C/2024/5342

2.9.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/5342)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Saale-Unstrut»

PDO-DE-A1275-AM02

Data della comunicazione: 3.6.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione delle modifiche**

a) Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche (spostate dal punto 2.1 al punto 3.1 del disciplinare di produzione) e/o organolettiche (spostate dal punto 2.2 al punto 3.3 del disciplinare di produzione)

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della DOP «Saale-Unstrut» è indicato separatamente nel punto 3.2. I gradi Öchsle sono stati soppressi. Il contenuto rimane invariato.

INTEGRAZIONE

I vari prodotti vengono elencati per nome e sono accompagnati da una descrizione specifica delle caratteristiche organolettiche e delle possibili forme di produzione.

INTEGRAZIONE

«Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Saale-Unstrut", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.»

b) Delimitazione della zona (spostata dal punto 3 al punto 4 del disciplinare di produzione)

Viene ridefinita la zona a denominazione di origine protetta (DOP) «Saale-Unstrut».

Vengono elencati i singoli comuni, compresi i territori comunali.

Sono stati aggiunti i territori comunali di Kirchscheidungen, Weißenfels e Wallhausen (Helme) nel Land Sassonia-Anhalt. In Turingia vengono aggiunti i territori comunali di Bergsulza, Schmiedehausen, Sonnendorf, Weichau nel distretto rurale di Weimarer Land, Löberschütz, Tümpling nel distretto rurale di Saale-Holzland-Kreis e Uhlstädt in quello di Saalfeld-Rudolstadt.

INTEGRAZIONE

La delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Viene riformulato il passaggio relativo alle opzioni di produzione della DOP «Saale Unstrut». Il passaggio era in origine il seguente: «La produzione di vini di qualità, vini con predicato, vini spumanti prodotti in regioni delimitate e vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate "Saale-Unstrut" deve avvenire nella zona di produzione, in un Land appartenente alla zona di produzione oppure in un Land limitrofo».

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Il passaggio deve essere riformulato come segue:

«La produzione di tutti i prodotti recanti il nome protetto 'Saale-Unstrut' deve avvenire nella zona di produzione di Saale-Unstrut o in uno dei Land seguenti: Sassonia-Anhalt, Turingia, Brandeburgo, Sassonia, Baviera, Assia o Berlino».

c) Varietà di uve da vino

Al punto 7 (d'ora in poi al punto 8) del disciplinare di produzione sono specificate finora le varietà di uve da vino seguenti:

varietà per i vini bianchi

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;

varietà per i vini rossi

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.

MODIFICA

D'ora in poi le voci «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» sostituiranno rispettivamente «varietà per i vini bianchi» e «varietà per i vini rossi/ rosati».

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca

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

varietà a bacca rossa

Cabaret Noir, Satin Noir.

d) Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale/Condizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP

Condizioni applicabili previste dalla normativa unionale o nazionale

Il punto 9 del disciplinare di produzione (d'ora in poi il punto 10) elenca i requisiti aggiuntivi in materia di etichettatura.

INTEGRAZIONI

È consentito utilizzare elementi di designazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Le menzioni tradizionali «Qualitätswein», «Prädikatswein», «Sekt b. A.», «Qualitätsperlwein b. A.» e «Winzersekt» sono associate alla denominazione di origine e possono sostituire la dicitura «denominazione di origine protetta».

Inoltre il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione, particella catastale (Flurstück)).

In Sassonia-Anhalt il registro dei vigneti è gestito dall'*Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd* (Ufficio per l'agricoltura, la ricomposizione fondiaria e le foreste - Sud). In Turingia è gestito, come in Sassonia-Anhalt, presso l'Ufficio per l'agricoltura, la ricomposizione fondiaria e le foreste - Sud. Nel Brandeburgo è gestito dal *Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz* (Ministero dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'azione per il clima). L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, terzo e quarto comma, della legge sul vino (Weingesetz);- articolo 29 dell'ordinanza sul vino (Weinverordnung);

— ordinanza sull'attuazione del diritto del vino (WeinR-DVO-LSA) del 13 dicembre 2011;

— articolo 10 «Istituzione e gestione del registro dei vigneti»;

— ordinanza sull'attuazione del diritto del vino nel Land del Brandeburgo (WeinRDV-Brandenburg) del 30 settembre 2016;

— articolo 8 «Registrazione delle denominazioni geografiche nel registro dei vigneti»;

— ordinanza della Turingia sull'attuazione del diritto del vino e sul trasferimento delle autorizzazioni nel settore del diritto vitivinicolo (Thüringer Weinverordnung Thüringen - WeinVO-Thür) del 17 aprile 2012:

— articolo 10 «Istituzione e gestione del registro dei vigneti»;

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche piccole è consentita soltanto con il consenso dell'organizzazione competente ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino. Sempre ai sensi dello stesso articolo, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente al Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione).

e) Autorità di controllo

Le informazioni di contatto delle autorità di controllo (spostate dal punto 10 al punto 11 del disciplinare di produzione) sono state aggiornate al punto 11.1.

MODIFICHE

Per quanto concerne le autorità di controllo della Sassonia-Anhalt, sono state apportate, sulla base delle nuove informazioni disponibili, le modifiche seguenti:

— email dell'Ufficio per l'agricoltura, la ricomposizione fondiaria e le foreste - Sud;

— numero di telefono e indirizzo del *Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burgenlandkreis* (Ufficio ispezioni veterinarie e controlli alimentari del circondario rurale del Burgenland);

— indirizzo e informazioni di contatto dell'*Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung* (Ufficio servizi veterinari e controlli alimentari);

— indirizzo e informazioni di contatto dell'*Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung* (Ufficio per gli affari veterinari e i controlli alimentari);

— numero di telefono del *Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis* (Ufficio per i controlli veterinari e alimentari del Saalekreis);

— denominazione dell'autorità *Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz Salzlandkreis* (Servizio specializzato per gli affari veterinari e la tutela della salute dei consumatori del circondario rurale del Salzland);

— email del *Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt* (Ufficio per la tutela dei consumatori del Land Sassonia-Anhalt).

MODIFICHE

Per quanto concerne le autorità di controllo della Turingia, sono state apportate, sulla base delle nuove informazioni disponibili, le modifiche seguenti:

— nome e informazioni di contatto del *Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt* (Istituto di insegnamento e sperimentazione per l'orticoltura di Erfurt);

— email dell'Ufficio per l'agricoltura, la ricomposizione fondiaria e le foreste - Sud;

— numero di telefono, email e nome dell'autorità *Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz* (Ufficio statale della Turingia per la tutela dei consumatori);

— email del *Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland* (Consorzio intercomunale dell'Ufficio per i controlli veterinari e alimentari di Jena-Saale-Holzland).

MODIFICHE

Per quanto concerne le autorità di controllo del Brandeburgo, sono state apportate, sulla base delle nuove informazioni disponibili, le modifiche seguenti:

— email, fax, numero di telefono, indirizzo e nome dell'autorità *Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz* (Ministero dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'azione per il clima);

— email, fax, numero di telefono, indirizzo e nome dell'autorità *Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz* (Ministero degli affari sociali, della sanità, dell'integrazione e della tutela dei consumatori);

— informazioni di contatto del circondario rurale di Potsdam-Mittelmark;

— nuova iscrizione del *Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit* (LAVG - Ufficio statale per la sicurezza sul lavoro, la tutela dei consumatori e la salute).

Per quanto riguarda i compiti delle autorità di controllo (spostati dal punto 10.2 al punto 11.2 del disciplinare di produzione), è modificata la competenza per il rilascio delle autorizzazioni per i nuovi impianti. Questa competenza è trasferita al *Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* (BLE - Agenzia federale per l'agricoltura e l'alimentazione).

Ai punti 11.2.2 e 13.2.2 del disciplinare di produzione (Controllo di qualità) è soppressa la frase seguente: «Tutti i vini di qualità, i vini spumanti prodotti in regioni delimitate e i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate sono sottoposti obbligatoriamente a controllo.»

f) Altro

INTEGRAZIONE

Inserimento del punto 2 - Categorie di prodotti vitivinicoli

— Vino

— Vino spumante di qualità

— Vino frizzante

Sono inoltre apportate modifiche redazionali in linea con le prescrizioni UE. Si tratta di tutte le modifiche che riflettono la normativa in vigore. Ciò può avvenire attraverso un riferimento alla normativa in vigore o la soppressione del passaggio pertinente.

