



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2023/855)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Saarländischer Landwein”

PGI-DE-A1302-AM01

Data przekazania informacji: 19.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmian

a) Opis wina lub win

Opisy win zostaną w przyszłości podzielone na wina białe, wina czerwone, wina różowe i wina Rotling, a ich właściwości organoleptyczne będą opisywane indywidualnie. Dane dotyczące ich cech analitycznych zostały usunięte i zastąpione odniesieniem do mającego zastosowanie ustawodawstwa.

Dane dotyczące minimalnej masy moszczu/minimalnej zawartości alkoholu pozostały bez zmian. Jednak ze względu na nową strukturę specyfikacji produktu dane te są obecnie zawarte w opisie win.

DODANIE:

Wina białe

Większość win białych stanowią wina jednodmianowe. W związku z tym często mają one delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli. W większości przypadków charakteryzują się one silną kwasowością i ogólnie harmonijną strukturą kwasowości. Ogólnie rzecz biorąc, wina białe często odznaczają się delikatnym owocowym bukietem, który determinuje ich ogólny smak. Może istnieć (również) większa różnorodność aromatów i barw (do pomarańczowej) oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

Wina różowe i Blanc de Noir

Wina różowe produkuje się z delikatnie wyciskanych czerwonych odmian winorośli i zazwyczaj mają delikatną jasnoczerwoną barwę. Różnią się one od win czerwonych ze względu na świeży, lżejszy styl i naturalnie niższą zawartość tanin. Podobnie jak wina białe również cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz subtelna, lecz harmonijna struktura kwasowości. Wina Blanc de Noir mają barwę wina białego. Zazwyczaj charakteryzują się aromatami czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i owoców jagodowych oraz świeżą, orzeźwiająca kwasowością. Może istnieć (również) większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wina czerwone

W zależności od odmiany winorośli wina czerwone mają zwykle intensywną czerwoną barwę. W zależności od sposobu dojrzewania win mogą być one świeże, delikatne i owocowe, a także intensywne. W smaku często wyeksponowane są aromaty owocowe. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz raczej orzeźwiająca struktura kwasowości. Może istnieć (również) większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

Wina Rotling

W zależności od wybranej odmiany winorośli wina Rotling mają zwykle barwę przechodzącą od delikatnie do intensywnie jasnoczerwonej. Ich aromaty są zazwyczaj dość owocowe, czasami delikatnie korzenne. W zależności od wykorzystanej odmiany winorośli owocowy charakter może się różnić. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz zazwyczaj orzeźwiająca struktura kwasowości. Może istnieć większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

b) *Granice obszaru*

Nie zmieniono granic obszaru ChOG „Saarländischer Landwein”.

DODANIE: Sporządzono wykaz poszczególnych gmin.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których określono granice poszczególnych gmin. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Pierwotnie produkcja wina „Saarländischer Landwein” musiała odbywać się w regionie produkującym „Saarländischer Landwein” lub w sąsiednim kraju związkowym Nadrenia-Palatynat. W przyszłości produkcja będzie musiała odbywać się w kraju Saary lub Nadrenii-Palatynacie.

DODANIE:

„Produkcja wina »Saarländischer Landwein« musi odbywać się w kraju Saary lub w sąsiednim kraju związkowym Nadrenia-Palatynat”.

c) *Maksymalna wydajność z hektara*

Maksymalną wydajność z hektara obniżono ze 150 hl/ha do 120 hl/ha.

d) *Odmiany winorośli*

Odmiany winogron białych

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Helios, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muscaris, Phoenix, Roter Elbling, Roter Gutedel, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling.

Odmiany winogron czerwonych

Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay Noir, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo, Satin Noir.

Dodano następujące odmiany:

Calardis Blanc, Calardis Musqué, Rosa Chardonnay, Felicia, Grüner Silvaner, Helios, Muscaris, Sauvignac, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier Gris, Cabernet Franc, Gamay Noir, Pinotin i Satin Noir.

Usunięto następujące odmiany:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Scheurebe, Schönburger, Accent, Acolon, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Bolero, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Mito, Dakapo, Domina, Dunkelfelder, Prior, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

- e) *Mające zastosowanie wymogi zgodnie z przepisami unijnymi lub krajowymi/ustanowione przez organizację zarządzającą ChOG:*

§ 22 ust. 1 pkt 1 federalnej ustawy o winach (Weingesetz) nie powinien być ograniczony;

- f) *Organy kontrolne*

Adresy i zadania organów kontrolnych zostały zaktualizowane, jak następuje:

Landesamt für Verbraucherschutz (Urząd Ochrony Konsumentów Saary)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
NIEMCY

Linia bezpośrednia: +49 68 1/99 78 45 00

Faks +49 68 1/99 78 44 97

E-mail: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Izba Rolnictwa Saary)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
NIEMCY

Tel. +49 68 26/82 89 50

Faks +49 68 26/8 28 95 60

E-mail: info@lwk-saarland.de

Za zatwierdzanie nowych nasadzeń odpowiada Federalny Urząd Rolnictwa i Żywności. Izba Rolnictwa Saary odpowiada za zatwierdzanie ponownych nasadzeń. Specyfikację produktu dostosowano do okoliczności.

- g) *Inne*

W kilku przypadkach doprecyzowano związek z obszarem. Zmiany te uznaje się za zmiany standardowe zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33, ponieważ nie unieważniają one związku z obszarem geograficznym.

Istniejące kategorie produktów sektora wina uwzględniono w specyfikacji produktu (nr 2). Nie wprowadzono żadnych zmian o charakterze materialnym.

Wprowadzono dalsze zmiany redakcyjne zgodnie z przepisami UE.

2. Powody, dla których wprowadzono zmiany

Wszystkie zmiany były konieczne w celu dostosowania dokumentu do rzeczywistych warunków w terenie:

- a) opis win dostosowano do win faktycznie produkowanych;
- b) nie rozszerzono granic gmin w kraju Saary, w których uprawia się winorośl. Opis lokalizacji dostosowano do rzeczywistych okoliczności. Dodano również mapy zawierające wymienione gminy. Obszar produkcji wina rozszerzono na cały kraj Saary;
- c) maksymalną wydajność z hektara obniżono ze 120 hl/ha również w celu osiągnięcia lepszej jakości w regionie produkującym „Saarländischer Landwein”;

 dodano nowe odmiany winorośli, co umożliwia producentom dostosowanie się do zmiany klimatu.

- d) Obecnie uprawiane są odmiany Muscaris, Sauvignac, Sauvignier Gris i Satin Noir, które okazały się odpowiednie. Wina produkowane z tych odmian są zgodne ze specyfikacją produktu.

Wymienione poniżej odmiany nie są uprawiane, ale są odpowiedniej jakości i odpowiadają profilowi ChOG „Saarländischer Landwein”:

Calardis Blanc

Wina z tej odmiany winorośli charakteryzują się orzeźwiająco, dojrzałą kwasowością, a ich aromat jest bardzo finezyjny, charakteryzuje się subtelnym i delikatnie pikantnym bukietem, zgodnym z wymaganą specyfikacją produktu. Ponadto umiarkowana zawartość alkoholu uzyskana w przypadku tej odmiany winorośli będzie w przyszłości korzystna.

Calardis Musqué

Z tej odmiany winorośli powstają intensywne wina białe o unikalnym, egzotycznym bukiecie, złożonych aromatach owocowych oraz o orzeźwiającej i dojrzałej kwasowości. Wina często odznaczają się nutą gałki muszkatołowej, co ma miejsce w przypadku odmian wymienionych w wykazie win białych. Często występują również egzotyczne aromaty, na przykład passiflory, mango, ananasa i miechunki, co jest zgodne z wymaganą specyfikacją produktu.

Rosa Chardonnay

Ta odmiana Chardonnay, podobnie jak w przypadku Chardonnay znajdującej się już w wykazie, również spełnia warunki specyfikacji produktu. Podobnie jak odmiana Chardonnay Rosa Chardonnay dobrze rośnie również na glebach, które są w dużej mierze wapienne, na ogół wytwarzając pełne wina o niskiej kwasowości, które odzwierciedlają jej pochodzenie.

Felicia

Bukiet charakteryzuje się aromatami kwiatowymi, które w niektórych latach łączą się z delikatną i przyjemną nutą gałki muszkatołowej. Powstałe wino ma harmonijną strukturę kwasowości i jest z kolei idealnie dostosowane do specyfikacji produktu.

Grüner Silvaner

W przypadku osiągnięcia właściwego stopnia dojrzałości i nie za wysokiej wydajności odmiana ta wytwarza harmonijne wina o delikatnej kwasowości i delikatnym bukiecie. Położenie i warunki glebowe w dużym stopniu wpływają na charakter win produkowanych z odmiany Silvaner. Z odmiany Grüner Silvaner można produkować wina zgodne ze specyfikacją produktu, co jest doskonałym wskaźnikiem *terroir*.

Helios

Wina Helios są mocne, owocowe i podobne do odmiany Müller-Thurgau, która znajduje się już w wykazie odmian winorośli. Odmiana ta jest zatem zgodna z wymaganą specyfikacją produktu.

Sauvignon Cita

Z tej odmiany winorośli wytwarza się owocowe, mocne wina białe podobne do Sauvignon Blanc, z wyraźnymi nutami cytrusów. Wina zgodne ze specyfikacją produktu mogą być produkowane z odmiany Sauvignon Cita w stylu Sauvignon Blanc, już ujętej w wykazie, do której wykazują podobieństwo.

Sauvignon Gryn

Wina produkowane z odmiany Sauvignon Gryn od zawsze są owocowe i eleganckie, podobne do Sauvignon Blanc, i trwałe. Wina zgodne ze specyfikacją produktu mogą być produkowane z odmiany Sauvignon Gryn w stylu Sauvignon Blanc, już ujętej w wykazie, do której wykazują podobieństwo.

Sauvignon Sary

Z tej odmiany winorośli wytwarza się owocowe wina białe podobne do Sauvignon Blanc. Wina zgodne ze specyfikacją produktu mogą być produkowane z odmiany Sauvignon Sary w stylu Sauvignon Blanc, już ujętej w wykazie, do której wykazują podobieństwo.

Sauvitage

Wina produkowane z odmiany Sauvitage mają egzotyczny, świeży aromat o harmonijnym charakterze. Dojrzały i owocowy aromat Sauvignon Blanc, np. agrestowy, łączy się z łagodną, harmonijną strukturą kwasową i, biorąc pod uwagę, że odmiana Sauvignon Blanc już widnieje w wykazie, jest zgodny ze specyfikacją produktu.

Cabernet Franc

Wino z odmiany Cabernet Franc często charakteryzuje się lekkim bukietem, któremu towarzyszą zioła i owocowe nuty maliny i truskawki. Wino uznaje się za nowszą wersję Cabernet Sauvignon i, podobnie jak odmiana Cabernet Sauvignon – która została już umieszczona w wykazie – jest zgodne ze specyfikacją produktu.

Gamay Noir

Wina produkowane z odmiany Gamay Noir są odświeżające i lekkie, z aromatami malin i wiśni. Jest to kolejna odmiana, która dobrze rośnie na glebach wapiennych. Ponadto od dawna produkuje się z niej znakomitej jakości Beaujolais. Uznaje się, że odmiana ta odpowiada wymaganemu profilowi określonymu w specyfikacji produktu.

Pinotin

Pinotin jest mało wymagającą odmianą winorośli, która daje smak czarnej wiśni połączonej z harmonijną, miękką strukturą taniczną. Posiadając rozpoznawalne właściwości Pinot Noir, która to odmiana jest już uwzględniona w wykazie, odmianę tę można włączyć do wymaganego profilu produktu;

- e) § 22 ust. 1 pkt 1 federalnej ustawy o winach (Weingesetz) nie powinien być ograniczony;
- f) adresy organów kontrolnych zostały skorygowane i dostosowane;
- g) doprecyzowano opis związku z obszarem geograficznym w celu dostosowania specyfikacji produktu do rzeczywistych warunków w terenie.

Upřednio kategorii produktów sektora wina zostały wskazane jedynie w jednolitym dokumencie. W wyniku niniejszego wniosku zostaną one również wskazane w specyfikacji produktu. Jest to uzupełnienie o charakterze czysto redakcyjnym i w związku z tym uznaje się je za zmianę standardową.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Saarländischer Landwein

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

—

1. *Wino, białe*

KRÓTKI OPIS

Większość win białych stanowią wina jednodmianowe. W związku z tym często mają one delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli. W większości przypadków charakteryzują się one silną kwasowością i ogólnie harmonijną strukturą kwasowości. Ogólnie rzecz biorąc, wina białe często odznaczają się delikatnym owocowym bukietem, który determinuje ich ogólny smak. Może istnieć (również) większa różnorodność aromatów i barw (do pomarańczowej) oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

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

2. Wino, różowe i Blanc de Noir

KRÓTKI OPIS

Wina różowe produkuje się z delikatnie wyciskanych czerwonych odmian winorośli i zazwyczaj mają delikatną jasnoczerwoną barwę. Różnią się one od win czerwonych ze względu na świeżość, lżejszy styl i naturalną zawartość tanin. Podobnie jak wina białe również cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz subtelna, lecz harmonijna struktura kwasowości. Wina Blanc de Noir mają barwę wina białego. Zazwyczaj charakteryzują się aromatami czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i owoców jagodowych oraz świeżość, orzeźwiająca kwasowością. Może istnieć (również) większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe.

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

3. Wino, czerwone

KRÓTKI OPIS

W zależności od odmiany winorośli wina czerwone mają zwykle intensywną czerwoną barwę. W zależności od sposobu dojrzewania win mogą być one świeże, delikatne i owocowe, a także intensywne. W smaku często wyeksponowane są aromaty owocowe. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz raczej orzeźwiająca struktura kwasowości. Może istnieć (również) większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

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. Wino, Rotling

KRÓTKI OPIS

W zależności od wybranej odmiany winorośli wina Rotling mają zwykle barwę przechodzącą od delikatnie do intensywnie jasnoczerwonej. Ich aromaty są zazwyczaj dość owocowe, czasami delikatnie korzenne. W zależności od wykorzystanej odmiany winorośli owocowy charakter może się różnić. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz zazwyczaj orzeźwiająca struktura kwasowości. Może istnieć większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Bukiet może (w związku z tym) być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter, wraz z nutami utleniającymi, fenolowymi lub redukcyjnymi. W zależności od (wybranego) stylu wina można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

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 enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wino

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. Wino

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Wino

Praktyki uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. **Maksymalna wydajność**

1. *Wino*

120 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Chronione oznaczenie geograficzne obejmuje:

obszary położone na terenie miast i gmin Merzig, Mettlach i Beckingen w powiecie Merzig-Wadern,

obszary położone na terenie miast i gmin Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous i Wadgassen w powiecie Saarlouis,

obszary położone na terenie miast i gmin Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel i Bexbach w powiecie Saarpfalz,

obszary położone na terenie miast i gmin Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf w związku regionalnym Saarbrücken,

obszary położone na terenie miast i gmin Neunkirchen i Ottweiler w powiecie Neunkirchen,

oraz obszary położone na terenie miast i gmin St. Wendel, Oberthal i Nohfelden w powiecie St. Wendel.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których określono granice poszczególnych gmin. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Produkcja wina „Saarländischer Landwein” musi odbywać się w kraju Saary lub w Nadrenii-Palatynacie.

7. **Odmiany winorośli**

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Spätburgunder

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Dornfelder

Felicia

Gamay noir

Gelber Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Helios

Johanniter

Kerner

Merlot

Muscaris
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Phoenix - Phönix
Pinotin
Regent
Rondo
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Solaris
Souvignier Gris
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**

Obszar uprawy winorośli rozciąga się wzdłuż wschodniej krawędzi Basenu Paryskiego w kraju Saary, w którym – na wcięciach doliny zwróconych na południe od rzek Saara, Nied i Blies – panują dobre warunki dla uprawy winorośli. Orzeźwiająca wina Landwein dojrzewają na glebach charakteryzujących się głównie występowaniem wapienia muszlowego i kajper, na wysokości 150–400 m n.p.m., opadach 800–1 000 mm rocznie i na obszarach o dużej liczbie dni słonecznych. W szczególności w Bliesgau, ale również w Saargau niedaleko Merzig, pstry piaskowiec Lasu Palatynackiego rozciąga się, przechodząc w wapień muszlowy, co umożliwia produkcję delikatnych i finezyjnie skonstruowanych win. Wysoki stopień pokrywy leśnej (około jednej trzeciej) pomaga skutecznie zrównoważyć temperaturę i wilgotność. Umiarkowane różnice w ukształtowaniu terenu, w połączeniu z rozległą siecią rzeczną uzupełnianą licznymi obszarami stojącej w bezruchu wody, stwarzają dobre warunki do naturalnej (bardziej ekstensywnej) uprawy winorośli. Geologia, warunki klimatyczne i ekspozycja winnic nadają winom Landwein ich charakterystyczne właściwości.

Związek przyczynowy

Większość lokalizacji jest skierowana w stronę południową, co powoduje obfite nasłonecznienie w ciągu dnia. Chłodne noce sprawiają, że winogrona powoli osiągają dojrzałość fizjologiczną, dzięki czemu wina charakteryzują się zrównoważoną owocowością.

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

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Zawartość cukru resztkowego w winie wprowadzanym do obrotu jako „Landwein” nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości dla oznaczenia „półwytrawny”.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Butelkujący musi zostać włączony przez właściwy organ na mocy prawa federalnego do systemu corocznej kontroli zgodności ze specyfikacją produktu Landwein.
- Aby wino otrzymało oznaczenie „Saarländischer Landwein”, co najmniej 85 % winogron użytych do jego produkcji musi pochodzić z regionu produkcji „Landwein”, o którym mowa w nazwie wina. Pozostała część, w tym produkty wykorzystywane do słodzenia, może pochodzić wyłącznie z winogron pochodzących z innych regionów produkujących „Landwein”.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
