C/2024/5342

2.9.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/5342)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Saale-Unstrut”

PDO-DE-A1275-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 3.6.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutosten kuvaus**

a) Viinien/rypäletuotteiden kuvaus sekä kuvaus niiden analyyttisista ominaisuuksista (aiemmin tuote-eritelmän 2.1 kohta, nyt 3.1 kohta) ja/tai aistinvaraisista ominaisuuksista (aiemmin tuote-eritelmän 2.2 kohta, nyt 3.3 kohta)

Saale-Unstrut SAN -viinien luonnolliset vähimmäisalkoholipitoisuudet mainitaan omassa kohdassaan (3.2 kohta). Rypälemehun painoa koskeva vaatimus poistetaan. Ei sisällöllisiä muutoksia.

LISÄYS

Tuote-eritelmässä luetellaan nimeltä kaikki eri tuotetyypit sekä annetaan kuvaus niiden aistinvaraisista ominaisuuksista ja mahdollisista tuotantomenetelmistä.

LISÄYS

”Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.”

b) Alueen rajaus (aiemmin tuote-eritelmän 3 kohta, nyt 4 kohta):

Suojatun alkuperänimityksen ”Saale-Unstrut” alue rajataan uudelleen.

Alueen kuvauksessa luetellaan siihen kuuluvat yksittäiset kunnat (ml. maa-alueet).

Luetteloon lisätään seuraavat maa-alueet: Sachsen-Anhaltin osavaltioon kuuluvat Kirchscheidungen, Weißenfels ja Wallhausen (Helme) sekä Thüringenin osavaltioon kuuluvat Bergsulza, Schmiedehausen, Sonnendorf ja Weichau (Weimarer Landin piirikunta), Löberschütz ja Tümpling (Saale-Holzland-Kreisin piirikunta) sekä Uhlstädt (Saalfeld-Rudolstadtin piirikunta).

LISÄYS

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat. Kartat ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Saale-Unstrut SAN -tuotteiden valmistamismahdollisuutta koskeva tekstikappale muotoillaan uudelleen. Alkuperäinen teksti

”Suojatulla nimityksellä ”Saale-Unstrut” merkityt laatuviinit (Qualitätswein), arvomerkinnän saaneet viinit (Prädikatswein), tma-laatukuohuviinit (Sekt b.A.) tai helmeilevät tma-laatuviinit (Qualitätsperlwein b.A.) on tuotettava viljelyalueella, siinä osavaltiossa, jossa viljelyalue sijaitsee, tai naapuriosavaltiossa.”

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

muutetaan seuraavasti:

”Kaikki suojatulla nimityksellä ”Saale-Unstrut” merkityt tuotteet on tuotettava Saale-Unstrutin viljelyalueella tai jossakin seuraavista osavaltioista: Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Baijeri, Hessen tai Berliini.”

c) Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Aiemmin tuote-eritelmän 7 kohdassa (nyt 8 kohdassa) lueteltiin seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinit

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 ja Villaris.

Punaviinit

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 ja Blauer Zweigelt.

MUUTOS

Muutetussa tuote-eritelmässä ilmaisut ”Valkoviinit” ja ”Puna-/roseeviinit” [sic] korvataan ilmaisuilla ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet”.

Rypälelajikkeiden luetteloon lisätään seuraavat lajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet:

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

Punaiset rypälelajikkeet:

Cabaret Noir ja Satin Noir.

d) EU:n tai kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset / SAN/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation vahvistamat vaatimukset

EU:n tai kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset

Tuote-eritelmän 10 kohdassa (aiemmassa 9 kohdassa) esitetään merkintöjä koskevia lisävaatimuksia.

LISÄYKSET

Nimityksen oikeudellisesti säänneltyjä osia voidaan käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Perinteiset merkinnät ”Qualitätswein” (laatuviini), ”Prädikatswein” (arvomerkinnän saanut viini), ”Sekt b.A.” (tma-kuohuviini), ”Qualitätsperlwein b.A.” (helmeilevä tma-laatuviini) ja ”Winzersekt” ovat sidoksissa alkuperänimitykseen ja niitä voidaan käyttää ilmaisun ”suojattu alkuperänimitys” tilalla.

