Ref. Ares(2011)1395715 - 21/12/2011

Ministerium
für Landwirtschaft,
Umwelt und
ländliche Räume

„Schleswig-Holsteinischer Landwein“

Landwein

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

Stand November 2011

Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und ländliche Räume
des Landes Schleswig-Holstein

„Schleswig-Holsteinischer Landwein“, Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

1. Geschützter Name

„Schleswig-Holsteinischer Landwein“

2. Beschreibung des Weines

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 und beschreiben die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten geografischen Angabe Schleswig-Holsteinischer Landwein.

2.1.1 Vorhandener Alkoholgehalt

Der vorhandene Alkoholgehalt beträgt mindestens 8,5 % vol.

2.1.2 Natürlicher Alkoholgehalt

Der natürliche Alkoholgehalt beträgt mindestens 6 % vol oder 50° Oechsle.

2.1.3 Gesamtalkoholgehalt

a) weiße Weine, nach Anreicherung	max. 11,5 % vol
b) rote Weine, nach Anreicherung	max. 12 % vol
c) alle Weine, ohne Anreicherung	max. 15 % vol

2.1.4 Gesamtzuckergehalt

Der Zuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Schleswig-Holsteinischer Landwein“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ (gemäß Anhang XIV Teil B der VO (EG) Nr. 607/2009) höchstzulässigen Wert übersteigen. Dieser Grenzwert beträgt 12g/l oder maximal 18g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

2.1.5 Gesamtsäure

Die Gesamtsäure ausgedrückt in g pro Liter Weinsäure, beträgt mindestens 3,5 g/l.

2.1.6 Gehalte an flüchtiger Säure:

a) Weißwein und Roséwein	≤ 18 Milliäquivalent je Liter

b) Rotwein ≤ 20 Milliäquivalent je Liter

2.1.7 Gesamtschwefeldioxidgehalt

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

a) Rotwein	max. 150 mg/l
b) Weißwein und Roséwein	max. 200 mg/l

Bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben:

a) Rotwein	max. 200 mg/l
b) Weißwein und Roséwein	max. 250 mg/l

Die angegebenen Höchstwerte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 der VO (EG) Nr. 607/2009 für Jahrgänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 50 mg/l erhöht werden.

2.2 Organoleptisch

In Schleswig-Holstein werden insbesondere Weiß- und Rotweine, aber auch Roséweine erzeugt. Für Erzeugnisse aus Schleswig-Holstein sind fruchtbetonte leichte Weine mit einem markanten Säureeindruck charakteristisch. Sie erhalten durch die spezifischen eiszeitlichen Böden, wie unter Punkt 8 beschrieben, ihre charakteristischen Eigenschaften.

Die charakteristischen Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe „Schleswig-Holsteinischer Landwein“ sind folgende:

- feine, rebsortenspezifische Fruchtausprägungen
- ausgeprägte Säure bei insgesamt harmonischer Säurestruktur
- filigraner Körper

Die delikate Fruchtausprägung ist auf die vorherrschenden geologischen Gegebenheiten und den atlantischen Klimaeinfluss mit milden Temperaturen und geringer Tag/Nacht Schwankungen während des Reifeprozesses der Trauben zurückzuführen.

Weißer Schleswig-Holsteinischer Landwein hat eine hellgrüne bis gelbe Farbe. Er zeichnet sich insbesondere durch feine Primärfruchtaromen aus, die an Pfirsich, Aprikose oder Banane erinnern. Die Säure ist deutlich wahrnehmbar, bei insgesamt leichtem Körper.

Je nach Rebsorte und Ausbaumethode hat roter Schleswig-Holsteinischer Landwein eine hellrote bis dunkelrote Farbe. Die eleganten Fruchtaromen, die insbesondere an die Aromen von Erdbeeren, Blaubeeren, Holunder und Kirsche erinnern können, sind in dezente fruchteigene Tannine eingebunden. Bei Ausbau und/oder Lagerung in Holzfässern

verschiedener Größe kann es außerdem zu unterschiedlichen Ausprägungen von Vanille und Röstaromen kommen.

