



**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/2024/575)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Landwein der Saar”

PGI-DE-A1289-AM01

Data przekazania informacji: 19.10.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmian

a) *Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne*

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu w „Landwein der Saar” podano w odrębnym punkcie. Treść pozostaje bez zmian. W celu wyjaśnienia dodano zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

Podano również opis organoleptyczny poszczególnych produktów.

b) *Wyznaczenie obszaru*

Zmieniono granice obszaru ChOG „Landwein der Saar”.

Sporządzono wykaz poszczególnych gmin, w tym jednostek katastralnych.

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.

Zmieniono obszar, na którym Landwein może być produkowane. Do tej pory produkcja „Landwein der Saar” była możliwa jedynie na obszarze uprawy Saary. Zasady w tym zakresie dostosowano do wymogów prawnych i obecnie umożliwiają one produkcję „Landwein der Saar” również na innym obszarze tego samego kraju związkowego lub sąsiedniego kraju związkowego:

„Landwein mogą być produkowane na obszarze innym niż region produkcji Landwein, w którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem, że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub w sąsiednim kraju związkowym.”

c) *Odmiany winorośli*

W pkt 7 (który ma stać się pkt 8) specyfikacji produktu wymieniono dotychczas następujące odmiany winorośli:

Wina białe

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Wina czerwone i różowe

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent oraz Syrah.

ZMIANY

W przyszłości nagłówki „wino białe” oraz „wino czerwone i różowe” zostaną zastąpione nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

„Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernat, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86.”

Czerwone odmiany winorośli:

„Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.”

Usunięto następujące odmiany:

Wino białe:

„Merzling”.

d) *Inne wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Nawet po wprowadzeniu zmian w przepisach następująca zasada, odzwierciedlająca istniejące prawodawstwo, zostanie utrzymana: 100 % winogron wykorzystanych do produkcji musi pochodzić z obszaru, od którego pochodzi nazwa „Landwein”, a zawartość cukru resztkowego nie może przekraczać maksymalnych dopuszczalnych wartości dla win „półwytrawnych”. Zasady te są obecnie określone jako wymóg ustanowiony przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie ochrony); nie są już określone jako wymóg wynikający z prawa krajowego. Wartość 100 % jest obecnie wyraźnie wskazana, a odniesienie do niej znajduje się w wykazie określającym wyznaczony obszar oraz w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu:

Następujące sformułowanie: „Wina »Landwein der Saar« mogą być produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z zatwierdzonych winnic oraz z zatwierdzonych odmian winorośli.”

otrzymuje obecnie brzmienie: „100 % winogron wykorzystywanych do produkcji »Landwein der Saar« musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 oraz z odmian winorośli dopuszczonych na podstawie pkt 8.”

W przypadku zasady dotyczącej zawartości cukru resztkowego słowo „Landwein” zostało po prostu zastąpione wyrazem „Landwein der Saar”.

e) *Organy kontrolne*

W pkt 11 specyfikacji produktu zmieniono numer faksu organów kontrolnych. Ponadto skorygowano obowiązki organów kontrolnych ze względu na fakt, że podmiotem odpowiedzialnym za zezwolenia na nowe nasadzenia nie jest już Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu, lecz Federalny Urząd Rolnictwa i Żywności.

f) *Inne zmiany*

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmują wszystkie zmiany służące uwzględnieniu obowiązujących przepisów. Wprowadzono je w drodze uwzględnienia odniesień do obowiązujących przepisów lub przez usunięcie odpowiedniego fragmentu.

2. Uzasadnienie zmiany

a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu podano w osobnym punkcie w celu zapewnienia większej przejrzystości specyfikacji produktu. Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują Öchslegrade (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Dlatego określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzać do obrotu produkty „Landwein der Saar”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie ochrony postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie minimalną masę moszczu.

W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych, aby lepiej odzwierciedlały właściwości poszczególnych produktów.

b) Granice obszaru

Niniejsza zmiana dotycząca wytyczenia granic obszaru nie jest arbitralna, lecz konieczna, aby zapobiec wystąpieniu istotnych czynników niekorzystnych dla uprawy winorośli i rolnictwa, ogółu społeczeństwa, środowiska naturalnego oraz dla ukształtowanego na przestrzeni czasu krajobrazu kulturowego regionu Saary.

