



C/2024/5342

2.9.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/5342)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 (<sup>1</sup>).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Saale-Unstrut”

PDO-DE-A1275-AM02

Data przekazania informacji: 3 czerwca 2024 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **Opis zmian**

- a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analitycznych (poprzednio pkt 2.1, obecnie pkt 3.1 specyfikacji) lub właściwości organoleptycznych (poprzednio pkt 2.2, obecnie pkt 3.3 specyfikacji)

Minimalną naturalną zawartość alkoholu ChNP „Saale-Unstrut” podano w osobnym punkcie (pkt 3.2). Usunięto masę moszczu. W treści nie wprowadza się żadnych zmian.

DODANIE

Poszczególne produkty zostały wymienione z nazwy wraz z opisem ich właściwości organoleptycznych i możliwych form produkcji.

DODANIE

„Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP »Saale-Unstrut« wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.”.

- b) Wyznaczenie obszaru (poprzednio pkt 3, obecnie pkt 4 specyfikacji)

Zmieniono granice obszaru objętego ChNP „Saale-Unstrut”.

Sporządzono wykaz poszczególnych gmin, w tym jednostek katastralnych.

Dodano następujące jednostki katastralne: Kirchscheidungen, Weißenfels i Wallhausen (Helme) w Saksonii-Anhalt, a w Turyngii: Bergsulza, Schmiedehausen, Sonnendorf, Weichau w powiecie Weimarer Land, Löberschütz, Tümppling w powiecie Saale-Holzland-Kreis oraz Uhlstädt w powiecie Saalfeld-Rudolstadt.

DODANIE

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem: [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Zmieniono brzmienie akapitu dotyczącego możliwości wytwarzania produktów objętych ChNP „Saale-Unstrut”.  
Pierwotne brzmienie:

„Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) opatrzone chronioną nazwą »Saale-Unstrut« muszą być produkowane na obszarze uprawy, na obszarze jednego z krajów związkowych, w którym znajduje się obszar uprawy, lub w sąsiednim kraju związkowym.”.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Nowe brzmienie:

„Wszystkie produkty opatrzone chronioną nazwą »Saale-Unstrut« muszą być produkowane na obszarze uprawy Saale-Unstrut lub w jednym z następujących krajów związkowych: Saksonii-Anhalt, Turyngii, Brandenburgii, Saksonii, Bawarii, Hesji lub Berlinie.”.

c) Odmiany winorośli

W pkt 7 (obecnie pkt 8) specyfikacji wymieniono dotychczas następujące odmiany winorośli:

Wina białe

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.

Wina czerwone

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.

ZMIANA

Nagłówki „wina białe” oraz „wino czerwone i różowe” [sic] zastąpiono nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

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

Czerwone odmiany winorośli:

Cabaret Noir, Satin Noir.

d) Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów UE lub przepisów krajowych

Dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania określono w pkt 10 (poprzednio pkt 9) specyfikacji.

DODANIA

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Określenia tradycyjne *Qualitätswein*, *Prädikatswein*, *Sekt b.A.*, *Qualitätsperlwein b.A.* i *Winzersekt* są powiązane z nazwą pochodzenia i mogą zastąpić określenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). W Saksonii-Anhalt i Turyngii prowadzi go Urząd ds. Rolnictwa, Scalania Gruntów i Leśnictwa – Południe. W Brandenburgii za jego prowadzenie odpowiada Ministerstwo Rolnictwa, Środowiska i Ochrony Klimatu. Podstawa ustanowienia i prowadzenia rejestru jest następująca:

— § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (Weingesetz);

— § 29 federalnego rozporządzenia o winach (Weinverordnung);

— § 10 „Ustanowienie i prowadzenie rejestru winnic” rozporządzenia wykonawczego kraju związkowego Saksonia-Anhalt z dnia 13 grudnia 2011 r. wdrażającego przepisy dotyczące wina (WeinR-DVO-LSA);

- § 8 „Wprowadzanie nazw geograficznych do rejestru winnic” rozporządzenia wykonawczego kraju związkowego Brandenburgia z dnia 30 września 2016 r. wdrażającego przepisy dotyczące wina (WeinRDV-Brandenburg);
- § 10 „Ustanowienie i prowadzenie rejestru winnic” rozporządzenia wykonawczego kraju związkowego Turynia z dnia 17 kwietnia 2012 r. wdrażającego przepisy dotyczące wina i przekazującego uprawnienia w dziedzinie prawa winiarskiego (ThürWeinVO-Thür).

Zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach granice małych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwej organizacji, która musi powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności.

e) Organy kontrolne

Zaktualizowano informacje dotyczące organów kontrolnych (poprzednio pkt 10, obecnie pkt 11 specyfikacji), w szczególności ich dane kontaktowe w pkt 11.1.

ZMIANY

Na podstawie nowo dostępnych informacji na temat organów kontrolnych w Saksonii-Anhalt zmieniono następujące elementy:

- adres e-mail Urzędu ds. Rolnictwa, Scalania Gruntów i Leśnictwa – Południe;
- numer telefonu i adres Biura Inspekcji Weterynaryjnej i Żywnościowej powiatu Burgenlandkreis;
- adres i dane kontaktowe Biura ds. Weterynaryjnych i Monitorowania Żywności powiatu Harz;
- adres i dane kontaktowe Biura ds. Weterynaryjnych i Monitorowania Żywności powiatu Mansfeld-Südharz;
- numer telefonu Biura Inspekcji Weterynaryjnej i Żywnościowej powiatu Saalekreis;
- nazwę Departamentu ds. Weterynaryjnych i Ochrony Zdrowia Konsumentów powiatu Salzlandkreis;
- adres e-mail Urzędu Ochrony Konsumentów Saksonii-Anhalt.

ZMIANY

Na podstawie nowo dostępnych informacji na temat organów kontrolnych w Turynii zmieniono następujące elementy:

- nazwę i dane kontaktowe Edukacyjno-Badawczego Centrum Ogrodnictwa w Erfurcie;
- adres e-mail Urzędu ds. Rolnictwa, Scalania Gruntów i Leśnictwa – Południe;
- numer telefonu, adres e-mail i nazwę Urzędu Ochrony Konsumentów Turynii;
- adres e-mail Biura Inspekcji Weterynaryjnej i Żywnościowej regionu Jena-Saale-Holzland (związek celowy).

ZMIANY

Na podstawie nowo dostępnych informacji na temat organów kontrolnych w Brandenburgii zmieniono następujące elementy:

- adres e-mail, numer faksu, numer telefonu, adres i nazwę Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Ochrony Klimatu;
- adres e-mail, numer faksu, numer telefonu, adres i nazwę Ministerstwa Spraw Społecznych, Zdrowia, Integracji i Ochrony Konsumentów;

- dane kontaktowe organu na szczeblu powiatowym Poczdam-Mittelmark;
- włączono również Krajowy Urząd ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy, Ochrony Konsumentów i Zdrowia.

Zmieniono zadania organów kontrolnych (poprzednio pkt 10.2, obecnie pkt 11.2 specyfikacji), ponieważ odpowiedzialność za wydawanie zezwoleń na nowe nasadzenia przeniesiono na Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności.

Skreślono następujące zdanie w pkt 11.2.2 i 13.2.2 „Kontrola jakości” specyfikacji: „Obowiązkową kontrolę przeprowadza się w odniesieniu do każdego *Qualitätsw Wein, Sekt b.A.* i *Qualitätssperlwein b.A.*”.

f) Inne zmiany

DODANIE

Dodanie pkt 2 „Kategorie produktów sektora wina”

- Wino
- Gatunkowe wino musujące
- Wino półmusujące

Ponadto wprowadzono zmiany redakcyjne zgodnie z wymogami UE. Obejmują one wszystkie zmiany służące uwzględnieniu obowiązujących przepisów. Wprowadzono je w drodze uwzględnienia odniesień do obowiązujących przepisów lub przez usunięcie odpowiedniego fragmentu.

W pkt „Związek z obszarem” (obecnie pkt 9 specyfikacji) doprecyzowano i przeformułowano opisy kategorii „wino półmusujące” i „gatunkowe wino musujące”. Dodano również tekst w pkt 9.1.1 „Krajobraz i morfologia”.

