



„Mecklenburger Landwein“

Produktspezifikation für eine geschützte
geografische Angabe

Stand 06.12.2014

„Mecklenburger Landwein“

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

1. Geschützter Name

„Mecklenburger Landwein“

2. Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Wein

~~2.1. Analytisch~~ 3. Beschreibung des Weines/der Weine

~~2.2.~~ 3.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt ~~von mind. 6,0%vol~~
Es gilt geltendes Recht
- Gesamtalkoholgehalt ~~ohne Anreicherung max. 15%vol~~
Es gilt geltendes Recht
- Gesamtzuckergehalt ~~gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009~~
Es gilt geltendes Recht
- Gesamtsäure:
Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure:
Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalt:
Es gilt geltendes Recht.

Geschmacksangabe	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: –4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäureausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt

halbtrocken	<p>Wenn der Zuckergehalt den vorgeannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet:</p> <p>—12g/l oder</p> <p>—18g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.</p>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
Es gilt geltendes Recht
- Gehalte an flüchtiger Säure:
 - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein;
 - b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein;

Es gilt geltendes Recht

- Gesamtschwefeldioxidgehalte

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

 - a) 200 mg/l bei Rotwein und
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;

Die angegebenen Höchstwerte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 der VO (EG) Nr. 607/2009 für Jahrgänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 50 mg/l erhöht werden.

Es gilt geltendes Recht

3.2. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte

Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt 6%vol richtet sich nach den natürlichen Gegebenheiten und muss nach Anreicherungsverfahren nach geltendem Recht einen vorhandenen Alkoholgehalt von 8,5 %vol garantieren.

3.3. Organoleptisch

In Mecklenburg-Vorpommern werden rote und weiße Landweine sowie Roséweine hergestellt. Der Mecklenburger Landwein ist ein für Norddeutschland, insbesondere das Gebiet zwischen den Höhenzügen Helpter und Brohmer Berge und das Lindetal gebietstypischer Wein, der in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist.

Die Weine sind säure- und gerbstoffbetont und durch ein harmonisches Geschmacksbild gekennzeichnet. Der Wechsel von warmer und kühler Witterung in der Reifephase führt zu einer gebietstypischen Note aus Alkoholgehalt, Säure und Gerbstoffen.

In Mecklenburg werden insbesondere Weiß- und Rotweine, aber auch Roséweine erzeugt. Die Weine sind säure- und gerbstoffbetont und durch ein harmonisches Geschmacksbild gekennzeichnet. Sie werden trocken bis süß ausgebaut. Sie erhalten durch die spezifisch eiszeitlichen Böden ihre charakteristischen Eigenschaften.

Der Wechsel von warmer und kühler Witterung in der Reifephase führt zu einer gebietstypischen Note aus Alkoholgehalt, Säure und Gerbstoffen.

Die Weißweine sind von hellgelber bis gelber Farbe, gelegentlich mit einem schwachen grünlichen Schimmer und von feinfruchtiger Art mit Aromen von frischen grünen Früchten.

Weißwein

Die weißen Mecklenburger Landweine sind sorten- und lageabhängig von frischer und lebendiger Säure, weisen eine sortentypische Struktur auf und überzeugen auch in einer Cuvée mit fruchtigem bis vollmundigem Charakter. Die Weißweine sind sortentypisch von hellgelber bis strohgelber Farbe, gelegentlich mit einem schwachen grünlichen Schimmer.

Die meist trocken ausgebauten Roséweine sind von hellroter bis lachsroter Farbe und spiegeln die Aromen der zur Herstellung verwendeten Rotweinsorten wieder.

Roséwein

Roséfarbener Mecklenburger Landwein ist von hellroter bis lachsroter Farbe und wird ausschließlich aus roten Rebsorten hell gekellert. Im Geruch finden sich Fruchtaromen, die typisch sind für die zur Herstellung verwendeten Rotweinsorten. Diese

Fruchtaromenkomplexe erinnern an Erdbeer-, Cassis- oder Kirsche. Die Roséweine präsentieren sich sortenrein oder in einer Cuvée insgesamt frisch und fruchtig mit einem geringen Gerbstoffgehalt.