Viinitarharekisteri sisältää lisäksi luettelon alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä, joita voidaan käyttää pienempiin maantieteellisiin yksiköihin viitatessa. Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta). Sachsen-Anhaltin ja Thüringenin osavaltioissa viinitarharekisteriä ylläpitää Eteläinen maatalous-, uusjako- ja metsätalousvirasto (*Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd*). Brandenburgin osavaltiossa viinitarharekisteriä ylläpitää maatalous-, ympäristö- ja ilmastoministeriö (*Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz*). Viinirekisterin perustamisesta ja ylläpitämisestä säädetään seuraavissa:

— Viinilaki (*Weingesetz*), 23 §:n 3 ja 4 momentti

— Viiniasetus (*Weinverordnung*), 29 §

— Sachsen-Anhaltin osavaltion 13. joulukuuta 2011 antama viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts*, WeinR-DVO-LSA), 10 § (”Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen”)

— Brandenburgin osavaltion 30. syyskuuta 2016 antama viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts*, WeinRDV-Brandenburg), 8 § (”Maantieteellisten nimitysten kirjaaminen viinitarharekisteriin”)

— Thüringenin osavaltion 17. huhtikuuta 2012 antama viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus, jossa säädetään viinilainsäädäntöön liittyvän toimivallan siirtämisestä (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts*, ThürWeinVO-Thür), 10 §(”Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen”).

Pienten maantieteellisten yksiköiden rajaamisen muuttaminen on sallittua vain viinilain 22 g §:n mukaisten toimivaltaisten organisaatioiden suostumuksella. Näiden organisaatioiden on ilmoitettava kaikista muutoksista liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle.

e) Valvontaviranomaiset

Valvontaviranomaisia koskevia tietoja (aiemmin tuote-eritelmän 10 kohta, nyt 11 kohta) ja erityisesti 11.1 kohdassa annettuja yhteystietoja päivitetään.

MUUTOKSET

Seuraavat Sachsen-Anhaltin osavaltion valvontaviranomaisia koskevat tiedot päivitetään uusimpien tietojen mukaisiksi:

— Eteläisen maatalous-, uusjako- ja metsätalousviraston sähköpostiosoite

— Burgenlandkreisin piirikunnan eläinlääkintä- ja elintarvikevalvontaviraston puhelinnumero ja osoite

— Harzin piirikunnan eläinlääkintä- ja elintarvikevalvontaviraston osoite ja yhteystiedot

— Mansfeld-Südharzin piirikunnan eläinlääkintä- ja elintarvikevalvontaviraston osoite ja yhteystiedot

— Saalekreisin piirikunnan eläinlääkintä- ja elintarvikevalvontaviraston puhelinnumero

— Salzlandkreisin piirikunnan eläinlääkintäasioista ja kuluttajien terveyden suojelusta vastaavan osaston nimi

— Sachsen-Anhaltin kuluttajansuojaviraston sähköpostiosoite.

MUUTOKSET

Seuraavat Thüringenin osavaltion valvontaviranomaisia koskevat tiedot päivitetään uusimpien tietojen mukaisiksi:

— Erfurtin puutarha-alan koulutus- ja tutkimuskeskuksen nimi ja yhteystiedot

— Eteläisen maatalous-, uusjako- ja metsätalousviraston sähköpostiosoite

— Thüringenin kuluttajansuojaviraston puhelinnumero, sähköpostiosoite ja nimi

— Jena-Saale-Holzlandin eläinlääkintä- ja elintarvikevalvontaviraston (erityisvirasto) sähköpostiosoite

MUUTOKSET

Seuraavat Brandenburgin osavaltion valvontaviranomaisia koskevat tiedot päivitetään uusimpien tietojen mukaisiksi:

— maatalous-, ympäristö- ja ilmastoministeriön sähköpostiosoite, faksi- ja puhelinnumerot, osoite ja nimi

— sosiaali-, terveys-, osallisuus- ja kuluttajansuojaministeriön sähköpostiosoite, faksi- ja puhelinnumerot, osoite ja nimi

— Potsdam-Mittelmarkin piirikunnan viranomaisten yhteystiedot.

— Lisäksi kohtaan lisätään Brandenburgin työsuojelu-, kuluttajansuoja- ja työterveysviraston tiedot.