Nel paragrafo «Legame con la zona» sono chiarite e riformulate le descrizioni delle categorie «Vino frizzante» e «Vino spumante di qualità».

Nel paragrafo «Legame con la zona» del nuovo punto 9 del disciplinare di produzione si integra il punto 9.1.1 del disciplinare di produzione «Paesaggio e morfologia».

INTEGRAZIONE

«Lungo l'Ilm le superfici vitate si estendono dalla regione di Weimar fino a Bad Sulza.»

PRECISAZIONE

Si riformula il punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria «Vino frizzante»). La frase da modificare è la seguente: «La produzione si svolge mediante fermentazione o con l'aggiunta di anidride carbonica endogena.» Questa frase deve essere così riformulata: «La produzione si svolge mediante fermentazione che determina la formazione di anidride carbonica endogena.»

PRECISAZIONE

Al punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria «Vino spumante di qualità») si aggiunge la prima fermentazione. Finora, secondo la descrizione, era possibile ottenere vino spumante di qualità solo mediante seconda fermentazione del vino di base. Con questa modifica la possibilità di produzione si estende alla prima fermentazione.

Si aggiunge la menzione tradizionale «Classic».

2. **Motivazione delle modifiche**

a) Descrizione del vino/dei vini

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo viene indicato in un punto separato affinché il disciplinare di produzione sia più chiaro.

Le descrizioni organolettiche sono maggiormente differenziate per rispecchiare ancora meglio le peculiarità della zona di produzione.

Aggiungendo il titolo alcolometrico totale ai vini non arricchiti, si fa uso della clausola di apertura di cui al regolamento UE.

b) Delimitazione della zona

La nuova zona delimitata della denominazione di origine protetta (DOP) «Saale-Unstrut», compresi i nuovi territori comunali da includere, soddisfa i requisiti di continuità territoriale e gli altri punti del regolamento relativi ai requisiti del consorzio di tutela della DOP «Saale-Unstrut» rilevanti ai fini dei controlli. La zona in questione è stata sottoposta alla procedura prevista in detto regolamento. Per la delimitazione della zona si usa il questionario di valutazione dei vigneti, disponibile online presso il consorzio di tutela della DOP «Saale-Unstrut». Il questionario contiene parametri oggettivi di misurazione per valutare l'idoneità alla viticoltura, l'ubicazione geografica e la storia viticola della superficie interessata.

La concretizzazione e la presentazione della delimitazione parcellare è conforme al diritto vigente.

La concretizzazione e il chiarimento dei requisiti relativi al luogo di produzione per l'elaborazione di prodotti DOP «Saale-Unstrut» hanno lo scopo di conformarsi alla normativa vigente in termini di formulazione.

c) Varietà di uve da vino

I vitigni recentemente aggiunti sono coltivati nella zona già da diversi anni e hanno dato buoni risultati in termini di attitudine alla viticoltura e di vini da essi ottenuti.

d) Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale/Condizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP

Condizioni applicabili previste dalla normativa unionale o nazionale

Le disposizioni in materia di etichettatura devono essere integrate da denominazioni geografiche più ristrette al fine di riflettere il diritto applicabile.

La disposizione introdotta in materia di denominazione ha carattere esplicativo per quanto concerne la relativa terminologia prevista dal diritto nazionale, che non è tutelata nella banca dati eAmbrosia.

e) Autorità di controllo

Si è reso necessario un adeguamento a seguito della modifica delle informazioni di contatto delle autorità di controllo competenti per tenere conto della situazione concreta.

La correzione relativa alle nuove autorizzazioni è stata effettuata per riflettere la normativa in vigore. La frase viene soppressa per evitare una ripetizione.

f) Altro

Le modifiche apportate contengono adeguamenti alle responsabilità concrete e al quadro giuridico formale richiesto.

È stato necessario apportare modifiche redazionali per assicurare la conformità alla normativa dell'UE.

L'integrazione relativa alla viticoltura lungo l'Ilm presso Weimar corrisponde alla situazione attuale.

