C/2024/5342

2.9.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/5342)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Saale-Unstrut“

PDO-DE-A1275-AM02

Datum sdělení: 3.6.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis změn**

a) Popis vína / vinařských produktů a analytických vlastností (dříve bod 2.1, nyní bod 3.1 specifikace produktu) a/nebo organoleptických vlastností (dříve bod 2.2, nyní bod 3.3 specifikace produktu).

Minimální přirozený obsah alkoholu u vín s CHOP „Saale-Unstrut“ je uveden v samostatném bodu 3.2. Stupně Öchsle byly vypuštěny. Nebyly provedeny žádné změny, pokud jde o obsah.

DOPLNĚNÍ

Jednotlivé produkty byly uspořádány podle názvu s konkrétním popisem jejich organoleptických vlastností a možných způsobů produkce.

DOPLNĚNÍ

„Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP ‚Saale-Unstrut‘ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.“

b) Vymezení oblasti (bývalý bod 3, nyní bod 4 specifikace produktu)

Mění se vymezení oblasti CHOP „Saale-Unstrut“.

Uvedeny jsou jednotlivé obce, včetně katastrálních území.

Doplňují se tyto katastrální jednotky: Kirchscheidungen, Weißenfels a Wallhausen (Helme) ve spolkové zemi Sasko-Anhaltsko. V Durynsku pak katastrální jednotky Bergsulze, Schmiedehausen, Sonnendorf, Weichau v okrese Weimarer Land, Löberschütz, Tümpling v okrese Saale-Holzland-Kreis a Uhlstädt v okrese Saalfeld-Rudolstadt.

DOPLNĚNÍ

Přesné vymezení je znázorněno na mapách s viničními tratěmi výše uvedených obcí, které si můžete prohlédnout na adrese: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Byl přepracován bod týkající se možnosti výroby produktů s CHOP „Saale-Unstrut“. Původní znění je toto:

„Qualitätswein (jakostní víno), Prädikatswein (víno s přívlastkem), Sekt b.A. (jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti) nebo Qualitätsperlwein b.A. (jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti) s chráněným označením ‚Saale-Unstrut‘ se musí vyrábět v produkční oblasti, ve spolkové zemi, která je součástí produkční oblasti, nebo v sousední spolkové zemi.“

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Nové znění je toto:

„Všechny produkty s chráněným označením ‚Saale-Unstrut' musí být vyprodukovány v oblasti produkce Saale-Unstrut nebo v jedné z těchto spolkových zemí: Sasko-Anhaltsko, Durynsko, Braniborsko, Sasko, Bavorsko, Hesensko nebo Berlín."

c) Moštová odrůda (odrůdy)

V bodě 7 (nyní bod 8) specifikace produktu byly dosud uvedeny tyto odrůdy:

Bílé odrůdy

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet blanc, Chardonnay, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Muskat Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Ortega, Phoenix, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

Červené odrůdy

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Rondo, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

ZMĚNA

Výrazy „bílá vína" a „červená/růžová vína" jsou nahrazeny slovy „bílé odrůdy" a „červené odrůdy".

Doplněny byly tyto odrůdy:

Bílé odrůdy

Rosé Chardonnay, Ehrenfelser, Irsay Oliver, Riesel, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris.

Červené odrůdy

Cabaret Noir, Satin Noir.

d) Platné požadavky podle unijních nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavky stanovené organizací spravující CHOP/CHZO

Požadavky podle unijních nebo vnitrostátních právních předpisů:

V bodě 9 (nyní bod 10) specifikace produktu jsou uvedeny další požadavky ohledně označování.

DOPLNĚNÍ

Právně regulované prvky označení lze používat v souladu s použitelným právem.

Tradiční výrazy „Qualitätswein", „Prädikatswein", „Sekt b.A.", „Qualitätsperlwein b.A." a „Winzersekt" jsou spojeny s označením původu a mohou nahradit „chráněné označení původu".

