C/2026/5718

30.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5718)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Sachsen“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1277-AM01 — 3.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Sachsen“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht. Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung der g.U. „Sachsen“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d.h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse

Beschreibung

Die Angaben des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des natürlichen Mindestmostgewichtes werden künftig durch das Bindewort „und“ verbunden.

Es wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Spezifische önologische Verfahren

Beschreibung

Die bisherigen Ausführungen wurden gestrichen und fortan bezüglich spezifischer önologischer Verfahren, einschlägiger Einschränkungen für die Weinbereitung und Anbauverfahren auf geltendes Recht verwiesen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Hektarhöchstertrag

Beschreibung

Ergänzend zu den bisherigen Vorgaben wurde die Regelung einer 20-prozentigen Überlagerungsmöglichkeit eingefügt. Zudem wurde die Möglichkeit ergänzt, dass die zuständige Stelle in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen den Hektarhöchstertrag jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöhen kann.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorten

Beschreibung

Die aufgeführten Keltertraubensorten wurden in „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ unterteilt.

Es wurden unter „Weiße Rebsorten“ folgende Sorten hinzugefügt:

Bronner, Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Muscaris, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris, Viognier

Unter „Rote Rebsorten“ wurden folgende Sorten hinzugefügt:

Merlot, Allegro, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Gamay noir, Laurot, Nebbiolo, Pinotin, Piroso, Rondo, Satin Noir, Syrah

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/ Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

In Nummer 10.2 werden fortan die Regelungen für kleinere geografische Einheiten aufgeführt. Im Rahmen dessen wurde beschrieben, dass und inwiefern die Weinbergrolle das Verzeichnis der für kleinere geografische Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen darstellt. Es wird die Zuständigkeit für die Führung der Weinbergrolle als auch die der Einrichtung und Führung zugrundeliegenden Rechtsgrundlagen aufgeführt.

In Nummer 10.3 wurde festgeschrieben, dass die Herstellung von Erzeugnissen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen in einem anderen Gebiet erfolgen darf als in dem Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und dies in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in den Bundesländern Sachsen, Brandenburg und Sachsen-Anhalt oder in den benachbarten Bundesländern Thüringen, Bayern, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Berlin stattfindet.

In Nummer 10.4 wurde geregelt, dass alle die unter dem Punkt „Zugelassene Keltertraubensorten“ aufgeführten Sorten für Einzellagenweine zulässig sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollbehörde

Beschreibung

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Es wurden redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben vorgenommen.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergegeben haben, wurden gestrichen und mit dem Hinweis auf „geltendes Recht“ versehen.

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst.

Trotz der Ergänzung bestimmter Ortschaften findet keine Änderung der Gebietsabgrenzung statt. Es wird leidglich der Status Quo der bestockten Rebflächen abgebildet. Hinter die Namen der einzelnen Ortschaften wurden in Klammern die jeweiligen Gemarkungsnummern ergänzt. Die in der Produktspezifikation beschriebene Gebietsabgrenzung wird durch Lagenkarten ergänzt.

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert. Diese Änderungen gelten nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderungen, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben.

In Nummer 5 wurde verdeutlicht, welche traditionellen Begriffe obligatorisch und welche fakultativ für die Kennzeichnung von Weinen und Weinerzeugnissen verwendet werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Sachsen“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1277-AM01 — 3.8.2026

1. **Name(n)**

„Sachsen“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Wein weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellgrüne bis intensiv dunkelgoldene, oder bernsteinfarbene bis leicht rötliche Farbe auf

Geruch

Frisch bis exotisch fruchtig, teils auch blumig oder würzig. Abhängig von der Art des Weinausbaus können auch eine dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röst- oder Holzaromen zu finden sein

Geschmack

Frisch bis exotisch fruchtig, teils auch blumig oder würzig. Abhängig von der Art des Weinausbaus können auch eine dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röstoder Holzaromen zu finden sein. Die Weißweine zeigen üblicherweise ein zartes bis kräftiges oder auch mineralisches Geschmacksbild sowie eine fruchtige, elegante bis rassige Säurestruktur