Valvontaviranomaisten tehtävien kuvausta (aiemmin tuote-eritelmän 10.2 kohta, nyt 11.2 kohta) muutetaan, sillä uusien istutuslupien myöntäminen kuuluu nyt Saksan maatalous- ja elintarvikeviraston tehtäviin.

Tuote-eritelmän 11.2.2 ja 13.2.2 kohdasta (”Laaduntarkastus”) poistetaan seuraava virke: ”Kaikille laatuviineille, tma-kuohuviineille ja helmeileville tma-laatuviineille on tehtävä pakollinen tarkastus.”

f) Muuta

LISÄYS

Tuote-eritelmään lisätään 2 kohta ”Rypäletuotteiden luokat”, jossa mainitaan seuraavat viiniluokat:

— Viini

— Laatukuohuviini

— Helmeilevä viini.

Lisäksi tuote-eritelmään tehdään EU:n vaatimusten mukaisia toimituksellisia muutoksia. Tähän sisältyvät kaikki muutokset, jotka johtuvat voimassa olevasta lainsäädännöstä. Muutokset tehdään viittaamalla nykyiseen lainsäädäntöön tai poistamalla vaatimuksia vastaamattomat kohdat.

Helmeileviä viinejä ja laatukuohuviinejä koskevia kuvauksia kohdassa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” (nyt tuote-eritelmän 9 kohta) uudistetaan ja selvennetään. Lisäksi 9.1.1 kohtaan ”Maisema ja maaperän morfologia” tehdään lisäys.

LISÄYS

”Ilmjokea reunustavat viinitarhat ulottuvat Weimarin alueelta Bad Sulzaan – –.”

SELVENNYS

Tuote-eritelmän 9.4.3 kohdassa ”Helmeilevä viini” oleva lause muotoillaan uudelleen. Alkuperäinen lause ”Valmistus tapahtuu käymisen avulla tai lisäämällä endogeenistä hiilihappoa.” muutetaan seuraavasti: ”Viinin valmistus tapahtuu käymisteitse, mistä syntyy endogeenistä hiilihappoa.”

SELVENNYS

Tuote-eritelmän 9.4.2 kohtaan ”Laatukuohuviini” lisätään maininta ensimmäisestä käymisestä valmistusmenetelmänä. Aiemman kuvauksen mukaan laatukuohuviiniä on tähän asti voitu valmistaa vain kuohuviinin perusviinin toisen käymisen avulla. Muutoksella sallitaan laatukuohuviinien valmistus ensimmäisen käymisen avulla.

Perinteisten merkintöjen luetteloon lisätään merkintä ”Classic”.

2. **Muutosten perustelut**

a) Viinien kuvaus

Tuote-eritelmää selkeytetään mainitsemalla luonnolliset vähimmäisalkoholipitoisuudet omassa kohdassaan.

Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksia tarkennetaan niin, että viljelyalueen erityispiirteet tuodaan paremmin esiin.

Tuote-eritelmään lisätään maininta ilman väkevöimistä saatujen viinien kokonaisalkoholipitoisuudesta, mikä perustuu EU:n asetukseen sisältyvään joustolausekkeeseen.

b) Alueen rajaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Saale-Unstrut” maantieteellinen alue rajataan uudelleen, ja siihen lisätään uusia maa-alueita. Näin alue täyttää alueellista jatkuvuutta koskevat vaatimukset ja muut Saale-Unstrut SAN -tuottajaryhmän tarkastussäännöissä määritellyt seikat. Uudet maa-alueet on hyväksytty tuottajaryhmän työjärjestyksessä vahvistetun menettelyn mukaisesti. Alueen rajaamiseen on käytetty Saale-Unstrut SAN -tuottajaryhmän viinitarhojen arviointilomaketta. Arviointilomake sisältää objektiivisia mittausparametreja, joiden perusteella arvioidaan kunkin alueen soveltuvuutta viininviljelyyn, sen maantieteellistä sijaintia ja viininviljelyn historiaa alueella.

