zur Gleichbehandlung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs aus Zuckerrüben: Ethylalkohol soll im Gleichzug mit Zucker aus Zuckerrüben genannt werden und zum regionalen Anteil zugezählt werden.

Regelung Zucker:

- In der Schweiz existiert nur ein Unternehmen, das Zucker aus Zuckerrüben herstellt. Eine alternative Quelle von Zucker ist nicht vorhanden und lässt sich nicht erschliessen. Weltweit wird Zucker entweder aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr hergestellt.
- Zucker ist in einer Vielzahl von Regionalprodukten vorhanden. Zucker ist die Basis von Konservierungsprodukten, die eine Vielzahl von regionalen landwirtschaftlichen Zutaten als Regionalprodukt in Wert setzen lässt.

Analogie zum Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs:

- Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist ein standardisiertes, lebensmittelrechtlich definiertes Produkt und lässt sich aus verschiedenen Quellen wie Getreide, Kartoffeln, Obst oder Weintrauben herstellen.
- Mit dem CH11 stellt die Alcosuisse ein einziges Produkt aus Schweizer Rübenzucker her. Daneben werden von der Firma auch Produkte hergestellt, namentlich das F11, das aus einer Vielzahl von Rohstoffen hergestellt werden kann «insb. Zuckerrüben und Zuckerrohr, Getreide oder Wein».

Notwendigkeit zum Einsatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

- Es gibt verschiedene Kategorien von Spirituosen, die aufgrund ihrer Definition in der Verordnung über Getränke darauf angewiesen sind, auf Basis von Ethylalkohol hergestellt zu werden. Dazu zählen gemäss der Verordnung über Getränke 10. Kapitel die folgenden:
 - Art. 137: Kräuterbrand
 - Art. 138: Kümmel, Aquavit
 - Art. 141: (Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs)-geist
 - Art. 144: Gin
 - Art. 145: Spirituosen mit Anis
 - Art. 148: Anis
 - Art. 149: Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter
- Dennoch können ähnliche Produkte auf Basis von Obstbrand zum Beispiel Kräuterschnaps hergestellt werden. Insbesondere bei Likören werden häufig Obstbrände verwendet.
- In der alpinavera – Region gibt es einen Produzenten, der Gin auf Basis von Berggetreide-Ethanol herstellt.

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte



- Der Einsatz von Schweizer Ethanol kann den Einsatz von regionalen Bränden oder potenziellen Alkoholproduktionen auf Basis von regionalen, ev. auch Schweizer Zutaten verdrängen. Eine Zweitklassige oder Überschussproduktion bei Obst oder Wein wird häufig im Brennereigewerbe in Wert gesetzt. In Zeiten der Absatzschwierigkeiten beim Wein wäre es schade, Absatzquellen nicht zu nutzen.

Fazit

Eine Analogie zum Zucker ist nicht gegeben. Der Verwendung der lokalen und in Wert setzenden Produktion von Abfall- oder Zweitklass- oder Überschussprodukten, wie auch Produkten aus der Entalkoholisierung ist Sorge zu tragen, bevor eine weitreichende Regelung eingeführt wird, die diesen Bemühungen entgegenlaufen.

Mögliche Variante

- **Keine Ausnahme analog CH-Zucker**
- Integration in **branchenspezifischen Richtlinien B2**
- Es darf CH-Ethanol eingesetzt werden, wenn kein regionaler Ethanol in genügender Menge und Qualität verfügbar ist (entspricht der Kaskade in den RL für RM)
Bedingungen:
 1. **keine Anrechnung als regionale Zutat, keine Anrechnung als Hauptzutat** und auch keine Anrechnung zur regionalen Wertschöpfung. **Hauptzutat und 80% der lw. Zutaten insgesamt müssen aus der Region stammen.**
 2. Es ist **ein Destillationsschritt notwendig**. Dadurch wird eine zusätzliche Wertschöpfung in der Region erreicht.

Folgende Produkte könnten unter Einhaltung dieser Vorgaben grundsätzlich zertifiziert werden (eine Destillation in der Region wird gemäss VO vorausgesetzt):

- Art. 140: Durch Einmaischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand
- Art. 141: (Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs)-geist
- Art. 144: Gin (Destillierter Gin und «London Gin»)
- Art. 147: Absinth

Folgende Produkte könnten unter Einhaltung dieser Vorgaben grundsätzlich zertifiziert werden (eine Destillation in der Region wird gemäss VO jedoch nicht vorausgesetzt, sondern stellt ein mögliches Verfahren dar):

- Art. 137: Kräuterbrand
- Art. 145: Spirituosen mit Anis
- Art. 148: Anis

Limitierung: keine Liköre gemäss Art. 150

Vorteil: Es wäre möglich, Produkte, die auf Ethylalkohol angewiesen sind, zu zertifizieren, wenn kein regionaler Ethylalkohol vorhanden ist und über diese Zertifizierung regionale Zutaten (wie Kräuter, Beeren, Wurzeln) in Wert zusetzen.

Nachteil: Es fördert nicht die Entwicklung der Ethanolproduktion in den Regionen. Es könnte die regionalen Brennereien konkurrenzieren.

Hinweis:

Verwechslung Kräuterbrand, Kräuterschnaps : Beim Kräuterbrand müssen die Kräuter destilliert werden, der Kräuterschnaps wird durch Mazeration hergestellt, d.h. eingelegt. Es müsste bei der Zertifizierung sorgfältig darauf geschaut werden, dass der Ethylalkohol lw. Ursprungs nur dort eingesetzt wird, wo auch eine weitere Destillation erfolgt.

Ann-Marie Lanfranchi