C/2025/6735

18.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6735)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Landwein der Saar“

Референтен номер на ЕС: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Landwein der Saar“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Германия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Федерално министерство на земеделието, храните и регионалната идентичност [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Наименование

Федерална служба за земеделие и храни [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Германските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143.

Измененията в продуктовата спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗГУ „Landwein der Saar“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо германските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Рубрика

Описание на виното или вината

Описание

Аналитичните условия позволяват естественото алкохолно съдържание да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 13 % об. за червеното вино.

Към органолептичното описание на всички вина е добавено описание на вината с частично намалено алкохолно съдържание.

Бяло вино с частично намалено алкохолно съдържание:

Органолептичните качества на белите вина с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета. В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание често се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде. Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Вина розе с частично намалено алкохолно съдържание, Blanc de Noir:

Органолептичните качества на вината с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета. В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде. Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Червено вино с частично намалено алкохолно съдържание:

Органолептичните качества на червените вина с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета. В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде. Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Вина Rotling с частично намалено алкохолно съдържание:

Органолептичните качества на вината Rotling с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета. В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде. Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Промените засягат точка 3 от спецификацията и точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Определяне на района

Описание

Следните парцели са включени в определянето на ЗГУ „Landwein der Saar“:

Ayl	2740	12	191	0
Irsch	2711	1	99	0
Irsch	2711	1	181	2
Irsch	2711	1	187	0
Irsch	2711	1	188	0
Irsch	2711	1	197	0
Irsch	2711	1	198	0
Irsch	2711	1	199	0
Irsch	2711	1	200	0
Irsch	2711	1	201	0
Irsch	2711	1	235	0
Irsch	2711	2	63	0
Irsch	2711	2	65	0
Irsch	2711	2	66	0
Irsch	2711	2	70	0
Irsch	2711	2	71	0
Irsch	2711	2	72	0
Irsch	2711	2	78	0
Irsch	2711	2	79	0
Irsch	2711	2	80	0
Irsch	2711	2	81	0
Irsch	2711	2	82	0
Irsch	2711	2	83	0
Irsch	2711	2	87	0
Irsch	2711	2	92	0
Irsch	2711	2	93	0
Irsch	2711	2	95	0
Irsch	2711	2	98	0
Irsch	2711	2	99	0
Irsch	2711	2	100	0
Irsch	2711	2	179	5
Irsch	2711	2	179	6
Irsch	2711	3	322	0
Irsch	2711	6	129	0
Irsch	2711	6	140	0
Saarburg	2737	3	25	0
Saarburg	2737	3	33	0
Saarburg	2737	3	42	1

Saarburg	2737	3	44	1
Saarburg	2737	30	270	1
Schoden	2742	1	76	1
Schoden	2742	1	76	2
Schoden	2742	1	77	1
Schoden	2742	1	77	2
Schoden	2742	1	80	2
Schoden	2742	1	80	3
Schoden	2742	1	216	0
Schoden	2742	1	219	1
Schoden	2742	1	222	1
Schoden	2742	1	224	0
Schoden	2742	1	225	0
Schoden	2742	5	43	0
Schoden	2742	5	44	0
Schoden	2742	5	45	0
Schoden	2742	5	80	0
Schoden	2742	5	81	0
Schoden	2742	5	83	1
Schoden	2742	5	85	0
Schoden	2742	6	54	0
Schoden	2742	6	56	0
Schoden	2742	6	57	0
Schoden	2742	6	58	0
Schoden	2742	6	64	0
Schoden	2742	6	65	0
Schoden	2742	6	66	0
Schoden	2742	6	68	1
Schoden	2742	6	100	0
Schoden	2742	6	106	0
Schoden	2742	6	114	0
Schoden	2742	6	119	0
Schoden	2742	6	120	0
Schoden	2742	6	141	0
Schoden	2742	6	143	0
Schoden	2742	6	144	0
Schoden	2742	6	145	0
Schoden	2742	6	146	0
Schoden	2742	6	147	0
Schoden	2742	6	151	0
Wiltingen	2756	7	6	0

Wiltingen	2756	7	7	0
Wiltingen	2756	7	21	0
Wiltingen	2756	7	64	1
Wiltingen	2756	8	102	0
Wiltingen	2756	8	106	0
Wiltingen	2756	8	107	0
Wiltingen	2756	8	113	0
Wiltingen	2756	8	114	0
Wiltingen	2756	8	115	0
Wiltingen	2756	8	116	0
Wiltingen	2756	8	117	0
Wiltingen	2756	8	118	0
Wiltingen	2756	8	119	0
Wiltingen	2756	21	53	0
Wiltingen	2756	21	54	0
Wiltingen	2756	21	55	0
Wiltingen	2756	21	169	0

Промените засягат точка 4 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Винени сортове грозде

Описание

Добавят се следните сортове грозде:

Сортове бяло грозде:

Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Trebbiano di Soave, Voltis, Sémillon

Сортове червено грозде:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Коригират се също и грешките в изписването на някои сортове и се приемат промените в имената.