Registr vinic navíc uvádí seznam názvů oblastí, viničních tratí a jiných viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zaznamenány hranice lokalit a obcí podle katastrálního označení (katastrální jednotka, místo, terroir, parcela). V Sasku-Anhaltsku jej spravuje Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd (Úřad pro zemědělství, pozemkové úpravy a lesnictví – jih). V Durynsku jej rovněž spravuje Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd (Úřad pro zemědělství, pozemkové úpravy a lesnictví – jih). V Braniborsku jej spravuje Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (Ministerstvo zemědělství, životního prostředí a opatření v oblasti klimatu). Zřízení a správa registru vinic vychází z tohoto právního základu:

— čl. 23 odst. 3 a 4 spolkového zákona o víně (Weingesetz), – článek 29 spolkového nařízení o víně (Weinverordnung),

— vyhláška o provádění vinařského zákona (Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO-LSA) ze dne 13. prosince 2011,

— článek 10 „Založení a správa registru vinic",

— vyhláška o provádění vinařského zákona ve spolkové zemi Braniborsko (Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg, WeinRDV-Brandenburg) ze dne 30. září 2016,

— článek 8 „Zápis zeměpisných označení do registru vinic“,

— durynské nařízení o provádění vinařského práva a převodu povolení v oblasti vinařského práva (Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts, ThürWeinVO-Thür) ze dne 17. dubna 2012,

— článek 10 „Založení a správa registru vinic“.

Změna vymezení menších zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušné organizace podle článku 22g spolkového zákona o víně. Podle článku 22g spolkového zákona o víně musí příslušná organizace jakékoli změny oznamovat Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).

e) Kontrolní orgány

Informace o kontrolních orgánech (dříve bod 10, nyní bod 11 specifikace produktu) byly aktualizovány, konkrétně jejich kontaktní údaje v bodě 11.1.

ZMĚNY

Na základě nově dostupných informací o kontrolních orgánech v Sasku-Anhaltsku byly provedeny tyto změny:

— e-mailová adresa Úřadu pro zemědělství, pozemkové úpravy a lesnictví – jih (Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd),

— telefonní číslo a adresa Veterinárního a potravinářského kontrolního úřadu okresu Burgenland (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burgenlandkreis),

— adresa a kontaktní údaje Úřadu veterinární a potravinářské inspekce (Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung),

— adresa a kontaktní údaje Úřadu pro veterinární záležitosti a sledování potravin (Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung),

— telefonní číslo Veterinárního a potravinářského kontrolního úřadu okresu Saale (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis),

— název Specializované služby pro veterinární záležitosti a ochranu zdraví spotřebitelů okresu Salzland (Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz Salzlandkreis),

— e-mailová adresa Zemského úřadu pro ochranu spotřebitele Saska-Anhaltska (Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt).

ZMĚNY

Na základě nově dostupných informací o kontrolních orgánech v Durynsku byly provedeny tyto změny:

— název a kontaktní údaje Vzdělávacího a výzkumného střediska pro zahradnictví Erfurt (Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt),

— e-mailová adresa Úřadu pro zemědělství, pozemkové úpravy a lesnictví – jih (Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd),

— telefonní číslo, e-mailová adresa a název Durynského zemského úřadu pro ochranu spotřebitele (Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz),

— e-mailová adresa Veterinárního a potravinářského kontrolního úřadu okresu Jena-Saale-Holzland (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland).

ZMĚNY

Na základě nově dostupných informací o kontrolních orgánech v Braniborsku byly provedeny tyto změny:

— e-mailová adresa, faxové číslo, telefonní číslo, adresa a název Ministerstva zemědělství, životního prostředí a opatření v oblasti klimatu (Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz),

— e-mailová adresa, faxové číslo, telefonní číslo, adresa a název Ministerstva sociálních věcí, zdravotnictví, integrace a ochrany spotřebitele (Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz),

— kontaktní údaje okresu Potsdam-Mittelmark,

— nové zařazení Státního úřadu pro bezpečnost práce, ochranu spotřebitele a zdraví (Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit, LAVG).

Pokud jde o úkoly kontrolních orgánů (dříve v bodě 10.2 specifikace produktu, nyní v bodě 11.2), pravomoc vydávat povolení pro novou výsadbu se mění: byla převedena na Spolkový úřad pro zemědělství a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE).

V bodech 11.2.2 a 13.2.2 specifikace s názvem „Kontrola kvality“ se zrušuje tato věta: „Každé jakostní víno, jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti a jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti podléhá povinné kontrole.“

f) Ostatní

DOPLNĚNÍ

Doplnění bodu 2 – Kategorie výrobků z révy vinné

— Víno

— Jakostní šumivé víno

— Perlivé víno

Byly rovněž provedeny redakční změny, aby byly splněny požadavky Unie. Patří sem veškeré změny, které odrážejí platné právní předpisy, přičemž se buď uvede odkaz na platný právní předpis, nebo se příslušné znění vymaže.