Lohkokohtainen rajaus määritellään ja esitetään voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Saale-Unstrut SAN -tuotteiden tuotantopaikkaa koskevia vaatimuksia selvennetään ja tarkennetaan niin, että niiden sanamuoto on nykyisen lainsäädännön mukainen.

c) Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Tuote-eritelmään lisättäviä rypälelajikkeita on viljelty alueella useita vuosia, ja ne ovat osoittautuneet soveltuvansa alueella tapahtuvaan viininviljelyyn ja siellä valmistettaviin viineihin.

d) EU:n tai kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset / SAN/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation vahvistamat vaatimukset

EU:n tai kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset

Merkintäsääntöjä on täydennettävä pienempien maantieteellisten yksiköiden nimillä, jotta säännökset vastaisivat nykyistä lainsäädäntöä.

Nimityksiä koskevien uusien sääntöjen tarkoituksena on selventää sellaisten kansalliseen lainsäädäntöön perustuvien nimitysten käyttöä, joita ei suojata eAmbrosia-järjestelmässä.

e) Valvontaviranomaiset

Toimivaltaisten valvontaviranomaisten yhteystiedot ovat muuttuneet, joten niitä on päivitettävä.

Uudet luvat myöntävää viranomaista koskeva muutos perustuu nykyiseen lainsäädäntöön. Lisäksi tekstistä poistetaan virke päällekkäisyyksien välttämiseksi.

f) Muuta

Muutosten tarkoituksena on vahvistaa oikeat vastuualueet ja viitata vaadittuun viralliseen sääntelykehykseen.

EU:n vaatimusten noudattamiseksi on tehtävä toimituksellisia muutoksia.

Lisäys, joka koskee viininviljelyä Ilmjoen varrella Weimarin lähellä, kuvastaa nykyistä tilannetta.

Tuote-eritelmän 9.4.3 kohta ”Helmeilevä viini” muotoillaan uudelleen niin, että kuvaus vastaa helmeilevien viinien todellisia valmistuskäytäntöjä.

Tuote-eritelmän 9.4.2 kohtaan ”Laatukuohuviini” lisätään maininta ensimmäisestä käymisestä valmistusmenetelmänä, sillä aiemman kuvauksen mukaan laatukuohuviiniä on voitu valmistaa vain toisen käymisen avulla Tämä ei enää vastaa nykykäytäntöä, sillä nykyään laatukuohuviiniä on mahdollista valmistaa myös ensimmäisen käymisen avulla.

Kohtaan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” tehtävien muutosten osalta ei ole tarpeen ilmoittaa unionin muutoksesta, sillä kyseiset muutokset eivät mitätöi yhteyttä maantieteelliseen alueeseen (ks. asetuksen (EU) 2019/33 14 artikla).

Perinteisten merkintöjen luetteloon lisätään merkintä ”Classic”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Saale-Unstrut

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1. *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – Juomat, etyylialkoholi (etanoli) ja etikka

— 2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus**

1. Valkoiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinien luonne vaihtelee yleensä tyylikkään hedelmäisestä voimakkaaseen, ja bukee on hedelmäinen tai mausteinen. Viinien väri vaihtelee tyypillisesti vaaleanvihreästä kullankeltaiseen. Joitakin viinejä kypsytetään perinteiseen tapaan suurissa puutynnyreissä tai *barrique*-tynnyreissä, jolloin viini saa käytetylle viininvalmistusmenetelmälle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

2. Rosee-laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen, ja ne ovat luonteeltaan kevyitä ja selkeäpiirteisiä. Viinit ovat enimmäkseen puolikuivia, ja niitä hallitsevat pääasiassa valmistukseen käytettyjen punaisten rypälelajikkeiden hedelmäiset aromit.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

3. Blanc de Noir -laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Blanc de Noir -laatuviineissä voi selvästi aistia valmistukseen käytettyjen punaisten rypälelajikkeiden hedelmäiset aromit. Väriltään ja maultaan ne muistuttavat valkoviinejä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

4. Rotling-laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rotling-viinit muistuttavat ulkonäöltään roseeviinejä, mutta niiden maku on yhdistelmä niiden valmistuksen aikana sekoitettujen viinien aromeja. Valmistus tapahtuu sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

5. Punaiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinien väri vaihtelee yleensä purppuranpunaisesta tumman rubiininpunaiseen, ja luonteeltaan ne voivat olla niin kevyitä kuin voimakkaitakin. Halutuista aistinvaraisista ominaisuuksista riippuen viinit joko lämmitetään tai viinimäskin annetaan käydä perinteisen menetelmän mukaisesti. Sen jälkeen viinejä voidaan kypsyttää ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä, puutynnyreissä tai *barrique*-tynnyreissä, mikä antaa niille viininvalmistusmenetelmän mukaiset aistinvaraiset ominaisuudet. Lopputuloksena on samettisia tai täyteläisiä viinejä, joissa on asianmukainen tanniinirakenne.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