Si riformula il punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria «Vino frizzante») affinché la formulazione rispecchi i processi effettivi di elaborazione dei vini frizzanti.

Si aggiunge la prima fermentazione al punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria «Vino spumante di qualità»), in quanto, secondo la precedente descrizione di tale categoria, si poteva produrre un vino di questo tipo solo attraverso una seconda fermentazione. Ciò non corrisponde più alla prassi corrente, che ormai prevede la possibilità di produrre «Vino spumante di qualità» anche mediante una prima fermentazione.

Per le modifiche riguardanti il «Legame con la zona» non è necessario presentare una modifica dell'Unione, in quanto le modifiche non invalidano il legame con la zona geografica (cfr. articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33).

Viene aggiunta la menzione tradizionale «Classic».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Saale-Unstrut

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

— 2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vino di qualità, bianco

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono perlopiù da elegantemente fruttati a corposi, con bouquet da fruttato a speziato e, solitamente, di colore da verde chiaro a giallo dorato. L'affinamento tradizionale, parzialmente effettuato in grandi botti di legno o in barrique, conferisce al vino, a seconda del tipo di vinificazione, caratteristiche sensoriali tipiche.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

2. Vino di qualità, rosato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati sono di colore da rosso chiaro a rosa salmone e al palato si presentano leggeri e poco complessi. Sono perlopiù abboccati ed esprimono generalmente gli aromi fruttati dei vitigni rossi utilizzati per la produzione.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

3. Vino rosato, «Blanc de Noir»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino di qualità «Blanc de Noir» esalta le componenti fruttate del vitigno a bacca rossa utilizzato per la produzione. Presenta il colore e il sapore di un vino bianco.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

4. Vino di qualità, «Rotling»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il «Rotling» ha il colore di un vino rosato, ma combina al palato gli aromi dei vitigni dell'assemblaggio utilizzato per la vinificazione. La produzione di vini «Rotling» avviene conformemente al diritto applicabile.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

5. Vino di qualità, rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino rosso sfoggia generalmente un colore da rosso carminio fino a rosso rubino scuro intenso e si presenta da leggero a corposo. A seconda del profilo sensoriale desiderato, i vini sono riscaldati o fermentati in maniera tradizionale sulle fecce. L'affinamento in serbatoi di acciaio inossidabile, in botti di legno o in barrique conferisce ai vini, a seconda della vinificazione, caratteristiche organolettiche tipiche. Ne risultano vini da vellutati a corposi con tannicità adeguata.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

6. Vino con predicato, «Kabinett»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino con predicato** «Kabinett» ha in linea di principio le stesse caratteristiche organolettiche del vino di qualità ma di intensità molto più pronunciata. I vini con predicato «Kabinett» hanno un titolo alcolometrico moderato e le caratteristiche varietali tipiche dei vitigni indicati in etichetta. Esprimono un'acidità vivace e fresca e una vinosità accentuata.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

7. Vino con predicato, «Spätlese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino con predicato** «Spätlese» ha in linea di principio le stesse caratteristiche organolettiche del vino con predicato «Kabinett». L'utilizzo di uve pienamente mature determina tuttavia un'intensità decisamente più pronunciata. I vini con predicato «Spätlese» sono notevolmente più complessi e rispecchiano le caratteristiche varietali del vitigno indicato in etichetta in modo molto più marcato rispetto ai vini con predicato «Kabinett» comparabili.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

8. Vino con predicato, «Auslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino con predicato** «Auslese» ha in linea di principio le stesse caratteristiche organolettiche del vino con predicato «Spätlese». L'utilizzo di uve da pienamente mature a stramature, ma sane, determina tuttavia un'intensità decisamente più pronunciata. I vini con predicato «Auslese» sono notevolmente più complessi e rispecchiano le caratteristiche varietali del vitigno indicato in etichetta in modo molto più marcato rispetto ai vini con predicato «Spätlese» comparabili.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