V bodě „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ byly vyjasněny a přeformulovány popisy kategorií „perlivé víno“ a „jakostní šumivé víno“.

V bodě „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ v novém bodě 9 specifikace produktu se doplňuje bod 9.1.1 specifikace produktu „Krajina a morfologie“.

DOPLNĚNÍ

„Vinice se táhnou podél řeky Ilm od Výmaru až po Bad Sulza.“

UPŘESNĚNÍ

V bodě 9.4.3 specifikace produktu byla přeformulována jedna věta v kategorii „perlivé víno“. Věta, kterou je třeba změnit, zní: „Víno se vyrábí kvašením nebo přidáním endogenního oxidu uhličitého.“ Změněná věta zní: „Víno se vyrábí kvašením, při němž vzniká endogenní oxid uhličitý.“

UPŘESNĚNÍ

V bodě 9.4.2 specifikace produktu se v kategorii „jakostní šumivé víno“ doplňuje údaj o prvním kvašení. Podle popisu bylo jakostní šumivé víno doposud možné vyrábět pouze druhotným kvašením základního šumivého vína. Díky této změně bude možné jakostní šumivé víno vyrábět i prvním kvašením.

Doplňuje se tradiční výraz „Classic“.

2. **Odůvodnění změn**

a) Popis vína (vín)

Minimální přirozený obsah alkoholu je stanoven v samostatném bodě, aby byla specifikace produktu přehlednější.

Popis organoleptických vlastností byl upřesněn tak, aby lépe odrážel specifické vlastnosti pěstitelské oblasti.

Doplněním celkového obsahu alkoholu u vín bez obohacení se uplatňuje ustanovení o výjimce obsažené v nařízení EU.

b) Vymezení oblasti

Nově vymezená oblast CHOP „Saale-Unstrut“ včetně nově zařazených okresů splňuje požadavky na územní soudržnost i další body požadavků sdružení na ochranu CHOP „Saale-Unstrut“ relevantní pro kontroly. Nově doplněné katastrální jednotky rovněž podléhaly postupu stanovenému jednacím řádem. Jako podklad pro vymezení oblasti slouží hodnotící list pro vinice, který je možné získat od sdružení na ochranu CHOP „Saale-Unstrut“. Obsahuje objektivní parametry umožňující posoudit vinařskou způsobilost, zeměpisnou polohu a historii vinařství dotyčné oblasti.

Vymezení na základě pozemků bylo provedeno v souladu s platnými právními předpisy.

Požadavky týkající se místa výroby produktů s CHOP „Saale-Unstrut“ byly vyjasněny tak, aby byly, pokud jde o jejich znění, v souladu s platnými právními předpisy.

c) Moštová odrůda (odrůdy)

Nově přidané moštové odrůdy se v této oblasti pěstují již několik let a ukázaly se jako vhodné pro pěstování révy a víno z ní vyrobené.

d) Platné požadavky podle unijních nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavky stanovené organizací spravující CHOP/CHZO

Požadavky podle unijních nebo vnitrostátních právních předpisů:

Ustanovení o označování by měla být doplněna o užší zeměpisné názvy, aby bylo dosaženo souladu s platnými právními předpisy.

Cílem nových pravidel označování je vyjasnit pojmy označování podle vnitrostátního práva, které nejsou chráněny v rámci databáze e-Ambrosia.

e) Kontrolní orgány

Vzhledem k tomu, že se změnily kontaktní údaje příslušných kontrolních orgánů, bylo nutné provést změny za účelem poskytnutí správných informací.

Oprava týkající se nových povolení se provádí s cílem zohlednit platné právo. Věta se vypouští, aby se zabránilo duplikaci.

f) Ostatní

Díky provedeným změnám je správně stanovena odpovědnost a je uveden požadovaný formální právní rámec.

Aby se zohlednily právní předpisy EU, musely být provedeny redakční změny.

Doplnění týkající se pěstování révy podél řeky Ilm poblíž Výmaru odpovídá současné situaci.

Bod 9.4.3 specifikace produktu, kategorie „perlivé víno“, byl přeformulován tak, aby skutečně zachycoval procesy výroby perlivých vín.