6. Arvomerkinnän ”Kabinett” saaneet viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kabinett-viineillä on yleisesti ottaen samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin laatuviineillä, mutta ne ovat paljon selvemmin aistittavissa. Viinien alkoholipitoisuus on kohtalainen, ja niillä on etiketissä mainitulle rypälelajikkeelle tyypilliset ominaisuudet. Viinit ovat eloisan ja raikkaan hapokkaita sekä selvästi viinillisiä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

7. Arvomerkinnän ”Spätlese” saaneet viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Spätlese-viineillä on yleisesti ottaen samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin Kabinett-viineillä, mutta ne ovat paljon selvemmin aistittavissa, koska viinin valmistukseen käytetään täysin kypsyneitä rypäleitä. Nämä viinit ovat huomattavasti monivivahteisimpia, ja etiketissä mainitulle rypälelajikkeelle tyypilliset ominaisuudet ilmenevät paljon voimakkaampina kuin muuten samankaltaisissa Kabinett-viineissä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

8. Arvomerkinnän ”Auslese” saaneet viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Auslese-viineillä on yleisesti ottaen samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin Spätlese-viineillä, mutta ne ovat paljon selvemmin aistittavissa, koska viinin valmistukseen käytetään täysin kypsyneitä tai ylikypsiä terveitä rypäleitä. Nämä viinit ovat huomattavasti monivivahteisimpia, ja etiketissä mainitulle rypälelajikkeelle tyypilliset ominaisuudet ilmenevät paljon voimakkaampina kuin muuten samankaltaisissa Spätlese-viineissä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

9. Arvomerkinnän ”Beerenauslese” saaneet viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Beerenauslese-viineillä on yleisesti ottaen samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin Auslese-viineillä, mutta ne ovat paljon selvemmin aistittavissa, koska viinin valmistukseen käytetään ylikypsiä, kuivuneita tai jalohomeisia rypäleitä. Nämä viinit ovat huomattavasti monivivahteisimpia, ja etiketissä mainitulle rypälelajikkeelle tyypilliset ominaisuudet ilmenevät paljon voimakkaampina kuin muuten samankaltaisissa Auslese-viineissä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

10. Arvomerkinnän ”Trockenbeerenauslese” saaneet viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Trockenbeerenauslese-viineillä on yleisesti ottaen samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin Beerenauslese-viineillä, mutta ne ovat paljon selvemmin aistittavissa, koska viinin valmistukseen käytetään pääasiassa kuivuneita ja jalohomeisia rypäleitä. Nämä viinit ovat huomattavasti monivivahteisimpia, ja etiketissä mainitulle rypälelajikkeelle tyypilliset ominaisuudet ilmenevät paljon voimakkaampina kuin muuten samankaltaisissa Beerenauslese-viineissä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

11. Arvomerkinnän ”Eiswein” saaneet viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Eiswein-viineillä on yleisesti ottaen samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin Auslese-viineillä, mutta ne ovat paljon selvemmin aistittavissa, koska viinin valmistukseen käytetään terveitä rypäleitä, jotka käsitellään jäätyneinä sovellettavan lainsäädännön mukaisesti. Nämä viinit ovat huomattavasti monivivahteisimpia, ja etiketissä mainitulle rypälelajikkeelle tyypilliset ominaisuudet ilmenevät paljon voimakkaampina kuin muuten samankaltaisissa Auslese-viineissä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

12. Tma-kuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tma-kuohuviineillä on samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin niiden valmistukseen käytetyillä rypälelajikeviineillä. Viinien bukee on käytetylle rypälelajikkeelle ominainen, minkä lisäksi niissä on sakan aikaansaama kypsä aromi sekä eloisa, kevyesti kupliva vaahto. Tma-kuohuviinien valmistukseen voi käyttää kaikkia laissa sallittuja menetelmiä. Valittu viininvalmistusmenetelmä vaikuttaa lopputuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Myös Winzersekt-kuohuviinillä on edellä kuvatun laiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

13. Helmeilevät tma-laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevissä tma-laatuviineissä on hienojakoiset tai selkeästi erottuvat kuplat, ja ne ovat hedelmäisiä ja raikkaita. Viineillä on samankaltaiset aistinvaraiset ominaisuudet kuin niiden valmistukseen käytetyillä rypälelajikeviineillä.