~~Die Farbtöne der Rotweine reichen von Kirschrot bis zu dunklem Rubinrot, die Aromen erinnern an reife rote Früchte, bei Ausbau im Barrique zeigen sich auch leichte bis kräftigere Holztöne. Auch die Rotweine werden meist trocken ausgebaut und weisen ein leichtes Tanningerüst auf.~~

Rotwein

Je nach Rebsorte und Ausbaumethode hat roter Mecklenburger Landwein eine kirschrote, dunkelrot oder rubinrote Farbe. Die Aromen erinnern an reife rote Beerenfrüchte, Backpflaumen und Cassis. Beim Ausbau im Holzfass oder Barrique werden diese von leichten bis kräftigeren Holztönen untermalt. Der Gerbstoffkomplex ist gut strukturiert eingebunden. Die leichten bis mittelschweren Rotweine sind fruchtbetont und präsentieren sich nach durchlaufenem biologischen Säureabbau mild und samtig.

Blanc de Noir

Von Trauben der Rebsorten Regent und Cabernet Cortis wird auch Blanc de noir hergestellt, der eine milde Säure, anklingende Gerbstoffnuancen und eine für Weißwein typische Farbe aufweist.

4. 3.4 Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten geografischen Angabe gehören die im historischen „Stargarder Land“ - zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Rebflächen der Gemeinde Schönbeck Ortsteil Rattey, der Stadt Woldegk, OT Pasenow, und der Stadt Burg Stargard im Landkreis Mecklenburger Seenplatte. ~~wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Landwein festgestellt wird.~~

Die genaue Abgrenzung ist unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar.

- 5. 4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind**
~~Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit dem traditionellen Begriff Landwein zu kennzeichnen.~~
Die obligatorische Kennzeichnung mit dem traditionellen Begriff ‚Landwein‘ wird durch die Nennung des Namens der g.g.A. bereits erfüllt

6. 5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

6.1 5.4 Spezifische önologische Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine dürfen nicht mit Rotweintrauben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

6.3 Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in % vol potentieller Alkohol / °Öchsle)~~

~~Landwein ————— 6,0% vol / 50° Öchsle~~

~~5.2. Anreicherung~~

~~Die weißen und roséfarbenen Landweine dürfen auf bis zu 11,5% vol enthaltener Alkohol angereichert werden, rote Landweine auf bis zu 12% vol.~~

~~5.3. Süßung~~

~~— Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost gleicher Art erlaubt.~~

~~5.4. Verschnitt~~

~~Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine dürfen nicht mit Rotweintrauben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.~~

~~5.5. Im Übrigen gelten für die Herstellung von „Mecklenburger Landwein“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.~~

7. Hektarhöchstertag

Der Hektarhöchstertag ist auf 90 hl/ha festgesetzt.

8. Zugelassene Keltertraubensorten

6. Rebsorten

~~Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera*, aus denen die Weine mit der geschützten geographischen Angabe „Mecklenburger Landwein“ gewonnen werden:~~

Weißwein Rebsorten

Blütenmuskateller, Donauriesling, Donauveltliner, Weißer Elbling, Helios, Hiberna, Huxelrebe, Johanniter, Müller-Thurgau, Muscaris, Ortega, Phoenix, Riesling, Solaris, Sauvignier Gris

Rote- und Roséwein Rebsorten

Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cantor, Cabernet Cortis, Monarch, Regent, Rondo

~~In diese Liste können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind. Neben der rechtlichen Abwägung erfolgt die Entscheidung über die Klassifizierung auf der Grundlage der Anbaueignung sowie der analytischen und organoleptischen Eigenschaften von Wein, der aus der betreffenden Sorte hergestellt wurde.~~

9. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß ~~Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i Verordnung (EG) Nr. 1234/2007~~ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer i ergibt

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Die Landschaft von Mecklenburg-Vorpommern ist durch die eiszeitlichen Einflüsse gekennzeichnet, die sich in Grund- und Endmoränen als Ergebnis der letzten Eiszeit manifestieren. Die Besonderheit der Weinbaugebiete in Mecklenburg wird geprägt durch das hügelige Bodenrelief am Rand zwischen den Helpter und der Brohmer Bergen und im Lindetal, den sandigen Lehm Böden und das typische Klima im östlichen Landesteil. Der Mecklenburger Weinbau war historisch an einzelne Güter in kirchlichem oder weltlichem Besitz gebunden. Die verstreut liegenden Flächen sind oft durch mündliche Überlieferung oder Flurnamen bezeichnet. Bei der Wiederbelebung der Weinbautradition wurde vorrangig auf traditionelle Standorte zurückgegriffen. Heute stehen die Rebanlagen überwiegend auf den sonnenzugewandten flachen und mittleren Hanglagen.

9.1.2 9.1.4 Geologie

Die Geologie ist eiszeitlich geprägt. Dies gilt insbesondere für das Relief der Moränenlandschaft, aber auch für die stark verschießenden Böden mit Punktzahlen von 15 bis zu 50 mit den Bodenarten Sand, lehmiger Sand und sandiger Lehm mit wechselndem Steingehalt.

Charakteristisch ist die abwechslungsreiche Hügeligkeit, die durch zahlreiche eingesprengte Seen und verzweigte Flussläufe aufgelockert wird. Großflächige unterirdische Lehmschichten halten das Niederschlagswasser in den sandigen Lehm Böden.

9.2 Natürliche Einflüsse Klima

Besonderheiten des Klimas sind die warmen bis heißen und trockenen Sommer als Ausdruck der kontinentalen Lage, geprägt durch eine hohe Sonnenscheindauer im Sommer und Herbst. Die etwas kürzere Vegetationsperiode wird durch gezielte Sortenwahl früher und frostharter Sorten sowie die meist sichere Sommerwitterung ausgeglichen. Durch die starke Gliederung der Landschaft entstehen für den Weinanbau günstige Mikroklimata.

Während der Reifephase kommt die lange Sonnenscheindauer der Traubenqualität und dem Zuckeraufbau zugute. Die eiszeitlich geprägten Böden sind gut erwärmbar, so dass Weine erzeugt werden, die bei höheren Säuregehalten über die intensive Zuckereinlagerung während des Sommers mittlere bis höhere Alkoholgehalte aufweisen.

10. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

4. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

~~„Mecklenburger Landwein“ muss zu mindestens 85 % aus Trauben hergestellt werden die von Rebflächen des Weinbaugebietes stammen. Er darf nur aus zugelassenen Rebsorten hergestellt werden. Die restlichen Trauben müssen aus Deutschland stammen. Der Restzucker Gehalt darf nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.~~

Mecklenburger Landwein wird ausschließlich im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern hergestellt.

Um die Bezeichnung „Mecklenburger Landwein“ auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Abfüller in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikation aufgenommen worden

Wird eine Rebsorte und/oder ein Jahrgang in der Kennzeichnung verwendet, müssen die für die Rebsorte bzw. für den Jahrgang typischen sensorischen Merkmale erkennbar sein.

5. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

11.1 Name und Anschrift

~~Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt-
und Verbraucherschutz
Mecklenburg-Vorpommern (LU)~~
Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft,
ländliche Räume und Umwelt
Mecklenburg-Vorpommern
Paulshöher Weg 1
19061 Schwerin
Telefon/E-Mail:
Telefon 0385 / 588 – 0
Telefax 0385 / 588 – 16024
e-Mail poststelle@lm.mv-regierung.de

11.1 Aufgaben:

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

~~Das LU, Ref. 370 ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften.~~

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt dem Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche Räume und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern

Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Herstellung von Mecklenburger Landwein verwendet werden darf, werden systematisch vor Ort überprüft.

Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden dem LU, Ref. 370 die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2.2 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Stargarder Land ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

**ANTRAG AUF EINTRAGUNG
EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE**

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers	deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller	
Name der juristischen oder natürlichen Person	Bundesland Mecklenburg-Vorpommern
Vollständige Anschrift	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern Paulshöher Weg 1 19061 Schwerin Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit	Bundesrepublik Deutschland
Telefon:	+49-385/588-0
Telefax:	+49-385/588-6024
E-Mail	poststelle@lu.mv-regierung.de

Zwischengeschaltete Stelle	
● Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
● Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Telefon:	+49-228 / 529-3755
Telefax:	+49-228 / 529-4432
E-Mail	poststelle@bmelv.bund.de

Einzutragender Name
Ursprungsbezeichnung
Geografische Angabe ————— Mecklenburger Landwein
Nachweis des Schutzes in einem Drittland

Kategorien der Weinbauerzeugnisse ————— Wein

Produktspezifikation
Seitenanzahl ————— 6
Name(n) des/der Unterzeichneten
Unterschrift(en)

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

~~Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte durch die Elfte Verordnung zur Änderung der Weinverordnung vom 04. März 2004 (BGBl I S. 338)~~

EINZIGES DOKUMENT

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	3
Sprache des Antragstellers	deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller	
Antragsteller	
Name der juristischen oder natürlichen Person	Bundesland Mecklenburg-Vorpommern
Vollständige Anschrift	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern Paulshöher Weg 1 19061 Schwerin Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit	Bundesrepublik Deutschland

Zwischengeschaltete Stelle	
● Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
● Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name	
Ursprungsbezeichnung	
Geografische Angabe	Mecklenburger Landwein

Beschreibung des Weins/der Weine

In Mecklenburg-Vorpommern werden rote und weiße Landweine sowie Roséweine hergestellt.
Die Weine zeigen eine gebietstypische Note aus Alkoholgehalt, Säure und Gerbstoffen.
Der Mecklenburger Landwein wird als Weißwein, Rotwein oder Rosé und meist trocken, aber auch halbtrocken ausgebaut.
Die charakteristischen Eigenschaften werden durch die vorherrschenden Böden und natürlichen Voraussetzungen geprägt.
Weißweine und Roséweine sind klar und feinfruchtig, Rotweine durch ein leichtes Tanningerüst gekennzeichnet.

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel 118u Absatz 1, die mit dieser Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind

Landwein

Besondere önologische Verfahren

-

Abgegrenztes Gebiet

Gemeinde Schönbeck Ortsteil Rattey und Stadt Burg Stargard im Landkreis Mecklenburger Seenplatte

Hektarhöchstertag

90 hl/ha

Zugelassene Keltertraubensorten

Weißweinsorten:

Ortega, Phoenix, Huxelrebe, Müller-Thurgau, Elbling,

Rot-/Roséweinsorten:

Regent, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet Die Landschaft von Mecklenburg-Vorpommern ist durch die eiszeitlichen Einflüsse gekennzeichnet, die sich in Grund- und Endmoränen als Ergebnis der letzten Eiszeit manifestieren. Die Besonderheit der Weinbaugebiete in Mecklenburg wird geprägt durch das hügelige Bodenrelief am Rand der Brohmer Berge und im Lindetal, den sandigen Lehm Boden und das typische Klima im östlichen Landesteil. Der mecklenburger Weinbau war historisch an einzelne Güter in kirchlichem oder weltlichem Besitz gebunden. Die verstreut liegenden Flächen sind oft durch mündliche Überlieferung oder Flurnamen bezeichnet. Bei der Wiederbelebung der Weinbautradition wurde vorrangig auf traditionelle Standorte zurückgegriffen. Heute stehen die Rebanlagen überwiegend auf den sonnenzugewandten flachen und mittleren Hanglagen.

Sonstige Bedingungen _____

Bezug auf die Produktspezifikation Die Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Mecklenburger Landwein“ beinhaltet eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Anbaugebietes sowie der natürlichen Einflüsse. Darüber hinaus stellt sie die gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine einzuhalten sind, vor.