



Freistaat Thüringen

**Thüringer Ministerium für
Landwirtschaft, Forsten,
Umwelt und Naturschutz**

„Saale – Unstrut“

~~„Sekt b. A. und Qualitätsperlwein“~~

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

28. November 2011

„Saale – Unstrut“ ~~Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein~~
Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Saale – Unstrut“

2. Kategorie von Weinerzeugnissen

- 1. Wein
- 2. Qualitätsschaumwein
- 3. Perlwein

3. Beschreibung des Weines/der Weine

1.1 Analytisch

3.1 Analytische Beschreibung

Nachfolgend aufgeführte Analysenwerte, ~~die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind~~, sind verbindlich ~~vor-gegeben~~ vorzugegebene Werte, die ~~bei den angegebenen Weinsorten~~ erreicht werden müssen bzw. ~~dürfen dürfen~~, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- ▶ ~~Vorhandener Alkoholgehalt von mind. 7 %vol bei Qualitätswein und Prädikatsweinen Kabinett, Spätlese oder Auslese, bei den Prädikatsweinen Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein mind. 5,5 %vol~~
- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15 %vol: Es gilt geltendes Recht.
- Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.
- ▶ ~~Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A + B der VO (EG) Nr. 607/2009 bzw. § 41 der Weinverordnung~~

Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: 12 g/l oder 18 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
lieblich	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt

süß	Wenn der Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt
-----	---

Geschmacksangaben bei Sekt b. A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn der Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angabe darf nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde
extra brut	Wenn der Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt
brut	Wenn der Zuckergehalt unter 12 g/l liegt

extra trocken	Wenn der Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt
trocken	Wenn der Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt
mild	Wenn der Zuckergehalt über 50 g/l liegt

Geschmacksangaben bei Perlwein	Zuckergehalt
trocken	Wenn der Zuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt
mild	Wenn der Zuckergehalt über 50 g/l liegt

➤ Zuckergehalt/Geschmacksangaben:

A. Wein: Es gilt geltendes Recht

B. Sekt b.A.: Es gilt geltendes Recht

C. Qualitätsperlwein: Es gilt geltendes Recht

➤ Gesamtsäure muss mindesten 3,5 g/l betragen: Es gilt geltendes Recht.

➤ Höchstgehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.

a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein

b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein

c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt

d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff „Trockenbeerenauslese“ trägt

➤ Gesamtschwefeldioxidgehalte:

➤ A. Wein: Es gilt geltendes Recht

➤ B. Sekt b.A.: Es gilt geltendes Recht.

A. Wein

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~~
- ~~b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein~~
- ~~c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt~~
- ~~d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt~~
- ~~e) 400 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt~~

~~B. Sekt b. A.~~

- ~~➤ Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b. A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.~~
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt

Qualitätswein

Weißer Burgunder, Weißer Riesling Ruländer, Blauer Spätburgunder, Traminer	7,5 %vol.	60° Oe
Sonstige Rebsorten	6,7 %vol.	55° Oe

~~Prädikatswein Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.~~

~~Der Kohlendioxidgehalt muss bei~~

Kabinett	9,8 %vol.	75° Oe
Spätlese	11,4 %vol.	85° Oe
Auslese	13,0 %vol.	95° Oe
Beerenauslese	16,9 %vol.	120° Oe
Trockenbeerenauslese	21,5 %vol.	150° Oe
Eiswein	16,9 %vol.	120° Oe
Sekt b. A., Winzersekt	6,7 %vol.	55° Oe

Der natürliche Mindestalkoholgehalt einzelner Rebsorten kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Saale - Unstrut in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen angepasst werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft Saale - Unstrut wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.