Ilman väkevöimistä saadun Saale-Unstrut SAN -viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kaikki tuotteet

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

2. Kaikki tuotteet

   Asianomaiset viininvalmistusta koskevat rajoitukset

   Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

3. Kaikki tuotteet

   Viininviljelykäytäntö

   Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1.

90 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Sachsen-Anhaltin osavaltiossa suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavilla maa-alueilla sijaitsevat viinitarhat: 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 ja Zscheiplitz (Burgenlandkreisin piirikunta), Quedlinburg ja Westerhausen (Harzin piirikunta), Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg ja Zappendorf (Saalekreisin piirikunta) sekä Gröna ja Könnern (Salzlandkreisin piirikunta).

Thüringenin osavaltiossa suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavilla maa-alueilla sijaitsevat viinitarhat: Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt ja Weichau (Weimarer Landin piirikunta), Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümpling ja Wichmar (Saale-Holzland-Kreisin piirikunta), Bad Blankenburg ja Uhlstädt (Saalfeld-Rudolstadtin piirikunta), Rastenberg (Sömmerdan piirikunta), Großvargula (Unstrut-Hainich-Kreisin piirikunta), Weimarin kaupunginosat Schöndorf ja Tiefurt sekä piirikuntaan kuulumattomat kaupungit Jena ja Erfurt.

Brandenburgin osavaltiossa suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavilla maa-alueilla sijaitsevat viinitarhat: Werder (Havel), Phöben, Plessow ja Neu Töplitz. Kyseiset maa-alueet ovat osa Werderin (Havel) kaupunkia (Potsdam-Mittelmarkin piirikunta).

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat. Kartat ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

”Suojatulla nimityksellä ”Saale-Unstrut” merkityt tuotteet on tuotettava Saale-Unstrutin viljelyalueella tai jossakin seuraavista osavaltioista: Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Baijeri, Hessen tai Berliini.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

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. **Yhteyksien kuvaus**

8.1.

Maantieteelliset olosuhteet

Maisema ja maaperän morfologia

Saale-Unstrutin viljelyalue ulottuu kolmen Saksan osavaltion eli Sachsen-Anhaltin, Thüringenin ja Brandenburgin alueelle. Unstrutjokea ympäröivät viinitarhat ulottuvat Memblebenistä Burgscheidungenin, Lauchan ja Freyburgin kautta Saalejoen suulle, lähelle Großjenaa. Saalejoen varrella sijaitsevat viinitarhat ulottuvat Naumburgin Bad Kösenistä Weißenfelsiin pohjoisessa ja Thüringenissä sijaitsevaan Jenaan etelässä. Ilmjokea reunustavat viinitarhat ulottuvat Weimarin alueelta Bad Sulzaan, kun taas Hallen lähellä olevaa Höhnstedtiä ympäröivät viinitarhat sijaitsevat Zappendorfin ja Unterrissdorfin välillä. Viiniköynnöksiä kasvaa myös Weiße Elster -joen varrella Zeitzin Kloster Posasta Wetterzeubeen. Brandenburgin osavaltiossa Saale-Unstrutin viljelyalueeseen kuuluvat Werderin (Havel) alueen viinitarhat. Viinitarhat sijaitsevat pääasiassa suojaisissa jokilaaksoissa ja niitä ympäröivällä tasaisella tai loivasti kumpuilevalla maalla 100–350 metrin korkeudella merenpinnasta. Suurin osa viininviljelyrinteistä on etelään päin. Yhteensä 77 prosentissa viinitarhoja rinteiden kaltevuus on 10–30 prosenttia, kun taas 18 prosentissa viinitarhoja kaltevuuskulma on yli 30 prosenttia.