Do bodu 9.4.2 specifikace produktu, kategorie „jakostní šumivé víno“, se doplňuje první kvašení, jelikož podle původního znění bylo možné vyrábět tento druh vína pouze druhotným kvašením. To již ale neodpovídá současné praxi, protože nyní existuje možnost vyrábět „jakostní šumivé víno“ též prvním kvašením.

Pokud jde o změny bodu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“, není třeba je oznamovat jako změny na úrovni Unie, neboť nezneplatňují souvislost se zeměpisnou oblastí (viz článek 14 nařízení (EU) 2019/33).

Doplňuje se tradiční výraz „Classic“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Saale-Unstrut

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

— 2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Jakostní víno bílé

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína mají nejčastěji elegantní ovocný až intenzivní charakter, ovocný až kořenitý buket a obvykle světle zelenou až zlatožlutou barvu. V některých případech se podle tradice nechávají dozrávat ve velkých dřevěných sudech (nebo barrique). Díky tomu mají jedinečné organoleptické vlastnosti v souladu s procesem vinifikace.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. Jakostní víno růžové

STRUČNÝ POPIS

Růžová vína mají světle červenou až lososovou barvu, v ústech jsou lehká a nekomplikovaná. Bývají polosuchá a převážně kopírují ovocná aromata červených moštových odrůd používaných k jejich výrobě.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

3. Jakostní víno „Blanc de Noir“

STRUČNÝ POPIS

Jakostní vína Blanc de Noir mají výraznou ovocnou vůni červených moštových odrůd používaných k jejich výrobě. Pokud jde o barvu a chuť, podobají se bílým vínům.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

4. Jakostní víno „Rotling“

STRUČNÝ POPIS

Vína Rotling jsou barvou podobná růžovým vínům, jejich chuť je však kombinací aromat vín, která se míchají při jejich výrobě. Jsou vyráběna v souladu s platnými právními předpisy.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. Jakostní víno červené

STRUČNÝ POPIS

Červená vína mají obvykle karmínovou až tmavě rubínovou barvu a lehkou až intenzivní chuť. V závislosti na požadovaných senzorických vlastnostech se buď zahřívají, nebo fermentují tradičním způsobem na rmutu. Poté mohou zrát v nádržích z nerezové oceli, v dřevěných sudech nebo v barrique, kde v souladu s vinařskou metodou získávají charakteristické senzorické vlastnosti. Výsledkem jsou sametová až plná vína s vyváženou třísloviновou strukturou.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

6. Víno s přívlastkem „Kabinett“

STRUČNÝ POPIS

Víno s přívlastkem „Kabinett“ má v zásadě stejné senzorické vlastnosti jako jakostní víno. Intenzita těchto vín je však mnohem vyšší. Tato vína mají střední obsah alkoholu a typické vlastnosti odrůdy uvedené na etiketě. Mají živou, svěží kyselost a výrazný charakter.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

7. Víno s přívlastkem „Spätlese“

STRUČNÝ POPIS

Víno s přívlastkem „Spätlese“ má v zásadě stejné senzorické vlastnosti jako víno s přívlastkem „Kabinett“. Použití dokonale zralých hroznů mu však dodává mnohem větší intenzitu. Vína s přívlastkem „Spätlese“ jsou výrazně komplexnější a odrážejí odrůdové vlastnosti na etiketě uvedené odrůdy mnohem výrazněji než srovnatelná vína s přívlastkem „Kabinett“.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

8. Víno s přívlastkem „Auslese“

STRUČNÝ POPIS

Víno s přívlastkem „Auslese“ má v zásadě stejné senzorické vlastnosti jako víno s přívlastkem „Spätlese“. Použití plně vyzrálých až přezrálých, ale zdravých hroznů mu však dodává mnohem větší intenzitu. Vína s přívlastkem „Auslese“ jsou výrazně komplexnější a odrážejí odrůdové vlastnosti na etiketě uvedené odrůdy mnohem výrazněji než srovnatelná vína s přívlastkem „Spätlese“.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

9. Víno s přívlastkem „Beerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

Víno s přívlastkem „Beerenauslese“ má v zásadě stejné senzorické vlastnosti jako víno s přívlastkem „Auslese“. Použití přezrálých, vysušených nebo botrytizovaných hroznů mu však dodává mnohem větší intenzitu. Vína s přívlastkem „Beerenauslese“ jsou výrazně komplexnější a odrážejí odrůdové vlastnosti na etiketě uvedené odrůdy mnohem výrazněji než srovnatelná vína s přívlastkem „Auslese“.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

