Ref. Ares(2011)1393809 - 21/12/2011

„SACHSEN“

Wein, Qualitätsschaumwein Perlwein und Likörwein

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

Stand 17.11.2011

„SACHSEN“ Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Likörwein
Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Sachsen“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

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.

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 Verwitterungsböden und das Mikroklima, wie unter Punkt 8 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

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. Abgrenzung des Gebietes

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

Von Merschwitz elbaufwärts bis Niederlommatzsch. 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, Sachsdorf 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 "Jochhöhschlößchen" 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 Böhla. 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, Lommatzsch, Stauchitz, Strehla, Bautzen, Dresden, Wermsdorf, Diera-Zehren, Hohenstein, Heynitz, Käbschütztal, Ketzerbachtal, Moritzburg, Nossen, Wilsdruff, Wehlen, Dohna, Pirna, Tharandt, Großenhain, Hirchstein, Nünchritz, Ebersbach, Glaubitz, Zabeltitz, Thiendorf, Frohburg, Lampertswalde, Naunhof, Priestewitz, Reinersdorf, Riesa, Röderaue, Zeithain, Königsbrück, Schönfeld, 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.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

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

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A, Sekt b.A. oder Winzersekt,
Qualitätslikörwein, auch ergänzt durch b.A.

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	
Kabinett	10,3 / 78
Spätlese	11,4 / 85
Auslese	12,2 / 90
Beerenauslese	15,3 / 110
Trockenbeerenauslese	21,5 / 150
Eiswein	15,3 / 110

5.1.2. Weißwein – übrige Sorten und Weine ohne Sortenangabe

Qualitätswein	7,5 / 60
Prädikatswein	
Kabinett	9,5 / 73
Spätlese	10,6 / 80
Auslese	11,9 / 88
Beerenauslese	15,3 / 110
Trockenbeerenauslese	21,5 / 150
Eiswein	15,3 / 110

5.1.3. Rotwein – Portugieser, Dornfelder und Weine ohne Sortenangabe

Qualitätswein	7,5 / 60
Prädikatswein	
Kabinett	9,5 / 73
Spätlese	10,6 / 80
Auslese	11,9 / 88

5.1.4. Rotwein - übrige Sorten

Qualitätswein	8,3 / 65
Prädikatswein	
Kabinett	10,3 / 78
Spätlese	11,4 / 85
Auslese	12,2 / 90

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.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 80 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine des Anbaugebiets gewonnen werden:

- Weißweine
  Bacchus, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernal, Huxelrebe, Johanniter, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Orion, Perle von Zala, Phoenix, Rieslaner, Ruländer, Saphira, Scheurebe, Siegerrebe, Sirius, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Roter Traminer, Roter Elbling, Auxerrois
- Rot- und Roseweine
  Acolon, Andre, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabenet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Carbernet Dorio, Carbernet Carbon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Monarch, Müllerrebe, Regent, Saint Laurent

Die in Anbaueignungsprüfungen angestellten Rebsorten sind ebenfalls zu Produktion von Qualitätswein zugelassen.

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ergibt

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

8.2. Natürliche Einflüsse

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 Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen 9,4°C, mit einer Jahresniederschlagesmenge von durchschnittlich 663 mm und etwa 1663

Sonnenscheinstunden dar (Quelle Deutscher Wetterdienst, Wetterstation Dresden Klotzsche, Zeitraum 1981 – 2010).

8.3. Menschliche Einflüsse

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.

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 Transvasierverfahren 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.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten 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 (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

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

Freistaat Sachsen

10.1. Name und Anschrift

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG)
Postfach 54 01 37
01311 Dresden
Telefon: +49 (351) 2612-0
Telefax: +49 (351) 2612-1099
e-Mail: lfulg@smul.sachsen.de

10.2. Aufgaben

10.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederanpflanzungen

Das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie ist die zuständige Stelle für die Erteilung für die Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der unter den Punkten 3 und 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Sachsen verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemeldungen

Die Weinbaubetriebe melden dem Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2.3. Qualitätsweinprüfung

Das Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie führt die amtliche Qualitätsweinprüfung durch. Jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A., Qualitätsperlwein und Qualitätslikörwein wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- die Analyse des Weines durch ein anerkanntes Labor,
- die formelle Prüfung des Antrages,
- die sensorische Prüfung durch eine Prüfungskommission.