3.3 Organoleptische Beschreibung

~~Weißweine sind A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.~~

1.2 organoleptisch

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine und daneben traditionell Rosé und Rotweine hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feifruchtigerfruchtiger bis kräfti—gerkräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und üblicherweise hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein an—schließenderanschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt und verleiht den Weinen entsprechend der Vinifikation typische sensorische Eigenschaften.~~

~~Der **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 des Anbaugebietes Saale—Unstrut mit meist hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Sie werden zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegeln vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Die **Rotweine** im Anbaugebiet Saale—Unstrut sind üblicherweise mit kaminroterkarminroter bis tief dunkel rubinroter Far—beFarbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meistje nach angestrebter sensorischer Ausprägung erhitzt oder traditionell auf der Mai—scheMai—sche vergoren und anschließend. Anschließend kann der Ausbau auf dem Edeltank, dem Holzfass bzw.oder Barriquefass ausgebaut. Dabei ent—stehenerfolgen, wo durch die Weine entsprechend der gewählten Vinifikation typische sensorische Eigenschaften erfahren. Dabei entstehen samtig bis körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst.~~

~~Qualitätsschaumweine des Anbaugebietes Saale—Unstrut werden durchEin **Rotling** entspricht optisch einem Roséwein, ist geschmacklich aber die jeweiligen or—ganoleptischen Eigenschaften aromatische Kombination der zu ihrer Verschnitt-Partner, welcher zur Vinifikation verwendet wurde. Die Herstellung verwendeten Weine, wie oben be—schrieben, geprägt. Sie von Rotling-Weinen erfolgt gemäß geltendem Recht.~~

Prädikatsweine

~~Diese traditionellen Weinkategorien zeichnen sich durch ein feinperliges Moussex und eine feine Hefeno—teden gesetzlich vorgeschriebenen Verzicht auf jegliche Anreicherung aus. Sie werden meistgeben daher in den Geschmacksrichtungen „brut“ 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 „extra brut“ ausgebaut Eintrocknen im Weinberg wird eine 6-stufige Qualitätshierarchie geschaffen.~~

~~Perlweine aus dem Anbaugebiet Saale—UnstrutDer **Prädikatswein Kabinett** besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Qualitätswein. Jedoch sind leichte—meist~~

trocken ausgebaute Erzeugnisse, die durch die 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 lebhaft, frische Säure und ein 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 ihrer Herstellung verwendeten Weine (wie obenverwendeten Rebsortenweine geprägt. Neben dem rebsortenspezifischen Bukett besitzen sie 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) geprägt werden organoleptischen Eigenschaften gelten in gleicher Weise für Winzersekt.

Der **Qualitätssperlwein 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, Nißnitz, 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, Hohnstedt, 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, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau im Landkreis Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Stednitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, 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 Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. aller Erzeugnissen~~ mit dem geschützten Namen „Saale – Unstrut“ muss im Anbaugebiet ~~oder Saale – Unstrut bzw~~ in einem ~~anderen Anbaugebiet eines benachbarten Landes der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Bayern, Hessen oder Berlin~~ erfolgen.

5. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden unter a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen und können zusätzlich mit einem der unter b) gelisteten traditionellen Begriffe gekennzeichnet werden:

- a) - Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.:
 - Prädikatswein ergänzt durch: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein
 - Sekt b. A.
 - Winzersekt
 - Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A. ~~A.Sekt b. A. auch ergänzt durch Winzersekt~~A.

- b) - Weißherbst
 - Classic

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

1.3 Natürlicher Mindestalkoholgehalt

5.1.1 Qualitätswein

Weißer Burgunder, Weißer Riesling Ruländer, Blauer Spätburgunder, Traminer	7,5 %vol	60 °Oe
Sonstige Rebsorten	6,7 %vol	55 °Oe

5.1.2 Prädikatswein

Kabinett	9,8 %vol	75 °Oe
Spätlese	11,4 %vol	85 °Oe
Auslese	13,0 %vol	95 °Oe
Beerenauslese	16,9 %vol	120 °Oe
Trockenbeerenauslese	21,5 %vol	150 °Oe
Eiswein	16,9 %vol	120 °Oe

5.1.3 Sekt b. A., Winzersekt

	6,7 %vol	55 °Oe
--	----------	--------

1.4 Anreicherung

~~Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 %vol Gesamtalkoholgehalt angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.~~

1.5 Süßung

~~Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.~~

~~1.6 Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.~~

~~1.7 Im übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234 /2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.~~

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

Weiße Rebsorten

~~Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen „Saale — Unstrut“ Weine gewonnen werden:~~

~~1.8 Weißweinsorten~~

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet Blanc, Chardonnay, Rosa 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

~~1.9 Rot-/Roséweinsorten~~

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

~~Die in Anbaueignungsprüfungen befindlichen Rebsorten sind ebenfalls zur Produktion von Qualitätswein zugelassen.~~

9. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß ~~Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a~~ der Verordnung (EGEU) Nr. ~~1234/2007~~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 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 ~~sowie westlich davon bis in den~~ 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 ~~250~~350 Metern über dem Meeresspiegel. Die Rebhänge sind mehrheitlich nach Süden gerichtet. 77 % der Rebflächen haben eine Hangneigung zwischen 10 und 30 v. H. 18 % der Rebflächen ~~weisen~~erreichen eine Hangneigung von über 30 v. H. ~~auf~~.

9.1.2 Geologie

Geologisch dominiert der Muschelkalkverwitterungsboden Weinberge in und um Freyburg, Klosterhäsel, z. T. 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, z. T. 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. 1686 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

8.4.1 — Erzeugnisart Wein

Die ~~unter Punkt in Nummer 89.1-8 – 9.3~~ erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung. ~~Die organoleptischen Eigenschaften sind unter Punkt 2.2 beschrieben.~~

Qualitätsweine 9.4.1 Kategorie Wein

Die Weine müssen die im Punkt in Nummer 53.1-4 bis 3.3 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die unter Punkt in Nummer 53.1-2 bis 3.3 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatswein vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. 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 (z. B. Dar-unterschiedliche keller-technische Ausbauförmern) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

~~9.4.2 Kategorie kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche keller-technische Ausbauförmern) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.~~

Erzeugnisart Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die unter in Nummer 53.1 bis 3.3 benannten Kriterien vorweisen 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. ~~Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt, ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen. Die organoleptischen Eigenschaften sind unter Punkt 2.2 beschrieben. 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.~~

~~8.4.2—Erzeugnisart Perlwein“~~

~~Für Qualitätssperlwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein nach Punkt 5.1.1 erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure. Die organoleptischen Eigenschaften sind unter Punkt 2.2 beschrieben.~~

9.4.3 Kategorie Perlwein

Für Qualitätssperlwein 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

Um die unter Punkt in Nummer 45 a) dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Qualitätsweine, Prädikatsweine, Sekte b. A. und Qualitätssperlweine b. A. zuvor eine amtliche Prüfung-Qualitätsprüfung (siehe Punkt ~~40~~11.2.3) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

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

Darüber hinaus stellt die Weinbergrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergrolle 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 im Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum geführt. In Brandenburg wird sie vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes

- § 29 der Weinverordnung

- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergrolle (Weinlagengesetz)

- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO-Sa-An) vom 13. Dezember 2011 § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergrolle

- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (WeinRDV-Brandenburg) vom 29. Februar 2012

§ 8 Eintragung von Geographischen Bezeichnungen in die Weinbergrolle

- 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 Weinbergrolle

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

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

Land Sachsen-Anhalt

11.1 Namen und Anschriften

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03443/280-0
Telefax: 03443/280-80

e-Mail: alffwsf.poststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de

e-Mail: alff.wsf.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de

Burgenlandkreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schönburger Straße 41
06618 Naumburg
Telefon: 03443/~~372305~~372301
Telefax: 03443/372303
e-Mail: veterinaeramt@blk.de

Landkreis Harz
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Straße 42
38820 Halberstadt
Telefon: 03941/59704461
Telefax: 03941/59704624
e-Mail: veterinaeramt@kreis-harz.de