Промените засягат точка 8 от спецификацията и точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Контролен орган

Описание

От продуктовата спецификация се премахват контролните органи и техните задачи и те се изброяват в отделен документ.

Промените засягат точка 11 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Landwein der Saar“

Референтен номер на ЕС: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

Landwein der Saar

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Германия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Вино — бяло

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът обикновено варира от бледожълт със зелени оттенъци до златистожълт. По-специално при ферментиралите с ципите бели вина може да се получат и оранжеви цветове с червеникави и кафяви оттенъци.

Аромат

В букета може да има по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер. Възможни са също така умишлени окислителни, фенолни или редуктивни нотки, които са по-слабо или умерено изразени.

Вкус

В зависимост от сорта грозде или състава на купажа от няколко сорта, при белите вина преобладават по принцип плодови нотки на местни семкови, костилкови и цитрусови плодове. В зависимост от сорта грозде спектърът може да включва и зелени и тревисти нотки, както и нотки, напомнящи билки, и също и флорални аспекти, мед и сушени плодове. Обикновено винаta са с лека до средна плътност, като киселинността и сладостта им отразяват начина на производство в избата. В зависимост от начина на производство винаta могат да бъдат с по-изразени танинови нотки и по-мека киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Белите вина може да имат и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 11,5 % об.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Бяло вино с частично намалено алкохолно съдържание

Органолептични характеристики

Външен вид

Органолептичните качества на белите вина с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета.

Аромат

В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде.

Вкус

Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина — розе, Blanc de Noir

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът на вината розе варира от бледорозов, по-изразен розов до светлочервен — с възможни кафеникави оттенъци, докато вината Blanc de Noir са с цвета на бяло вино.

Аромат

Поради сходството с производството на бяло вино преобладават по-специално плодовите нотки на ягодоплодни и цитрусови плодове.

Вкус

На вкус вината розе са по-близки до белите вина, тъй като обикновено са с по-висока киселинност, фини танини, по-ниско алкохолно съдържание и дискретна остатъчна сладост.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Вината розе и Blanc de Noir се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде. Може да се характеризират с по-голямо разнообразие на аромати и цветове и да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 11,5 % об.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина розе с частично намалено алкохолно съдържание, Blanc de Noir

Органолептични характеристики

Външен вид

Органолептичните качества на вината с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета.

Аромат

В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде.

Вкус

Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вино — червено

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът варира по-специално от бледочервен до средно наситено червен и много тъмно виолетово, понякога с наситени кафяви отражения.

Аромат

В зависимост от сорта грозде или състава на купажа от няколко сорта ароматът на червените вина обикновено се характеризира най-вече с плодови нотки на местни костилкови плодове и ягодоплодни, както и компоти от плодове и сушени плодове. Възможни са и зелени и пикантни нотки.

Вкус

Най-често винata са с леко тяло до плътни и по принцип се характеризират с мека до осезаема киселинност. Диапазонът на танините варира по правило от едва забележими до много доминантни, които могат да имат и зелени нюанси.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Освен това винata може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“

Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 13 % об.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Червено вино с частично намалено алкохолно съдържание

Органолептични характеристики

Външен вид

Органолептичните качества на червените вина с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета.

Аромат

В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде.

Вкус

Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина Rotling

Органолептични характеристики

Външен вид

В зависимост от избрания сорт грозде вината Rotling обикновено са с лек до наситен светлочервен цвят.

Аромат

Ароматът им обикновено е плодов, но може да бъде и леко пикантен. Плодовият характер може да е различен в зависимост от използвания сорт грозде.

Вкус

Те се характеризират по принцип с деликатен до богат вкус, съчетан най-често със свежа киселинна структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Може да се характеризират с по-голямо разнообразие на аромати и цветове и да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 11,5 % об.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина Rotling с частично намалено алкохолно съдържание

Органолептични характеристики

Външен вид

Органолептичните качества на вината Rotling с частично намалено алкохолно съдържание наподобяват органолептичните описания на виното със ЗГУ „Landwein der Saar“, от което са произведени. Това се отнася преди всичко до спектъра на цвета.

Аромат

В случаите, когато сортът грозде е указан, вината с частично намалено алкохолно съдържание обикновено се отличават с по-фин аромат, присъщ на съответния сорт грозде.

Вкус

Поради по-ниското алкохолно съдържание вината обикновено се характеризират с по-лек вкусов профил. Вкусови характеристики като сладост, киселинност и съдържание на танини често се усещат от сетивата като по-силно изразени.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 5,5 % об. и 47° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

„html:description“

Не е приложимо

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / тип

Всички продукти

Максимален добив:

Максимален добив:	150
Единица за максимален добив:	Хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (винята)**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler - Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Allegro

— Alvarinho — Albarino, Albariño

— Arinto - Arinto de Bucelas

— Arnsburger

— Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Baron

— Blauer Elbling

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

— Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser - Portugieser

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

— Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt - Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— 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 - Faber

— Felicia

— Fernão Pires - Fernao Pires

— Fidelio

— Findling

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

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

— Gelber Orleans — Orleans

— Gm 4-46

— Gm 6414-17

— Gm 9224-2

— Gm 9337-1

— Gm 9620-5

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grenache noir — Grenache

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Grünfränkisch - Bormeo Verd

— Gutenborner

— Hartblau

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Johanniter

— Juwel

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat - Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo - Prunent

— Optima 113 — Optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix — Phönix

— Pinot Nova - Pinot nova

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo - Zinfandel

— Prinzipal

— Prior

— Reberger

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau - Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer - Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Rubinet

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

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc — Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Elbling — Pinot Salomon

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe - Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah - Shiraz

— Sémillon — Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tempranillo

— Touriga nacional

— Trebbiano di Soave — Verdicchio bianco

— VB 91-26-5

— Veritage

— Viognier - Viogne

— Voltis

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

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

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

— Weißer Heunisch — Heunisch

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

9. **Кратко определение на определения географски район**

Продуктите, които могат да се възползват от защитеното географско указание „Landwein der Saar“, трябва да произхождат от определените лозя, които принадлежат към следните общини и общински райони: Ayl (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) и Willtingen (2756).

Точното определяне може да се види на картите, на които лозята в горепосочените общини са очертани по парцели. Картите могат да се разгледат на www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

„Landwein der Saar“ може да се произвежда в район, различен от определения район за регионално вино, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☐ Репутация

☑ Определено качество

☑ Друга характеристика

Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Определеният район за регионално вино Saar (от Konz до Serrig) обхваща две единици на природното пространство. По-голямата част от площта, използвана за лозарство, се намира в природния район Saarburger Saartal (долината на р. Saar около гр. Saarburg). На изток този район преминава в природното пространство Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, което със стръмните си склонове свързва низините на долината на р. Saar и платата на природното пространство Saar-Ruwer-Hunsrück. Отделни лозя се намират и в Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. По река Saar се намират използвани за лозарство площи на надморска височина от около 135 до 380 m (със средна надморска височина 230 m). Средният наклон на всички лозя в определения район за регионално вино Saar е 23 %. Те са предимно (около 75 %) с югоизточно, южно-югозападно изложение, а по отношение на целия район на отглеждане средното изложение на лозята е 200 градуса (юг-югозапад).

В определения район за регионално вино Saar преобладават палеозойски глинести шисти. Само по дъното на речната долина на Saar и върху речните ѝ тераси се намират речни седименти, покриващи палеозойската основа (девонски скали). В най-западната част на определения район за регионално вино Saar се срещат и мезозойски скали. На практика обаче върху тези пясъчници почти няма лозови насаждения. Това означава, че лозите в района на Saar до голяма степен виреят върху почви, чиито първични скали са девонски. Върху девонските глинести шисти са се образували предимно бедни до богати на основи кафяви почви.

На места обаче се срещат и делувиални почви от преместен девонски почвен материал. Върху плейстоценските речни и терасни седименти, частично покрити с глина, са се образували регосоли, паракафяви почви и псевдоблатни почви. В определения район за регионално вино Saar те обаче са само малко разпространени. Изключително редки са бедните на основи кафяви почви от пясъчников материал. Те представляват по-малко от 0,5 % от общата площ с лозя. Въпреки дълбоко разораните бразди, създадени за отглеждане на лозя, все още често могат да бъдат разпознати естествените почвени типове.

Поради защитеното си местоположение долината на р. Saar и долините на нейните притоци се отличават от възвишенията на Hunsrück като места с благоприятни топлинни условия. Средната температура в целия определен район за регионално вино Saar е приблизително 9,5 °C. През вегетационния сезон средната температура е около 14,0 °C. Средното количество на валежите по лозята в определения район за регионално вино Saar е около 775 mm. От тях средно около 480 mm падат през вегетационния сезон, т.е. около 60 %. През вегетационния сезон лозите се ползват средно от 679 000 Wh/m² пряко слънцегреене.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила за производство

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

100 % от гроздето, използвано за производството на „Landwein der Saar“, трябва да произхожда от общините или кадастралните единици, изброени в точка 9 от единния документ, и от разрешените винени сортове грозде съгласно точка 8 от единния документ. При вината, предлагани на пазара с наименованието „Landwein der Saar“, съдържанието на остатъчна захар не трябва да надвишава максимално допустимите стойности за обозначението „полусухо вино“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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