10. Víno s přívlastkem „Trockenbeerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

Víno s přívlastkem „Trockenbeerenauslese“ má v zásadě stejné senzorické vlastnosti jako víno s přívlastkem „Beerenauslese“. Použití hlavně sušených a botrytizovaných hroznů mu však dodává mnohem větší intenzitu. Vína s přívlastkem „Trockenbeerenauslese“ jsou výrazně komplexnější a odrážejí odrůdové vlastnosti na etiketě uvedené odrůdy mnohem výrazněji než srovnatelná vína s přívlastkem „Beerenauslese“.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

11. Víno s přívlastkem „Eiswein“

STRUČNÝ POPIS

Víno s přívlastkem „Eiswein“ má v zásadě stejné senzorické vlastnosti jako víno s přívlastkem „Auslese“. Použití zdravých hroznů, které jsou v souladu s platnými právními předpisy hluboce zmrazeny, mu však dává mnohem větší intenzitu. Vína s přívlastkem „Eiswein“ jsou výrazně komplexnější a odrážejí odrůdové vlastnosti na etiketě uvedené odrůdy mnohem výrazněji než srovnatelná vína s přívlastkem „Auslese“.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

12. Jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti

STRUČNÝ POPIS

Jakostní šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti (Sekt b.A.) opakují organoleptické vlastnosti odrůdových vín použitých při jejich výrobě. Kromě buketu, který je charakteristický pro moštovou odrůdu, mají tato vína zralou vůni ovlivněnou kaly a živou, jemnou bublinkovou pěnou. Při výrobě jakostních šumivých vín stanovené pěstitelské oblasti je možné použít všechny postupy schválené právními předpisy, které ve zvolené podobě ovlivňují senzorické vlastnosti těchto vín. Popsané organoleptické vlastnosti platí i pro pěstitelský sekt (Winzersekt).

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

13. Jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti

STRUČNÝ POPIS

Jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti (Qualitätsperlwein b.A.) mají jemné až výrazné bublinky a jsou ovocná a svěží. Jejich aromata odrážejí organoleptické vlastnosti odrůdových vín používaných při jejich výrobě.

Celkový obsah alkoholu u vína s CHOP „Saale-Unstrut“ vyrobeného bez jakéhokoli obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Všechny produkty

   Zvláštní enologický postup

   Uplatňují se platné právní předpisy.

2. Všechny produkty

   Příslušná omezení pro výrobu vín

   Uplatňují se platné právní předpisy.

3. Všechny produkty

   Pěstební postup

   Uplatňují se platné právní předpisy.

5.2. *Maximální výnosy*

1.

90 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

V Sasku-Anhaltsku se chráněné označení původu vztahuje na vinice v katastrálních jednotkách 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 a Zscheiplitz v okrese Burgenlandkreis, Quedlinburg a Westerhausen v okrese Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf a Wallhausen (Helme) v okrese Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg a Zappendorf v okrese Saalekreis, jakož i Gröna a Könnern v okrese Salzlandkreis.

V Durynsku se chráněné označení původu vztahuje na vinice v katastrálních jednotkách Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau v okrese Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Droda, Tümpling a Wichmar v okrese Saale-Holzland, Bad Blankenburg a Uhlstädt v okrese Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg v okrese Sömmerda, Großvargula v okrese Unstrut-Hainich, v městských částech Výmaru Schöndorf a Tiefurt a ve statutárních městech Jena a Erfurt.

Vztahuje se rovněž na vinice v katastrálních jednotkách Werder (Havel), Phöben, Plessow a Neu Töplitz ve Werderu (Havel) v okrese Potsdam-Mittelmark ve spolkové zemi Braniborsko.

Přesné vymezení je patrné na mapách znázorňujících vinice ve výše uvedených obcích, vymezené podle pozemků. Tyto mapy jsou k dispozici na adrese: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Všechny produkty s chráněným označením „Saale-Unstrut“ musí být vyrobeny ve vinařské oblasti Saale-Unstrut nebo v jedné z těchto spolkových zemí: Sasko-Anhaltsko, Durynsko, Braniborsko, Sasko, Bavorsko, Hesensko nebo Berlín.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Acolon

André

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabertin

Chardonnay

Domina

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe

Gelber Muskateller

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Helios

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Irsay Oliver

Johanniter

Kerner

Kernling

Merlot

Merzling

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Ortega

Phoenix – Phönix

Pinotin

Regent

Riesel

Rieslaner

Rondo

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling – Elbling Rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer – Clevner, Traminer

Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint-Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner

Sauvitage

Scheurebe

Schönburger

Solaris

Souvignier gris

Villaris

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Popis souvislostí**

8.1.

Zeměpisné prostředí

Krajina a morfologie

Vinařský region Saale-Unstrut zasahuje do tří spolkových zemí: Saska-Anhaltska, Durynska a Braniborska. Vinice se táhnou podél řeky Unstrut od Memlebenu až k jejímu ústí do řeky Sály u Großjeny, přes Burgscheidungen, Lauchu a Freyburg. Podél řeky Sály se vinice táhnou od Bad Kösenu a Naumburgu k Weißenfelsu na severu a na jihu k Jeně v Durynsku. Podél řeky Ilm se vinice táhnou od oblasti Výmaru k Bad Sulze a vinice v okolí Höhnstedtu u Halle se nacházejí mezi obcemi Zappendorf a Unterrissdorf. Réva se rovněž pěstuje podél řeky Weiße Elster (Bílý Halštrov), od kláštera Posa v Zeitzu po Wetterzeube. V Braniborsku jsou součástí produkční oblasti Saale-Unstrut vinice ve Werderu (Havel). Vinice jsou většinou skryty v údolích řek a na přilehlých rovinatých a mírně svažitých pozemcích v nadmořské výšce 100 až 350 m. Většina vinic je orientována na jih. U 77 % vinic je sklon mezi 10 % a 30 %. Celkem 18 % vinic dosahuje sklonu nad 30 %.

Geologie

Z geologického hlediska převládají na vinicích ve Freyburgu a v okolí, zejména v Bad Kösenu a v Durynsku (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jena po Camburg, Golmsdorf, Výmar), zvětralé půdy ze skořápkového vápence. V závislosti na množství spraše jsou půdy suché až mírně vlhké a velmi vápenaté, někdy velmi kamenité. Nacházejí se zde také barevné pískovce (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, částečně Bad Kösen), sprašové hlíny a měďnaté břidlice.

Přírodní faktory

Počasí je typické pro podnebí s kontinentálními vlivy. Průměrná roční teplota je přibližně 9,6 °C. Vzhledem k tomu, že oblast leží ve srážkovém stínu pohoří Harz, je zde poměrně málo srážek, přibližně 500 mm za rok. Počet hodin slunečního svitu je vysoký: přibližně 1 686 za rok. Údolí řek vytvářejí malé izolované teplé oblasti, které poskytují obzvláště mírné mikroklima.

Faktory spojené s lidskou činností

Vinná réva se pěstuje v oblastech s přístupem pro traktory a na strmých svazích a terasách. Převládá vedení typu upínání na dráty. Malá plocha teras a strmých svahů omezuje použití strojů na vinicích. Ve vinicích na terasách je někdy možné pečovat o vinice pouze ručně, což je obzvláště pracné. Díky vyváženému podnebí, typu půdy, cílenému hospodaření s výnosy a zkušenostem vinařů vznikají velmi živá vína výjimečné kvality.

Příčinná souvislost

Vinařský region Saale-Unstrut zasahuje do spolkových zemí Sasko-Anhaltsko, Durynsko a Braniborsko. Vinice jsou většinou skryty v údolích řek a na přilehlých rovinatých a mírně svažitých pozemcích v nadmořské výšce 100 až 250 m. Většina vinic má sklon mezi 10 % a 30 %. Přibližně 18 % vinic je vysázeno na strmých svazích a terasách. Počasí v oblasti pěstování je pod kontinentálními vlivy. Říční údolí vytvářejí malé izolované teplé oblasti, které poskytují obzvláště mírné klima. Půdy se v závislosti na místě skládají z vápence, barevného pískovce, sprašové zeminy nebo měďnaté břidlice. Tyto přírodní podmínky a know-how vinařů s dlouhou tradicí určují povahu vín Saale-Unstrut.

Kategorie produktů

Souvislost vysvětlená v bodě 9 specifikace produktu se týká produkce výchozího produktu z hroznů, které mají různé vlastnosti vzhledem k rozmanitosti půd a způsobu zpracování. Po sklizni se zařadí do odpovídající třídy jakosti výroby vína.