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

10.2.4. Kontrolle der Produktspezifikation

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrolle der Weinbereitungsunternehmen in Form von Strichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinanbaugebiet Sachsen vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Bundesland Brandenburg

10.1. Namen und Anschriften

Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
Henning-von-Tresckow-Str. 2-8
14467 Potsdam
Telefon: 0331/866-0
Telefax: 0331/866-8368
e-Mail: 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: poststelle@mugv.brandenburg.de

Landkreis Elbe-Elster
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Nordpromenade 4a
04916 Herzberg / Elster
Telefon: 03535 / 46 - 2681
Telefax: 03535 / 46 - 2687
e-Mail: veterinaeramt@lkee.de

Landkreis Oberspreewald-Lausitz
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Dubinaweg 1
01968 Senftenberg
Telefon: 03573 / 870 - 4401
Telefax: 03573 / 870 - 4410
e-Mail: vet-amt@osl-online.de

10.2 Aufgaben

10.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen, Vergabe von Pflanzrechten

Das Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und für die Vergabe von Pflanzrechten und gewährleistet somit die Einhaltung der unter den Punkten 3 und 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen sowie Rebflächen unter Verwendung von Pflanzrechten, deren Ernte zu Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein oder Sekt b. A. verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort geprüft.

10.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

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

10.2.3 Qualitätsweinprüfung

Die Qualitätsweinprüfung erfolgt entsprechend Nr. 10.2.3 des Freistaates Sachsen.

10.2.4 Kontrolle der Produktspezifikation

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch die genannten Landkreise durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft. Das Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz führt die Fachaufsicht über die Kontrolle der Produktspezifikation durch den Landkreis durch.

Bundesland Sachsen-Anhalt

10.1 Namen und Anschriften

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

Landkreis Wittenberg
Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Breitscheidstraße 3
06886 Lutherstadt Wittenberg
Telefon: 03491/4790
Telefax: 03491/479302
e-Mail: veterinaeramt@landkreis.wittenberg.de

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

10.2 Aufgaben

10.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen, Vergabe von Pflanzrechten

Das Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und für die Vergabe von Pflanzrechten und gewährleistet somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften. Neu- und Widerbepflanzungen von Rebflächen sowie Rebflächen unter Verwendung von Pflanzrechten, deren Ernte zu Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein und Sekt b. A. verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort geprüft.

10.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

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

10.2.3 Qualitätsweinprüfung

Die Qualitätsweinprüfung erfolgt entsprechend Nr. 10.2.3 des Freistaates Sachsen.

10.2.4 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Produktspezifikation wird durch den genannten Landkreis durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im zu Sachsen-Anhalt gehörenden Teil des Anbaugebietes Sachsen ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG
EINER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Sprache des Antrags
Deutsch
Antragsteller
Name der juristischen oder natürlichen Person
Freistaat Sachsen Bundesland Brandenburg Bundesland Sachsen-Anhalt
Vollständige Anschrift
Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft Archivstr. 1 01097 Dresden Deutschland Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft Henning-von-Tresckow-Str. 2-8 14467 Potsdam Deutschland Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt Olvenstedter Straße 4 39108 Magdeburg Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung
Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit
Deutsch
Freistaat Sachsen Tel.: 0049-351 - 564 - 0 Fax: 0049-351 - 564 - 2059 E-Mail : poststelle@smul.sachsen.de Bundesland Brandenburg Tel.: 0049-331 - 866 - 0 Fax: 0049-331 - 866 - 8368 E-Mail : poststelle@mil.brandenburg.de

Bundesland Sachsen-Anhalt

Tel.: 0391-567 - 01
Fax: 0391-567 - 1727

E-Mail: poststelle@mlu.sachsen-anhalt.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en) (*)Bundesrepublik Deutschland

- ~~Drittlandsbehörde (*)~~

[(*) Nichtzutreffendes streichen]

Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

Vollständige Anschrift(en)

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Rochusstr. 1
53123 Bonn
Deutschland

Tel.: 0049-22899529 - 3755

Fax: 0049-22899529 - 4432

E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

Einzutragender Name

Sachsen

Ursprungsbezeichnung (*) ~~Geografische Angabe~~ (*)

[(*) Nichtzutreffendes streichen]

Nachweis des Schutzes in einem Drittland

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 Weinbauerzeugnisse

[*auf getrenntem Blatt*]

Produktspezifikation

Seitenanzahl 12

Name(n) des/der Unterzeichneten

Unterschrift(en)
mailto:AGRI-CONTACT-EBACCHUS@ec.europa.eu

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Wein
Likörwein
Qualitätsschaumwein
Perlwein

EINZIGES DOKUMENT

Sprache des Antrags
Deutsch
Antragsteller
Name der juristischen oder natürlichen Person
Freistaat Sachsen Bundesland Brandenburg Bundesland Sachsen-Anhalt
Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)
Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft Archivstr. 1 01097 Dresden Deutschland Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft Henning-von-Tresckow-Str. 2-8 14467 Potsdam Deutschland Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt Olvenstedter Straße 4 39108 Magdeburg Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen)
Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit
Deutsch
Zwischengeschaltete Stelle
– Mitgliedstaat(en) (*)Deutschland
– ~~Drittlandsbehörde (*)~~
– [*(*) Nichtzutreffendes streichen*]
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Rochusstr. 1 53123 Bonn Deutschland
Einzutragender Name
Sachsen
– Ursprungsbezeichnung (*)

– ~~Geografische Angabe~~ (*)

[(*) Nichtzutreffendes streichen]

Beschreibung des Weins/der Weine (1)

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. Geruchlich und geschmacklich sind die Weine filigran, nicht zu alkoholreich und mineralisch geprägt mit einer fruchtigen und harmonischen Säure.
Weine aus diesem Ursprung können auch zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein sowie Likörwein mit der Ursprungsbezeichnung „Sachsen“ verwendet werden.
Die Erzeugnisse des Anbaugebiets erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden und das Mikroklima ihre charakteristischen Eigenschaften.
Der Weißwein des Anbaugebiets hat hellgrüne bis gelbe Farbe. Der Roséwein des Anbaugebiets wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der ein Wein 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.

Angabe der traditionellen Begriffe

gemäß Artikel 118u Absatz 1(2), die mit dieser Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,
Prädikatswein *ergänzt durch*:

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A, Sekt b.A. oder Winzersekt,
Qualitätslikörwein, auch ergänzt durch b.A.

Besondere önologische Verfahren (3)

Abgegrenztes Gebiet

Zur geschützten geografischen Angabe Sachsen gehören die Rebflächen, die sich in folgender Abgrenzung auf dem Territorium des Freistaates Sachsen befinden:
Von Merschwitz elbaufwärts bis Niederlommatzsch. 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, Sachsdorf 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 "Jochhöhschlößchen" 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 Böhla. 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. Es handelt sich um Splitterflächen, die traditionell mit Wein bepflanzt worden sind. Die Flächen befinden sich in den Gemeinden Glashütte, Ostritz, Radeburg, Leuben-Schleinitz, Lommatzsch, Stauchitz, Strehla, Bautzen, Dresden, Wermsdorf, Diera-Zehren, Hohenstein, Heynitz, Käbschütztal, Ketzerbachtal, Moritzburg, Nossen, Wilsdruff, Wehlen, Dohna, Pirna, Tharandt, Großenhain, Hirchstein, Nünchritz, Ebersbach, Glaubitz, Zabeltitz, Thiendorf, Frohburg, Lampertswalde, Naunhof, Priestewitz, Reinersdorf, Riesa, Röderaue, Zeithain, Königsbrück, Schönfeld, Ottendorf-Ockrilla, Erlau, Langebrück, Oschatz, Großweitzschen, Elstra, Mohorn, Ostrau, Roßwein, Mittelherwigsdorf, Bannewitz, Freital und Kreischa.

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 Bundeslandes 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.

Hektarhöchstertrag

Der Hektarhöchstertrag ist auf 80 hl/ha festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten

Weißweine

Bacchus, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernal, Huxelrebe, Johanniter, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Orion, Perle von Zala, Phoenix, Rieslaner, Ruländer, Saphira, Scheurebe, Siegerrebe, Sirius, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Roter Traminer, Roter Elbling, Auxerrois

Rot- und Roseweine

Acolon, Andre, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabenet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Carbernet Dorio, Carbernet Carbon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Monarch, Müllerrebe, Regent, Saint Laurent

Die in Anbaueignungsprüfungen angestellten Rebsorten sind ebenfalls zu Produktion von Landwein zugelassen.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet [4]

Das Anbaugebiet Sachsen 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. Weitere Teilflächen des Anbaugebietes Sachsen befinden sich in Sachsen–Anhalt und Brandenburg. Diese Rebflächen befinden sich fast ausschließlich in Direktzuglage. 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. 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. Die verschiedenen Weinbergslagen sind demzufolge durch sehr unterschiedliche Bodenarten geprägt. Das verleiht den Weinen spezifischer Lagen differenzierte Aroma- und Bukettstoffe. 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.

Sonstige Bedingungen [3]

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.

[(1) Einschließlich eines Bezugs auf die unter Artikel 118a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 fallenden Erzeugnisse.]

[(2) Artikel 118u Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.]

[(3) Fakultativ.]

[(4) Beschreiben Sie die besondere Art des Erzeugnisses und des geografischen Gebiets und den kausalen Zusammenhang zwischen beiden.]“

mailto:AGRI-CONTACT-EBACCHUS@ec.europa.eu