Uzasadnienie wyznaczenia granic obszaru przedstawiono szczegółowo poniżej:

Ponieważ środki ochrony roślin stosowane w uprawie winorośli nie zawsze są kompatybilne z innymi uprawami, ogrodzone winnice są niezbędne z punktu widzenia zapewnienia jakości.

Środki ochrony roślin, które są konieczne w uprawie winorośli, nie zawsze są kompatybilne z wymogami dotyczącymi innych upraw. Umieszczenie obok siebie winnic oraz terenów o innym przeznaczeniu (np. użytków zielonych, gruntów ornych, uprawy owoców lub warzyw) często powoduje problemy, których należy w miarę możliwości unikać:

— Im bardziej ogrodzona jest winnica i im mniej jest punktów stykowych między gruntami wykorzystywanymi pod uprawę winorośli a obszarami o innym przeznaczeniu (uprawa roli, sadownictwo, użytki zielone itp.), tym mniej występuje negatywnych skutków dla uprawy winorośli i jakości wina. Wynika to ze szczególnych wymagań dotyczących gospodarowania obszarem uprawy winorośli, w szczególności w kontekście ochrony roślin. Na wielu zboczach, na których tradycyjnie uprawia się winorośl, ochronę roślin prowadzi się za pomocą oprysków przy użyciu śmigłowca, w przypadku których – z przyczyn technicznych i fizycznych – istnieje wyższe ryzyko znoszenia przez wiatr niż w przypadku stosowania doglebowego. Obecność systemu oprysków opartego na systemie geometrii w postaci długich, prostych ścieżek wzdłuż zbocza pomaga w prowadzeniu efektywnych oprysków przy użyciu śmigłowca. Wymaga to zwartej winnicy.

Rolnicy i plantatorzy winorośli mają obowiązek zapobiegania rozprzestrzenianiu się środków ochrony roślin na inne uprawy oraz obszary niedocelowe, między innymi poprzez przestrzeganie wymogów dotyczących odległości. Dlatego też niemożliwe jest prowadzenie oprysku winorośli znajdujących się w pobliżu granicy winnicy, przez co nie jest możliwa ich uprawa. Dotyczy to również graniczących z winnicą gruntów ornych, użytków zielonych oraz terenów zajętych pod uprawę owoców. Posiadanie rozproszonych winnic powoduje, że wszyscy rolnicy ponoszą straty finansowe. Problem ten jest szczególnie wyraźny w miejscach, w których stosuje się oprysk przy użyciu śmigłowca, ponieważ śmigłowce muszą spełniać szczególnie rygorystyczne wymogi dotyczące odległości ze względu na zwiększone ryzyko znoszenia. W przypadku przeniesienia winnic z takich obszarów, dawne winnice stają się obszarami niedocelowymi objętymi wymogami dotyczącymi odległości, przez co pozostałe winnice znajdują się w niekorzystnej sytuacji ekonomicznej.

— Nawet jeśli środki ochrony roślin są stosowane w sposób prawidłowy, mogą być one znoszone na sąsiednie działki o innym przeznaczeniu, co może powodować niepożądane szkody wegetacyjne na obszarach niedocelowych lub pogorszyć jakość i zbywalność produktów ze względu na obecność niektórych pozostałości. Środki ochrony roślin stosowane w uprawie winorośli, uprawie roli i sadownictwie znacznie się różnią, w szczególności jeśli chodzi o rodzaj ich zastosowania, zatwierdzenie lub okresy karencji dla poszczególnych upraw. Nawet w przypadku zastosowania dobrej praktyki zawodowej znoszenie może spowodować rozprzestrzenienie się środków ochrony roślin na sąsiednie uprawy, dla których nie są zatwierdzone. W takich przypadkach badania pozostałości mogą wykazać – na podstawie dokładnych analiz i niskich maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości – że dany produkt nie nadaje się do wprowadzenia do obrotu. W praktyce często dochodzi do takich sytuacji. Mimo iż zanieczyszczający może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody, plantator winorośli może zapobiec takim problemom, utrzymując ogrodzone winnice, aby zmniejszyć obszary peryferyjne.