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein rosé, Weißherbst

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Roséweine haben zumeist eine zarte bis kräftige hellrote Farbe. Die Weißherbste haben meist eine schwache bis mäßige Rosafärbung

Geruch

Fruchtbetont mit Noten von roten und weißen Beeren oder Früchten und exotischen Aromen. Auch würzige Noten, Röst- oder Holzaromen sind möglich

Geschmack

Fruchtbetont mit Noten von roten und weißen Beeren oder Früchten und exotischen Aromen. Auch würzige Noten, Röst- oder Holzaromen sind möglich. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild, getragen von einer weichen bis anregenden Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weißweinfarben

Geruch

Fruchtig frisch und von Beerennoten geprägt, teilweise auch mit dezenten floralen oder würzigen Ausprägungen sowie Röst- oder Holzaromen

Geschmack

Fruchtig frisch und von Beerennoten geprägt, teilweise auch mit dezenten floralen oder würzigen Ausprägungen sowie Röst- oder Holzaromen. Er zeigt üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild, getragen von einer weichen bis anregenden Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein Rotling/Schieler

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schwache bis kräftige hellrote manchmal bis lachsrote Farbe

Geruch

Fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten

Geschmack

fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellrote über dunkelrubinrote bis tief violette, teils sogar ins Bläuliche gehende Farbe auf, zum Teil mit bräunlichen Reflexen

Geruch

Fruchtig mit Anklängen an Beerenaromen; würzige, erdige Ausprägung sowie schokoladige Noten; dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röst- oder Holzaromen

Geschmack

Fruchtig mit Anklängen an Beerenaromen; eine würzige, erdige Ausprägung sowie schokoladige Noten; dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röstoder Holzaromen besitzen. Filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit samtig weicher bis mäßiger Säurestruktur

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatsweine, Kabinett

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Wein weiß: Hellgrüne bis intensiv dunkelgoldene, oder bernsteinfarbene bis leicht rötliche Farbe auf

Wein rosé, Weißherbst: Die Roséweine haben zumeist eine zarte bis kräftige hellrote Farbe. Die Weißherbste haben meist eine schwache bis mäßige Rosafärbung

Wein Blanc de Noir: Weißweinfarben

Wein Rotling/Schieler: Schwache bis kräftige hellrote manchmal bis lachsrote Farbe

Wein rot: Hellrote über dunkelrubinrote bis tief violette, teils sogar ins Bläuliche gehende Farbe auf, zum Teil mit bräunlichen Reflexen

Geruch

Fruchtig frische Weine mit animierender Säure und moderatem Alkoholgehalt

Geschmack

Fruchtig frische Weine mit animierender Säure und moderatem Alkoholgehalt

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Wein weiß: Hellgrüne bis intensiv dunkelgoldene, oder bernsteinfarbene bis leicht rötliche Farbe auf

Wein rosé, Weißherbst: Die Roséweine haben zumeist eine zarte bis kräftige hellrote Farbe. Die Weißherbste haben meist eine schwache bis mäßige Rosafärbung

Wein Blanc de Noir: Weißweinfarben

Wein Rotling/Schieler: Schwache bis kräftige hellrote manchmal bis lachsrote Farbe

Wein rot: Hellrote über dunkelrubinrote bis tief violette, teils sogar ins Bläuliche gehende Farbe auf, zum Teil mit bräunlichen Reflexen

Geruch

Frische bis reife Aromatik und eine harmonische Säurestruktur

Geschmack

Frische bis reife Aromatik und eine harmonische Säurestruktur

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Wein weiß: Hellgrüne bis intensiv dunkelgoldene, oder bernsteinfarbene bis leicht rötliche Farbe auf

Wein rosé, Weißherbst: Die Roséweine haben zumeist eine zarte bis kräftige hellrote Farbe. Die Weißherbste haben meist eine schwache bis mäßige Rosafärbung

Wein Blanc de Noir: Weißweinfarben

Wein Rotling/Schieler: Schwache bis kräftige hellrote manchmal bis lachsrote Farbe Wein rot: Hellrote über dunkelrubinrote bis tief violette, teils sogar ins Bläuliche gehende Farbe auf, zum Teil mit bräunlichen Reflexen.

Geruch

Durch Anteile von eingetrockneten Beeren können auch dezente honigartige und balsamische Noten vorkommen.

Geschmack

Durch Anteile von eingetrockneten Beeren können auch dezente honigartige und balsamische Noten vorkommen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Intensive Farbe und leicht erhöhte Viskosität

Geruch

Intensiv fruchtige bis würzige oder gar kräutrige Aromen, mit Ausprägungen von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst und Honig

Geschmack

Ausgeprägte Fruchtsüße sowie eine reife aber markante Säurestruktur; Intensiv fruchtige bis würzige oder gar kräutrige Aromen, mit Ausprägungen von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst und Honig.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Intensive Farbe und leicht erhöhte Viskosität

Geruch

Intensiv fruchtige bis würzige oder gar kräutrige Aromen, mit Ausprägungen von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst und Honig.

Geschmack

Ausgeprägte Fruchtsüße sowie eine reife aber markante Säurestruktur; Intensiv fruchtige bis würzige oder gar kräutrige Aromen, mit Ausprägungen von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst und Honig. Grundsätzlich weisen Trockenbeerenauslesen gegenüber Beerenauslesen einen höheren Konzentrationsgrad auf, da sie stärker durch edelfaule oder rosinenartige Beeren geprägt sind.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—

Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Intensive Farbe und leicht bis stark erhöhte Viskosität

Geruch

Intensive Süße, gepaart mit einer kräftigen Säure geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt als Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen

Geschmack

Intensive Süße, gepaart mit einer kräftigen Säure geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt als Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Feine bis ausgeprägte Perlage

Geruch

Fruchtig bis reif und hefegeprägt bei animierender Säurestruktur. Die Aromen sind geprägt durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers

Geschmack

Fruchtig bis reif und hefegeprägt bei animierender Säurestruktur. Die Aromen sind geprägt durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Feine bis ausgeprägte Perlage

Geruch

Fruchtig frisch; ausgezeichnet durch eine merkliche Sortentypizität; durch die vorhandene Kohlensäure werden die natürlichen Aromen verstärkt; ausgeprägte Frucht; zusätzliche Frische und Spritzigkeit

Geschmack

Fruchtig frisch; ausgezeichnet durch eine merkliche Sortentypizität; durch die vorhandene Kohlensäure werden die natürlichen Aromen verstärkt; ausgeprägte Frucht; zusätzliche Frische und Spritzigkeit

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—

Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Abhängig von der verwendeten Rebsorte; variiert von gelbgrün bis intensiv rot

Geruch

Eher alkoholstark und verfügt meist über eine Restsüße, können aber auch trocken ausgebaut werden

Geschmack

Eher alkoholstark und verfügt meist über eine Restsüße, können aber auch trocken ausgebaut werden

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

nicht zutreffend.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein, Likörwein

Höchstertrag

Höchstertrag:	80
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

alle Kategorien: 80hl/ha zuzüglich 20 % Überlagerung

Höchstertrag

Höchstertrag:	96
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

alle Kategorien: bis zu 10hl/ha Erhöhung aufgrund außergewöhnlicher Witterungsbedingungen

Höchstertrag

Höchstertrag:	90
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

alle Kategorien: 90hl/ha bei Erhöhung aufgrund außergewöhnlicher Witterungsbedingungen zuzüglich 20 % Überlagerung

Höchstertrag

Höchstertrag:	108
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Acolon

— Allegro

— André

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauer Frühburgunder — Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Limberger — Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser — Portugieser

— Blauer Spätburgunder — Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt — Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Bronner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Cortis

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Chardonnay

— Dakapo

— Domina

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Gamay noir

— Gelber Muskateller — Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Laurot

— Merlot

— Merzling

— Monarch

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo — Prunent

— Orion

— Perle von Zala — Zalagyöngye

— Phoenix — Phönix

— Pinotin

— Piroso

— Regent

— Rieslaner

— Rondo

— Roter Elbling — Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer — Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc — Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvitage

— Scheurebe

— Siegerrebe — Sieger

— Sirius

— Solaris

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah — Shiraz

— Viognier — Viogne

— Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel — Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Bundesland Sachsen

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteilen:

Dresden Stadt (01067, 01069, 01097, 01099, 01109, 01127, 01129, 01139, 01156, 01157, 01159, 01169, 01187, 01189, 01217, 01219, 01237, 01239, 01257, 01259, 01277, 01279, 01307, 01309, 01324, 01326, 01328), Radebeul Stadt (01445), Moritzburg (01468), Priestewitz (01561), Hirschstein (01594), Nünchritz (01612), Lommatzsch Stadt (01623), Coswig Stadt (01640), Meißen Stadt (01662), Diera-Zehren (01665), Käbschütztal (01665), Klipphausen (01665), Nossen Stadt (01683), Niederau (01689), Weinböhla (01689), Freital Stadt (01705), Wilsdruff Stadt (01723), Pirna Stadt (01796), Struppen (01796), Heidenau Stadt (01809), Stadt Wehlen Stadt (01829), Glashütte (01612), Ostritz (02899), Radeburg (01471), Leuben-Schleinitz (01683), Stauchitz (01594), Strehla (01616), Bautzen (02625), Wermsdorf (04779), Hohenstein-Ernsthal (09337), Heynitz (01683), Ketzerbachtal (01623), Nossen (01683), Wilsdruff (01723), Wehlen (01829), Dohna (01809), Pirna (01796), Tharandt (01737), Großenhain (01558), Ebersbach (01561), Glaubitz (01728), Zabeltitz (1561), Thiendorf (01561), Frohburg (04654), Lampertswalde (01561), Naunhof (04683), Priestewitz (01561), Reinersdorf (01561), Riesa (01587, 01589, 01591, 01594), Röderaue (01609), Zeithain (01619), Königsbrück (01936), Schönfeld (01561), Ottendorf-Okrilla (01458), Erlau (09306), Langebrück (01465), Oschatz (04758), Großweitzschen (04720), Elstra (01920), Mohorn (01723), Ostrau (04749), Roßwein (04741), Mittelherwigsdorf (02763), Bannewitz (01728) und Kreischa (01731).

Bundesländer Sachsen-Anhalt und Brandenburg

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteilen:

Gemeinde Schlieben (04936) im Landkreis Elbe–Elster und Rebflächen in der Gemeinde Ortrand (01990) im Landkreis Oberspreewald-Lausitz des Bundeslandes Brandenburg.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Sachsen gehören ferner die Rebflächen der Fluren 3, 4, 6 in der Gemarkung Jessen, die Fluren 1 und 8 in der Gemarkung Kleindröben und die Fluren 2 und 23 in der Gemarkung Schweinitz, die alle in der Gemeinde Jessen (06917) im Landkreis Wittenberg des Bundeslandes Sachsen-Anhalt liegen.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Alle Kategorien

Geografische Verhältnisse

Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt im sächsischen Elbtal zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz, rechts und links der Elbe. Die Rebflächen befinden sich typischerweise an den nach Süden ausgerichteten Hängen (teilweise Steillagen) der Elbe und ihrer Nebenflüsse in diesem Gebiet. Eine weitere Teilfläche des Anbaugebietes Sachsen befindet sich in Sachsen– Anhalt in der Region um Jessen. Diese Rebflächen befinden sich fast ausschließlich in Direktzuglage.