DODANIE

„Te [winnice] wzdłuż rzeki Ilm rozciągają się od obszaru Weimaru do Bad Sulzy [...]”.

DOPRECYZOWANIE

W pkt 9.4.3 specyfikacji w kategorii „Wino półmusujące” zmieniono jedno zdanie. Zmienione zdanie pierwotnie miało następujące brzmienie: „Jest produkowane w procesie fermentacji lub przez dodanie endogenicznego dwutlenku węgla.”. Przeredagowane zdanie ma następujące brzmienie: „Wino jest produkowane w procesie fermentacji, w wyniku której powstaje endogeniczny kwas węglowy.”.

DOPRECYZOWANIE

W pkt 9.4.2 specyfikacji w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano opis pierwszej fermentacji. Do tej pory, zgodnie z opisem, gatunkowe wino musujące mogło być produkowane jedynie w drodze drugiej fermentacji bazowego wina musującego. Zmiana ta oznacza, że gatunkowe wino musujące może być produkowane w drodze pierwszej fermentacji.

Dodano określenie tradycyjne „Classic” (klasyczne).

## 2. Powody, dla których wprowadzono zmiany

a) Opis wina lub win

Minimalną naturalną zawartość alkoholu podano w osobnym punkcie w celu zapewnienia większej przejrzystości specyfikacji.

W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych, aby lepiej odzwierciedlały specyfikę obszaru uprawy.

Dodając całkowitą zawartość alkoholu win produkowanych bez wzbogacania, skorzystano z klauzuli otwartej w rozporządzeniu UE.

## b) Wyznaczenie obszaru

Nowo wyznaczony obszar ChNP Saale-Unstrut, który obejmuje dodane jednostki katastralne, spełnia wymogi ciągłości terytorialnej i inne punkty regulaminu wewnętrznego stowarzyszenia ochrony ChNP Saale-Unstrut mające znaczenie dla kontroli. Nowo dodane jednostki katastralne poddano również procedurze określonej w regulaminie. Wyznaczenia obszaru dokonano na podstawie arkusza oceny winnic, który można uzyskać od stowarzyszenia ochrony ChNP Saale-Unstrut i który zawiera obiektywne parametry pomiarowe służące do oceny przydatności do uprawy winorośli, położenia geograficznego i historii uprawy winorośli na danym obszarze.

Granice działek rolnych ustalono i wyznaczono zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Objaśniono i doprecyzowano wymogi dotyczące miejsca produkcji produktów objętych ChNP Saale-Unstrut, aby dostosować się do brzmienia obowiązujących przepisów.

## c) Odmiany winorośli

Nowo dodane odmiany winorośli, które uprawia się na tym obszarze od kilku lat, okazały się odpowiednie do uprawy i pozyskiwania z nich win.

## d) Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów UE lub przepisów krajowych

Należy uzupełnić przepisy dotyczące etykietowania, aby obejmowały mniejsze jednostki geograficzne, w celu dostosowania ich do obowiązującego ustawodawstwa.

Nowe przepisy dotyczące nazw mają na celu wyjaśnienie tych pojęć stosowanych w nazwach w prawie krajowym, które nie są chronione przez e-Ambrosia.

## e) Organy kontrolne

W związku ze zmianą danych kontaktowych właściwych organów kontrolnych konieczne było wprowadzenie zmian, by dostarczyć prawidłowe informacje.

Korekta dotycząca nowych zezwoleń ma na celu uwzględnienie obecnych przepisów. Skreślenie zdania ma na celu uniknięcie powielania informacji.

## f) Inne zmiany

Wprowadzone zmiany określają prawidłowe zakresy odpowiedzialności i odnoszą się do wymaganych formalnych ram prawnych.

Konieczne były zmiany redakcyjne w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

Dodany tekst dotyczący uprawy winorośli wzdłuż rzeki Ilm niedaleko Weimaru odzwierciedla obecną sytuację.

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.3 specyfikacji w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące”, aby odzwierciedlić faktyczne procedury związane z produkcją wina półmusującego.

W pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano opis procesu pierwszej fermentacji; zgodnie z poprzednią wersją opisu tej kategorii takie wino mogło być produkowane wyłącznie w procesie drugiej fermentacji. Nie było to zgodne z praktyką, ponieważ obecnie możliwe jest również wytwarzanie gatunkowego wina musującego w procesie pierwszej fermentacji.

