C/2025/6735

18.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6735)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Landwein der Saar”

Referentni broj EU-a: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Landwein der Saar”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Njemačka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Savezno ministarstvo poljoprivrede, hrane i regionalnog identiteta [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Ime

Savezni ured za poljoprivredu i hranu [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Njemačka tijela smatraju da je podneseni zahtjev u skladu sa zahtjevima uredbi (EU) br. 1308/2013 i (EU) 2024/1143.

Izmjene specifikacije proizvoda su standardne izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Landwein der Saar” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga njemačka tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis vina

Opis

U skladu s analitičkim uvjetima prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 13 % za crna vina.

Opis djelomično dealkoholiziranog vina dodan je organoleptičkom opisu za sva vina.

Djelomično dealkoholizirano bijelo vino:

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih bijelih vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar" od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja. U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena. Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Djelomično dealkoholizirana ružičasta vina, Blanc de Noir:

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar" od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja. U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena. Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Djelomično dealkoholizirano crno vino:

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih crnih vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar" od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja. U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena. Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Djelomično dealkoholizirani Rotling:

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih Rotling vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar" od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja. U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena. Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Izmjene utječu na točku 3. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Razgraničenje područja

Opis

U razgraničeno područje ZOZP-a „Landwein der Saar” uključene su sljedeće zemljišne čestice:

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

Izmjene utječu na točku 4. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Sorte vinove loze

Opis

Dodaju se sljedeće sorte grožđa:

Sorte bijeloga grožđa:

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

Sorte crnoga grožđa:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Osim toga, ispravljene su pogreške u pisanju određenih sorti i uzete su u obzir promjene naziva.

Izmjene utječu na točku 8. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Kontrolna tijela

Opis

Kontrolna tijela i njihove zadaće uklonjeni su iz specifikacije proizvoda i navedeni u zasebnom dokumentu.

Izmjene utječu na točku 11. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Landwein der Saar”

Referentni broj EU-a: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025.

1. **Naziv(i)**

Landwein der Saar

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Njemačka

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Spektar boja vina obično je u rasponu od blijedožute sa zelenim nijansama do zlatnožute. Bijela vina proizvedena fermentacijom masulja mogu poprimiti i narančastu boju s crvenkastim i smeđim nijansama.

Aroma

Buke može imati manje tipičnih obilježja sorti i manje izražen voćni karakter. Mogu biti prisutne i namjerne oksidativne, fenolne ili reduktivne note blagog do umjerenog intenziteta.

Okus

Ovisno o sorti grožđa ili sastavu u mješavini sorti grožđa, bijela vina obično imaju voćne note lokalnog jezgričavog i koštuničavog voća te agruma. Mogu imati i zelene, travnate i biljne note s cvjetnim natruhama, medom i sušenim voćem, ovisno o sorti grožđa. Vina su općenito laganog do srednje punog okusa, a njihova kiselost i slatkoća odražavaju postupke u podrumu. Ovisno o stilu vina, moguće je pronaći i trpka i blago kisela vina.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Kod bijelih vina moguća je i stabilna ili, nakon protresanja, zamjetljiva prirodna zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično dealkoholizirano vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih bijelih vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar” od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja.

Aroma

U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena.

Okus

Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasta vina, Blanc de Noir

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boja ružičastih vina obično varira od svijetloružičaste do ružičaste i svijetlocrvene s mogućim smeđim nijansama, dok vina Blanc de Noir imaju boju bijelog vina.

Aroma

S obzirom na sličnost s proizvodnjom bijelog vina, posebno prevladavaju voćne note bobičastog voća i agruma.

Okus

Ružičasta vina okusom su sličnija bijelim vinima zbog općenito veće kiselosti, blagih tanina, manjeg sadržaja alkohola i blage preostale slatkoće.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ružičasta vina i vina Blanc de Noir proizvode se od brzo prešanih sorti crnoga grožđa. Moguća je znatna raznolikost aroma i boja te stabilna ili, nakon protresanja, zamjetljiva prirodna zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično dealkoholizirana ružičasta vina, Blanc de Noir

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar” od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja.

Aroma

U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena.

Okus

Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, crno

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Spektar boja u rasponu je od svijetle do srednje intenzivne crvene i tamnoljubičaste s ponekim intenzivnim smeđim nijansama.

Aroma

Ovisno o sorti grožđa ili sastavu u mješavini sorti grožđa, u bukeu crnih vina uglavnom dominiraju voćne note lokalnog koštuničavog i bobičastog voća te konzerviranog i sušenog voća. Moguće su i zelene i začinske note.

Okus

Vina su obično laganog do punog okusa i općenito blage do zamjetne kiselosti. Tanini su u rasponu od jedva primjetnih do iznimno dominantnih u kojima može biti i nešto zelenih nota.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”

Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 13 %.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično dealkoholizirano vino, crno

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih crnih vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar” od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja.

Aroma

U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena.

Okus

Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Rotling

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ovisno o odabiru sorte grožđa, vina Rotling uglavnom imaju blijedu do intenzivnu svijetlocrvenu boju.

Aroma

Općenito su njihove arome pretežno voćne, ponekad uz diskretne začinske note. Voćni se karakter može razlikovati ovisno o sorti grožđa.

Okus

Općenito imaju nježan do bogat okus i uglavnom svježu strukturu kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Moguća je znatna raznolikost aroma i boja te stabilna ili, nakon protresanja, zamjetljiva prirodna zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično dealkoholizirani Rotling

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Organoleptička svojstva djelomično dealkoholiziranih Rotling vina slična su senzornim opisima vina obuhvaćenih ZOZP-om „Landwein der Saar” od kojih se proizvode. To se prije svega odnosi na spektar boja.

Aroma

U djelomično dealkoholiziranim vinima aroma tipična za sortu grožđa često je manje izražena.

Okus

Vina obično imaju nešto manje kompleksan profil okusa zbog smanjene količine alkohola. Senzorni doživljaj parametara okusa kao što su slatkoća, kiselost i tanini često je snažniji.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	„minAcidity”
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji sadržaj šećera u moštu: 5,5 % vol. i 47° Oechslea.

Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

„html:description”

Nije primjenjivo

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Svi proizvodi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	150
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Proizvodi koji smiju nositi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Landwein der Saar" moraju potjecati iz razgraničenih vinograda na području sljedećih općina i općinskih okruga: 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) i Willtingen (2756).

Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde u navedenim općinama s granicama parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

„Landwein der Saar" može se proizvoditi i izvan regije proizvodnje u kojoj se bere grožđe i koja se navodi na etiketi, pod uvjetom da se područje proizvodnje nalazi u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☐ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☑ drugom svojstvu

Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Saar, regija proizvodnje vina Landwein der Saar (od Konza do Serriga), obuhvaća dvije prirodne regije. Najveći dio vinogradarskog područja nalazi se u prirodnoj regiji Saarburger Saartal. Na istočnom dijelu regija se spaja s prirodnom regijom Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, koja svojim strmim padinama povezuje nizine u dolini rijeke Saar s visoravnima Saar-Ruwer-Hunsrücka. Neki se vinogradi mogu naći i u regiji Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Vinogradarska područja duž rijeke Saar nalaze se na nadmorskim visinama od otprilike 135 m do 380 m (prosječna nadmorska visina iznosi 230 m). Prosječni nagib svih vinograda u toj regiji iznosi 23 %. Okrenuti su uglavnom prema jugoistoku, jugu i jugozapadu (otprilike 75 %), a u smislu vinogradarskog područja kao cjeline njihova prosječna orijentacija iznosi 200° (JJZ).

Tlo te proizvodne regije uglavnom se sastoji od škriljevca iz razdoblja paleozoika. Riječne naslage mogu se naći tek na dnu doline rijeke Saar i na njezinim riječnim terasama na kojima prekrivaju stijene iz paleozoika (devon). U najzapadnijem dijelu te regije mogu se naći i stijene iz razdoblja mezozoika. Međutim, na tom pješčenjaku buntsandsteina gotovo nema vinograda. Zbog toga vinova loza u Saaru uglavnom raste u tlima s matičnim stijenama iz devona. Tla koja su nastala na škriljevcu iz devona uglavnom su smeđa tla siromašna ili bogata bazama.

Ponegdje se mogu naći i koluvijalna tla od razmještenog materijala iz devona. Na riječnim i terasastim naslagama iz pleistocena koje su djelomično pokrivene glinom nastali su regosoli, parasmeđa tla i pseudoglej. Međutim, oni su rijetki u regiji proizvodnje vina Saar Landwein. Smeđa tla buntsandsteina siromašna bazama iznimno su rijetka. Na njima je zasađeno manje od 0,5 % svih vinograda. Unatoč duboko zaoranim brazdama za potrebe uzgoja vinove loze, vrste prirodnog tla i dalje su često prepoznatljive.

Dolina rijeke Saar i doline njezinih pritoka izdvajaju se kao područja s povoljnim toplinskim uvjetima za razliku od uzvisina Hunsrück jer su zaštićene. Prosječna temperatura vinograda u cijeloj regiji proizvodnje vina Saar Landwein iznosi otprilike 9,5 °C, a prosječna temperatura tijekom sezone rasta otprilike 14,0 °C. Prosječna količina padalina iznosi 775 mm, od čega u prosjeku otprilike 480 mm, odnosno 60 %, padne tijekom sezone rasta. Vinova loza u prosjeku dobiva 679 000 Wh/m² izravnog sunčeva zračenja tijekom sezone rasta.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pravila proizvodnje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

100 % grožđa koje se koristi za proizvodnju vina „Landwein der Saar” mora potjecati iz općina ili katastarskih jedinica navedenih u točki 9. jedinstvenog dokumenta i od odobrenih sorti vinove loze iz točke 8. jedinstvenog dokumenta. Udio neprevrelog šećera u vinu koje se stavlja na tržište kao „Landwein der Saar” ne smije premašiti najveću dopuštenu vrijednost za vina s oznakom „polusuho”.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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