C/2025/6735

18.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6735)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Landwein der Saar“

ELi viitenumber: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Toote nimetus**

„Landwein der Saar“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Föderaalne põllumajandus-, toidu- ja siseministeerium

Nimi

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (föderaalne põllumajandus- ja toiduamet)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Saksamaa ametiasutused kinnitavad, et esitatud taotlus vastab määruste (EL) nr 1308/2013 ja (EL) 2024/1143 nõuetele.

Tootespetsifikaadis tehtud muudatused on standardmuudatused vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratlusele.

Kaitstud geograafilise tähise „Landwein der Saar“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei sisalda muudatust nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Saksamaa ametiasutused, et tegemist on standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Veini(de) kirjeldus

Kirjeldus

Analüütiliste eelduste kohaselt võib punase veini naturaalne alkoholisisaldus pärast rikastamist suureneda ning üldine alkoholisisaldus olla kuni 13 mahuprotsenti.

Organoleptilises kirjelduses esitatakse osaliselt alkoholitustatud veini kirjeldus kõikide veinitüüpide puhul.

Osaliselt alkoholitustatud valge vein:

Osaliselt alkoholitustatud valged veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul. Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn. Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Osaliselt alkoholitustatud roosa vein, *Blanc de Noir*:

Osaliselt alkoholitustatud veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul. Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn. Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Osaliselt alkoholitustatud punane vein:

Osaliselt alkoholitustatud punased veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul. Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn. Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Osaliselt alkoholitustatud Rotling:

Osaliselt alkoholitustatud Rotlingi veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul. Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn. Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Muudetakse tootespetsifikaadi punkti 3 ja koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Piirkonna määratlemine

Kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ hõlmatud piiritletud alasse on lisatud järgmised maatükid:

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

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi punkti 4.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veiniviinamarjasordid

Kirjeldus

Lisatakse järgmised viinamarjasordid:

valged viinamarjasordid:

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

punased viinamarjasordid:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Parandati ka üksikute sortide puhul esinenud kirjavead ja muudeti nimesid.

Muudetakse tootespetsifikaadi punkti 8 ja koonddokumendi punkti 8.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutused

Kirjeldus

Kontrolliasutused ja nende ülesanded on tootespetsifikaadist välja jäetud ja esitatud eraldi dokumendis.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi punkti 11.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Landwein der Saar“

ELi viitenumber: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Landwein der Saar“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Valge vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvispekter varieerub üldjuhul roheliste varjunditega kahvatukollasest kuni kuldkollaseni. Eelkõige võivad koos kestadega kääritatud valged veinid olla ka punakate ja pruunide varjunditega oranžid.

Lõhn

Lõhnas võib olla vähem tunda sordi eripära ja puuviljasust. Võimalikud on ka tagasihoidliku kuni mõõduka intensiivsusega sihipärased oksüdatiivsed, fenoolsed või isegi redutseerivad noodid.

Maitse

Olenevalt viinamarjasordist või kuveest, mis koosneb mitmest viinamarjasordist, on valgetes veinides üldiselt tunda kohalike õun- ja luuviljade ning tsitrusviljade noote. Olenevalt viinamarjasordist võib spekter laieneda ja hõlmata rohelisi, rohtseid ja ürte meenutavaid noote, samuti lillelisi, mett ja kuivatatud puuvilju meenutavaid varjundeid. Veinid on üldjuhul kerge kuni keskmise täidlusega, millele lisandub nende omadustele kohandatud happesus ja magusus. Olenevalt veini omadustest võib esineda ka tanniiniseid ja kergelt happelisi veine.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Valgetel veinidel võib olla jätkuvalt stabiilne või raputamisel märgatav looduslikku päritolu hägusus (nt käärituspärmi, virde tahke osa, tanniinide ja kristalsete setete tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 11,5 mahuprotsenti.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt alkoholitustatud valge vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Osaliselt alkoholitustatud valged veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul.

Lõhn

Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn.

Maitse

Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Roosad veinid, *Blanc de Noir*

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Roosade veinide värvus varieerub enamasti õrnroosast kuni tugevalt roosa ja helepunaseni koos võimalike pruunide varjunditega, samas kui Blanc de Noir' veinid on valge veini värvi.