Jeżeli chodzi o zmiany w pkt „Związek z obszarem”, nie ma potrzeby zgłaszania zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powodują one unieważnienia związku z obszarem geograficznym (por. art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33).

Dodano określenie tradycyjne „Classic” (klasyczne).

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Saale-Unstrut

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

— 2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

**ZWIĘZŁY OPIS**

Wina białe mają zazwyczaj charakter od elegancko owocowego do potężnego, z owocowym lub korzennym bukietem i barwą zwykle od jasnozielonej po złotożółtą. W niektórych przypadkach wina dojrzewają w dużych drewnianych beczkach lub beczkach typu *barrique*, zgodnie z tradycją. Nadaje im to charakterystyczne właściwości organoleptyczne zgodne z procesem produkcji wina.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

**Ogólne cechy analityczne**

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

2. Qualitätswein (wino gatunkowe), różowe

**ZWIĘZŁY OPIS**

Wina różowe mają barwę od jasnoczerwonej do łososiowej oraz lekki i nieskomplikowany charakter. Są to głównie wina półwytrawne i najczęściej odzwierciedlają owocowe aromaty czerwonych odmian winorośli wykorzystywanych do ich produkcji.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

**Ogólne cechy analityczne**

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

### 3. Qualitätswein (wino gatunkowe), Blanc de Noir

#### ZWIĘZŁY OPIS

Wina gatunkowe *Blanc de Noir* charakteryzują się wyraźnie owocowymi smakami czerwonych odmian winorośli wykorzystywanych do ich produkcji. Mają barwę i smak wina białego.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

#### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

### 4. Qualitätswein (wino gatunkowe), Rotling

#### ZWIĘZŁY OPIS

Wina *Rotling* mają postać win różowych, ale ich smak jest połączeniem smaków win wykorzystanych w kupażu. Wina *Rotling* produkuje się zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

#### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

### 5. Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

#### ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone mają zazwyczaj barwę od karmazynowej do głębokiej ciemnorubinowej oraz lekki lub mocny charakter. W zależności od pożądaných właściwości organoleptycznych wina są podgrzewane albo poddawane tradycyjnemu procesowi fermentacji zacieru. Następnie mogą być leżakowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej, drewnianych beczkach lub beczkach typu *barrique*, co nadaje im charakterystyczne właściwości organoleptyczne zgodnie ze stosowaną metodą produkcji wina. Dzięki temu powstają wina od aksamitnych po intensywne o odpowiedniej strukturze tanin.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

#### 6. Prädikatswein Kabinett (wino z wyróżnikiem „Kabinett”)

##### ZWIĘZŁY OPIS

Ogólnie rzecz biorąc, wino z wyróżnikiem „Kabinett” ma takie same właściwości organoleptyczne jak wino gatunkowe, lecz są one znacznie bardziej wyczuwalne. Wina te charakteryzują się umiarkowaną zawartością alkoholu i typowymi cechami odmiany wskazanej na etykiecie. Charakteryzują się one żywą, świeżą kwasowością i są wyraźnie winne.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

#### 7. Prädikatswein Spätlese (wino z wyróżnikiem „Spätlese”)

##### ZWIĘZŁY OPIS

Ogólnie rzecz biorąc, wino z wyróżnikiem „Spätlese” ma takie same właściwości organoleptyczne jak wino „Kabinett”, ale wykorzystanie w pełni dojrzałych winogron sprawia, że te właściwości są znacznie bardziej wyczuwalne. Wina te są znacznie bardziej złożone i w znacznie większym stopniu odzwierciedlają typowe cechy odmiany wskazanej na etykiecie niż podobne wino „Kabinett”.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)



## 8. Prädikatswein Auslese (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

## ZWIĘZŁY OPIS

Ogólnie rzecz biorąc, wino z wyróżnikiem „Auslese” ma takie same właściwości organoleptyczne jak wino „Spätlese”, ale wykorzystanie w pełni dojrzałych lub przejrzałych, lecz zdrowych winogron sprawia, że te właściwości są znacznie bardziej wyczuwalne. Wina te są znacznie bardziej złożone i w znacznie większym stopniu odzwierciedlają typowe cechy odmiany wskazanej na etykiecie niż podobne wino „Spätlese”.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