Roséfarbener Schleswig-Holsteinischer Landwein wird ausschließlich aus roten Rebsorten hellgekeltert und ist von heller bis blassroter Farbe. Roséweine unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische leichtere Art und einen geringeren Tanningehalt.

Der Schleswig-Holsteinische Landwein ist ein für Norddeutschland gebietstypischer Wein, der in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist. Wird eine Rebsorte und/oder ein Jahrgang in der Kennzeichnung verwendet, müssen die für die Rebsorte bzw. für den Jahrgang typischen sensorischen Merkmale erkennbar sein.

3. Abgrenzung des geschützten geografischen Gebiets

Zur geschützten geografischen Angabe gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Rebflächen der folgend aufgeführten Gemeinden, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Landwein festgestellt wird:

Landkreis Nordfriesland: Sylt, Nieblum und Alkersum

Landkreis Rendsburg-Eckernförde: Westensee und Langwedel

Landkreis Plön: Grebin

Landkreis Ostholstein: Malente

Die Herstellung von „Schleswig-Holsteinischem Landwein“ muss im Schleswig-Holsteinischen Landweingebiet oder im angrenzenden Bundesland erfolgen.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser geschützten geografischen Angabe verbunden sind

„Schleswig-Holsteinischer Landwein“ ist obligatorisch mit dem traditionellen Begriff „Landwein“ zu kennzeichnen.

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (in %vol Alkohol/ °Öchsle)

für alle Rebsorten	6 % vol / 50 °Oe

5.2 Flüchtige Säure

Weißwein und Roséwein	≤ 18 Milliäquivalent je Liter
Rotwein	≤ 20 Milliäquivalent je Liter

5.3 Anreicherung

rote Weine	auf maximal 12,0 % vol Gesamtalkohol
sonstige Weine	auf maximal 11,5 % vol Gesamtalkohol

Die Anreicherung darf nicht mit konzentriertem Traubenmost erfolgen.

5.4 Süßung

Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost gleicher Art (z. B. weißer Traubenmost für weißen Wein) erlaubt.

5.5 Verschnitt

Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine dürfen nicht mit Rotweintrauben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

5.6 Im Übrigen gelten für die Herstellung von „Schleswig-Holsteinischem Landwein“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

6. Höchstertrag

Der Hektarhöchstertrag ist auf 90 hl Wein je Hektar festgelegt.

7. Keltertraubensorten

Keltertraubensorten aus denen die Schleswig-Holsteinischen Landweine gewonnen werden:

Weiß: Helios, Johanniter, Merzling, Müller-Thurgau, Ortega, Phoenix und Solaris..

Rot: Cabernet Cortis, Reberger, Regent, Rondo.

In diese Liste können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind. Neben der rechtlichen Abwägung erfolgt die Entscheidung über die Klassifizierung auf der Grundlage der Anbaueignung sowie der analytischen und organoleptischen Eigenschaften von Wein, der aus der betreffenden Sorte hergestellt wurde.

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

Die Schleswig-Holsteinischen Landweine erhalten durch die spezifischen von der Weichsel-Eiszeit geprägten Böden in Schleswig-Holstein ihre charakteristischen Eigenschaften. Die überwiegend sandigen Schwemmböden, die mit unterschiedlich hohen Lehmanteilen durchsetzt sind, prägen den leichten Körper der Weine. Sortenauswahl und optimale Wahl des Lesezeitpunktes stabilisiert und fördert die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestmostgehaltes. Der maritime Einfluss begünstigt eine langsame physiologische Reife und trägt somit zu einer ausgeglichenen Fruchtigkeit der Weine bei. Darüber hinaus wird die Typologie der Weine durch die kleinklimatischen Bedingungen und die charakteristische Zusammensetzung des Bodens bestimmt.

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Schleswig-Holsteinische Landweingebiet liegt zwischen zwei Meeren im Bundesland Schleswig-Holstein. Im Westen begrenzt durch die Nordsee, im Osten durch die Ostsee setzt es sich landschaftlich aus dem östlichen Hügelland, der Geest und der Marsch zusammen. Die Oberfläche in diesem Landschaftsraum wurde maßgeblich durch die beiden letzten Eiszeiten und den Meereseinfluss geprägt.

Weinbau wird einerseits innerhalb des Schleswig-Holsteinischen Wattenmeers auf zwei der Nordseeküste vorgelagerten Inseln (Sylt und Föhr) betrieben. Die Rebflächen befinden sich hier in ebenen Flächen auf Meeresspiegelniveau bis zu einer Höhe von 10 m über NN. Andererseits wird in der Region des östlichen Hügellandes Weinbau betrieben. Hier befinden sich die Weinflächen in dem südlich des Nord-Ostsee-Kanals gelegenen Naturpark Westensee sowie in der Holsteinischen Schweiz. Die Rebflächen im östlichen Hügelland liegen zwischen 30 m und 80 m über NN in überwiegend flachen Hanglagen mit bis 22% Hangneigung.

8.1.2. Geologie

Das Schleswig-Holsteinische Landweingebiet liegt innerhalb der norddeutschen Tiefebene. Der westlich gelegene Teil des Landweingebiets auf den nordfriesischen Inseln wird geologisch einer Landschaft nacheiszeitlicher Küstenablagerungen, dem Küstenholozän, zugeordnet. Nacheiszeitliche Prozesse wie der Anstieg des Meeresspiegels, die Sedimentation von Gezeiten und Flüssen sowie von organischen Sedimenten prägen den vorherrschenden Bodentyp der Dwogmarsch und Knickmarsch. Weinbau wird hier auf Sand, (an)lehmigem Sand aber auch sandigem Lehmboden betrieben.

Im Östlichen Hügelland, wo die Gletscher der Weichsel-Eiszeit lockeren Geschiebemergel und kalkhaltiges, lehmiges Lockergestein als Moränen hinterließen, haben sich beim Abschmelzen der Gletscher die durch

gewaltige Schmelzwasserströme ausgeschwemmten Kiese und Sande flächenhaft abgesetzt. Parabraunerde und Braunerde-Podsol wurde ausgebildet. Die Reben gedeihen hier auf Sand und sandigen Lehmböden. Die gute Erwärmbarkeit, Belüftung und schnelle Nährstoffverfügbarkeit dieser Böden begünstigen die Entwicklung der Feinfruchtigkeit der Weine und bedingen eine filigrane Struktur der Weine.

8.2 Klima

Das Klima in Schleswig-Holstein unterliegt dem maritimen Einfluss der umgebenden Meere. Kennzeichen sind milde, regenreiche Winter ohne nennenswerte Gefahr von Winter- oder Spätfrösten sowie mäßig warme Sommer mit günstiger Niederschlagsverteilung. Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit 1600 Sonnenscheinstunden und einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 750 mm dar. Das jeweilige Kleinklima der einzelnen Rebparzellen bedingt durch Exposition, Einstrahlungsenergie, Bodenfeuchte und Windexposition hat einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität. Der maritime Einfluss begünstigt die Ausprägung der fruchtigen Aromen der Weine.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die Bezeichnung „Schleswig-Holsteinischer Landwein“ auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Abfüller in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikation aufgenommen worden sein. Mindestens 85% der zur Herstellung verwendeten Trauben müssen aus dem geografischen Gebiet stammen.

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

10.1 Name und Anschrift:

Weinkontrolle im
Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und ländliche Räume
Mercatorstr. 3
24106 Kiel
Telefon 0431 / 988 - 0
Telefax 0431 / 988 - 7239
e-Mail: poststelle@mlur.landsh.de

10.2. Aufgaben:

10.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen,

deren Ernten zu Schleswig-Holsteinischem Landwein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen und der Weinerzeugung

Die Weinbaubetriebe melden dem Schleswig-Holsteinischem Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume die Erntemengen nach Rebsorte. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2.3 Sensorische Kontrolle der Erzeugnisse

Bei der sensorischen Kontrolle werden nach einem jährlich aufzustellenden Kontrollplan Proben direkt bei den Weinerzeugern entnommen. Der Wein wird einer Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

1. Die Prüfung der durch ein amtliches oder amtlich anerkanntes Labor erstellten Analyse des Weines.
2. Die formelle Prüfung von Angaben über Erntemengen und Rebsorte.
3. Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

10.2.4 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger sowie Weinvermarkter in Schleswig-Holstein ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer geschützten geografischen Angabe

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Schleswig-Holstein
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Mercatorstraße 3 24106 Kiel Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon: **Telefax:** **E-Mail:**	0049-0431 – 988-0 0049-0431 **-** 988-7239 poststelle@mlur.landsh.de

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

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

Einzutragender Name

- Geografische Angabe	**Schleswig-Holsteinischer Landwein**
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	8
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Landesverordnung zur Durchführung weinrechtlicher Vorschriften vom 14. Mai 2009 (GVOBl. SH S. 229).

Kategorien der Weinerzeugnisse

Wein

Einziges Dokument

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

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

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Schleswig-Holstein
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Mercatorstraße 3 24106 Kiel Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

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

Einzutragender Name

- Geografische Angabe	Schleswig-Holsteinischer Landwein
Beschreibung des Weins/der Weine	In Schleswig-Holstein werden insbesondere Weiß- und Rotweine, aber auch Roséweine erzeugt. Für Erzeugnisse aus Schleswig-Holstein sind fruchtbetonte leichte Weine mit einem markanten Säureeindruck charakteristisch. Sie erhalten durch die spezifischen eiszeitlichen Böden ihre charakteristischen Eigenschaften.

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

	Der weiße Schleswig-Holsteinische Landwein hat eine hellgrüne bis gelbe Farbe. Er zeichnet sich durch Primäraromen, die an Pfirsich, Aprikose oder Banane erinnern können, aus. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Roter Schleswig-Holsteinischer Landwein hat eine hellrote bis dunkelrote Farbe. Die eleganten Fruchtaromen, die insbesondere an die Aromen von Erdbeeren, Blaubeeren, Holunder und Kirsche erinnern können, sind in dezente fruchteigene Tannine eingebunden. Bei Ausbau und/oder Lagerung in Holzfässern verschiedener Größe kann es außerdem zu unterschiedlichen Ausprägungen von Vanille und Röstaromen kommen. Roséfarbener Schleswig-Holsteinischer Landwein wird ausschließlich aus roten Rebsorten hellgekeltert und ist von heller bis blassroter Farbe. Roséweine unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische leichtere Art und einen geringeren Tanningehalt.

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 118u Abs. 1 Buchstabe a, die mit dieser geografischen Angabe verbunden sind:

Landwein

Besondere önologische Verfahren **(fakultativ)**

keine

Abgegrenztes Gebiet

Zur geografischen Angabe „Schleswig-Holsteinischer Landwein“ gehören die rechtmäßig mit Reben bestockten Flächen der Gemeinden Alkersum, Nieblum und Sylt im Landkreis Nordfriesland, der Gemeinde Malente im Kreis Ostholstein, der Gemeinde Grebin im Kreis Plön, der Gemeinden Landwedel und Westensee im Kreis Rendsburg-Eckernförde des Landes Schleswig-Holstein.

Hektarhöchstertrag:

Der Hektarhöchstertrag ist auf 90 hl Wein je Hektar festgelegt.

Zugelassene Keltertraubensorten:

- Weiß:
  Helios, Johanniter, Merzling, Müller-Thurgau, Ortega, Phoenix und Solaris..
- Rot:
  Cabernet Cortis, Reberger, Regent, Rondo.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Schleswig-Holsteinischen Erzeugnisse erhalten durch die spezifischen von der Eiszeit geprägten Böden in Schleswig-Holstein ihre charakteristischen Eigenschaften. Die mit unterschiedlichen Lehmanteilen durchsetzten sandigen Böden prägen den leichten Körper der Weine. Sortenauswahl und optimale Wahl des Lesezeitpunktes stabilisiert und fördert die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestmostgehaltes. Der maritime Einfluss begünstigt eine langsame physiologische Reife und trägt somit zu einer ausgeglichenen Fruchtigkeit der Weine bei. Darüber hinaus wird die Typologie der Weine durch die kleinklimatischen Bedingungen und die charakteristische Zusammensetzung des Bodens bestimmt.

Sonstige Bedingungen **(fakultativ)**:

keine

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe Schleswig-Holsteinischer Landwein stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Schleswig-Holsteinischen Landweine einzuhalten sind, vor.