9. Vino con predicato, «Beerenauslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino con predicato** «Beerenauslese» ha in linea di principio le stesse caratteristiche organolettiche del vino con predicato «Auslese». L'utilizzo di uve stramature, appassite o attaccate da *Botrytis* determina tuttavia un'intensità decisamente più pronunciata. I vini con predicato «Beerenauslese» sono notevolmente più complessi e rispecchiano le caratteristiche varietali del vitigno indicato in etichetta in modo molto più marcato rispetto ai vini con predicato «Auslese» comparabili.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

10. Vino con predicato, «Trockenbeerenauslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino con predicato** «Trockenbeerenauslese» ha in linea di principio le stesse caratteristiche organolettiche del vino con predicato «Beerenauslese». L'utilizzo di uve soprattutto appassite o attaccate da *Botrytis* determina tuttavia un'intensità decisamente più pronunciata. I vini con predicato «Trockenbeerenauslese» sono molto più complessi e rispecchiano le caratteristiche varietali del vitigno indicato in etichetta in modo molto più marcato rispetto ai vini con predicato «Beerenauslese» comparabili.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

11. Vino con predicato, «Eiswein»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino con predicato** «Eiswein» ha in linea di principio le stesse caratteristiche organolettiche del vino con predicato «Auslese». L'utilizzo di uve sane, congelate ed elaborate in conformità del diritto vigente determina tuttavia un'intensità decisamente più pronunciata. I vini con predicato «Eiswein» sono molto più complessi e rispecchiano le caratteristiche varietali del vitigno indicato in etichetta in modo molto più marcato rispetto ai vini con predicato «Auslese» comparabili.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

12. Vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate («Sekt b. A.»)

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate** mostra le caratteristiche organolettiche dei vini varietali utilizzati per la produzione. Oltre al bouquet varietale, il vino finale presenta un aroma di affinamento influenzato dalla maturazione sulle fecce e un perlage fine e vivace. Sono ammessi tutti i metodi di produzione consentiti dalla legge che, nella forma di volta in volta prescelta, incidono sulle caratteristiche organolettiche del vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate. Le caratteristiche organolettiche descritte valgono anche per il Winzersekt.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

13. Vino frizzante di qualità prodotto in regioni delimitate

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il **vino frizzante di qualità prodotto in regioni delimitate** presenta un perlage da fine a pronunciato ed è fruttato e fresco. Per quanto concerne le rispettive caratteristiche organolettiche, gli aromi sono determinati dai vini varietali utilizzati per la produzione del vino finale.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15,0 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Tutti i prodotti

   Pratica enologica specifica

   Si applica la legislazione in vigore.

2. Tutti i prodotti

   Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

   Si applica la legislazione in vigore.

3. Tutti i prodotti

   Pratiche colturali

   Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

1.

90 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La denominazione di origine protetta comprende le superfici vitate dei territori comunali di 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 e Zscheiplitz nel distretto rurale di Burgenlandkreis, Quedlinburg e Westerhausen nel distretto rurale di Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf e Wallhausen (Helme) nel distretto rurale di Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg e Zappendorf nel distretto rurale di Saalekreis, nonché Gröna e Könnern nel distretto rurale di Salzlandkreis nel Land Sassonia-Anhalt.

In Turingia la denominazione di origine protetta comprende le superifici vitate dei territori comunali di Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau nel distretto rurale di Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümplingund Wichmar nel distretto rurale di Saale-Holzland-Kreis, Bad Blankenburg e Uhlstädt nel distretto rurale di Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg nel distretto rurale di Sömmerda, Großvargula nel distretto rurale di Unstrut-Hainich-Kreis, Weimar Ortsteil Schöndorf, Weimar Ortsteil Tiefurt e le città extracircondariali Jena ed Erfurt.

La denominazione di origine protetta include inoltre le superfici vitate dei territori comunali di Werder (Havel), Phöben, Plessow e Neu Töplitz della città di Werder (Havel) nel distretto rurale di Potsdam-Mittelmark del Land Brandeburgo.

La delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione dei prodotti recanti il nome protetto «Saale-Unstrut» deve avvenire nella zona di produzione di Saale-Unstrut o in uno dei Land seguenti: Sassonia-Anhalt, Turingia, Brandeburgo, Sassonia, Baviera, Assia o Berlino.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1.

Ambiente geografico

Paesaggio e morfologia

La zona di produzione Saale-Unstrut si estende su tre Land: Sassonia-Anhalt, Turingia e Brandeburgo. Lungo l'Unstrut i vigneti sono situati da Memleben a Burgscheidungen, Lauscha e Freyburg, fino alla confluenza nella Saale presso Großjena. Lungo la Saale le viti sono coltivate a nord da Bad Kösen e Naumburg fino a Weißenfels e a sud fino a Jena in Turingia. Lungo l'Ilm le superfici vitate si estendono dalla regione di Weimar fino a Bad Sulza. Intorno a Höhnstedt nei pressi di Halle i vigneti si trovano tra Zappendorf e Unterrissdorf. L'uva è raccolta anche lungo la Weiße Elster dal monastero di Posa a Zeitz fino a Wetterzeube. Nel Brandeburgo le superfici vitate presso Werder (Havel) fanno parte della regione vitivinicola Saale-Unstrut. I vigneti si trovano perlopiù in posizione protetta nelle valli fluviali e nei territori pianeggianti e sui pendii adiacenti, ad altitudini comprese tra 100 e 350 m sul livello del mare. I vigneti si trovano nella maggior parte dei casi in pendii esposti a sud. Il 77 % delle superfici vitate ha una pendenza compresa tra il 10 % e il 30 %. Il 18 % raggiunge una pendenza superiore al 30 %.

Geologia

Da un punto di vista geologico i suoli erosivi di calcare conchiglifero prevalgono nei vigneti a Freyburg e nei suoi dintorni, Klosterhäseler, in parte a Bad Kösen e in Turingia (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jena fino a Camburg, Golmsdorf e Weimar). A seconda dello spessore del deposito di loess i terreni sono da secchi a moderatamente umidi e molto calcarei, con una percentuale di pietre talvolta molto elevata. Si trovano comunque anche arenaria variegata (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, in parte Bad Kösen), loess e scisti cupriferi.

Fattori naturali

Le condizioni meteorologiche sono tipiche di un clima con influenza continentale. La temperatura media annua è di circa 9,6 °C. Protette dalle piogge dalle montagne dello Harz, le superfici vitate registrano relativamente poche precipitazioni (circa 500 mm l'anno). Il soleggiamento è elevato (circa 1 686 ore/anno). Le valli fluviali formano piccole isole di calore che assicurano un microclima particolarmente mite.

Fattori umani

La viticoltura viene praticata in coltivazioni a filare che consentono l'utilizzo delle macchine, su pendii ripidi e su terrazze. Il sistema di allevamento prevalente è la spalliera. La struttura a spazi ridotti sulle terrazze e nei pendii ripidi limita la meccanizzazione dei vigneti. Nelle coltivazioni su terrazze la coltivazione dei vigneti è in parte possibile solo a mano e di conseguenza ad alta intensità di manodopera. Il clima equilibrato, il tipo di suolo, una gestione mirata della resa e le mani esperte dei viticoltori danno vita a vini di particolare qualità e conferiscono loro l'inconfondibile carattere vivace.

Interazioni causali

La zona di produzione del «Saale-Unstrut» si estende sui Land Sassonia-Anhalt, Turingia e Brandeburgo. I vigneti si trovano perlopiù in posizione protetta nelle valli fluviali e nei territori pianeggianti e sui pendii adiacenti, ad altitudini comprese tra 100 e 250 m. La maggior parte dei vigneti presenta una pendenza compresa tra il 10 % e il 30 %. Circa il 18 % si trova su pendii ripidi e terrazze. Le condizioni climatiche della zona di produzione risentono dell'influenza continentale. Le valli fluviali formano piccole isole di calore che assicurano un clima particolarmente mite. A seconda della località il suolo è caratterizzato da calcare conchiglifero, arenaria variegata, loess e scisti cupriferi. Le condizioni naturali e il lavoro dei viticoltori, rispettoso di una lunga tradizione, determinano il carattere dei vini della regione vinicola di Saale-Unstrut.

Categorie di prodotti vitivinicoli

I legami descritti finora al punto da 9 del disciplinare riguardano la produzione del prodotto di base, ossia l'uva, che mantiene una propria specificità per via della diversità dei suoli e della relativa lavorazione. Dopo la vendemmia si procede alla classificazione nella corrispondente categoria di qualità della produzione vitivinicola.