## 9. Prädikatswein Beerenauslese (wino z wyróżnikiem „Beerenauslese”)

## ZWIĘZŁY OPIS

Ogólnie rzecz biorąc, wino z wyróżnikiem „Beerenauslese” ma takie same właściwości organoleptyczne jak wino „Auslese”, ale stosowanie przejrzałych, suszonych lub zbotryzowanych winogron sprawia, że właściwości te są znacznie bardziej wyczuwalne. Wina te są znacznie bardziej złożone i w znacznie większym stopniu odzwierciedlają typowe cechy odmiany wskazanej na etykiecie niż podobne wino „Auslese”.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

## 10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (wino z wyróżnikiem „Trockenbeerenauslese”)

## ZWIĘZŁY OPIS

Ogólnie rzecz biorąc, wino z wyróżnikiem „Trockenbeerenauslese” ma takie same właściwości organoleptyczne jak wino „Beerenauslese”, ale wykorzystanie głównie suszonych i zbotryzowanych winogron sprawia, że te właściwości są znacznie bardziej wyczuwalne. Wina te są znacznie bardziej złożone i w znacznie większym stopniu powielają typowe cechy odmiany wskazanej na etykiecie niż podobne wino „Beerenauslese”.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

11. Prädikatswein Eiswein (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS

Ogólnie rzecz biorąc, wino z wyróżnikiem „Eiswein” ma takie same właściwości organoleptyczne jak wino „Auslese”, ale wykorzystanie zdrowych winogron, które są przetwarzane w stanie zmrożonym zgodnie z obowiązującym prawem, sprawia, że te właściwości są znacznie bardziej wyczuwalne. Wina te są znacznie bardziej złożone i w znacznie większym stopniu odzwierciedlają typowe cechy odmiany wskazanej na etykiecie niż podobne wino „Auslese”.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

12. Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów)

ZWIĘZŁY OPIS

Wina Sekt b.A. odzwierciedlają właściwości organoleptyczne win odmianowych używanych do ich produkcji. Oprócz bukietu charakterystycznego dla odmiany winorośli wina te mają dojrzały aromat, na który wpływ ma osad winny, oraz żywa, delikatnie musująca pianka. Do produkcji win Sekt b.A. dopuszcza się stosowanie wszystkich dozwolonych prawem procesów mających wpływ – w wybranej formie – na właściwości organoleptyczne win. Właściwości organoleptyczne, o których mowa powyżej, są wspólne dla win Winzersekt.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

### 13. Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów)

#### ZWIĘZŁY OPIS

Wina *Qualitätsperlwein b.A.* charakteryzują się delikatnymi lub wyraźnymi bąbelkami, a także są owocowe i świeże. Ich aromaty odzwierciedlają właściwości organoleptyczne win odmianowych wykorzystywanych do ich produkcji.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Saale-Unstrut” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15,0 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

#### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Wszystkie produkty

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

#### 2. Wszystkie produkty

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

#### 3. Wszystkie produkty

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1.

90 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

W Saksonii-Anhalt chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice w jednostkach katastralnych Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kirchscheidungen, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Münchroda, Naumburg, Nebra, Nißnitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Weißenfels, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld i Zscheiplitz w powiecie Burgenlandkreis, Quedlinburg i Westerhausen w powiecie Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf i Wallhausen (Helme) w powiecie Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg i Zappendorf w powiecie Saalekreis oraz Gröna i Könnern w powiecie Salzlandkreis.

W Turynii obejmuje winnice w jednostkach katastralnych Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt i Weichau w powiecie Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümppling i Wichmar w powiecie Saale-Holzland-Kreis, Bad Blankenburg i Uhlstädt w powiecie Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg w powiecie Sömmerda, Großvargula w powiecie Unstrut-Hainich-Kreis, powiaty Schöndorf i Tiefurt w Weimarze oraz miasta na prawach powiatu Jena i Erfurt.

Obejmuje on również winnice w jednostkach katastralnych Werder (Havel), Phöben, Plessow i Neu Töplitz w mieście Werder (Havel) w powiecie Poczdam-Mittelmark w Brandenburgii.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem: [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Produkty opatrzone chronioną nazwą „Saale-Unstrut” muszą być produkowane na obszarze uprawy Saale-Unstrut lub w jednym z następujących krajów związkowych: Saksonii-Anhalt, Turynii, Brandenburgii, Saksonii, Bawarii, Hesji lub Berlinie.

## 7. **Odmiany winorośli**

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. Opis związku lub związków

### 8.1.

Warunki geograficzne

Krajobraz i morfologia

Obszar uprawy Saale-Unstrut obejmuje trzy kraje związkowe: Saksonię-Anhalt, Turyngię i Brandenburgię. Wzdłuż Unstruty winnice rozciągają się od Memleben do ujścia Soławy niedaleko Großjeny, przez miejscowości Burgscheidungen, Laucha i Freyburg. Wzdłuż Soławy rozciągają się od Bad Kösen w Naumburgu do Weißenfels na północy i do Jeny w Turyngii na południu. Winnice wzdłuż rzeki Ilm rozciągają się od obszaru Weimaru do Bad Sulzy, natomiast winnice w okolicy Hohnstedt w pobliżu Halle znajdują się między miejscowościami Zappendorf i Unterrissdorf. Winogrona rosną również wzdłuż Białej Elstery, od klasztoru Posa w Zeitz do Wetterzeube. W Brandenburgii do obszaru uprawy Saale-Unstrut należą winnice na obszarze Werderu (Havel). Winnice położone są głównie w osłaniających je dolinach rzek oraz na przyległych, płaskich i łagodnie nachylonych terenach na wysokości 100–350 m n.p.m. Większość zboczy, na których uprawiane są winorośla, ma ekspozycję południową. Nachylenie 77 % winnic wynosi od 10 % do 30 %, natomiast w przypadku 18 % winnic – ponad 30 %.

Geologia

Z geologicznego punktu widzenia w winnicach we Freyburgu, Klosterhäsel, częściach Bad Kösen i Turyngii (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, na obszarze od Jeny do Camburga, w Golmsdorfie i Weimarze) dominują zwietrzałe gleby z wapienia muszlowego. W zależności od ilości lessu gleby są suche lub umiarkowanie wilgotne i bardzo wapienne, niekiedy z bardzo wysoką zawartością kamienia. Występują również pstry piaskowiec (Großjena, Weißenfels, Biała Elstera, części Bad Kösen), glina lessowa i łupek miedzionośny.

Czynniki naturalne

Warunki pogodowe są typowe dla klimatu o wpływach kontynentalnych. Średnia roczna temperatura wynosi około 9,6 °C. Przedmiotowy obszar chroni od deszczu pasmo górskie Harz, więc odnotowuje się tam stosunkowo niski poziom opadów wynoszący około 500 mm rocznie. Czas nasłonecznienia jest wysoki i wynosi około 1686 godzin rocznie. Doliny rzeczne tworzą małe, odizolowane obszary ciepła, które zapewniają szczególnie łagodny mikroklimat.

Czynniki ludzkie

Winnice uprawia się na obszarach z dostępem dla ciągników oraz na stromych zboczach i tarasach. Najczęstszym sposobem prowadzenia winorośli jest palikowanie. Niewielki rozmiar upraw na tarasach i stromych zboczach ogranicza wykorzystanie maszyn w winnicach. Na obszarach tarasowych winnice niekiedy mogą być uprawiane jedynie ręcznie, co jest niezwykle pracochłonne. Zrównoważony klimat, rodzaj gleby, ukierunkowane zarządzanie plonami oraz doświadczenie plantatorów winorośli umożliwiają produkcję charakterystycznego i żywego wina o szczególnej jakości.

Związek przyczynowy

Obszar uprawy Saale-Unstrut obejmuje kraje związkowe Saksonia-Anhalt, Turyngia i Brandenburgia. Winnice położone są głównie w osłaniających je dolinach rzek oraz na przyległych, płaskich i łagodnie nachylonych terenach na wysokości 100–250 m n.p.m. Nachylenie większości winnic wynosi od 10 % do 30 %. Około 18 % winnic zaszadono na stromych zboczach i tarasach. Pogodę na obszarze uprawy winorośli kształtują wpływy kontynentalne. Doliny rzeczne tworzą małe, odizolowane obszary ciepła, które zapewniają szczególnie łagodny klimat. W zależności od lokalizacji w skład gleb wchodzi wapień muszlowy, pstry piaskowiec, glina lessowa i łupek miedzionośny. Wymienione warunki naturalne i wykonana przez plantatorów winorośli praca, która ma długą tradycję, mają decydujący wpływ na charakter win z obszaru uprawy Saale-Unstrut.

Kategorie produktu

Opisane dotychczas związki wymienione w pkt 9 specyfikacji odnoszą się do produkcji produktów bazowych z winogron, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania. Po zbiorach winogrona klasyfikuje się w odpowiednich klasach jakości na użytek produkcji wina.

### 8.2. *Kategoria „Wino”*

Wina muszą spełniać minimalne wymagania określone w pkt 3 specyfikacji dla każdej kategorii odmiany winorośli i mogą być wzbogacane.

*Prädikatsweine* (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane. W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonych do produkcji wina *Prädikatswein* w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przeredzanie gron, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto właściwości produktowi końcowemu (*Prädikatswein*) może nadać dodatkowy wpływ człowieka (np. stosowanie różnych technik dojrzewania).

### 8.3. *Kategoria „Gatunkowe wino musujące”*

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w pkt 3 specyfikacji. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina *Sekt* należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiająca kwasowość win *Sekt b.A.* i *Winzersekt*.

Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w kadzi lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

### 8.4. *Kategoria „Wino półmusujące”*

W przypadku win *Qualitätsperlwein b.A.* produkt bazowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące wina *Qualitätswein* z danego regionu, określone w pkt 3.2 specyfikacji. Wino jest produkowane w procesie fermentacji, w wyniku której powstaje endogeniczny kwas węglowy.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Oprócz istniejącej chronionej nazwy pochodzenia „Saale-Unstrut” wino i produkty winiarskie muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. a) specyfikacji, jak również mogą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji.

Wina *Qualitätswein*, *Prädikatswein*, *Sekt b.A.* i *Qualitätsperlwein b.A.* muszą przejść urzędową kontrolę jakości (por. pkt 11.1.2.2, 11.2.2.2 i 11.3.2.2 specyfikacji) w celu umieszczenia na etykiecie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. a) specyfikacji produktu związanych z tą nazwą pochodzenia. Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer* lub *A.P.-Nummer*).

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Określenia tradycyjne *Qualitätswein*, *Prädikatswein*, *Qualitätsperlwein b.A.*, *Sekt b.A.* i *Winzersekt* są powiązane z nazwą pochodzenia i mogą zastąpić określenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). W Saksonii-Anhalt i Turyngii prowadzi go Urząd ds. Rolnictwa, Scalania Gruntów i Leśnictwa – Południe. W Brandenburgii za jego prowadzenie odpowiada Ministerstwo Rolnictwa, Środowiska i Ochrony Klimatu. Podstawa ustanowienia i prowadzenia rejestru jest następująca:

— § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (*Weingesetz*);

— § 29 federalnego rozporządzenia o winach (*Weinverordnung*);

— § 10 „Ustanowienie i prowadzenie rejestru winnic” rozporządzenia wykonawczego kraju związkowego Saksonia-Anhalt z dnia 13 grudnia 2011 r. wdrażającego przepisy dotyczące wina (*WeinR-DVO-LSA*);

- § 8 „Wprowadzanie nazw geograficznych do rejestru winnic” rozporządzenia wykonawczego kraju związkowego Brandenburgia z dnia 30 września 2016 r. wdrażającego przepisy dotyczące wina (WeinRDV-Brandenburg);
- § 10 „Ustanowienie i prowadzenie rejestru winnic” rozporządzenia wykonawczego kraju związkowego Turynia z dnia 17 kwietnia 2012 r. wdrażającego przepisy dotyczące wina i przekazującego uprawnienia w dziedzinie prawa winiarskiego (ThürWeinVO-Thür).

Zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach granice małych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organizacji, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności.

**Link do specyfikacji produktu**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---