8.2. *Kategorie „víno“*

Vína musí splňovat minimální požadavky pro kategorii odrůdy révy stanovené v bodě 3 specifikace produktu a mohou být obohacována.

Vína s přívlastkem musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3 specifikace produktu a nesmí být obohacována. Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu vín s přívlastkem může vinař v průběhu vegetace speciálním ošetřením, např. odlistěním zóny hroznů nebo prosvětlením hroznů, dosáhnout lepší kvality a vyššího obsahu účinných látek v hroznech. Kromě toho mohou vína s přívlastkem získat své vlastnosti díky další lidské činnosti (např. díky různým technikám zrání ve vinném sklepě).

8.3. *Kategorie „jakostní šumivé víno“*

Základní produkt musí splňovat kritéria stanovená v bodě 3 specifikace produktu. V závislosti na stupni pěstování a umístění musí být hrozny určené k výrobě základního vína pro šumivé víno sklizeny z vinic dříve, aby se vytvořila významná kyselost, která je typická pro jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti nebo pěstitelský sekt (Winzersekt).

Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo v lahvi. Pokud výroba probíhá zvláštní tradiční metodou kvašení v lahvi, musí se z produktu druhotným kvašením v lahvi stát šumivé víno. V takovém případě musí produkt v lahvi dozrávat po dobu nejméně devíti měsíců.

8.4. *Kategorie „perlivé víno“*

U jakostních perlivých vín stanovené pěstitelské oblasti musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní víno v oblasti produkce stanovené v bodě 3.2 specifikace produktu. Víno se vyrábí kvašením, při němž vzniká endogenní oxid uhličitý.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Kromě stávajícího chráněného označení původu „Saale-Unstrut“ musí víno a vinařské produkty nést jeden z tradičních výrazů uvedených v bodě 5 písm. a) specifikace produktu a mohou být označeny jedním z tradičních výrazů uvedených v bodě 5 písm. b) specifikace produktu.

Aby bylo možné na etiketě používat tradiční výrazy spojené s tímto označením původu, jak je popsáno v bodě 5 písm. a) specifikace produktu, musí jakostní vína, vína s přívlastkem, jakostní šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti a jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti (Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. a Qualitätsperlwein b.A.) projít úřední kontrolou jakosti (viz body 11.1.2.2, 11.2.2.2 a 11.3.2.2 specifikace produktu). Na etiketě musí být uvedeno číslo inspekce (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti.

Právně uplatnitelné prvky označení lze použít v souladu s použitelným právem.

Tradiční výrazy „Qualitätswein“, „Prädikatswein“, „Sekt b.A.“, „Qualitätsperlwein b.A.“ a „Winzersekt“ jsou spojeny s označením původu a mohou nahradit „chráněné označení původu“.

Registr vinic navíc uvádí seznam názvů oblastí, viničních tratí a jiných viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zaznamenány hranice lokalit a obcí podle katastrálního označení (katastrální jednotky, parcely a jiné územní celky). V Sasku-Anhaltsku jej spravuje Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd (Úřad pro zemědělství, pozemkové úpravy a lesnictví – jih). V Durynsku jej rovněž spravuje Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd (Úřad pro zemědělství, pozemkové úpravy a lesnictví – jih). V Braniborsku jej spravuje Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (Ministerstvo zemědělství, životního prostředí a opatření v oblasti klimatu). Zřízení a správa registru vinic vychází z tohoto právního základu:

— čl. 23 odst. 3 a 4 spolkového zákona o víně (Weingesetz),

— článek 29 spolkového nařízení o víně (Weinverordnung),

— vyhláška o provádění vinařského zákona (Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO-LSA) ze dne 13. prosince 2011,

— článek 10 „Založení a správa registru vinic“,

— vyhláška o provádění vinařského zákona ve spolkové zemi Braniborsko (Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg, WeinRDV- Brandenburg) ze dne 30. září 2016,

— článek 8 „Zápis zeměpisných označení do registru vinic“,

— durynské nařízení o provádění vinařského práva a převodu povolení v oblasti vinařského práva (Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts, ThürWeinVO-Thür) ze dne 17. dubna 2012,

— článek 10 „Založení a správa registru vinic“.

Změna vymezení malých zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušných organizací podle článku 22g spolkového zákona o víně. Podle článku 22g spolkového zákona o víně musí příslušná organizace jakékoli změny oznamovat Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).

Odkaz na specifikaci produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein