



„Saale – Unstrut“

**Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungs-
bezeichnung**

„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 Analysenwerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die erreicht werden müssen bzw. 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
- Sekt b. A.: Es gilt geltendes Recht
- Qualitätsperlwein: Es gilt geltendes Recht

– Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.

– Höchstgehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.

– Gesamtschwefeldioxidgehalte:

- Wein: Es gilt geltendes Recht.
- Sekt b. A.: 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.-%
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.-%

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

Weißwein ist meist von elegant fruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und üblicherweise hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. 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.

Roséwein ist 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, wo durch die Weine entsprechend der gewählten Vinifikation typische sensorische Eigenschaften erfahren. Dabei entstehen samtig bis körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst.

Ein **Rotling** entspricht optisch einem Roséwein, ist geschmacklich aber die aromatische Kombination der Verschnitt-Partner, welcher zur Vinifikation verwendet wurde. 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 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 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 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, Beyer-naumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf und Wallhausen (Helme) im

Landkreis Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Hohnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzsburg 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-Steudnitz, 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 aller Erzeugnisse mit dem geschützten Namen „Saale-Unstrut“ muss im Anbaugebiet Saale-Unstrut bzw in einem der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Bayern, Hessen oder Berlin erfolgen.

5 Traditionelle Begriffe

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der 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.

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, 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, Sauvignier Gris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

Rote Rebsorten

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mito, 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 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 v. H. 18 % der Rebflächen erreichen eine Hangneigung von über 30 v. H.

9.1.2 Geologie

Geologisch dominiert der Muschelkalkverwitterungsboden Weinberge in und um Freyburg, Klosterhäseler, 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

Die in Nummer 9.1 – 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.

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 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. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes 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 Qualitätsparkwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätsparkwein 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 in Nummer 5 a) dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Qualitätsweine, Prädikatsweine, Sekte b. A. und Qualitätsperlweine b. A. zuvor eine amtliche Qualitätsprüfung (siehe Nummer 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 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 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 Weinbergsrolle 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 Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO-Sa-An) vom 13. Dezember 2011
- § 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (WeinRDV-Brandenburg) vom 29. Februar 2012
- § 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 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

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 3/2 80-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: alff.wsf.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de

Burgenlandkreis

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schönburger Straße 41
06618 Naumburg
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 42
38820 Halberstadt
Telefon: 03 94 1/59 70 44 61
Telefax: 03 94 1/59 70 46 24
E-Mail: veterinaeramt@kreis-harz.de

Landkreis Mansfeld-Südharz

Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung

Rudolf-Breitscheid-Straße 20/22
06526 Sangerhausen
Telefon: 03 46 4/5 35 43 00
Telefax: 03 46 4/5 35 43 91
E-Mail: vetamt@mansfeldsuedharz.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: poststelle@lav.ms.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 Antrages
- 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 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.

11.1.2.4 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

Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt

Leipziger Straße 75 a

99085 Erfurt

Telefon: 03 61/3 78 97 00

Telefax: 03 61/3 78 97 77

E-Mail: poststelle@lvg-erfurt.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: alff.wsf.poststelle@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 1/8 02 52 21

E-Mail: Veterinaeramt@Irauh.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 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.

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

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

14467 Potsdam

Telefon: 03 31/86 6-70 01 (Sekretariat)

Telefax: 03 31/86 6-70 70

E-Mail: poststelle@mluk.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

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
Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Potsdamer Straße 18
14776 Brandenburg
Telefon: 03 38 1/53 3-2 71
Telefax: 03 38 1/53 3-2 69
E-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de

11.3.2 Aufgaben

11.3.2.1 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.

11.3.2.2 Qualitätsprüfung

Das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz ist für die amtliche Qualitätsprüfung zuständig. 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 Registriernummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.3.2.3 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.

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 Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz führt die Fachaufsicht über die Kontrolle der Produktspezifikation durch den Landkreis durch.