

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Sachsen (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Freistaat Sachsen Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Archivstr. 01097 Dresden Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-351 - 564 - 0
<i>Fax:</i>	0049-351 - 564 - 2059
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@smul.sachsen.de

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Brandenburg Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	2-8 Henning-von-Tresckow-Str. 14467 Potsdam Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-331 - 866 - 0
<i>Fax:</i>	0049-331 - 866 - 8368
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mil.brandenburg.de

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Sachsen-Anhalt Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	4 Olvenstedter Straße 39108 Magdeburg Deutschland
<i>Tel.:</i>	0391-567 - 01
<i>Fax:</i>	0391-567 - 1727
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mlu.sachsen-anhalt.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Sachsen_111214.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	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)).
-------------------------	---

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Sachsen (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>	
2.1. Analytisch Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen: • vorhandener Alkoholgehalt von mind. 7 %vol bei Qualitätswein und Prädikatsweinen Kabinett, Spätlese oder Auslese, bei den Prädikatsweinen Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein mind. 5,5 %vol • Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol • Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009 und § 41 Wein-Verordnung	
Geschmacksangabe bei Wein	Restzuckergehalt:
Trocken	Wenn der Restzuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt

Halbtrocken	Wenn der Restzuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
Lieblich	Wenn sein Restzuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
Süß	Wenn sein Restzuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Qualitätsschaumwein.	Restzuckergehalt
brut nature	Wenn sein Restzuckergehalt unter 3g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Restzuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
Brut	Wenn sein Restzuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Restzuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
Trocken	Wenn sein Restzuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
Halbtrocken	Wenn sein Restzuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
Mild	Wenn sein Restzuckergehalt über 50 g/l liegt.

Geschmacksangabe bei Perlwein	Restzuckergehalt
Trocken	Wenn sein Restzuckergehalt nicht höher als 35 g/l ist.
Halbtrocken	Wenn sein Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt.
Mild	Wenn sein Restzuckergehalt über 50 g/l liegt.

• • Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen

• • Höchstgehalte an flüchtiger Säure:

- a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein einschließlich Rotling „Schieler“,
- 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. Weine

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 einschließlich Rotling „Schieler“.
- Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf
- a) 200 mg/l bei Rotwein und
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
 - 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. Qualitätsschaumweine.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Qualitätsschaumweine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

C. Likörwein

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

150 mg/l, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt,

200 mg/l, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

- • Gehalte an Kohlendioxid:

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

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsschaumwein in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften:

2.2. Organoleptisch

In Sachsen werden überwiegend Weißweine, aber traditionell auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Eine Spezialität ist der Rotling, der nur in Sachsen „Schieler“ genannt werden darf.

Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsschaumwein, Perlwein sowie Likörwein mit der Ursprungsbezeichnung „Sachsen“ verwendet werden.

Die Erzeugnisse des Anbaugebiets erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungs- böden und das Mikroklima, wie unter Punkt 8 beschrieben, charakteristische Eigen- schaften.

Ihr Aussehen ist wie folgt zu beschreiben:

- • Der Weißwein des Anbaugebiets hat hellgrüne bis gelbe Farbe.
- • Der Roséwein des Anbaugebiets wird aus roten Rebsorten hellgekeltert. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der ein Qualitätswein ist, aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95% aus hellgekelterten Mosten hergestellt worden ist. Bei dem Rotling „Schieler“ handelt es sich um eine Traubencuvée, die aus roten und weißen Trauben, auch deren Maischen, hergestellt wurde. Diese Weine sind von hell- bis lachsroter Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, leichtere Art und ihren geringeren Tanningehalt.
- • Der Rotwein des Anbaugebiets ist in der Farbe hell- bis dunkelrubinrot. Ein Wein, der aus roten Trauben hellgekeltert wird („Blanc de Noir(s)“), hat eine hellgrüne bis gelbe Farbe.

Geruchlich und geschmacklich sind die Weine filigran, nicht zu alkoholreich und mineralisch geprägt mit einer fruchtigen und harmonischen Säure.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)

Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)

Qualitätssperlwein (**)

Qualitätslikörwein (**)

Qualitätswein

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

b. Buchstabe b)

Weissherbst

Classic

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:	Spezifisches önologisches Verfahren																																				
Beschreibung des Verfahrens:																																					
5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung 5.1. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle) 5.1.1. Weißwein - Ruländer, Traminer, Weißburgunder (%vol / ° Öchsle) Qualitätswein 8,3 / 65 Prädikatswein <table> <tr><td>Kabinett</td><td>10,3 / 78</td></tr> <tr><td>Spätlese</td><td>11,4 / 85</td></tr> <tr><td>Auslese</td><td>12,2 / 90</td></tr> <tr><td>Beerenauslese</td><td>15,3 / 110</td></tr> <tr><td>Trockenbeerenauslese</td><td>21,5 / 150</td></tr> <tr><td>Eiswein</td><td>15,3 / 110</td></tr> </table> 5.1.2. Weißwein – übrige Sorten und Weine ohne Sortenangabe Qualitätswein 7,5 / 60 Prädikatswein <table> <tr><td>Kabinett</td><td>9,5 / 73</td></tr> <tr><td>Spätlese</td><td>10,6 / 80</td></tr> <tr><td>Auslese</td><td>11,9 / 88</td></tr> <tr><td>Beerenauslese</td><td>15,3 / 110</td></tr> <tr><td>Trockenbeerenauslese</td><td>21,5 / 150</td></tr> <tr><td>Eiswein</td><td>15,3 / 110</td></tr> </table> 5.1.3. Rotwein – Portugieser, Dornfelder und Weine ohne Sortenangabe Qualitätswein 7,5 / 60 Prädikatswein <table> <tr><td>Kabinett</td><td>9,5 / 73</td></tr> <tr><td>Spätlese</td><td>10,6 / 80</td></tr> <tr><td>Auslese</td><td>11,9 / 88</td></tr> </table> 5.1.4. Rotwein - übrige Sorten Qualitätswein 8,3 / 65 Prädikatswein <table> <tr><td>Kabinett</td><td>10,3 / 78</td></tr> <tr><td>Spätlese</td><td>11,4 / 85</td></tr> <tr><td>Auslese</td><td>12,2 / 90</td></tr> </table> 5.1.5. Sekt b. A., Winzersekt 7,5 / 60 5.1.6. Qualitätslikörwein 12,0 / 89 5.2. Anreicherung • Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol Gesamtalkohol angereichert werden. • Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden. 5.3. Süßung • Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt. 5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt. 5.5. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.		Kabinett	10,3 / 78	Spätlese	11,4 / 85	Auslese	12,2 / 90	Beerenauslese	15,3 / 110	Trockenbeerenauslese	21,5 / 150	Eiswein	15,3 / 110	Kabinett	9,5 / 73	Spätlese	10,6 / 80	Auslese	11,9 / 88	Beerenauslese	15,3 / 110	Trockenbeerenauslese	21,5 / 150	Eiswein	15,3 / 110	Kabinett	9,5 / 73	Spätlese	10,6 / 80	Auslese	11,9 / 88	Kabinett	10,3 / 78	Spätlese	11,4 / 85	Auslese	12,2 / 90
Kabinett	10,3 / 78																																				
Spätlese	11,4 / 85																																				
Auslese	12,2 / 90																																				
Beerenauslese	15,3 / 110																																				
Trockenbeerenauslese	21,5 / 150																																				
Eiswein	15,3 / 110																																				
Kabinett	9,5 / 73																																				
Spätlese	10,6 / 80																																				
Auslese	11,9 / 88																																				
Beerenauslese	15,3 / 110																																				
Trockenbeerenauslese	21,5 / 150																																				
Eiswein	15,3 / 110																																				
Kabinett	9,5 / 73																																				
Spätlese	10,6 / 80																																				
Auslese	11,9 / 88																																				
Kabinett	10,3 / 78																																				
Spätlese	11,4 / 85																																				
Auslese	12,2 / 90																																				

b. Höchsterträge**Höchstsertrag:**

Der Hektarhöchstsertrag ist auf 80 hl/ha festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen gehören die Rebflächen, die sich in folgender Abgrenzung auf dem Territorium des Freistaates Sachsen befinden:

Von Merschwitz elbaufwärts bis Niederlommatsch. Von da die Straße über Niedermuschütz nach Zehren, weiter über Seilitz und Pröda nach Mohlis. Über Leutewitz und Mauna nach Krögis, weiter über Roitzschen und Piskowitz nach Taubenheim. Über Sora, Klipphausen, Sachschorf zur BAB 4. Diese in Richtung Osten bis Merbitz. Über Podemus und Ockerwitz nach Gompitz und weiter nach Pesterwitz. Die nördliche und westliche Abgrenzung der Einzellage "Jochhöschlößchen" bis zur Wilsdruffer Straße, diese nach Freital. Die Dresdner Straße / Tharandter Straße stadteinwärts bis zum Haltepunkt Dresden-Plauen. Von dort die Bahnlinie Chemnitz-Dresden bis zum Hauptbahnhof und weiter die Bahnlinie Dresden-Pirna bis zur B 172. Die B 172 stadtauswärts über Heidenau nach Pirna, dort die Struppener Straße und den Fechtelsgrund zur Elbe. Weiter Richtung Norden auf die rechte Elbseite nach Pirna-Posta. Stadteinwärts und die Straße nach Graupa. Dort den Tiefen Grund bis zur Hangkante. Die Hangkante bis nach Dresden zur B 6 in Dresden-Weißer Hirsch. Die B 6 entlang bis zur B 170, diese bis zur BAB 4. Die Autobahn bis zur Anschlußstelle Dresden-Wilder Mann. Die Moritzburger Landstraße nach Boxdorf und weiter über Reichenberg, Friedewald, Dippelsdorf, Auer, Buschhaus, Kirchberg bis Bahnhof Böhl. Von da die Straße nach Baßlitz und über Stauda, Porschütz, Blattersleben bis Zottewitz. Von dort über Neuseußlitz nach Merschwitz.

Zum bestimmten Anbaugebiet „Sachsen“ gehören auch Rebflächen, die außerhalb der in Abschnitt 1 genannten Abgrenzung liegen. Auf diesen Rebflächen wird traditionell Qualitätswein produziert. Die Flächen befinden sich in den Gemeinden Glashütte, Ostritz, Radeburg, Leuben-Schleinitz, Lommatsch, Stauchitz, Strehla, Bautzen, Dresden, Wermsdorf, Diera-Zehren, Hohenstein, Heynitz, Käbschütztal, Ketzerbachtal, Moritzburg, Nossen, Wilsdruff, Wehlen, Dohna, Pirna, Tharandt, Großenhain, Hirschstein, Nünchritz, Ebersbach, Glaubitz, Zabeltitz, Thendorf, Frohburg, Lampertswalde, Naunhof, Priestewitz, Reinersdorf, Riesa, Röderaue, Zeithain, Königsbrück, Schönhof, Ottendorf-Ockrilla, Erlau, Langebrück, Oschatz, Großweitzschen, Elstra, Mohorn, Ostrau, Roßwein, Mittelherwigsdorf, Bannewitz, Freital und Kreischa.

Die Erteilung einer Genehmigung für Neuanpflanzungen erfolgt ausschließlich für Rebflächen der in Abschnitt 1 genannten Abgrenzung. Alle Rebflächen werden in einem Rebflächenverzeichnis verwaltet.

Ferner gehören auf Grund der örtlichen Nähe seit Bestehen der aufgerebten Flächen im benachbarten Sachsen-Anhalt und Brandenburg und der seither engen Zusammenarbeit mit sächsischen Winzern und Verarbeitungsbetrieben aus dem sächsischen Kerngebiet Splitterflächen dem angrenzenden sächsischen Anbaugebiet an. Zur geschützten Ursprungsbezeichnung „Sachsen“ werden deshalb die Rebflächen der Gemeinde Schlieben im Landkreis Elbe-Elster und Rebflächen in der Gemeinde Ortrand im Landkreis Oberspreewald-Lausitz des Landes Brandenburg zugerechnet. Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen gehören ferner die Rebflächen der Fluren 3, 4, 6 der Gemarkung Jessen, die Fluren 1 und 8 der Gemarkung Kleindröben und die Flur 2 der Gemarkung Schweinitz im Landkreis Wittenberg des Bundeslandes Sachsen-Anhalt.

a. NUTS-Gebiet

DEE	SACHSEN-ANHALT
DED	SACHSEN
DE4	BRANDENBURG
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	0
---------------------------------	---

6. WEINTRAUBEN**a. Inventar der wichtigsten Rebsorten**

14 Gutedel
13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
10 Blauer Trollinger
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
05 Grüner Silvaner
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Hibernal
Grüner Veltliner B
Weißer Gutedel B
Scheurebe B
Helios
Roter Muskateller
Roter Elbling Rs
Merzling
Cabernet Carbon
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis

Sirius
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Weißer Riesling B
Kerner B
Kernling
Kanzler B
Dornfelder N
Solaris B
Huxelrebe B
André
Chardonnay B
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Bacchus B
Regent N
Blauer Zweigelt N
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Perle von Zala
Blauer Frühburgunder N
Blauer Spätburgunder N
Siegerrebe Rs
Savagnin Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N

Blauer Trollinger N

Müllerrebe N

Goldriesling B

c. Andere Sorten

Cabernet Franc

Monarch

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt im sächsischen Elbtal zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz, rechts und links der Elbe. Die Rebflächen befinden sich typischerweise an den nach Süden ausgerichteten Hängen (teilweise Steillagen) der Elbe und ihrer Nebenflüsse in diesem Gebiet. Eine weitere Teilfläche des Anbaugebietes Sachsen befindet sich in Sachsen-Anhalt in der Region um Jessen. Diese Rebflächen befinden sich fast ausschließlich in Direktzuglage.

8.1.2. Geologie

Das Elbtal besitzt eine Vielzahl geologischer Formationen. In der Hauptfaltungsphase des Erzgebirges im Untercarbon drangen Gesteine des Meißner Granit-Syenit-Massivs an die Oberfläche, die heute einen bedeutenden Teil der sichtbaren Gesteine der Elbwanne ausmachen. Aus der Zeit der oberen Kreide stammen Sandstein- und Plänerschichten sowie Verwitterungsböden, die im Elbtal oft große Mächtigkeiten erreichen und die syenitischen Schichten teilweise überdecken. Diese wiederum wurden durch eiszeitliche und nacheiszeitliche Ablagerungen wie Löss, Tone und Flussande gleichfalls teilweise überlagert. Die Rebflächen um Jessen sind durch sandige Böden geprägt.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen 9,4°C, mit einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 663 mm und etwa 1663 Sonnenscheinstunden dar (Quelle Deutscher Wetterdienst, Wetterstation Dresden Klotzsche, Zeitraum 1981 – 2010).

Angaben zum Erzeugnis:

8.4. Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 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.

8.4.1. Erzeugnisart „Wein“ „

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. 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 (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4.2. Erzeugnisart „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des Anbaugebietes, die unter Punkt 5. aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch zweite Gärung oder durch den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein.“

Das Grundprodukt muss die unter 5 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem im Gebietsdurchschnitt früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Hierbei finden das Tankgärverfahren, das Transvasiervverfahren oder die traditionelle Flaschengärung Anwendung. Bei Letzterer muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

8.4.4. Erzeugnisart „Likörwein“

Der Qualitätslikörwein muss die unter 5 genannten Kriterien vorweisen. Er wird hergestellt, indem seine Gärung unterbrochen und er mit Alkohol angereichert wird. Diese Weine sind eher alkoholstark und verfügen meist über eine Restsüße, können aber auch trocken ausgebaut werden.

Kausaler Zusammenhang:

Sachsen ist das nordöstlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Hier ist bereits der Einfluss des Kontinentalklimas dominant mit ausgeprägten Sommer- und Winterperioden. Insbesondere die für das Kontinentalklima typischen Unterschiede von ausgeprägter Tageswärme und Nachtkühle sowie die langen Sonnentage im Sommer und im Herbst sind für die Qualität der sächsischen Weine von ausschlaggebender Bedeutung.

Die verschiedenen Weinbergslagen in Sachsen sind demzufolge durch sehr unterschiedliche Bodenarten geprägt. Das verleiht den Weinen spezifischer Lagen differenzierte Aroma- und Bukettstoffe.

Die kleinräumige Struktur und die häufig anzutreffenden Steillagen begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden sie mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Bezug auf die Produktspezifikation

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen 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 Wein aus Sachsen einzuhalten sind, vor.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Um die traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. sowie die Qualitätslikörweine zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.	

9. BELEGE

a. Sonstige Unterlagen:

--

VI. SONSTIGE ANGABEN

1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 0049-22899529-3755 Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529-3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529-4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI

--

3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Link:</i>	
--------------	--

4. SPRACHE DES ANTRAGS:

Deutsch

5. LINK ZU E-BACCHUS

Sachsen auch ergänzt durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit
--