Ochrona społeczeństwa i środowiska naturalnego dzięki zarządzaniu stromymi zboczami

Obecnie strome zbocza odgrywają zasadniczą rolę w zapobieganiu erozji i spływowi wody. Tarasowa uprawa winorośli oraz ogrodzenia winnic zapobiegają spływowi wód powierzchniowych. Winorośl i okrywa zielona stabilizują glebę i są utrzymywane dzięki stałym zabiegom pielęgnacyjnym. Odpowiednie gospodarowanie glebami zapewnia dobrą strukturę gleby oraz wysoką infiltrację wody do gleby. Podsumowując, uzyskuje się zminimalizowanie erozji, buforowanie wody w przypadku obfitego deszczu oraz uniemożliwienie spływu składników pokarmowych (głównie fosforu) do wód powierzchniowych. Bez aktywnego gospodarowania tarasy i ogrodzenia uległyby zniszczeniu. Gleba zarosłaby krzewami i straciłaby żyzność oraz strukturę. W konsekwencji podczas obfitych deszczów doprowadziłoby to do erozji, spływu wody i składników pokarmowych z gleby oraz powstawania osuwisk, co stanowiłoby zagrożenie dla mieszkańców i transportu oraz powodowałoby szkody.

Wiele metod gospodarowania i ochrony na obszarze uprawy winorośli jest możliwych/skutecznych, jeżeli są stosowane w połączonych winnicach.

- Strategie ochrony roślin o niskim oddziaływaniu na środowisko, przynoszące korzyści jakościowe, środowiskowe i ekonomiczne, mają istotne znaczenie dla zapewnienia zrównoważonej produkcji win wysokiej jakości.
- Niektóre powszechnie stosowane od lat metody, na przykład stosowanie feromonów do zwalczania zwójek, sprawdzają się tylko w dużych, połączonych winnicach. Tylko w takim przypadku można zastosować technikę dezinformacji samców, aby zapobiec rozmnażaniu się szkodnika poza winnicą i przemieszczaniu się go na jej teren. Jest to również jedyny sposób na uniknięcie kosztowej praktyki podwójnego montowania dozowników na obrzeżach (granicach z innymi uprawami, terenami o innym przeznaczeniu lub roślinnością). Ponadto w Nadrenii-Palatinacie wprowadzono program rozwoju „EULLE” (środki ochrony środowiska, rozwój obszarów wiejskich, rolnictwo i żywność), w ramach którego zwarte obszary winnic o powierzchni co najmniej 2 ha otrzymują wsparcie w zakresie biotechnicznych metod ochrony roślin w uprawie winorośli. Jeżeli jednak w wyniku przekształcenia pojedynczych winnic na grunty orne działki zajmują powierzchnię mniejszą niż 2 ha, pozostałe winnice nie kwalifikują się już do wsparcia RAK. Obecnie bez takiego wsparcia finansowego biotechniczna ochrona roślin nie jest ekonomicznie opłacalna. W rezultacie następuje wzrost stosowania środków owadobójczych, co z kolei negatywnie oddziałuje na środowisko naturalne.
- Ogrodzone winnice są również niezbędne zarówno z technicznego, jak i ekonomicznego punktu widzenia, aby chronić dojrzałe winogrona przed zniszczeniem przez żerujące ptaki, ponieważ jest to jedyny sposób na zapewnienie skutecznej ochrony.
- Ogrodzone winnice pomagają również zapobiegać szkodom powodowanym przez zwierzynę łowną.

Z perspektywy uprawy winorośli zmniejszenie populacji zwierzyny łownej jest konieczne, ponieważ w Nadrenii-Palatinacie szkody spowodowane przez te zwierzęta w winnicach nie stanowią automatycznie podstawy do uzyskania odszkodowania. Ogrodzone winnice zmniejszają również ryzyko wystąpienia ognisk afrykańskiego pomoru świń, który stanowi poważne zagrożenie dla hodowli zwierząt gospodarskich w Niemczech. Zwalczanie dzików w ogrodzonych winnicach jest łatwiejsze i mniej kosztowne niż na obszarach przeznaczonych pod uprawę zróżnicowanych rodzajów roślin (np. winogron, roślin uprawnych i owoców), które zapewniają zwierzętom schronienie i źródło pożywienia.