Landkreis Mansfeld-Südharz
Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung ~~Größler Straße 2~~
~~06295 Eisleben~~

Rudolf-Breitscheid-Straße 20/22
06526 Sangerhausen
Telefon: 03464/5354300
Telefax: 03464/5354391
e-Mail: vetamt@mansfeldsuedharz.de

Landkreis Saalekreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Oberaltenburg 4b
06217 Merseburg
Telefon: 03461/~~401771~~401770
Telefax: 03461/401799
e-Mail: veterinaeramt@saalekreis.de

Landkreis Salzlandkreis
Veterinär-Fachdienst Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachungsamtgesundheitli-
cher Verbraucherschutz
Karlsplatz 37
06406 Bernburg
Telefon: 03471/6841440
Telefax: 03471/6842826
e-Mail: vet-amt@kreis-slk.de

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Freiimfelderstraße 68
06112 Halle
Telefon: 0345/56430
Telefax: 0345/5643403
e-Mail: poststelle@lav.ms.sachsen-anhalt.de

11.2 Aufgaben

11.2.1 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.

~~10.2.1 Qualitätsweinprüfung~~

11.2.2 Qualitätsweinprüfung

Das Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd führt die amtliche ~~Qualitätsweinprüfung~~ Qualitätsprüfung durch. ~~Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen~~ Diese umfasst drei Teilschritte:

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

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

11.2.3 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen, Vergabe von Pflanzrechten

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte 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.

11.2.4 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.

Land Thüringen

12.1 Namen und Anschriften

Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt
Leipziger Straße 75 a
99085 Erfurt
Telefon: 0361/3789700
Telefax: 0361/3789777
e-Mail: poststelle@lvq-erfurt.de

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03443/280-0
Telefax: 03443/280-80
e-Mail: alff.wsf.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de
~~alff.wsf.poststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de~~

Thüringer Landesamt für ~~Lebensmittelsicherheit und~~ Verbraucherschutz
Abteilung 4 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchung
Tennstedter Straße 8/9
99947 Bad Langensalza
Telefon: 0361/~~37743450573815401~~
Telefax: 0361/~~37743040573815040~~
e-Mail: poststelle@tlv.thueringen.de

Landratsamt des Landkreises Weimarer Land
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Bahnhofstraße 28
99510 Apolda
Telefon: 03644/540301
Telefax: 03644/540309
e-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de

Landratsamt des Saale-Holzland-Kreises
Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland
Kirchweg 18
07646 Stadtroda
Telefon: 036428/5409840
Telefax: 036428/13391
e-Mail: info@zvl.thueringen.de
e-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de

Landratsamt des Unstrut-Hainich-Kreises
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Mühlhäuser Weg 139
99974 Mühlhausen/ OT Felchta
Telefon: 03601/802522
Telefax: :03601/8025221
e-Mail: Veterinaeramt@lrauh.thueringen.de

Stadtverwaltung Erfurt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstraße 171/173
99084 Erfurt
Telefon: 0361/6551380
Telefax: 0361/6551399
e-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Stadtverwaltung Weimar
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwanseestraße 17
99423 Weimar
Telefon: 03643/762851
Telefax: 03643/762850
e-Mail: veterinaeramt@stadtweimar.de

Landratsamt des Landkreises Sömmerda
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wielandstraße 4
99610 Sömmerda
Telefon: 03643/354533
Telefax: 03643/354535

e-Mail: Vet-Amt@lra-soemmerda.de

Landratsamt des Landkreises Saalfeld-Rudolstadt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwarzburger Chaussee 12
07407 Rudolstadt
Telefon: 03672/823732
Telefax: 03672/823734
e-Mail: veterinaeramt@kreis-slf.de

12.2 Aufgaben

12.2.1 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.

12.2.2 Qualitätsweinprüfung

Die Qualitätsweinprüfung erfolgt entsprechend Nummer. 110.2.32 des Landes Sachsen-Anhalt.

12.2.2 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen, Vergabe von Pflanzrechten

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt der Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt. 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.

12.2.4 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.

Land Brandenburg

13.1 Namen und Anschriften

Ministerium für Ministerium für ~~Infrastruktur und Landwirtschaft~~ Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz

Henning-von-Tresckow-Str. 2-13 Haus S

14467 Potsdam

Telefon: 0331/866-7001 (Sekretariat)

Telefax: 0331/866-7070

e-Mail: poststelle@mluk.brandenburg.de

Telefon: 0331/866-8079

Telefax: 0331/866-8368

e-Mail: ml.poststelle@mil.brandenburg.de

Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

Heinrich-Mann-Allee 103

14473 Potsdam

Telefon: 0331/866-7128

Telefax: 0331/866-7070

e-Mail: post@mugv.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, Haus S

14473 Potsdam

Telefon: 0331/866-0

Telefax: 0331/866-5108

e-Mail: post@msgiv.brandenburg.de

Landkreis Potsdam-Mittelmark

Fachdienst Lebensmittelüberwachung

Potsdamer Straße 18

14776 Brandenburg

Telefon: 03381/533-271

Telefax: 03381/533-269

e-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de

13.2 Aufgaben

13.2.1 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden dem Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsstufen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarertrages geprüft.

13.2.2 Qualitätsweinprüfung

Das -einer obligatorischen Prüfung unterzogen Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz ist für die amtliche Qualitätsprüfung zuständig. Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.

Diese umfasst drei Teilschritte:

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

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

13.2.3 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen, Vergabe von Pflanzrechten

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt dem Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft 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.

13.2.4 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.

10.1 — Namen und Anschriften

e-Mail: poststelle@lvg-erfurt.de

~~Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süde-Mail: alffwsf.poststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de~~

~~Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
Abteilung 4 Lebensmitteluntersuchung Weinkontrolle
Telefon: 0361/37743450
Telefax: 0361/37743040
e-Mail: poststelle@tlv.thueringen.de~~

~~Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamte-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de
e-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de
Fachdienst Veterinaeramt@lrauh.thueringen.de
e-Mail: veterinaeramt@erfurt.de
e-Mail: veterinaeramt@stadtweimar.de~~

~~e-Mail: Vet.Amt@lra-soemmerda.de~~

~~Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt e-Mail: veterinaeramt@kreis-slf.de~~

10.1.1 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

~~10.1.2 Gemäß der Verwaltungsvereinbarung auf dem Gebiet Weinrechts zwischen dem Land Sachsen-Anhalt und dem Freistaat Thüringen vom 15.03.2000 (ThürStAnz Nr.15/2000 S.873) in der aktuell geltenden Fassung ist das Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd zuständig für die Meldungen zu Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsstufen der WeinbaubetriebeKontrolle 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.~~

10.1 — Namen und Anschriften

~~Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft~~

~~13.2.3 2-8~~

~~Telefon: 0331/866-~~

~~8079Telefax: 0331/866-~~

~~8368~~

~~e-Mail: mil.poststelle@mil.brandenburg.de~~

~~Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
Heinrich-Mann-Allee 103~~

~~14473 Potsdam Telefon: 0331/866 7128 Telefax: 0331/866 7070~~

~~e-Mail: post@mugv.brandenburg.de~~

~~e-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de~~

10.210.1 Aufgaben

~~10.2.1 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen~~

~~Die Weinbaubetriebe melden dem Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsstufen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarertrages geprüft.~~

~~10.2.2 Qualitätsweinprüfung~~

~~Die Qualitätsweinprüfung erfolgt entsprechend Nr. 10.2.3 des Landes Sachsen-Anhalt.~~

Kontrolle der Produktspezifikation

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch dieden 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 Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Klimaschutz führt die Fachaufsicht über die Kontrolle der Produktspezifikation durch den Landkreis durch.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung
gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	3
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Sachsen-Anhalt Bundesland Brandenburg Freistaat Thüringen
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Olvenstedter Straße 4 39108 Magdeburg Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft Henning-von-Tresckow-Straße 2-8 14467 Potsdam Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Forsten, Umwelt und Naturschutz Beeethovenstraße 3 99096 Erfurt
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon: Telefax: E-Mail:	0049-0391/567-0 0049-0391/567-1942 poststelle@mlu.sachsen-anhalt.de 0049-0331/866-0 0049-0331/866-8368 mil.poststelle@mil.brandenburg.de 0049-0361/37-900 0049-0361/37-99950 poststelle@tmlfun.thueringen.de

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

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: Telefax: E-Mail:	Telefon: 0049-22899529-3755 Telefax: 0049-22899529-4432 E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

Einzutragender Name

-Ursprungsbezeichnung	Saale—Unstrut
-Geografische Angabe	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	13
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).

Kategorien der Weinerzeugnisse

Wein Qualitäts-

schaumweinPerlwein

Einziges Dokument
gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	4
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Sachsen-Anhalt Bundesland Brandenburg Freistaat Thüringen
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Olvenstedter Straße 4 39108 Magdeburg Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft Henning-von-Tresckow-Straße 2-8 14467 Potsdam Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Forsten, Umwelt und Naturschutz Bee- thovenstraße 3 99096 Erfurt
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

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

Einzutragender Name

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

-Ursprungsbezeichnung	Saale—Unstrut
-Geografische Angabe	
Beschreibung des Weins/der Weine	<p>Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine erzeugt. Daneben aber traditionell auch Rot- und Roséweine. Weine aus diesem Ursprung können auch zur Herstellung von Qualitätsschaumwein und Perlwein mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden. Die vorherrschenden Witterungsverhältnisse und unterschiedlichen Bodentypen prägen den Charakter, der produzierten Weine. Weißweine sind gekennzeichnet durch ihre feinfuchtige bis kräftige Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und ihrer hellgrünen bis goldgelben Farbe. Roséweine, die teilweise als „Weißherbst“ bezeichnet werden, sind leichte Weine von hellroter bis lachsartiger Farbe, die durch die jeweiligen Fruchtaromen der Rotweinsorten, die zu ihrer Herstellung verwendet wurden, geprägt werden. Rotweine zeichnen sich durch eine kaminrote bis tief dunkelrubinrote Farbe aus und präsentieren sich meist als körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst. Qualitätsschaumweine sind durch die organoleptischen Eigenschaften der zu ihrer Herstellung verwendeten Weine geprägt. Sie zeichnen sich durch ein feinperliges Moussex und eine feine Hefenote aus. Perlweine sind leichte meist trocken ausgebaut Erzeugnisse, die organoleptisch durch die zu ihrer Herstellung verwendeten Weine geprägt werden.</p>

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 118u Abs.1 Buchstaben a und b, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse des Anbaugebietes Saale—Unstrut sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einander folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch b.A.*,

Prädikatswein *ergänzt durch:*

Kabinett, Spät-

lese, Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Weißherbst

Qualitätsperlwein, *auch ergänzt durch b.A.*,

Sekt b.A. oder

Besondere ~~ö~~nologische Verfahren (fakultativ)

Abgegrenztes Gebiet:

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemarkungen Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Müncheroda, Naumburg, Nebra, Nißnitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld und Zscheiplitz im Landkreis Burgenlandkreis, Quedlinburg und Westerhausen im Landkreis Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg und Unterrißdorf im Landkreis Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Hohnstedt, Klobokau, 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, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Wickerstedt im Landkreis Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Neuen-
göna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Wichmar im Landkreis Saale-Holzland-Kreis, Bad Blankenburg 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.

Hektarhöchsterttrag: 90 hl/ha

Zugelassene Keltertraubensorten:

• ~~Weißwein~~

~~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;~~

• ~~Rot- und Roséwein~~

~~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.~~

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

~~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 weisen 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.~~

Sonstige Bedingungen (fakultativ):

Bezug auf die Produktspezifikation:

~~Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale — Unstrut stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine des Anbaugebietes Saale — Unstrut einzuhalten sind, vor.~~