Geologie

Das Elbtal besitzt eine Vielzahl geologischer Formationen. In der Hauptfaltungsphase des Erzgebirges im Untercarbon drangen Gesteine des Meißner Granit-Syenit-Massivs an die Oberfläche, die heute einen bedeutenden Teil der sichtbaren Gesteine der Elbwanne ausmachen. Aus der Zeit der oberen Kreide stammen Sandstein- und Plänerschichten sowie Verwitterungsböden, die im Elbtal oft große Mächtigkeiten erreichen und die syenitischen Schichten teilweise überdecken. Diese wiederum wurden durch eiszeitliche und nacheiszeitliche Ablagerungen wie Löss, Tone und Flusssande gleichfalls teilweise überlagert. Die Rebflächen um Jessen sind durch sandige Böden geprägt. Die verschiedenen Weinbergslagen in Sachsen sind demzufolge durch sehr unterschiedliche Bodenarten geprägt. Das verleiht den Weinen spezifischer Lagen differenzierte Aroma- und Bukettstoffe.

Natürliche Einflüsse

Sachsen ist das nordöstlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Hier ist bereits der Einfluss des Kontinentalklimas dominant mit ausgeprägten Sommer- und Winterperioden. Insbesondere die für das Kontinentalklima typischen Unterschiede von ausgeprägter Tageswärme und Nachtkühle sowie die langen Sonnentage im Sommer und im Herbst sind für die Qualität der sächsischen Weine von ausschlaggebender Bedeutung. Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,4 °C, mit einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 663 mm und etwa 1 663 Sonnenscheinstunden dar (Quelle: Deutscher Wetterdienst, Wetterstation Dresden Klotzsche, Zeitraum 1981 – 2010).

Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die häufig anzutreffenden Steillagen begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden sie mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrhundertealte Weinbautradition.

Wein

Qualitätsweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen. Bei der Erzeugung der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen. Im Gegensatz zu Qualitätsweinen dürfen Prädikatsweine nicht angereichert werden.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für Qualitätslikörwein b.A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch eine Unterbrechung des Gärprozesses mittels Alkohol.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Grundprodukt muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem im Gebietsdurchschnitt früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für Qualitätsperlwein b.A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe traditioneller Begriffe, Angabe von kleineren geografischen Einheiten

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. sowie die Qualitätslikörweine zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Die Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen.

Sie wird in Sachsen vom Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie geführt. In Brandenburg wird sie vom Ministerium für Landwirtschaft, Umweltund Klimaschutz geführt und in Sachsen-Anhalt vom Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd.

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert in Sachsen auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Absatz 3 und 4 Weingesetz

— § 29 Weinverordnung

— § 20 der Sächsischen Weinrechtsdurchführungsverordnung

— § 2 Weinbergslagenverordnung

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert in Brandenburg auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Abs. 3 und 4 Weingesetz

— § 29 Weinverordnung

— § 8 Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert in Sachsen-Anhalt auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Abs. 3 und 4 Weingesetz

— § 29 Weinverordnung

— §§ 10 und 24 Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO)

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheitenist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g WeinG a.F. zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g WeinG a.F. anzuzeigen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Herstellungsvorgaben

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein b.A, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Sachsen“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in den Bundesländern Sachsen, Brandenburg und Sachsen-Anhalt oder in den benachbarten Bundesländern Thüringen, Bayern, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Berlin liegt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe von Einzellagen und kleineren geografischen Einheiten

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zur Herstellung von Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, bei denen Namen von Einzellagen oder kleinerer geografischer Einheiten, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt sind, soweit deren Namen in die Weinbergrolle eingetragen sind, verwendet werden, sind folgende Rebsorten zugelassen:

Weiße Rebsorten: Alle gemäß Nummer 8 zulässigen Rebsorten

Rote Rebsorten: Alle gemäß Nummer 8 zulässigen Rebsorten

Für die Verwendung der Namen zur Bezeichnung ist geltendes Recht anzuwenden

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Wein/Antraege/Bestimmte_Anbaugebiete/Sachsen/Sachsen_1Sae/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile