C/2025/6735

2025.12.18.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6735)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Landwein der Saar”

EU hivatkozási szám: PGI-DE-A1289-AM03 – 2025.11.20.

1. **A termék elnevezése**

Landwein der Saar

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Szövetségi Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és a Regionális Identitásért Felelős Minisztérium [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Név

Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A német hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

A „Landwein der Saar” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, vagyis:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nem áll fenn a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a német hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A bor(ok) leírása

Leírás

Az analitikai feltételek lehetővé teszik, hogy a természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növelés révén 13 térfogatszázalékra növekedjen a vörösborok esetében.

Valamennyi bor érzékszervi leírása kiegészült a részlegesen alkoholmentesített bor leírásával.

Részlegesen alkoholmentesített fehérbor:

A részlegesen alkoholmentesített fehérborok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyekből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik. A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak. A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Részlegesen alkoholmentesített rozé borok, Blanc de Noir:

A részlegesen alkoholmentesített borok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik. A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak. A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Részlegesen alkoholmentesített vörösbor:

A részlegesen alkoholmentesített vörösborok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik. A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak. A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Részlegesen alkoholmentesített Rotling bor:

A részlegesen alkoholmentesített Rotling borok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik. A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak. A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

A módosítások a termékleírás 3. pontját és az egységes dokumentum 6. pontját érintik.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A terület meghatározása

Leírás

A „Landwein der Saar” OFJ körülhatárolása a következő parcellákra terjed ki:

Ayl	2740	12	191	0
Irsch	2711	1	99	0
Irsch	2711	1	181	0
Irsch	2711	1	187	2
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

A módosítások a termékleírás 4. pontját érintik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Borszőlőfajták

Leírás

A szöveg a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

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

Vörös szőlőfajták:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Az egyes fajták elnevezésében előforduló helyesírási hibákat szintén kijavították, és elfogadták a névváltoztatásokat.

A módosítások a termékleírás 8. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érintik.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Ellenőrző hatóságok

Leírás

Az ellenőrző hatóságokat és feladataikat törölték a termékleírásból, és külön dokumentumban tüntették fel.

A módosítások a termékleírás 11. pontját érintik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Landwein der Saar”

EU hivatkozási szám: PGI-DE-A1289-AM03 – 2025.11.20.

1. **Elnevezés(ek)**

Landwein der Saar

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Németország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Bor – fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színskála általában a zölden tükröződő halványsárgától az aranysárga színig terjed. A macerált fehérborok vöröses és barnás tükröződésű narancsszínt is ölthetnek.

Illat

Az illatra a gyümölcsösség és a kisebb mértékű fajtajelleg jellemző. A finom vagy mérsékelt jellegű célzott oxidatív, fenolos vagy akár reduktív jegyek is előfordulhatnak.

Íz

A fehérborokat a szőlőfajtától vagy a több szőlőfajtából álló cuvée összetételétől függően általában a honos magvas és csonthéjas gyümölcsök, valamint a citrusfélék gyümölcsös jegyei jellemzik. A szőlőfajtától függően az ízvilág zöld, füves és fűszernövényes jegyekkel, virágos tónusokkal, valamint a méz és az aszalt gyümölcsök ízével is bővülhet. A borok általában könnyű és közepes testűek, a stílushoz illeszkedő savassággal és édességgel párosulnak. A borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Emellett a fehérboroknál természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részlegesen alkoholmentesített bor – fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A részlegesen alkoholmentesített fehérborok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyekből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik.

Illat

A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak.

Íz

A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé borok, Blanc de Noir

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borok színe általában a halvány rózsaszíntől a világos vörösig terjed, és barnán tükröződhet, míg a Blanc de Noir borok színe a fehérborokéhoz hasonlít.

Illat

Mivel a fehérborokhoz hasonló módon készül, itt is a bogyós gyümölcsök és a citrusfélék gyümölcsös jegyei dominálnak.

Íz

A rozé borok általában magasabb savtartalommal, finom tanninokkal, alacsony alkoholtartalommal és diszkrét maradékcukor-tartalommal rendelkeznek, így ízviláguk inkább a fehérborokéhoz hasonlít.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A rozé borokat és a Blanc de Noir borokat kékszőlőfajtákból préselik. Előfordulhat igen változatos aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó, illetve felrázás után észlelhető zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt). A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részlegesen alkoholmentesített rozé borok, Blanc de Noir

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A részlegesen alkoholmentesített borok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik.

Illat

A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak.

Íz

A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength"
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength"
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity"
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity"
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2"

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színpaletta a halványvöröstől a közepes intenzitású árnyalatokon át a mélysötét ibolyaszínig terjed, némi intenzív barna tükröződéssel.

Illat

A vörösborok illatát a szőlőfajtától vagy a több szőlőfajtából álló cuvée összetételétől függően főként a honos csonthéjas gyümölcsök és bogyók gyümölcsös jegyei, valamint a befőzött és szárított gyümölcsök aromái jellemzik. Ezt zöld, fűszeres jegyek egészítik ki.

Íz

Előfordulhatnak filigrán vagy testesebb borok is, a savtartalom pedig az enyhe és az érezhető savasság közötti tartományban mozog. A tannintartalom az alig észlelhető és a nagyon domináns közötti tartományban mozog, és zöld tónusok is megmutatkozhatnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength"
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength"

Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 13 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részlegesen alkoholmentesített bor – vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A részlegesen alkoholmentesített vörösborok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik.

Illat

A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak.

Íz

A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rotling

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A Rotling borok színe szőlőfajtától függően a halványtól az erőteljes világosvörös árnyalatig terjedő skálán mozog.

Illat

Zamatuk alapvetően gyümölcsös, részben enyhén fűszeres. A gyümölcsös jelleg a használt szőlőfajtától függően változhat.

Íz

Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit főként friss savasság jellemez.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Előfordulhat igen változatos aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó, illetve felrázás után észlelhető zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt). A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részlegesen alkoholmentesített Rotling bor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A részlegesen alkoholmentesített Rotling borok érzékszervi tulajdonságai hasonlóak azoknak a „Landwein der Saar” OFJ-hez tartozó boroknak az érzékszervi leírásához, amelyből készülnek. Ez mindenekelőtt a színskálára vonatkozik.

Illat

A szőlőfajta feltüntetése esetén a részlegesen alkoholmentesített borok gyakran az érintett szőlőfajtára jellemző finomabb aromát mutatnak.

Íz

A csökkentett alkoholtartalomnak köszönhetően a borok ízprofilja általában kevésbé testes. Az ízparamétereket, például az édességet és a savasságot, valamint a tanninokat az érzékszervek gyakran markánsabbnak érzékelik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 5,5 térfogatszázalék és 47° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

„html:description”

Nem alkalmazandó

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Minden termék

Maximális hozam:

Maximális hozam:	150
Maximális hozam mértékegysége:	Hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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

— Kék elbling

— Korai kékburgundi – Korai burgundi, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Limberger – Kékfrankos, Lemberger, Limberger

— Kékoportó – Portugieser

— Kései kékburgundi – Blauer Spätburgunder - Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Kései burgundi

— Kék trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Kék zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Cvetocsnij

— 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

— Dunai rizling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenbreitsteiner

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fernão Pires – Fernao Pires

— Fidelio

— Findling

— Gamay Noir

— Gelber Kleinberger

— Sárga muskotály – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskotály

— Sárga orleáni – Orleáni

— Gm 4-46

— Gm 6414-17

— Gm 9224-2

— Gm 9337-1

— Gm 9620-5

— Arany muskotály

— Arany rizling

— Grenache noir – Grenache

— Zöldszilváni – Szilváni

— Zöld veltelini – Veltelini

— 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 muskotály

— Muscaris

— Ottonel muskotály – Muskat-Ottonel

— Rizlingszilváni – Rivaner

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Fekete rizling

— 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

— Rizlingszilváni

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Vörös elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

— Vörös muskotály

— Vörös rizlingszilváni

— Vörös rizling

— Vörös tramini – Fűszeres tramini, Tramini

— Piros veltelini

— Rubinet

— Rulandi – Pinot Grigio, Szürke burgundi, Pinot Gris

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc – Fehér tramini

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Fekete 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

— Fehér burgundi – Pinot Bianco, Pinot Blanc

— Fehér elbling – Elbling, Kleinberger

— Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

— Weißer Heunisch – Heunisch

— Fehér rizling – Riesling renano, Rajnai rizling, Klingelberger, Rizling

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Landwein der Saar" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékeknek a körülhatárolt szőlőültetvényekről kell származniuk. Ide tartoznak 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) és Willtingen (2756) települések és településrészek szőlőültetvényei.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A „Landwein der Saar" előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☐ Hírnév

☑ Meghatározott minőség

☑ Egyéb jellemzők

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A Saar-borvidék (Konz és Serrig között) két természetes területi egységet ölel fel. A szőlőterületek nagy része a saarburgi Saar-völgy természeti területen található. Ez a térség keleten találkozik az Irsch-Wiltinger Hunsrückrand természeti területtel, amely meredek lejtőivel átmenetet képez a Saar-völgy alföldjei és a Saar-Ruwer-Hunsrück fennsíkjai között. Helyenként az Irsch-Wiltinger Hunsrück területén is még mindig találhatók szőlőültetvények. A Saar folyó mentén a szőlőtermő területek a tengerszint feletti 135–380 méteres magasságban terülnek el (átlagosan 230 méteres tengerszint feletti magasságban). A Saar-borvidék összes szőlőtermő területének átlagos lejtése 23 %. A szőlőhegyek főként (75 %-ban) délkelet-dél-délnyugati fekvésűek, a teljes termőterületre vetítve a szőlőültetvények tájolása átlagosan 200 fok (dél-délnyugat).

A Saar-borvidéken leginkább a paleocén kori agyagpala jellemző. Csupán a Saar folyó völgyében és a folyóteraszokon folyóvízi üledékes kőzetek találhatók, amelyek rárakódtak a paleozoikum (devon) kori kőzetekre. A Saar-borvidék nyugati részén mezozoikus kőzetek is előfordulnak. Ezen a vörös homokkő talajon azonban szinte semmilyen szőlőtermesztés nem folyik. Következésképpen a Saar mentén a szőlőtőkék túlnyomórészt olyan talajon gyökereznek, amelynek alapkőzetei a devonkorban alakultak ki. A devonkori agyagpala rétegeken főként barnaföldek képződtek, amelyek lúgossága az alacsony és a magas szint között mozog.

Helyenként azonban az újra lerakódott devonkori talajanyagokból származó kollúviumok is megtalálhatók. A pleisztocénkori – részben agyaggal borított – folyó- és teraszüledékeken regoszol, félbarna erdőtalaj és pszeudoglej talaj alakult ki. Ezek azonban a Saar-borvidéken csak kisebb jelentőséggel bírnak. Abszolút kivételnek tekinthetők a vörös homokkőn képződött alacsony lúgosságú barnaföldek. Arányuk a teljes szőlőtermő területen kevesebb mint 0,5 %. A szőlőtermesztésben alkalmazott mély talajművelés („talajforgatás") ellenére a természetes talajtípusok gyakran még mindig felismerhetők.

A Saar völgyében és mellékvölgyeiben védett fekvésüknek köszönhetően kedvező hőmérsékletű területek alakultak ki a Hunsrück magaslataival szemben. A teljes Saar-borvidék szőlőültetvényeire vetítve az átlaghőmérséklet kb. 9,5 °C. A vegetációs időszak átlaghőmérséklete 14,0 °C. A Saar-borvidék szőlőültetvényei átlagosan kb. 775 mm csapadékot kapnak, amelyből átlagosan kb. 480 mm, azaz kb. 60 % a vegetációs időszak alatt esik. A vegetációs időszak alatt a szőlőtőkéket átlagosan 679 000 WH/m² közvetlen napsugárzás éri.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Termelési szabályok

Jogi keret:

Nemzeti jog

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Landwein der Saar” bort 100 %-ban az egységes dokumentum 9. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és az egységes dokumentum 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni. A „Landwein der Saar” megnevezéssel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

Elektronikus hivatkozás (URL) a termékleírás közzétételére

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