Geologia

Freyburgissa, Klosterhäselerissä, osassa Bad Köseniä ja Thüringenin osavaltiossa (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jenan ja Camburgin välinen alue, Golmsdorf, Weimar) sekä niitä ympäröivillä alueilla viinitarhojen maaperä on ennen kaikkea rapautunutta kuorikalkkikiveä. Lössin määrästä riippuen maaperä on kuivaa tai hieman kosteaa ja hyvin kalkkipitoista, toisinaan erittäin kivistä. Maaperässä voi olla myös täplikästä hiekkakiveä (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster -joen rannat, tietyt Bad Kösenin alueet), lössipitoista hiuemaata ja kupariliusketta.

Luontoon liittyvät tekijät

Sää on tyypillistä ilmastolle, jossa on mannermaisia piirteitä. Vuotuinen keskilämpötila on noin 9,6 °C. Alue sijaitsee Harzin vuoriston sadekatvealueella, joten sademäärä on suhteellisen alhainen, noin 500 mm vuodessa. Auringonpaistetta saadaan paljon, noin 1 686 tuntia vuodessa. Jokilaaksoihin syntyy pieniä ja eristyneitä lämpimiä alueita, joissa on erityisen leuto mikroilmasto.

Inhimilliset tekijät

Viiniä viljellään sekä alueilla, joihin pääsee traktoreilla, että jyrkillä rinteillä ja penkereillä. Suurin osa viiniköynnöksistä kasvatetaan tukiristikon varassa. Penkereillä ja jyrkillä rinteillä tilanpuute rajoittaa koneiden käyttöä. Joillain penkereisillä alueilla viiniköynnöksiä on hoidettava kokonaan käsin, mikä on hyvin aikaa vievää ja työlästä. Tasapainoinen ilmasto, maaperätyyppi, kohdennettu sadonhallinta ja viininviljelijöiden kokemus takaavat sen, että alueelta saadaan erityisen eloisia ja laadukkaita viinejä.

Syy-yhteys

Saale-Unstrutin viljelyalue ulottuu Sachsen-Anhaltin, Thüringenin ja Brandenburgin osavaltioiden alueelle. Viinitarhat sijaitsevat pääasiassa suojaisissa jokilaaksoissa ja niitä ympäröivällä tasaisella tai loivasti kumpuilevalla maalla 100–250 metrin korkeudella. Suurimmassa osassa viinitarhoja rinteiden kaltevuus on 10–30 prosenttia, kun taas 18 prosenttia viinitarhoista on istutettu jyrkille rinteille ja penkereille. Viljelyalueen ilmastossa on mannermaisia piirteitä. Jokilaaksoihin syntyy pieniä ja eristyneitä lämpimiä alueita, joissa ilmasto on erityisen leuto. Paikasta riippuen maaperä koostuu kuorikalkkikivestä, täplikkäästä hiekkakivestä, lössipitoisesta hiuemaasta ja kupariliuskeesta. Nämä luonnonolosuhteet ja pitkiä perinteitä noudattavien viininviljelijöiden työ antavat Saale-Unstrutin viljelyalueen viineille niille ominaisen luonteen.

Tuoteluokat

Tuote-eritelmän 9 kohdassa kuvatut yhteydet liittyvät sellaisten perustuotteiden valmistamiseen rypäleistä, joilla on erilaiset ominaisuudet erilaisen maaperän ja käsittelyn vuoksi. Sadonkorjuun jälkeen ne luokitellaan asianmukaiseen viininvalmistuksen laatuluokkaan.

8.2. *Viini*

Viinien on täytettävä tuote-eritelmän 3 kohdassa vahvistetut vähimmäisvaatimukset kunkin rypälelajikeluokan osalta, ja niitä voidaan väkevöidä.

Arvomerkinnän saaneiden viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä. Kun viininviljelijät kasvattavat arvomerkinnän saaneiden viinien valmistukseen tarkoitettuja alkutuotteita (rypäleitä), he voivat toteuttaa kasvukauden aikana erityisiä ylläpitotoimenpiteitä, kuten irrottaa lehtiä rypäleiden ympäriltä tai harventaa rypäleitä paremman laadun ja rypäleiden ainesosien suuremman pitoisuuden aikaansaamiseksi. Myös muulla ihmisen toiminnalla (kuten erilaisilla kellarointitekniikoilla) voidaan vaikuttaa lopputuotteen ominaisuuksiin (arvomerkinnän saaneet viinit).