- Praktyka nawadniania kropelkowego, którą stosuje się w uprawie winorośli w szczególności w młodych winnicach, nabiera coraz większego znaczenia, a ogrodzone winnice stanowią atut, jeśli chodzi o budowanie i eksploatację niezbędnej infrastruktury (studnie, rury itp.). W takich winnicach zarówno zbiorowe pozyskiwanie wody, jak i wspólne korzystanie z linii przesyłowych i dystrybucyjnych jest bardziej efektywne i tańsze.
- Wymogi w zakresie zarządzania są inne w przypadku uprawy winorośli niż na przykład w przypadku uprawy roli – w szczególności na stromych zboczach doliny Mozeli. Gdyby grunty te nie były już wykorzystywane pod uprawę winorośli, istnieje ryzyko, że zostałyby porośnięte przez zarośla, ponieważ nie są one ukierunkowane na uprawę roli ani wykorzystanie jako pastwiska. Na takich nieużytkach mogą spontanicznie zacząć rosnąć rośliny żywicielskie (np. jeżyny) dla niepożądanych szkodników, takich jak muszka płamoskrzydła, zagrażając w ten sposób zdrowiu i jakości winogron w sąsiednich winnicach.

Krajobraz kulturowy, który zmieniał się z biegiem czasu, oraz naturalna sceneria, w tym tradycyjne winnice, składają się na obraz regionu produkcji Landwein i odpowiadają za jego renomę.

- Zwarte obszary winnic, od wieków dostosowujące się do biegu rzeki i naturalnej topografii, stanowią charakterystyczny element naturalnej scenerii i w ten sposób określają charakter regionu winiarskiego w oczach lokalnych mieszkańców, członków regionalnego przemysłu winiarskiego, specjalistów i konsumentów.

- Wykorzystanie tych gruntów pod tradycyjne uprawy rolne zmieniłoby naturalną scenerię i tym samym krajobraz kulturowy, który kształtował się na przestrzeni wieków.
- Ten krajobraz kulturowy jest zarówno tłem dla reklam wina, jak i atrakcją turystyczną. Stanowi zatem podstawę gospodarczą dla wielu przedsiębiorstw działających w sektorze turystyki, takich jak restauracje i hotele. Brak oznaczenia granic obszaru w specyfikacji produktu umożliwiłoby wykorzystywanie gruntów pod uprawy rolne. Jak już stwierdzono powyżej, spowodowałoby to zagrożenie zarośnięciem wielu tradycyjnych winnic, ponieważ nie nadają się one do innych zastosowań niż uprawa winorośli ze względu na niewielkie rozmiary, charakterystykę i często trudną dostępność. Poza wymienionymi konsekwencjami środowiskowymi, pojawienie się zarośli miałyby również konsekwencje gospodarcze, ponieważ takie krajobrazy są nieatrakcyjne dla turystów pod względem wizualnym.

Ze względu na swój charakter region winiarski objęty ChOG „Landwein der Saar” wywołuje pozytywną reakcję emocjonalną wśród sprzedawców detalicznych i konsumentów. Kupowanie i konsumpcja win z Saar przywołuje w umysłach konsumentów obraz tego krajobrazu zadbanych winnic. Niektóre osoby mogą wtedy przypominać sobie spędzone tu wakacje i piękne krajobrazy. To sprawia, że ChOG „Landwein der Saar” jest wyjątkowe i niepowtarzalne.

Z przedstawionego wyżej uzasadnienia jasno wynika, że uprawa winorośli na zwartym terenie ma szereg zalet dla właścicieli i operatorów winnic, a także dla środowiska i ogółu społeczeństwa. Dlatego też nie należy zwiększać odsetka winnic rozproszonych w kilku miejscach, który obecnie jest bardzo niski, z uwagi na wiele niekorzystnych czynników, które opisano powyżej.

Obszar, na którym można produkować „Landwein der Saar”, nie zostanie zatem określony w specyfikacji produktu w węższy sposób niż jest to dozwolone przepisami prawa.

c) *Odmiany winorośli*

Wykaz odmian winorośli powinien obejmować wszystkie odmiany uprawiane na obszarze uprawy, które zostały do tej pory sklasyfikowane, ponieważ odmiany te dowiodły już swojej wartości na tym obszarze. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu.

W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę, czy nie.

Synonimy skreślono, ponieważ wykaz odmian winorośli w specyfikacji produktu jest w zasadzie „zezwoeniem na sadzenie”, natomiast nie wprowadza wymogów dotyczących etykietowania.

d) *Inne wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Przepisy krajowe nie przewidują już zasady dotyczącej 100 % ani zasady odnoszącej się do zawartości cukru resztkowego. Zasady te są zatem obecnie określone jako wymogi ustanowione przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie ochrony). Poprawki wprowadzone do tekstu (np. wyraźnie odesłania do wartości 100 %) mają na celu wyjaśnienie istoty pierwotnego przepisu. Nie mają charakteru merytorycznego.

e) *Organy kontrolne*

Zmieniono numer faksu.

Korekta dotycząca nowych zezwoleń ma na celu uwzględnienie obecnych przepisów.

f) *Inne zmiany*

Dokonano zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Landwein der Saar

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Wino, białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli wina białe charakteryzują się zazwyczaj owocowymi nutami lokalnych owoców ziarnkowych, pestkowych i cytrusowych. Bukiet ten może obejmować nuty zielone, trawiaste i ziołowe, z dodatkowymi nutami kwiatowymi, miodu i suszonych owoców w zależności od odmiany winorośli. Zakres barw obejmuje zazwyczaj od bladżółtej z zielonymi refleksami do złotożółtej. W szczególności wina białe fermentowane z wykorzystaniem zacieru mogą również występować w kolorze pomarańczowym, z refleksami czerwono-brązowymi. Wina białe mogą również charakteryzować się stabilnym lub – po wstrząśnięciu – zauważalnym naturalnym zmętnieniem (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. Wina charakteryzują się zazwyczaj lekką lub średnią kwasowością i słodczą odpowiedzią do stylu. W zależności od stylu można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

Bukiet może być mniej typowy pod względem charakteru odmian i mieć mniej owocowy charakter. Mogą również występować wyraźne nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

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; Blanc de Noir

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina różowe i Blanc de Noir produkowane są z delikatnie wyciskanych czerwonych odmian winorośli. Wina różowe mają zazwyczaj barwę od blad różowej przez różową do jasnoczerwonej z ewentualnym brązowym odcieniem, natomiast wina Blanc de Noir mają barwę charakterystyczną dla wina białego. Ze względu na podobieństwo do produkcji wina białego dominują w nich zwłaszcza nuty owoców jagodowych i cytrusowych. Dzięki ogólnie wyższej kwasowości, delikatnym taninom, niskiemu poziomowi alkoholu i subtelnej słodczy resztkowej wina różowe są bardziej podobne w smaku do win białych. 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.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

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

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli bukiet win czerwonych zdominowany jest głównie przez owocowe nuty lokalnych owoców pestkowych i jagodowych oraz owoców konserwowanych i suszonych. Mogą również występować zielone i pikantne dodatkowe nuty. Zakres barw sięga od bladoczerwonej przez czerwoną o średniej intensywności do ciemnofioletowej ze sporadycznymi intensywnymi brunatnymi refleksami. Wina mogą również charakteryzować się stabilnym lub – po wstrząśnięciu – zauważalnym naturalnym zmętnieniem (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. Wina są zazwyczaj lekkie lub intensywne i przeważnie charakteryzują się łagodną lub zauważalną kwasowością. Stopień intensywności taninowej sięga od ledwo zauważalnych do wysoce dominujących tanin, przy czym obecne być mogą również dodatkowe zielone nuty.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 12 %.

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)	

4. Rotling

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

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)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3.

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność z hektara

150 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Landwein der Saar” muszą pochodzić z wyznaczonych winnic należących do następujących gmin i okręgów gmin: Ayl (2740), Biebelhausen (2741), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) i Willtingen (2756).

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.

Wina Landwein mogą być produkowane na obszarze innym niż region produkcji Landwein, w którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem, że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym.

7. Odmiany winorośli

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger
Auxerrois – Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois
Bacchus
Baron
Blauer Affenthaler
Blauer Elbling – Willbacher
Blauer Frühburgunder – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine
Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger
Blauer Portugieser
Blauer Spätburgunder
Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch
Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt
Bolero
Bronner
Cabernet Blanc
Cabernet Bordo
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calardis Blanc
Chardonnay
Chenin Blanc
Dakapo
Divico
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Fernaio Pires
Fidelio
Findling
Gamay Noir
Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller
Gelber Orleans – Orleans
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Goldmuskateller – Muskateller
Goldriesling
Grenache Noir – Grenache
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Fränkischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 – Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling – Elbling Rouge
Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer – Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc – Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling – Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klengenberger, Riesling

8. Opis związku lub związków

Dotyczy wszystkich produktów

Region, w którym produkuje się Saar Landwein (rozciągający się od Konz do Serrig) obejmuje dwie krainy przyrodnicze. Większość obszaru uprawy winorośli położona jest w krainie Saarburger Saartal. Na wschodzie kraina ta graniczy z krainą przyrodniczą Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, której strome zbocza łączą niziny doliny Saary z płaskowyżami Saar-Ruwer-Hunsrück. Niektóre winnice znajdują się również w Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Obszary uprawy winorośli położone w Saarze znajdują się na wysokości od 135 do 380 m n.p.m. (średnia wysokość nad poziomem morza wynosi 230 m). Średnie nachylenie winnic w regionie Saar Landwein wynosi 23 %. Są one głównie zwrócone w kierunku południowo-wschodnim i południowo-południowo zachodnim (około 75 % winnic), a biorąc pod uwagę cały obszar uprawy winorośli ich średnia orientacja to 200° (na południe-południowy zachód).

W regionie produkcji Saar Landwein występuje w przeważającej mierze łupek paleozoiczny. Osad rzeczny można znaleźć wyłącznie na dnie doliny Saary i na terasach rzecznych, gdzie pokrywa on skały paleozoiczne (dewońskie). Po najbardziej wysuniętej na zachód stronie regionu Saar Landwein występują się również skały mezozoiczne. Na piaskowcach Buntsandstein nie prowadzi się jednak niemal żadnej uprawy winorośli. W rezultacie winorośl w regionie Saary jest w dużej mierze uprawiana na glebach wywodzących się ze skał dewońskich. Gleby powstałe na łupku dewońskim są głównie glebami brunatnymi bogatymi w związki zasadowe.

Miejscami można również znaleźć gleby koluwalne powstałe z przemieszczonego dewońskiego materiału glebowego. Na częściowo gliniastym podłożu rzeczny i osadzie terasowym powstały regosole, parędziny i gleby pseudoglejowe. W regionie produkcji Saar Landwein występują one jednak jedynie w ograniczonym zakresie. Gleby brunatne ubogie w związki zasadowe są w Buntsandstein rzadkością. Gleby tego rodzaju występują w mniej niż 0,5 % winnic. Pomimo głęboko wyoranych bruzd pod uprawę winorośli naturalne typy gleb są nadal często rozpoznawalne.

Ze względu na osłonięte położenie, dolina Saary i doliny jej dopływów wyróżniają się jako obszary o korzystnych warunkach termicznych w porównaniu z pasmem Hunsrück. Średnia temperatura w winnicach w całym regionie produkcji Saar Landwein wynosi około 9,5 °C. W sezonie wegetacyjnym średnia temperatura wynosi około 14,0 °C. Winorośl w regionie Saar Landwein otrzymuje średnio ok. 775 mm opadów. Przeciętnie około 480 mm tych opadów, tj. 60 %, przypada na sezon wegetacyjny. W sezonie wegetacyjnym winorośl korzysta średnio z 679 000 Wh/m² bez pośredniego nasłonecznienia.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Landwein der Saar” musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na podstawie pkt 8 specyfikacji produktu.

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

Link do specyfikacji produktu

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>