Lõhn

Sarnasuse tõttu valge veini valmistamisega domineerivad eelkõige marjade ja tsitrusviljade puuviljased noodid.

Maitse

Roosad veinid sarnanevad üldjuhul oma suurema happesuse, tagasihoidlike tanniinide, nõrga alkoholimaitse ja tagasihoidliku jääkmagususega maitselt pigem valgetele veinidele.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Roosad veinid ja Blanc de Noir' veinid pressitakse punastest viinamarjasortidest heledana. Lõhn ja värvus võivad olla mitmekesisemad, samuti võib esineda stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 11,5 mahuprotsenti.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt alkoholitustatud roosa vein, *Blanc de Noir*

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Osaliselt alkoholitustatud veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar" veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul.

Lõhn

Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn.

Maitse

Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvispekter ulatub eelkõige kahvatupunasest kuni keskmise intensiivsuseni ja sügava tumevioletini, osalt intensiivsete pruunide varjunditega.

Lõhn

Olenevalt viinamarjasordist või kuveest, mis koosneb mitmest viinamarjasordist, domineerivad punaste veinide lõhnas enamasti kohalike luuviljade ja marjade puuviljased noodid, samuti konserveeritud ja kuivatatud puuviljad. Lisanduda võivad rohelised ja vürtsikad varjundid.

Maitse

Veinid on enamasti kergelt kuni tugevalt täidlased ja neile on üldiselt iseloomulik kerge kuni tuntav happesus. Tanniinide spekter ulatub tavaliselt vaevumärgatavatest kuni väga domineerivate tanniinideni, millel võivad olla ka rohelised varjundid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Lisaks võib veinidel olla ka stabiilne või raputamisel märgatav looduslikku päritolu hägusus (nt käärituspärmi, virde tahke osa, tanniinide ja kristalsete setete tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-

Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 13 mahuprotsenti.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt alkoholitustatud punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Osaliselt alkoholitustatud punased veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul.

Lõhn

Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn.

Maitse

Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Rotling

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Olenevalt valitud viinamarjasordist on Rotlingi veinid tavaliselt nõrga kuni tugeva helepunase värvusega.

Lõhn

Nende maitsed on üldiselt pigem puuviljased, osalt tagasihoidlikult vürtsikad. Puuviljasus võib erineda olenevalt kasutatud viinamarjasordist.

Maitse

Üldjuhul on neil enamjaolt värske happestruktuuriga õrn kuni täidlane maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Lõhn ja värvus võivad olla mitmekesisemad, samuti võib esineda stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 11,5 mahuprotsenti.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt alkoholitustatud Rotling

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Osaliselt alkoholitustatud Rotlingi veinid sarnanevad oma organoleptiliste omaduste poolest selliste geograafilise tähisega „Landwein der Saar“ veinide organoleptilistele kirjeldustele, millest need on valmistatud. Seda ennekõike värvispektri puhul.

Lõhn

Viinamarjasordi märkimisel on osaliselt alkoholitustatud veinidel sageli sordile iseloomulik diskreetsem lõhn.

Maitse

Väiksema alkoholisisalduse tõttu on veinidel tavaliselt lihtsam maitseprofiil. Maitset mõjutavad parameetrid, nagu magusus ja happesus, aga ka tanniinid, on seevastu sageli tajutavamad.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 5,5 mahuprotsenti üldalkoholi ja 47 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

-

Ei kohaldata

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Kõik tooted

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	150
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tooted, millel võib kasutada kaitstud geograafilist tähist „Landwein der Saar“, peavad olema pärit määratletud viinamarjaistandustest. Nende hulka kuuluvad viinamarjaistandused omavalitsusüksustes ja nende osades: 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) ja Willtingen (2756).

Täpne määratlus on näha kaartidelt, kus on maatükkide kaupa näidatud omavalitsusüksustes asuvad viinamarjaistandused. Kaarte saab vaadata aadressil www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Veini „Landwein der Saar“ võib toota muus piirkonnas kui tootmispiirkond, kus viinamarjad korjati ja mis on märgitud etiketile, tingimusel et tootmispiirkond asub samal liidumaal või naaberliidumaal.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☐ maine

☑ ettenähtud kvaliteet

☑ toote muud eripärad

Viinamarjasaaduste kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Veini „Landwein der Saar“ piirkond (Konzist kuni Serrigini) hõlmab kahte looduslikku üksust. Suurem osa viinamarjakasvatuseks kasutatavast alast asub Saarburgi Saari jõe oru loodusalal. Idatiival läheb see üle Irsch-Wiltingeni lähistel Hunsrücki mäestiku serva loodusalaks, mis oma järskude nõlvadega on ühenduslüli Saari jõeoru madalike ja Saar-Ruwer-Hunsrücki platoode vahel. Ka Irsch-Wiltingeni juures Hunsrücki mäestiku serval on leidub veel kohati viinamarjaistandusi. Saari jõe ääres võib leida viinamarjakasvatuseks kasutatavaid alasid ligikaudu 135–380 m kõrgusel merepinnast (keskmiselt 230 m üle merepinna). Kui vaadata kõiki veini „Landwein der Saar“ piirkonna viinamarjaistandusi, siis nende nõlvade keskmine kalle on 23 %. Viinamarjaistandused on avatud peamiselt (ligikaudu 75 % ulatuses) kagu-lõuna-edela suunas, kogu viljeluspinna põhjal on viinamarjaistanduste keskmine avatus 200° (lõuna-edel).

Veini „Landwein der Saar“ piirkonnas domineerib suurelt paleosoikumi savikilt. Vaid Saari jõe orupõhja piirkonnas ja selle jõeterrassidel võib leida fluviaalseid setteid, mis katavad paleosoikumi (devoni) ajastu kihte. Mesosoikumi kivimeid leidub ka veini „Landwein der Saar“ piirkonna kõige läänepoolsemas osas. Nendel kirju liivakivi paljanditel aga viinamarjakasvatusega peaaegu ei tegeleta. Sellest tulenevalt on viinapuud Saari ääres juurdunud peamiselt muldades, mille lähtekivimid on pärit devoni ajastust. Devoni ajastu savikildal moodustusid peamiselt nõrgalt kuni tugevalt aluselised pruunmullad.

Kohati võib aga leida ka ümberpaigutatud devoni pinnasematerjalist pärit purdsetteid. Pleistotseeni ajastu osaliselt saviga kaetud jõe- ja astangusetetel moodustusid rähkmullad, leetjad mullad ja pseudo-gleimullad. Veini „Landwein der Saar“ piirkonnas on need siiski vaid vähese tähtsusega. Absoluutsed erandid on kirju liivakivi murenemise tagajärjel tekkinud nõrgalt aluselised pruunmullad. Nende osakaal viinamarjaistanduste kogupindalast on alla 0,5 %. Vaatamata sellele, et mulda on viinapuude kasvatamiseks sügavharitud, on looduslikud mullatüübid sageli endiselt äratuntavad.

Oma kaitstud asukoha tõttu paistavad Saari jõe org ja selle kõrvalorud Hunsrücki kõrgendikega võrreldes silma soodsa soojusrežiimiga aladena. Veini „Landwein der Saar“ kogu piirkonda arvesse võttes on keskmine temperatuur ligikaudu 9,5 °C. Kasvuhooajal on keskmine temperatuur ligikaudu 14,0 °C. Keskmine sademete hulk veini „Landwein der Saar“ piirkonna viinamarjaistandustes on ligikaudu 775 mm. Kasvuhooajal sajab neist keskmiselt ligikaudu 480 mm, st ligikaudu 60 %. Kasvuhooajal saavad viinapuud otsest päikesekiirgust keskmiselt 679 000 WH/m^2.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Tootmisnõuded

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Vein „Landwein der Saar“ peab olema toodetud 100 % ulatuses viinamarjadest, mis on pärit viinamarjaistandustest, mis asuvad koonddokumendi punktis 9 nimetatud omavalitsusüksustest või piirkondadest, ja koonddokumendi punkti 8 kohaselt heakskiidetud veiniviinamarjasortidest. Nimetusega „Landwein der Saar“ turustatava veini jääksuhkrusisaldus ei tohi ületada tähise „poolkuiv“ puhul lubatud suurimat väärtust.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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