8.3. *Laatukuohuviini*

Laatukuohuviinin perustuotteen on täytettävä tuote-eritelmän 3 kohdassa esitetyt vaatimukset. Kypsyydestä ja sijainnista riippuen rypäleet on kuohuviinin perusviinin valmistukseen valituilla viinitarhoilla korjattava aiemmin, jotta tma-laatukuohuviinille ja Winzersekt-kuohuviinille ominainen pirteä happorakenne säilyy.

Laatukuohuviini valmistetaan säiliössä tai pullossa ensimmäisen tai toisen käymisen avulla. Jos kyseessä on erityinen perinteinen pullokäymismenetelmä, kuohuviini on valmistettava toisen pullokäymisen avulla. Tuotetta on kypsytettävä pullossa vähintään yhdeksän kuukautta.

8.4. *Helmeilevä viini*

Helmeilevän tma-laatuviinin perustuotteen on täytettävä kyseisellä alueella tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt laatuviinin vähimmäisvaatimukset. Viinin valmistus tapahtuu käymisteitse, mistä syntyy endogeenistä hiilihappoa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Nykyisen suojatun alkuperänimityksen ”Saale-Unstrut” lisäksi viinien ja viinituotteiden etiketeissä on käytettävä jotakin tuote-eritelmän 5 kohdan a alakohdassa luetelluista perinteisistä merkinnöistä. Lisäksi etiketissä voidaan käyttää jotakin 5 kohdan b alakohdassa luetelluista perinteisistä merkinnöistä.

Laatuviinien, arvomerkinnän saaneiden viinien, helmeilevien tma-laatuviinien tai tma-kuohuviinien on läpäistävä virallinen tarkastus (ks. tuote-eritelmän 11.1.2.2, 11.2.2.2 ja 11.3.2.2 kohta), jotta niissä voidaan käyttää tähän alkuperänimitykseen liittyvän tuote-eritelmän 5 kohdan a alakohdassa lueteltuja perinteisiä merkintöjä. Annettu tarkastusnumero (*amtliche Prüfungsnummer* / *A.P.-Nummer*) on merkittävä etikettiin.

Nimityksen oikeudellisesti säänneltyjä osia voidaan käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Perinteiset merkinnät ”Qualitätswein” (laatuviini), ”Prädikatswein” (arvomerkinnän saanut viini), ”Sekt b.A.” (tma-kuohuviini), ”Qualitätsperlwein b.A.” (helmeilevä tma-laatuviini) ja ”Winzersekt” ovat sidoksissa alkuperänimitykseen ja niitä voidaan käyttää ilmaisun ”suojattu alkuperänimitys” tilalla.

Viinitarharekisteri sisältää lisäksi luettelon alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä, joita voidaan käyttää pienempiin maantieteellisiin yksiköihin viitatessa. Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta). Sachsen-Anhaltin ja Thüringenin osavaltioissa viinitarharekisteriä ylläpitää Eteläinen maatalous-, uusjako- ja metsätalousvirasto (*Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd*). Brandenburgin osavaltiossa viinitarharekisteriä ylläpitää maatalous-, ympäristö- ja ilmastoministeriö (*Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz*). Viinirekisterin perustamisesta ja ylläpitämisestä säädetään seuraavissa:

— Viinilaki (*Weingesetz*), 23 §:n 3 ja 4 momentti

— Viiniasetus (*Weinverordnung*), 29 §

— Sachsen-Anhaltin osavaltion 13. joulukuuta 2011 antama viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts*, WeinR-DVO-LSA), 10 § (”Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen”)

— Brandenburgin osavaltion 30. syyskuuta 2016 antama viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts*, WeinRDV-Brandenburg), 8 § (”Maantieteellisten nimitysten kirjaaminen viinitarharekisteriin”)

— Thüringenin osavaltion 17. huhtikuuta 2012 antama viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus, jossa säädetään viinilainsäädäntöön liittyvän toimivallan siirtämisestä (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts*, ThürWeinVO-Thür), 10 §(”Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen”).

Pienten maantieteellisten yksiköiden rajaamisen muuttaminen on sallittua vain viinilain 22 g §:n mukaisten toimivaltaisten organisaatioiden suostumuksella. Näiden organisaatioiden on ilmoitettava kaikista muutoksista liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle.

Linkki tuote-eritelmään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein