



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

**Bekanntmachung Nr. 12/24/51
über einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation
einer geschützten Ursprungsbezeichnung
gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013
in Verbindung mit
Artikel 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission
„g.U. Saale-Unstrut“**

Vom 14. März 2024

Gemäß § 22c des Weingesetzes veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) den nachfolgenden Bescheid über den Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung für bestimmte Erzeugnisse des Weinbaus (Anlage).

Die Veröffentlichung des Antrags ist erforderlich, da gegenüber der ersten Fassung (Bekanntmachung Nr. 30/23/51 vom 15. September 2023, BAnz AT 04.10.2023 B6) wesentliche Änderungen vorgenommen wurden.

Die Unterlagen sind einsehbar unter folgendem Link:

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Bonn, den 14. März 2024

Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

Im Auftrag
Schäfer



Anlage

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 53168 Bonn

EINSCHREIBEN EIGENHÄNDIG RÜCKSCHEIN
##512-04.10-5316-11.01##

Schutzgemeinschaft Saale-Unstrut
Querfurter Straße 10
06632 Freyburg/Unstrut

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Postanschrift:
53168 Bonn

USt.-ID.-Nr.: DE 114 110 249

Bearbeitet von:
Vera Hammerstein
Referat 512

Telefon: +49 (0)228/6845-3923
Telefax: +49 (0)30/1810 6845-3985

guwein@ble.de
info@ble.de-mail.de

www.ble.de

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Artikel 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

Ihr Antrag vom 7. September 2023 auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung „Saale-Unstrut“

Aktenzeichen: 512-04.10-5316-11.01 g.U. Saale-Unstrut

Bonn, 14. März 2024

Seite 1 von 2

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Artikel 17 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 in Verbindung mit § 22c des Weingesetzes erhalten Sie folgenden

Bescheid

Die BLE ist der Auffassung, dass die Voraussetzungen für eine Standardänderung der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Saale-Unstrut“ gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

Begründung:

Mit Antrag vom 7. September 2023 haben Sie unter Vorlage einer geänderten Produktspezifikation und eines geänderten Einzigen Dokuments eine Standardänderung für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Saale-Unstrut“ beantragt.

Die Veröffentlichung der Unterlagen erfolgte mit Bekanntmachung Nr. 30/23/51 vom 15. September 2023 (BAAnz AT 04.10.2023 B6).

In der Anhörung des Fachausschusses und der Stellungnahmen der zuständigen Landesbehörden wurde Ihr Antrag unter der Voraussetzung befürwortet, dass die erforderlichen Änderungen in den Antragsunterlagen vorgenommen werden.

Mit E-Mail vom 7. März 2024 haben Sie geänderte Antragsunterlagen eingereicht und damit sämtliche Vorgaben des Fachausschusses erfüllt. Der Antrag wird aufgrund wesentlicher Änderungen zusammen mit diesem Bescheid im Bundesanzeiger veröffentlicht.

Mit Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheides und Weiterleitung der Standardänderung an die Europäische Kommission zur Eintragung in das elektronische Register eAmbrosia wird das nationale Vorverfahren abgeschlossen und die Änderung der Produktspezifikation findet Anwendung auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Hierüber erhalten Sie von uns gesondert Nachricht.

Die Änderung gilt im Gebiet der Union, sobald sie im Amtsblatt der Europäischen Union, Reihe C, veröffentlicht worden ist.

Diese Veröffentlichung erfolgt innerhalb von drei Monaten nach dem Datum, an dem die BLE der Europäischen Kommission die Veröffentlichung des genehmigten Änderungsantrags mitgeteilt hat. Diese Mitteilung kann erst nach Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheides erfolgen.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch bei der BLE mit Sitz in Bonn erhoben werden.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag
Schäfer



Antrag auf Änderung der Produktspezifikation (Standardänderung)

1 Eingetragener Name:

Saale-Unstrut

1.1 Registriernummer im Register der Europäischen Kommission:

PDO-DE: A1275

1.2 Art der geografischen Angabe:

- Geschützte geografische Angabe – g.g.A.
 Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

2 Antragsteller:

2.1 Name der juristischen oder natürlichen Person:

Schutzgemeinschaft g.U. Saale-Unstrut

2.2 Vollständige Anschrift:

Schutzgemeinschaft g.U. Saale-Unstrut
Querfurter Straße 10, 06632 Freyburg/Unstrut

2.3 Rechtsform:

(bei juristischen Personen)

2.4 Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: +49 (0) 34 46 4/2 61 10

E-Mail: schutzgemeinschaften@weinregion-saale-unstrut.de

3 Name der anerkannten Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen (Schutzgemeinschaft):

Schutzgemeinschaft g.U. Saale-Unstrut

3.1 Vollständige Anschrift:

Schutzgemeinschaft g.U. Saale-Unstrut
Querfurter Straße 10, 06632 Freyburg/Unstrut

3.2 Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: +49 (0) 34 46 4/2 61 10

E-Mail: schutzgemeinschaften@weinregion-saale-unstrut.de

4 Erläuterung des berechtigten Interesses:

Als anerkannte Schutzgemeinschaft besteht berechtigtes Interesse gemäß § 22g des Weinggesetzes.

5 Änderungen:

5.1 Die Änderung bezieht sich auf:

(Mehrfachauswahl möglich)

- Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse
 Spezifische önologische Verfahren
 Abgrenzung des Gebietes
 Hektarhöchsterttrag
 Keltertraubensorte
 Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation
 Kontrollbehörde
 Sonstiges

5.2 Beschreibung der Veränderungen:

a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische (bisher Nummer 2.1, künftig in Nummer 3.1 der Produktspezifikation) und/oder organoleptische (bisher Nummer 2.2, künftig in Nummer 3.3 der Produktspezifikation) Eigenschaften.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der g.U. Saale-Unstrut wird in einer gesonderten Nummer 3.2 aufgeführt. Die Öchslegrade wurden gestrichen. Inhaltlich erfolgt keine Änderung.



ERGÄNZUNG

Die verschiedenen Erzeugnisse werden namentlich mit spezifischer Beschreibung der Organoleptik und möglichen Formen der Herstellung benannt.

ERGÄNZUNG

„Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.“

b) Abgrenzung des Gebietes (bisher Nummer 3 der Produktspezifikation, künftig in Nummer 4)

Das Gebiet der g.U. Saale-Unstrut wird neu abgegrenzt.

Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen werden aufgeführt.

Neu aufgenommen werden die Gemarkungen Kirchscheidungen, Weißenfels und Wallhausen (Helme) im Land Sachsen-Anhalt. In Thüringen werden die Gemarkungen Bergsulza, Schmiedehausen, Sonnendorf, Weichau im Landkreis Weimarer Land, Löberschütz, Tümping im Landkreis Saale-Holzland-Kreis und Uhlstädt im Saalfeld-Rudolstadt hinzugefügt.

ERGÄNZUNG

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Der Passus zur Herstellungsmöglichkeit von Erzeugnissen der g.U. Saale-Unstrut wird umformuliert. Der ursprüngliche Passus lautet: „Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. und Qualitätspierwein b. A. mit dem geschützten Namen „Saale-Unstrut“ muss im Anbaugebiet, in einem zum Anbaugebiet zugehörigen Land oder in einem benachbarten Land erfolgen.“

Zukünftig soll der Passus wie folgt lauten: „Die Herstellung aller Erzeugnisse mit dem geschützten Namen „Saale-Unstrut“ muss im Anbaugebiet Saale-Unstrut beziehungsweise in einem der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Bayern, Hessen oder Berlin erfolgen.“

c) Keltertraubensorten

In Nummer 7 der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißweinsorten

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet blanc, Chardonnay, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Muskat Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Ortega, Phoenix, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

Rotweinsorten

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Rondo, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

ÄNDERUNG

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißweinsorten“ und „Rot-/Roséweinsorten“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten

Rosé Chardonnay, Ehrenfelser, Irsay Oliver, Riesel, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris.

Rote Rebsorten

Cabaret Noir, Satin Noir

d) Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften:

In Nummer 9 der Produktspezifikation (künftig Nummer 10) werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

ERGÄNZUNGEN

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden.

Die traditionellen Begriffe Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A., Qualitätspierwein b. A. und Winzersekt sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzen.



Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird in Sachsen-Anhalt vom Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd geführt. In Thüringen wird sie ebenfalls in Sachsen-Anhalt im Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd geführt. In Brandenburg wird sie vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO-LSA) vom 13. Dezember 2011
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (WeinRDV-Brandenburg) vom 30. September 2016
- § 8 Eintragung von Geografischen Bezeichnungen in die Weinbergsrolle
- Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts (ThürWeinVO-Thür) vom 17. April 2012
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

e) Kontrollbehörde

Die Kontrollbehörden (bisher in Nummer 10 der Produktspezifikation, künftig in Nummer 11) werden in Nummer 11.1 hinsichtlich ihrer Kontaktdaten aktualisiert.

ÄNDERUNGEN

Bei den Kontrollbehörden in Sachsen-Anhalt wurden folgende Änderungen aufgrund von neu vorliegenden Daten vorgenommen:

- E-Mail-Adresse beim Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
- Telefonnummer und Adresse beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burgenlandkreis
- Adresse und Kontaktdaten beim Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
- Adresse und Kontaktdaten beim Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung
- Telefonnummer beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis
- Name der Behörde Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz Salzlandkreis
- E-Mail bei Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt

ÄNDERUNGEN

Bei den Kontrollbehörden in Thüringen wurden folgende Änderungen aufgrund von neu vorliegenden Daten vorgenommen:

- Name und Kontaktdaten der Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt
- E-Mail-Adresse beim Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
- Telefonnummer, E-Mail-Adresse und Name der Behörde Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz
- E-Mail-Adresse des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland

ÄNDERUNGEN

Bei den Kontrollbehörden in Brandenburg wurden folgende Änderungen aufgrund von neu vorliegenden Daten vorgenommen:

- E-Mail-Adresse, Fax, Telefonnummer, Anschrift und Name der Behörde Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz
- E-Mail-Adresse, Fax, Telefonnummer, Anschrift und Name der Behörde Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz
- Kontaktdaten des Landkreises Potsdam-Mittelmark
- Neuaufnahme des Landesamtes für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LAVG)

Hinsichtlich der Aufgaben der Kontrollbehörden (bisher in Nummer 10.2 der Produktspezifikation, künftig in Nummer 11.2) erfolgt eine Änderung der Zuständigkeit für Neuanpflanzungsgenehmigungen. Diese ist auf die BLE übergegangen.

In Nummer 11.2.2 und 13.2.2 „Qualitätsprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“



f) Sonstiges

ERGÄNZUNG

Einfügen der Nummer 2 – Kategorien von Weinbauerzeugnissen

- Wein
- Qualitätsschaumwein
- Perlwein

Weiterhin erfolgen redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben. Hierzu zählen alle Änderungen, die geltendes Recht abbilden. Dies kann durch einen Verweis auf geltendes Recht oder durch Streichung der entsprechenden Passage erfolgen.

Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert.

Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ in der neuen Nummer 9 der Produktspezifikation erfolgt eine Ergänzung in Nummer 9.1.1 der Produktspezifikation „Landschaft und Morphologie“.

ERGÄNZUNG

„Entlang der Ilm ziehen sich die Rebflächen vom Raum Weimar bis nach Bad Sulza.“

PRÄZISIERUNG

In Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung, wobei endogene Kohlensäure entsteht.“

PRÄZISIERUNG

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

Der traditionelle Begriff „Classic“ wird ergänzt.

5.3 Begründung der Veränderung:

a) Beschreibung des Weines/der Weine

Der natürliche Mindestalkoholgehalt wird in einer eigenen Nummer aufgeführt, um die Produktspezifikation übersichtlicher zu gestalten.

Die organoleptischen Beschreibungen werden differenzierter ausgestaltet, um die Besonderheiten des Anbaugebietes noch besser darstellen zu können.

Durch die Ergänzung des Gesamtalkoholgehaltes bei Weinen ohne Anreicherung wird von der Öffnungsklausel der EU-Verordnung Gebrauch gemacht.

b) Abgrenzung des Gebietes

Das neu abgegrenzte Gebiet der g.U. Saale-Unstrut inklusive der neu aufzunehmenden Gemarkungen entspricht den Voraussetzungen des räumlichen Zusammenhangs sowie der weiteren prüfungserheblichen Punkte der Anforderungen der Schutzgemeinschaft g.U. Saale-Unstrut. Und es hat das durch die Geschäftsordnung vorgesehene Verfahren durchlaufen. Als Entscheidungsgrundlage für die Abgrenzung des Gebietes dient der Bewertungsbogen für Rebflächen, welcher bei der Schutzgemeinschaft g.U. Saale-Unstrut abgerufen werden kann. Er beinhaltet objektive Messparameter zur Bewertung der weinbaulichen Eignung, zur geografischen Lage und zur weinbaulichen Historie der jeweiligen Fläche.

Die Konkretisierung und Darstellung der parzellenscharfen Abgrenzung entspricht dem geltenden Recht.

Die Konkretisierung und Klarstellung der Anforderungen hinsichtlich des Herstellungsortes für die Herstellung von Erzeugnissen der g.U. Saale-Unstrut erfolgt, um geltendem Recht in der Formulierung nachzukommen

c) Keltertraubensorten

Die neu hinzugefügten Rebsorten sind bereits seit mehreren Jahren im Gebiet im Anbau und haben sich hinsichtlich der weinbaulichen Anbaueignung und den daraus gewonnenen Weinen bewährt.

d) Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften:

Die Bestimmungen zur Etikettierung sollen um engere geografische Bezeichnungen ergänzt werden, um das geltende Recht abzubilden.

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über eAmbrosia geschützt sind.



e) Kontrollbehörden

Eine Anpassung wurde in Folge der Änderung der Kontaktdaten der zuständigen Kontrollbehörden erforderlich, um dem korrekten Sachverhalt nachzukommen.

Die Korrektur hinsichtlich der Neugenehmigungen erfolgt, um das geltende Recht abzubilden. Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

In den durchgeführten Änderungen erfolgen Anpassungen an die korrekten Verantwortlichkeiten sowie den geforderten formellen Rechtsrahmen.

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

Die Ergänzung zum Weinbau entlang der Ilm bei Weimar entspricht dem geltenden Istzustand.

Die Umformulierung in Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat, „Qualitätsschaumwein“ auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

Bei den Änderungen im „Zusammenhang mit dem Gebiet“ ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vergleiche Art. 14 der Verordnung (EU) 2019/33).

Der traditionelle Begriff „Classic“ wird hinzugefügt.

- Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum Datenschutz zur Kenntnis genommen haben.

Datum

Unterschrift(en)



Einziges Dokument Änderung

1 Eingetragener Name:

g.U. Saale-Unstrut

2 Art der geografischen Angabe:

- Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.
 Geschützte geografische Angabe – g.g.A.

3 EU-Registriernummer:

PDO-DE: A1275

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein | <input checked="" type="checkbox"/> Perlwein |
| <input type="checkbox"/> Likörwein | <input type="checkbox"/> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> Schaumwein | <input type="checkbox"/> Teilweise gegorener Traubenmost |
| <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus eingetrockneten Trauben |
| <input type="checkbox"/> Aromatischer Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus überreifen Trauben |

6 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
 Landwein
 Prädikatswein
 Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
 Qualitätssperlwein, ergänzt durch b. A.
 Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
 Sekt b. A.
- b) Affenthaler
 Classic
 Ehrentrudis
 Federweisser
 Hock
- Liebfrauenmilch
 Riesling-Hochgewächs
 Schillerwein
 Weißherbst
 Badisch Rotgold

7 Beschreibung des Weines/der Weine:

Erzeugnis: Qualitätswein weiß

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Die Weißweine sind meist von elegant fruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetontem bis würzigem Bukett und üblicherweise hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass beziehungsweise Barrique wird teilweise durchgeführt und verleiht dem Wein entsprechend der Vinifikation typische sensorische Eigenschaften.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	



Erzeugnis: Qualitätswein rosé

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Roséweine sind mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wieder, die zur Herstellung verwendet wurden. Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätswein Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Qualitätswein Blanc de Noir gibt in seiner Art intensiv die Fruchtkomponenten der roten Rebsorte wieder, die zur Herstellung verwendet wurde. Er erscheint in Farbe und Geschmack dem eines Weißweins.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätswein Rotling

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Ein Rotling entspricht optisch einem Roséwein, ist geschmacklich aber die aromatische Kombination der Verschnitt-Partner, welche zur Vinifikation verwendet wurden. Die Herstellung von Rotling-Weinen erfolgt gemäß geltendem Recht.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätswein rot

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Rotwein ist üblicherweise mit karminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter bis kräftiger Art. Die Weine werden je nach angestrebter sensorischer Ausprägung erhitzt oder traditionell auf der Maische vergoren. Anschließend kann der Ausbau auf dem Edelstahltank, dem Holzfass oder Barriquefass erfolgen, wodurch die Weine entsprechend der gewählten Vinifikation typische sensorische Eigenschaften erfahren. Dabei entstehen samtige bis körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst.



Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Prädikatswein Kabinett besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Qualitätswein. Jedoch sind diese in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Kabinett besitzen einen moderaten Alkoholgehalt sowie die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte. Sie haben eine lebhaftere, frische Säure und ein ausgeprägte Weinigkeit.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Prädikatswein Spätlese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Kabinett. Jedoch sind diese durch die Verwendung vollreifer Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Spätlese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Kabinett.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Prädikatswein Auslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Spätlese. Jedoch sind diese durch Verwendung voll- bis überreifer, aber gesunder Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Auslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Spätlese.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.



Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Prädikatswein Beerenauslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Auslese. Jedoch sind diese durch Verwendung überreifer, eingetrockneter oder edelfauler Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Beerenauslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Auslese.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Prädikatswein Trockenbeerenauslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Beerenauslese. Jedoch sind diese durch Verwendung überwiegend eingetrockneter und edelfauler Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Trockenbeerenauslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Beerenauslese.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Prädikatswein Eiswein besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Auslese. Jedoch sind diese durch Verwendung gesunder Trauben, welche nach geltendem Recht gefroren verarbeitet werden, in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Eiswein sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Auslese.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.



Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Sekt b. A.

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Sekt b. A. wird durch die jeweiligen organoleptischen Eigenschaften der zu seiner Herstellung verwendeten Rebsorteweine geprägt. Neben dem rebsortenspezifischen Bukett besitzt er ein durch das Hefelager beeinflusstes Reife Aroma sowie ein animierendes feinperliges Mousseux. Für die Herstellung sind alle gesetzlich zugelassenen Verfahren möglich und beeinflussen in ihrer jeweils gewählten Form die sensorischen Eigenschaften des Sekt b. A. Die beschriebenen organoleptischen Eigenschaften gelten in gleicher Weise für Winzersekt.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätspertwein b. A.

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Der Qualitätspertwein b. A. weist eine feine bis ausgeprägte Perlage auf und ist fruchtig frisch. Die Aromen sind in ihren jeweiligen organoleptischen Eigenschaften durch die zu ihrer Herstellung verwendeten Rebsortenweine geprägt.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8 Keltertraubensorte(n), aus denen der Wein/die Weine gewonnen wird/werden:

Weißer Rebsorten

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet Blanc, Chardonnay, Rosé Chardonnay, Ehrenfelser, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Huxelrebe, Irsay Oliver, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Muskat Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Ortega, Phoenix, Riesel, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvitage, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Sauvignier Gris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.



Rote Rebsorten

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabaret Noir, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Rondo, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Satin Noir, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

9 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes:

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemarkungen Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kirchscheidungen, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Müncheroda, Naumburg, Nebra, Nißmitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Weißenfels, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld und Zscheiplitz im Landkreis Burgenlandkreis, Quedlinburg und Westerhausen im Landkreis Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf und Wallhausen (Helme) im Landkreis Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg und Zappendorf im Landkreis Saalekreis sowie Gröna und Könnern im Landkreis Salzlandkreis des Landes Sachsen-Anhalt.

In Thüringen gehören zur geschützten Ursprungsbezeichnung die Rebflächen in den Gemarkungen Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau im Landkreis Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Stednitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönnna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümppling und Wichmar im Landkreis Saale-Holzland-Kreis, Bad Blankenburg und Uhlstädt im Landkreis Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg im Landkreis Sömmerda, Großvargula im Landkreis Unstrut-Hainich-Kreis, Weimar Ortsteil Schöndorf, Weimar Ortsteil Tiefurt und die kreisfreien Städte Jena und Erfurt.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören weiterhin die Rebflächen der Gemarkungen Werder (Havel), Phöben, Plessow und Neu Töplitz der Stadt Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark des Landes Brandenburg.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Erzeugnissen mit dem geschützten Namen „Saale-Unstrut“ muss im Anbaugebiet Saale-Unstrut beziehungsweise in einem der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Bayern, Hessen oder Berlin erfolgen.

10 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet:

10.1 Geografische Verhältnisse

10.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Saale-Unstrut erstreckt sich auf die drei Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg. An der Unstrut liegen die Weinberge von Memleben aus über Burgscheidungen, Laucha und Freyburg bis in die Saalemündung bei Großjena. An der Saale gedeihen die Reben von Bad Kösen, Naumburg bis nach Weißenfels im Norden und im Süden bis nach Jena in Thüringen. Entlang der Ilm ziehen sich die Rebflächen vom Raum Weimar bis nach Bad Sulza. Rund um Höhnstedt bei Halle sind die Weinberge zwischen Zappendorf und Unterrissdorf. Trauben wachsen ebenfalls an der „Weißen Elster“ von Kloster Posa in Zeitz bis nach Wetterzeube. In Brandenburg gehören die Rebflächen bei Werder (Havel) zum Anbaugebiet Saale – Unstrut. Die Weinberge liegen meist geschützt in den Flusstälern und auf den angrenzenden Flach- oder Hanglagen in Höhen zwischen 100 und 350 Metern über dem Meeresspiegel. Die Rebhänge sind mehrheitlich nach Süden gerichtet. 77 % der Rebflächen haben eine Hangneigung zwischen 10 und 30 %. 18 % der Rebflächen erreichen eine Hangneigung von über 30 %.

10.1.2 Geologie

Geologisch dominiert der Muschelkalkverwitterungsboden Weinberge in und um Freyburg, Klosterhäseler, zum Teil Bad Kösen und Thüringen (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jena bis Camburg, Golmsdorf, Weimar). Je nach Stärke des Lößauftrages sind die Böden trocken bis mäßig feucht und sehr kalkhaltig mit teilweise sehr hohem Steinanteil. Aber auch Buntsandstein (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, zum Teil Bad Kösen), Lößlehm und Kupferschiefer sind zu finden.

10.2 Natürliche Einflüsse

Das Wetter bestimmt ein Klima mit kontinentalem Einfluss. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 9,6 °C. Im Regenschatten des Harzes gelegen, fällt relativ wenig Niederschlag, rund 500 mm/Jahr. Die Sonnenscheindauer ist mit ca. 1 686 Sonnenstunden/Jahr hoch. Die Flusstäler bilden kleine Wärmeinseln, die für ein besonderes mildes Mikroklima sorgen.

10.3 Menschliche Einflüsse

Der Weinbau wird in Direktzug-, Steil- und Terrassenlagen betrieben. Größtenteils herrscht Drahtrahmenerziehung vor. Die kleinräumige Struktur in den Terrassen- und Steillagen begrenzt die Mechanisierung der Rebanlagen. In den Terrassenlagen ist die Pflege der Weinberge teilweise nur manuell möglich und demzufolge äußerst arbeitsintensiv.



Das ausgewogene Klima, die Bodenart, eine gezielte Ertragsregulierung und die erfahrenen Hände der Winzer formen Weine besonderer Güte und verleihen den edlen Tropfen ihren unverwechselbar spritzigen Charakter.

10.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die in Nummer 9 der Produktspezifikation bisher erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsprodukts, der Trauben, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

10.5 Kategorie Wein

Die Weine müssen die in Nummer 3 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundprodukts, der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatswein vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie zum Beispiel Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben, eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (zum Beispiel unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endprodukts Prädikatswein erfolgen.

10.5.1 Kategorie Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3 der Produktspezifikation benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten.

Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

10.5.2 Kategorie Perlwein

Für Qualitätspirlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung, wobei endogene Kohlensäure entsteht.

Kausaler Zusammenhang:

Das Anbaugebiet Saale-Unstrut erstreckt sich über die Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg. Die Weinberge liegen meist geschützt in den Flusstälern und auf angrenzenden Flach- oder Hanglagen in Höhen zwischen 100 und 250 Metern. Die Mehrzahl der Weinberge weist eine Hangneigung zwischen 10 und 30 % auf. Ca. 18 % liegen in Steil- und Terrassenlagen. Die Witterung im Anbaugebiet ist kontinental beeinflusst. Die Flusstäler bilden kleine Wärmeinseln, die für ein besonders mildes Klima sorgen. Der Boden wird je nach Lage durch Muschelkalk, Buntsandstein, Lößlehm und Kupferschiefer geprägt. Diese natürlichen Bedingungen und die einer langen Tradition folgende Arbeit der Winzer/innen bestimmen den Charakter der Weine des Anbaugebietes Saale-Unstrut.

11 Weinbereitungsverfahren (falls zutreffend):

- Spezifisches önologisches Verfahren:
Es gilt geltendes Recht.
- Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:
Es gilt geltendes Recht.
- Anbauverfahren:
Es gilt geltendes Recht.

12 Hektarhöchstertträge in hl/ha:

90 hl/ha

13 Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen:

Rechtsrahmen:

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht
- Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation



Art der Bedingung (falls zutreffend):

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zur bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung „Saale-Unstrut“ obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen und können zusätzlich mit einem der in Nummer 5 Buchstabe b gelisteten traditionellen Begriffe gekennzeichnet werden.

Um die in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Qualitätsweine, Prädikatsweine, Sekte b. A. und Qualitätspierweine b. A. zuvor eine amtliche Qualitätsprüfung (siehe Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden.

Die traditionellen Begriffe Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätspierwein b. A., Sekt b. A. und Winzersekt sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzen.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird in Sachsen-Anhalt vom Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd geführt. Für Thüringen wird sie ebenfalls in Sachsen-Anhalt im Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd geführt. In Brandenburg wird sie vom MLUK geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO-LSA) vom 13. Dezember 2011
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (WeinRDV-Brandenburg) vom 30. September 2016
- § 8 Eintragung von Geografischen Bezeichnungen in die Weinbergsrolle
- Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts (ThürWeinVO-Thür) vom 17. April 2012
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

14 Kontrollen:

Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

Land Sachsen-Anhalt:

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/28 0-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: poststelle-alf-sued@alf.mule.sachsen-anhalt.de

Burgenlandkreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Am Stadtpark 6
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/37 23 01
Telefax: 03 44 3/37 23 03
E-Mail: veterinaeramt@blk.de



Landkreis Harz
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Straße 40
38820 Halberstadt
Telefon: 03 94 1/59 70 44 03
Telefax: 03 94 1/59 70 44 45
E-Mail: veterinaeramt@kreis-hz.de

Landkreis Mansfeld-Südharz
Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung
Rudolf-Breitscheid-Straße 20/22
06526 Sangerhausen
Telefon: 03 47 5/2 02 99 20
Telefax: 03 47 5/2 02 99 44
E-Mail: vetamt@lkmsh.de

Landkreis Saalekreis
Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz
Oberaltenburg 4b
06217 Merseburg
Telefon: 03 46 1/40 17 70
Telefax: 03 46 1/40 17 99
E-Mail: veterinaeramt@saalekreis.de

Landkreis Salzlandkreis
Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz
Karlsplatz 37
06406 Bernburg
Telefon: 03 47 1/6 84 14 40
Telefax: 03 47 1/6 84 28 26
E-Mail: vet-amt@kreis-slk.de

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Freiimfelderstraße 68
06112 Halle
Telefon: 03 45/5 64 30
Telefax: 03 45/5 64 34 03
E-Mail: LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de

Land Thüringen:

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum (TLLLR)
Zweigstelle Erfurt
Leipziger Straße 75a
99085 Erfurt
Telefon: 03 61/5 74 15 77 60
Telefax: 03 61/5 74 15 77 77
E-Mail: weinbau@tlllr.thueringen.de

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/28 0-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: poststelle-alff-sued@alff.mule.sachsen-anhalt.de

Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz
Abteilung 4 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchung
Tennstedter Straße 8/9
99947 Bad Langensalza
Telefon: 03 61/5 73 81 54 01
Telefax: 03 61/5 73 81 50 40
E-Mail: poststelle@tlv.thueringen.de

Landratsamt des Landkreises Weimarer Land
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Bahnhofstraße 28
99510 Apolda
Telefon: 03 64 4/54 03 01
Telefax: 03 64 4/54 03 09
E-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de



Landratsamt des Saale-Holzland-Kreises
Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland
Kirchweg 18
07646 Stadtroda
Telefon: 03 64 28/5 40 98 40
Telefax: 03 64 28/1 33 91
E-Mail: info@zvl.thueringen.de

Landratsamt des Unstrut-Hainich-Kreises
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Mühlhäuser Weg 139
99974 Mühlhausen/OT Felchta
Telefon: 03 60 1/80 25 22
Telefax: 03 60 1/80 25 21
E-Mail: Veterinaeramt@lrauh.thueringen.de

Stadtverwaltung Erfurt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstraße 171/173
99084 Erfurt
Telefon: 03 61/6 55 13 80
Telefax: 03 61/6 55 13 99
E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Stadtverwaltung Weimar
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwanseestraße 17
99423 Weimar
Telefon: 03 64 3/76 28 51
Telefax: 03 64 3/76 28 50
E-Mail: veterinaeramt@stadtweimar.de

Landratsamt des Landkreises Sömmerda
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wielandstraße 4
99610 Sömmerda
Telefon: 03 64 3/35 45 33
Telefax: 03 64 3/35 45 35
E-Mail: Vet-Amt@lra-soemmerda.de

Landratsamt des Landkreises Saalfeld-Rudolstadt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwarzburger Chaussee 12
07407 Rudolstadt
Telefon: 03 67 2/82 37 32
Telefax: 03 67 2/82 37 34
E-Mail: veterinaeramt@kreis-slf.de

Land Brandenburg:

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz
Referat 34 – Agrarbildung, Agrarmarkt, Tierzucht, Oberste Fischereibehörde
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
Telefon: 03 31/86 6-76 34 (Sekretariat)
Telefax: 03 31/86 6-70 70
E-Mail: weinbau@mluk.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz (MSGIV)
Henning-von-Tresckow-Straße 2 – 13, Haus S
14473 Potsdam
Telefon: 03 31/86 6-0
Telefax: 03 31/86 6-51 08
E-Mail: post@msgiv.brandenburg.de

Landkreis Potsdam-Mittelmark
Fachbereich Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schulbeförderung
Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Niemöllerstraße 1
14806 Bad Belzig



Telefon: 03 38 41/9 13 33

E-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de

Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LAVG)

Abteilung Verbraucherschutz, Dezernat V1

Dorfstraße 1

14513 Teltow OT Ruhlsdorf

Telefon: 03 31/8 68 35 39

E-Mail: lebensmittel@lavg.brandenburg.de



„Saale-Unstrut“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Saale-Unstrut“

2 Kategorie von Weinerzeugnissen

- Wein
- Qualitätsschaumwein
- Perlwein

3 Beschreibung des Weines/der Weine

3.1 Analytische Beschreibung

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die erreicht werden müssen beziehungsweise dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht

Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

- Zuckergehalt/Geschmacksangaben:
 - Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - Qualitätsschaumwein: Es gilt geltendes Recht.
 - Perlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Höchstgehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - Qualitätsschaumwein: Es gilt geltendes Recht.
 - Perlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt

Qualitätswein

Weißer Burgunder, Weißer Riesling,
Ruländer, Blauer Spätburgunder 7,5 Vol.-%

Roter Traminer, Sonstige Rebsorten 6,7 Vol.-%

Prädikatswein

Kabinett 9,8 Vol.-%

Spätlese 11,4 Vol.-%

Auslese 13,0 Vol.-%

Beerenauslese 16,9 Vol.-%

Trockenbeerenauslese 21,5 Vol.-%

Eiswein 16,9 Vol.-%

Sekt b. A., Winzersekt 6,7 Vol.-%

3.3 Organoleptische Beschreibung

Weißweine sind meist von elegant fruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetontem bis würzigem Bukett und üblicherweise hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass beziehungsweise Barrique wird teilweise durchgeführt und verleiht dem Wein entsprechend der Vinifikation typische sensorische Eigenschaften.

Blanc de Noir gibt meist in seiner Art intensiv die Fruchtkomponenten der roten Rebsorte wieder, die zur Herstellung verwendet wurde. Er erscheint in Farbe und Geschmack dem eines Weißweins.

Roséweine sind mit meist hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden.



Der Rotwein ist üblicherweise mit karminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter bis kräftiger Art. Die Weine werden je nach angestrebter sensorischer Ausprägung erhitzt oder traditionell auf der Maische vergoren. Anschließend kann der Ausbau auf dem Edelstahltank, dem Holzfass oder Barriquefass erfolgen, wodurch die Weine entsprechend der gewählten Vinifikation typische sensorische Eigenschaften erfahren. Dabei entstehen samtige bis körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst.

Ein Rotling entspricht optisch einem Roséwein, ist geschmacklich aber die aromatische Kombination der Verschnitt-Partner, welche zur Vinifikation verwendet wurden. Die Herstellung von Rotling-Weinen erfolgt gemäß geltendem Recht.

Prädikatsweine

Diese traditionellen Weinkategorien zeichnen sich durch den gesetzlich vorgeschriebenen Verzicht auf jegliche Anreicherung aus. Sie geben daher in besonderer Weise die Reifeunterschiede zwischen den Jahrgängen wieder ebenso zwischen steigender Mostgradation. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt geprägt wird, und die Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cineria*), Gefrieren und Eintrocknen im Weinberg wird eine 6-stufige Qualitätshierarchie geschaffen.

Der Prädikatswein Kabinett besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Qualitätswein. Jedoch sind diese in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Kabinett besitzen einen moderaten Alkoholgehalt sowie die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte. Sie haben eine lebhaftere, frische Säure und eine ausgeprägte Weinigkeit.

Der Prädikatswein Spätlese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Kabinett. Jedoch sind diese durch die Verwendung vollreifer Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Spätlese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Kabinett.

Der Prädikatswein Auslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Spätlese. Jedoch sind diese durch Verwendung voll- bis überreifer, aber gesunder Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Auslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Spätlese.

Der Prädikatswein Beerenauslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Auslese. Jedoch sind diese durch Verwendung überreifer, eingetrockneter oder edelfauler Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Beerenauslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Auslese.

Der Prädikatswein Trockenbeerenauslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Beerenauslese. Jedoch sind diese durch Verwendung überwiegend eingetrockneter und edelfauler Trauben in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Trockenbeerenauslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Beerenauslese.

Der Prädikatswein Eiswein besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Auslese. Jedoch sind diese durch Verwendung gesunder Trauben, welche nach geltendem Recht gefroren verarbeitet werden, in ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Eiswein sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Auslese.

Der Sekt b. A. wird durch die jeweiligen organoleptischen Eigenschaften der zu seiner Herstellung verwendeten Rebsortenweine geprägt. Neben dem rebsortenspezifischen Bukett besitzt er ein durch das Hefelager beeinflusstes Reife Aroma sowie ein animierendes feinperliges Mousseux. Für die Herstellung sind alle gesetzlich zugelassenen Verfahren möglich und beeinflussen in ihrer jeweils gewählten Form die sensorischen Eigenschaften des Sekt b. A. Die beschriebenen organoleptischen Eigenschaften gelten in gleicher Weise für Winzersekt.

Der Qualitätsperlwein b. A. weist eine feine bis ausgeprägte Perlage auf und ist fruchtig frisch. Die Aromen sind in ihren jeweiligen organoleptischen Eigenschaften durch die zu ihrer Herstellung verwendeten Rebsortenweine geprägt.

4 Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemarkungen Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kirchscheidungen, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Müncheroda, Naumburg, Nebra, Nißmitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Weißenfels, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld und Zscheiplitz im Landkreis Burgenlandkreis, Quedlinburg und Westerhausen im Landkreis Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf und Wallhausen (Helme) im Landkreis Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg und Zappendorf im Landkreis Saalekreis sowie Gröna und Könnern im Landkreis Saalekreis des Landes Sachsen-Anhalt.



In Thüringen gehören zur geschützten Ursprungsbezeichnung die Rebflächen in den Gemarkungen Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau im Landkreis Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönnna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümping und Wichmar im Landkreis Saale-Holzland-Kreis, Bad Blankenburg und Uhlstädt im Landkreis Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg im Landkreis Sömmerda, Großvargula im Landkreis Unstrut-Hainich-Kreis, Weimar Ortsteil Schöndorf, Weimar Ortsteil Tiefurt und die kreisfreien Städte Jena und Erfurt.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören weiterhin die Rebflächen der Gemarkungen Werder (Havel), Phöben, Plessow und Neu Töplitz der Stadt Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark des Landes Brandenburg.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung aller Erzeugnisse mit dem geschützten Namen „Saale-Unstrut“ muss im Anbaugebiet Saale-Unstrut beziehungsweise in einem der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Bayern, Hessen oder Berlin erfolgen.

5 Traditionelle Begriffe

- a) – Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
 - Prädikatswein, ergänzt durch: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein
 - Sekt b. A.
 - Winzersekt
 - Qualitätssperlwein, ergänzt durch b. A.
- b) – Weißherbst
 - Classic

6 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen bei der Weinbereitung

- 6.1 Spezifisch önologische Verfahren: Es gilt geltendes Recht.
- 6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung: Es gilt geltendes Recht.
- 6.3 Anbauverfahren: Es gilt geltendes Recht.

7 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarertrag ist auf 90 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Kellertraubensorten

Weißer Rebsorten:

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet Blanc, Chardonnay, Rosé Chardonnay, Ehrenfelser, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Huxelrebe, Irsay Oliver, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Muskat Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Ortega, Phoenix, Riesel, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvitage, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Souvignier Gris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

Rote Rebsorten:

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabaret Noir, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Rondo, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Satin Noir, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

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

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Saale-Unstrut erstreckt sich auf die drei Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg. An der Unstrut liegen die Weinberge von Memleben aus über Burgscheidungen, Laucha und Freyburg bis in die Saalemündung bei Großjena. An der Saale gedeihen die Reben von Bad Kösen, Naumburg bis nach Weißenfels im Norden und im Süden bis nach Jena in Thüringen. Entlang der Ilm ziehen sich die Rebflächen vom Raum Weimar bis nach Bad Sulza. Rund um Hohnstedt bei Halle sind die Weinberge zwischen Zappendorf und Unterrissdorf. Trauben wachsen ebenfalls an der „Weißen Elster“ von Kloster Posa in Zeitz bis nach Wetterzeube. In Brandenburg gehören die Rebflächen bei Werder (Havel) zum Anbaugebiet Saale-Unstrut. Die Weinberge liegen meist geschützt in den Flusstälern und auf den angrenzenden Flach- oder Hanglagen in Höhen zwischen 100 und 350 Metern über dem



Meeresspiegel. Die Rebhänge sind mehrheitlich nach Süden gerichtet. 77 % der Rebflächen haben eine Hangneigung zwischen 10 und 30 %. 18 % der Rebflächen erreichen eine Hangneigung von über 30 %.

9.1.2 Geologie

Geologisch dominiert der Muschelkalkverwitterungsboden Weinberge in und um Freyburg, Klosterhäseler, zum Teil Bad Kösen und Thüringen (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jena bis Camburg, Golmsdorf, Weimar). Je nach Stärke des Lößauftrages sind die Böden trocken bis mäßig feucht und sehr kalkhaltig mit teilweise sehr hohem Steinanteil. Aber auch Buntsandstein (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, zum Teil Bad Kösen), Lößlehm und Kupferschiefer sind zu finden.

9.2 Natürliche Einflüsse

Das Wetter bestimmt ein Klima mit kontinentalem Einfluss. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 9,6 °C. Im Regenschatten des Harzes gelegen fällt relativ wenig Niederschlag, rund 500 mm/Jahr. Die Sonnenscheindauer ist mit ca. 1 686 Sonnenstunden/Jahr hoch. Die Flusstäler bilden kleine Wärmeinseln, die für ein besonderes mildes Mikroklima sorgen.

9.3 Menschliche Einflüsse

Der Weinbau wird in Direktzug-, Steil- und Terrassenlagen betrieben. Größtenteils herrscht Drahtrahmenerziehung vor. Die kleinräumige Struktur in den Terrassen- und Steillagen begrenzt die Mechanisierung der Rebanlagen. In den Terrassenlagen ist die Pflege der Weinberge teilweise nur manuell möglich und demzufolge äußerst arbeitsintensiv. Das ausgewogene Klima, die Bodenart, eine gezielte Ertragsregulierung und die erfahrenen Hände der Winzer formen Weine besonderer Güte und verleihen den edlen Tropfen ihren unverwechselbar spritzigen Charakter.

9.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die in Nummer 9.1 bis 9.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsprodukts, der Trauben, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

9.4.1 Kategorie Wein

Die Weine müssen die in Nummer 3.1 bis 3.3 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.1 bis 3.3 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundprodukts, der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatswein vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie zum Beispiel Entblätterung der Traubenzone oder Ausdünnen der Trauben, eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (zum Beispiel unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endprodukts Prädikatswein erfolgen.

9.4.2 Kategorie Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.1 bis 3.3 benannten Kriterien erfüllen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Fläche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

9.4.3 Kategorie Perlwein

Für Qualitätsp Perlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung, wobei endogene Kohlensäure entsteht.

10 Anforderungen gemäß gemeinschaftlichen oder nationalen Rechtsvorschriften

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zur bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung „Saale-Unstrut“ obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen und können zusätzlich mit einem der in Nummer 5 Buchstabe b gelisteten traditionellen Begriffe gekennzeichnet werden.

Um die in Nummer 5 Buchstabe a dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Qualitätsweine, Prädikatsweine, Sekte b. A. und Qualitätsp Perlweine b. A. zuvor eine amtliche Qualitätsprüfung (siehe Nummer 11.2.3) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden.

Die traditionellen Begriffe Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsp Perlwein b. A., Sekt b. A. und Winzersekt sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzen.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen



und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird in Sachsen-Anhalt vom Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd geführt. Für Thüringen wird sie ebenfalls in Sachsen-Anhalt im Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd geführt. In Brandenburg wird sie vom MLUK geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO-LSA) vom 13. Dezember 2011
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (WeinRDV-Brandenburg) vom 30. September 2016
- § 8 Eintragung von Geografischen Bezeichnungen in die Weinbergsrolle
- Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts (ThürWeinVO-Thür) vom 17. April 2012
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

11 Namen und Anschriften der Behörden, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren und ihre besonderen Aufgaben

11.1 Land Sachsen-Anhalt

11.1.1 Namen und Anschriften

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/28 0-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: poststelle-alf-sued@alf.mule.sachsen-anhalt.de

Burgenlandkreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Am Stadtpark 6
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/37 23 01
Telefax: 03 44 3/37 23 03
E-Mail: veterinaeramt@blk.de

Landkreis Harz
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Straße 40
38820 Halberstadt
Telefon: 03 94 1/59 70 44 03
Telefax: 03 94 1/59 70 44 45
E-Mail: veterinaeramt@kreis-hz.de

Landkreis Mansfeld-Südharz
Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung
Rudolf-Breitscheid-Straße 20/22
06526 Sangerhausen
Telefon: 03 47 5/2 02 99 20
Telefax: 03 47 5/2 02 99 44
E-Mail: vetamt@lkmsh.de

Landkreis Saalekreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Oberaltenburg 4b
06217 Merseburg
Telefon: 03 46 1/40 17 70
Telefax: 03 46 1/40 17 99
E-Mail: veterinaeramt@saalekreis.de



Landkreis Salzlandkreis
Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz
Karlsplatz 37
06406 Bernburg
Telefon: 03 47 1/6 84 14 40
Telefax: 03 47 1/6 84 28 26
E-Mail: vet-amt@kreis-slk.de

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Freiimfelderstraße 68
06112 Halle
Telefon: 03 45/5 64 30
Telefax: 03 45/5 64 34 03
E-Mail: LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de

11.1.2 Aufgaben

11.1.2.1 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsstufen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarertrages geprüft.

11.1.2.2 Qualitätsprüfung

Das Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd führt die amtliche Qualitätsprüfung durch. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weins durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrags.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Registriernummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.1.2.3 Kontrolle Neuanpflanzungen, Genehmigung Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Umsetzung der von der BLE erteilten Genehmigung für Neuanpflanzungen obliegt dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Saale-Unstrut verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.1.2.4 Kontrolle der Produktspezifikation

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch die genannten Landkreise unter Einbeziehung des Landesamtes für Verbraucherschutz durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im zu Sachsen-Anhalt gehörenden Teil des Anbaugebietes Saale-Unstrut ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

11.2 Land Thüringen

11.2.1 Namen und Anschriften

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum (TLLLR)
Zweigstelle Erfurt
Leipziger Straße 75a
99085 Erfurt
Telefon: 03 61/5 74 15 77 60
Telefax: 03 61/5 74 15 77 77
E-Mail: weinbau@tlllr.thueringen.de

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/28 0-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: poststelle-alf-sued@alf.mule.sachsen-anhalt.de

Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz
Abteilung 4 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchung
Tennstedter Straße 8/9
99947 Bad Langensalza
Telefon: 03 61/5 73 81 54 01
Telefax: 03 61/5 73 81 50 40
E-Mail: poststelle@tlv.thueringen.de



Landratsamt des Landkreises Weimarer Land
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Bahnhofstraße 28
99510 Apolda
Telefon: 03 64 4/54 03 01
Telefax: 03 64 4/54 03 09
E-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de

Landratsamt des Saale-Holzland-Kreises
Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland
Kirchweg 18
07646 Stadtroda
Telefon: 03 64 28/5 40 98 40
Telefax: 03 64 28/1 33 91
E-Mail: info@zvl.thueringen.de

Landratsamt des Unstrut-Hainich-Kreises
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Mühlhäuser Weg 139
99974 Mühlhausen/OT Felchta
Telefon: 03 60 1/80 25 22
Telefax: 03 60 1/80 25 21
E-Mail: Veterinaeramt@lrauh.thueringen.de

Stadtverwaltung Erfurt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstraße 171/173
99084 Erfurt
Telefon: 03 61/6 55 13 80
Telefax: 03 61/6 55 13 99
E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Stadtverwaltung Weimar
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwanseestraße 17
99423 Weimar
Telefon: 03 64 3/76 28 51
Telefax: 03 64 3/76 28 50
E-Mail: veterinaeramt@stadtweimar.de

Landratsamt des Landkreises Sömmerda
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wielandstraße 4
99610 Sömmerda
Telefon: 03 64 3/35 45 33
Telefax: 03 64 3/35 45 35
E-Mail: Vet-Amt@lra-soemmerda.de

Landratsamt des Landkreises Saalfeld-Rudolstadt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwarzburger Chaussee 12
07407 Rudolstadt
Telefon: 03 67 2/82 37 32
Telefax: 03 67 2/82 37 34
E-Mail: veterinaeramt@kreis-slf.de

11.2.2 Aufgaben

11.2.2.1 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd in Sachsen-Anhalt die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsstufen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarertrages geprüft.

11.2.2.2 Qualitätsprüfung

Die Qualitätsprüfung erfolgt entsprechend Nummer 11.2.2 des Landes Sachsen-Anhalt.

11.2.2.3 Kontrolle Neuanpflanzungen, Genehmigung Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Umsetzung der von der BLE erteilten Genehmigung für Neuanpflanzungen obliegt dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd in Sachsen-Anhalt. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Saale-Unstrut verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.



11.2.2.4 Kontrolle der Produktspezifikation

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch die genannten Landkreise im Benehmen mit dem Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im zu Thüringen gehörenden Teil des Anbaugebietes Saale-Unstrut ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

11.3 Land Brandenburg

11.3.1 Namen und Anschriften

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK)
Referat 34 – Agrarbildung, Agrarmarkt, Tierzucht, Oberste Fischereibehörde
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
Telefon: 03 31/86 6-76 34 (Sekretariat)
Telefax: 03 31/86 6-70 70
E-Mail: weinbau@mluk.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz (MSGIV)
Henning-von-Teschow-Straße 2 – 13, Haus S
14473 Potsdam
Telefon: 03 31/86 6-0
Telefax: 03 31/86 6-51 08
E-Mail: post@msgiv.brandenburg.de

Landkreis Potsdam-Mittelmark
Fachbereich Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schulbeförderung
Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Niemöllerstraße 1
14806 Bad Belzig
Telefon: 03 38 41/9 13 33
E-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de

Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LAVG)
Abteilung Verbraucherschutz, Dezernat V1
Dorfstraße 1
14513 Teltow OT Ruhlsdorf
Telefon: 03 31/8 68 35 39
E-Mail: lebensmittel@lavg.brandenburg.de

11.3.2 Aufgaben

11.3.2.1 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden dem MLUK die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsstufen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarertrages geprüft.

11.3.2.2 Qualitätsprüfung

Das MLUK ist für die amtliche Qualitätsprüfung zuständig. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weins durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrags.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Registriernummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.3.2.3 Kontrolle Neuanpflanzungen, Genehmigung Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Umsetzung der von der BLE erteilten Genehmigung für Neuanpflanzungen obliegt dem MLUK in Brandenburg. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Saale-Unstrut verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.3.2.4 Kontrolle der Produktspezifikation

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch den genannten Landkreis durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im zu Brandenburg gehörenden Teil des Anbaugebietes Saale-Unstrut ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft. Das MLUK führt die Fachaufsicht über die Kontrolle der Produktspezifikation durch den Landkreis durch.