8.2. *Categoria «Vino»*

I vini devono rispettare i requisiti minimi specificati per ciascuna categoria di vitigni al punto 3 del disciplinare di produzione e possono essere arricchiti.

I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3 del disciplinare di produzione e non possono essere arricchiti. Durante la produzione del prodotto di base, ossia le uve destinate alla produzione del vino con predicato, il viticoltore può adottare misure di cura speciali nel periodo vegetativo, come ad esempio la sfogliatura intorno ai grappoli o il diradamento di questi ultimi, per ottenere una qualità migliore e una composizione più intensa dei componenti delle uve. Inoltre un ulteriore influsso umano permette di conferire al prodotto finale, il vino con predicato, un carattere specifico (ad esempio attraverso diverse forme di affinamento in cantina).

8.3. *Categoria «Vino spumante di qualità»*

Il prodotto di base deve possedere i requisiti specificati al punto 3 del disciplinare di produzione. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base devono essere raccolte prima, al fine di conservare la struttura acida pregnante per un vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate o un Winzersekt.

La produzione avviene mediante una prima o una seconda fermentazione in vasca o in bottiglia. Qualora si ricorra alla pratica specifica della fermentazione tradizionale in bottiglia, è necessario che il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In tal caso il prodotto deve maturare in bottiglia per almeno nove mesi.

8.4. *Categoria «Vino frizzante»*

Per quanto concerne i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate, il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi per il vino di qualità della rispettiva zona di produzione, elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. La produzione si svolge mediante fermentazione, durante la quale si forma anidride carbonica endogena.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

oltre alla denominazione di origine protetta «Saale-Unstrut», i vini e i prodotti vitivinicoli devono obbligatoriamente riportare una delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera a), e possono riportare inoltre una delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera b).

Per poter utilizzare le menzioni tradizionali in etichetta di cui al punto 5, lettera a), del disciplinare di produzione, connesse alla presente denominazione di origine, i vini di qualità, i vini con predicato, i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate o i vini spumanti prodotti in regioni delimitate devono aver precedentemente superato un controllo ufficiale (cfr. i punti 11.1.2.2, 11.2.2.2 e 11.3.2.2 del disciplinare di produzione). Il numero di controllo («amtliche Prüfungsnummer» o «A.P.-Nr.») assegnato in questo contesto deve essere riportato in etichetta.

È consentito utilizzare elementi di designazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Le menzioni tradizionali «Qualitätswein», «Prädikatswein», «Qualitätsperlwein b. A»., e «Sekt b. A.» sono associate alla denominazione di origine e possono sostituire la denominazione «DOP».

Inoltre il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione, particella catastale (Flurstück)). In Sassonia-Anhalt il registro dei vigneti è gestito dall'*Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd* (Ufficio per l'agricoltura, la ricomposizione fondiaria e le foreste - Sud). In Turingia è gestito, come in Sassonia-Anhalt, presso l'Ufficio per l'agricoltura, la ricomposizione fondiaria e le foreste - Sud. Nel Brandeburgo è gestito dal *Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz* (Ministero dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'azione per il clima). L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, terzo e quarto comma, della legge sul vino (Weingesetz);

— articolo 29 dell'ordinanza sul vino (Weinverordnung);

— ordinanza sull'attuazione del diritto del vino (WeinR-DVO-LSA) del 13 dicembre 2011;

— articolo 10 «Istituzione e gestione del registro dei vigneti»;

— ordinanza sull'attuazione del diritto del vino nel Land del Brandeburgo (WeinRDV-Brandenburg) del 30 settembre 2016;

— articolo 8 «Registrazione delle denominazioni geografiche nel registro dei vigneti»;

— ordinanza della Turingia sull'attuazione del diritto del vino e sul trasferimento delle autorizzazioni nel settore del diritto vitivinicolo (Thüringer Weinverordnung Thüringen - WeinVO-Thür) del 17 aprile 2012:

— articolo 10 «Istituzione e gestione del registro dei vigneti»;

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche piccole è consentita soltanto con il consenso delle organizzazioni competenti ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino. Sempre ai sensi dello stesso articolo, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente al Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione).

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein