C/2025/6735

2025 12 18

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6735)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Landwein der Saar“

ES nuorodos numeris PGI-DE-A1289-AM03 – 2025 11 20

1. **Produkto pavadinimas**

„Landwein der Saar“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Vokietija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Federalinė žemės ūkio, maisto ir krašto tapatybės ministerija (*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*)

Pavadinimas

Federalinė žemės ūkio ir maisto tarnyba (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Vokietijos valdžios institucijų teigimu, pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir (ES) 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai.

SGN „Landwein der Saar“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas geografine nuoroda žymimo produkto (-ų) pavadinimas, pavadinimo naudojimas ar kategorija;

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

Todėl Vokietijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas laikytinas standartiniu pakeitimu.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Vyno (-ų) aprašymas

Aprašymas

Kalbant apie analitines savybes, nurodoma, kad po sodrinimo raudonojo vyno natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, gali siekti iki 13 proc.

Į juslinių savybių aprašymą įtrauktas iš dalies dealkoholizuoto (visų rūšių) vyno aprašymas.

Iš dalies dealkoholizuotas baltasis vynas

Iš dalies dealkoholizuoti baltieji vynai jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą. Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu. Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Iš dalies dealkoholizuotas rožinis vynas ir vynas „Blanc de Noir“

Iš dalies dealkoholizuoti vynai jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą. Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu. Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Iš dalies dealkoholizuotas raudonasis vynas

Iš dalies dealkoholizuoti raudonieji vynai jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą. Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu. Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Iš dalies dealkoholizuotas vynas „Rotling“

Iš dalies dealkoholizuoti vynai „Rotling“ jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą. Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu. Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Keičiasi produkto specifikacijos 3 punktas ir bendrojo dokumento 6 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Vietovės ribų nustatymas

Aprašymas

SGN „Landwein der Saar“ vietovei priskiriami šie kadastriniai sklypai:

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

Pakeitimai susiję su produkto specifikacijos 4 punktu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Vyninių vynuogių veislės

Aprašymas

Papildomai įrašomos toliau nurodytos vynuogių veislės.

Baltųjų vynuogių veislės:

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

Raudonųjų vynuogių veislės:

„Levitage“, „Schwarzblauer Riesling“

Taip pat ištaisytos atskirų veislių rašybos klaidos ir įtraukti pavadinimų pasikeitimai.

Keičiasi produkto specifikacijos 8 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės institucijos

Aprašymas

Kontrolės institucijos ir jų užduotys išbrauktos iš produkto specifikacijos ir išvardytos atskirame dokumente.

Pakeitimai susiję su produkto specifikacijos 11 punktu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Landwein der Saar“

ES nuorodos numeris PGI-DE-A1289-AM03 – 2025 11 20

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Landwein der Saar“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Vokietija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva paprastai nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki aukso geltonio. Baltieji vynai, ypač jei jie gaminami fermentuojant misą, taip pat gali būti oranžinės spalvos su rausvais ir rudais atspalviais.

Aromatas

Kvapas gali skirtis nuo tos veislės vynuogėms būdingo kvapo, o vaisių aromatas gali būti ne toks stiprus. Taip pat gali būti tikslingai suformuotų švelnaus ar vidutinio stiprumo oksidacinių, fenolinių ar redukcinių pokvapių.

Skonis

Priklausomai nuo vynuogių veislės arba iš kelių veislių gaminamos kiuvė sudėties, baltieji vynai paprastai pasižymi vaisiškais vietinių sėklavaisių bei kaulavaisių ir citrusinių vaisių pokvapiais. Kvapų gama, priklausomai nuo vynuogių veislės, gali apimti žalėsių, žolės bei žolelių pokvapius, taip pat gėlių, medaus ir džiovintų vaisių aromatus. Vynai paprastai pasižymi švelniu ar vidutiniu sodrumu ir su juo derančiu rūgštumu ar saldumu. Priklausomai nuo vyno stiliaus, kai kurių vynų skonyje gali būti jaučiami taninai ir švelni rūgštelė.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Be to, jie gali būti drumsti arba jų drumstumas išryškėja supurčius. Šis drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, gali siekti iki 11,5 proc.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Iš dalies dealkoholizuotas baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Iš dalies dealkoholizuoti baltieji vynai jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą.

Aromatas

Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu.

Skonis

Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Papildoma informacija apie juslines savybes

-

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožinis vynas ir vynas „Blanc de Noir“

Juslinės savybės

Išvaizda

Rožinių vynų spalva paprastai būna nuo švelniai rausvos ir rožinės iki šviesiai raudonos su galimu rudu atspalviu, o vynams „Blanc de Noir“ būdingos baltojo vyno spalvos.

Aromatas

Kadangi šie vynai gaminami panašiai kaip baltieji vynai, ryškiausi yra uogų ir citrusinių vaisių pokvapiai.

Skonis

Dėl dažniausiai didesnio rūgštingumo, mažesnio taninų kiekio, silpniau juntamo alkoholio ir subtilaus liekamojo saldumo rožinių vynų skonis panašesnis į baltųjų vynų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Rožiniai vynai ir vynai „Blanc de Noir“ gaminami iš švelniai išspaudžiamų raudonųjų vynuogių. Šių vynų aromatų ir spalvų įvairovė gali būti didesnė, taip pat jie gali būti drumsti (kartais drumstumas išryškėja supurčius). Be to, drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, gali siekti iki 11,5 proc.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Iš dalies dealkoholizuotas rožinis vynas ir vynas „Blanc de Noir“

Juslinės savybės

Išvaizda

Iš dalies dealkoholizuoti vynai jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą.

Aromatas

Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu.

Skonis

Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Papildoma informacija apie juslines savybes

-

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Šių vynų spalva yra nuo ypač blyškios iki vidutinio intensyvumo raudonos spalvos ar net tamsiai violetinė, kuri kartais turi intensyvių rudų atspalvių.

Aromatas

Priklausomai nuo vynuogių veislės arba iš kelių veislių gaminamos kiuvė sudėties, raudonųjų vynų aromatui dažniausiai būdingi vyraujantys vietinių kaulavaisių ir uogų, taip pat virtų ir džiovintų vaisių pokvapiai. Be to, gali būti juntami žalumos ir pikantiški pokvapiai.

Skonis

Vynai gali būti nuo švelnaus iki sodraus skonio, jiems paprastai būdingas švelnus arba juntamas rūgštingumas. Taninų skonis gali būti vos juntamas, bet gali ir dominuoti, taip pat jie gali būti su žalumos poskoniais.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Be to, vynai gali būti ir drumsti arba jų drumstumas išryškėja supurčius. Šis drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, gali siekti iki 13 proc.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Iš dalies dealkoholizuotas raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Iš dalies dealkoholizuoti raudonieji vynai jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą.

Aromatas

Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu.

Skonis

Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Papildoma informacija apie juslines savybes

-

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Vynas „Rotling“

Juslinės savybės

Išvaizda

Priklausomai nuo pasirinktų vynuogių veislių, vynai „Rotling“ dažniausiai yra nuo švelnios iki ryškios šviesiai raudonos spalvos.

Aromatas

Šių vynų aromatas paprastai yra gana vaisiškas, o kartais subtiliai pikantiškas. Vaisių aromato stiprumas gali skirtis, priklausomai nuo naudojamų vynuogių veislės.

Skonis

Dažniausiai jiems būdingas rafinuotas ar sodrus skonis ir neretai gaivus rūgštingumas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Šių vynų aromatų ir spalvų įvairovė gali būti didesnė, taip pat jie gali būti drumsti (kartais drumstumas išryškėja supurčius). Be to, drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, gali siekti iki 11,5 proc.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Iš dalies dealkoholizuotas vynas „Rotling“

Juslinės savybės

Išvaizda

Iš dalies dealkoholizuoti vynai „Rotling“ jusliškai panašūs į SGN „Landwein der Saar“ žymimus vynus, iš kurių jie pagaminti. Visų pirma pagal spalvų spektrą.

Aromatas

Kai nurodoma vynuogių veislė, iš dalies dealkoholizuoti vynai dažnai pasižymi švelnesniu šiai veislei būdingu aromatu.

Skonis

Dėl mažesnės alkoholio koncentracijos tokių vynų skonis paprastai būna ne toks raiškus. Tačiau tokie skonio parametrai kaip saldumas, rūgštumas ir taninų kiekis neretai būna jusliškai ryškesni.

Papildoma informacija apie juslines savybes

-

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	-
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	-
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 5,5 proc. tūrio ir 47° pagal Ekslės skalę.

Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

-

Netaikoma

7.2. *Didžiausia išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Visi produktai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	150
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Vyninių vynuogių veislė (-ės), iš kurios (-ių) gaminamas vynas (-ai)**

— „Accent“

— „Acolon“

— „Adelfränkisch“, arba „Grüner Adelfränkisch“, „Grünedel“, „Verdet Blanc“

— „Affenthaler“, arba „Blauer Affenthaler“

— „Albalonga“

— „Allegro“

— „Alvarinho“, arba „Albarino“, „Albariño“

— „Arinto“, arba „Arinto de Bucelas“

— „Arnsburger“

— „Auxerrois“, arba „Auxerrois Blanc“, „Auxerrois blanc“, „Pinot Auxerrois“

— „Bacchus“

— „Baron“

— „Blauer Elbling“

— „Blauer Frühburgunder“, arba „Frühburgunder“, „Madeleine Noir“, „Pinot Madeleine“, „Pinot Noir Précoce“

— „Blauer Limberger“, arba „Blaufränkisch“, „Lemberger“, „Limberger“

— „Blauer Portugieser“, arba „Portugieser“

— „Blauer Spätburgunder“, arba „Clevner“, „Pinot Noir“, „Pinot noir“, „Pinot Nero“, „Pinot nero“, „Samtrot“, „Spätburgunder“

— „Blauer Trollinger“, arba „Trollinger“, „Vernatsch“, „Schiava Grossa“

— „Blauer Zweigelt“, arba „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“, arba „Faber“

— „Felicia“

— „Fernão Pires“, arba „Fernao Pires“

— „Fidelio“

— „Findling“

— „Gamay noir“

— „Gelber Kleinberger“

— „Gelber Muskateller“, arba „Moscato“, „Muscat“, „Muskat“, „Muscat blanc“, „Muscat Blanc“, „Muskateller“

— „Gelber Orleans“, arba „Orleans“

— „Gm 4-46“

— „Gm 6414-17“

— „Gm 9224-2“

— „Gm 9337-1“

— „Gm 9620-5“

— „Goldmuskateller“

— „Goldriesling“

— „Grenache noir“, arba „Grenache“

— „Grüner Silvaner“, arba „Silvaner“, „Sylvaner“

— „Grüner Veltliner“, arba „Veltliner“

— „Grünfränkisch“, arba „Bormeo Verd“

— „Gutenborner“

— „Hartblau“

— „Helios“

— „Hibernal“

— „Huxelrebe“, arba „Huxel“

— „Johanniter“

— „Juwel“

— „Kerner“

— „Kernling“

— „Kleiner Fränkischer Burgunder“, arba „Franc Pineau“, „Schwarzblauer Klevner“

— „Lagrein“, arba „Blauer Lagrein“, „Lagrain“

— „Laurot“

— „Levitage“

— „Merlot“

— „Monarch“

— „Morio Muskat“, arba „Morio-Muskat“

— „Muscaris“

— „Muskat Ottonel“, arba „Muskat-Ottonel“

— „Müller Thurgau“, arba „Rivaner“, „Müller-Thurgau“

— „Müllerrebe“, arba „Pinot Meunier“, „Pinot meunier“, „Schwarzriesling“

— „Nebbiolo“, arba „Prunent“

— „Optima 113“, arba „Optima“

— „Ortega“

— „Palas“

— „Pamina“

— „Perle“

— „Phoenix“, arba „Phönix“

— „Pinot Nova“, arba „Pinot nova“

— „Pinotin“

— „Piroso“

— „Primitivo“, arba „Zinfandel“

— „Prinzipal“

— „Prior“

— „Reberger“

— „Regent“

— „Regner“

— „Reichensteiner“

— „Rieslaner“

— „Rinot“

— „Rondo“

— „Rosa Chardonnay“

— „Roter Elbling“, arba „Elbling Rouge“, „Elbling rouge“

— „Roter Gutedel“, arba „Chasselas Rouge“, „Chasselas rouge“, „Fendant Roux“

— „Roter Muskateller“

— „Roter Müller Thurgau“, arba „Roter Müller-Thurgau“

— „Roter Riesling“

— „Roter Traminer“, arba „Gewürztraminer“, „Traminer“

— „Roter Veltliner“

— „Rubinet“

— „Ruländer“, arba „Grauburgunder“, „Grauer Burgunder“, „Pinot Grigio“, „Pinot grigio“, „Pinot Gris“, „Pinot gris“

— „Saphira“

— „Satin Noir“

— „Sauvignac“

— „Sauvignon Blanc“, arba „Fumé Blanc“, „Muskat Silvaner“

— „Sauvignon Gris“

— „Sauvitage“

— „Savagnin Blanc“, arba „Weißer Traminer“

— „Scheurebe“

— „Schwarzblauer Riesling“

— „Schwarzer Elbling“, arba „Pinot Salomon“

— „Schwarzer Urban“

— „Schönburger“

— „Siegerrebe“, arba „Sieger“

— „Solaris“

— „Soreli“

— „Souvignier Gris“

— „St. Laurent“, arba „Sankt Laurent“, „Saint Laurent“

— „Syrah“, arba „Shiraz“

— „Sémillon“, arba „Semillon blanc“

— „Süßschwarz“

— „Tempranillo“

— „Touriga nacional“

— „Trebbiano di Soave“, arba „Verdicchio bianco“

— „VB 91-26-5“

— „Veritage“

— „Viognier“, arba „Viogne“

— „Voltis“

— „Weißer Burgunder“, arba „Bianco“, „Pinot bianco“, „Pinot Blanc“, „Pinot blanc“, „Weißburgunder“

— „Weißer Elbling“, arba „Elbling“, „Kleinberger“

— „Weißer Gutedel“, arba „Chasselas“, „Chasselas Blanc“, „Chasselas blanc“, „Fendant“, „Fendant Blanc“, „Gutedel“

— „Weißer Heunisch“, arba „Heunisch“

— „Weißer Riesling“, arba „Klingelberger“, „Riesling“, „Rheinriesling“, „Riesling Renano“, „Riesling renano“

9. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Saugoma geografine nuoroda „Landwein der Saar“ leidžiama žymėti tik produktus, kurie pagaminti šių savivaldybių ir jų dalių vynuogynuose: 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), Willtingen (2756).

Tikslios ribos nustatytinos pagal išvardytų savivaldybių teritorijų žemėlapius su nurodytais vynuogynų plotais (jie pateikiami adresu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Saro krašto vynas gali būti gaminamas kitoje vietovėje nei krašto vynuogių auginimo regionas, kuriame surinktos vynuogės ir kuris nurodytas etiketėje, jei gamybos vietovė yra toje pačioje federacinėje žemėje arba kaimyninėje federacinėje žemėje.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☐ Reputacija

☑ Tam tikra kokybe

☑ Kitomis savybėmis

Vynuogių produktų kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Saro krašto vynuogių auginimo regionas, kuris driekiasi nuo Konco iki Zerigo, apima dvi gamtines vietoves. Dauguma vynuogynų plyti Saro slėnyje esančiame Sarburgo gamtos regione. Rytinė Saro slėnio dalis tęsiasi iki pat Hunsriuko gamtos regione esančio Iršo–Viltingeno pakraščio, kurio statūs šlaitai jungia Saro slėnio žemumas su Hunsriuko Saro–Ruverio regiono iškilumomis. Kai kuriose Hunsriuko Iršo–Viltingeno pakraščio vietovėse taip pat yra išlikę vynuogynų. Vynuogininkystei naudojami plotai palei Saro upę yra maždaug 135–380 m (vidutiniškai 230 m) aukštyje virš jūros lygio. Vidutinis visų vynuogynų, esančių Saro krašto vynuogių auginimo regione, nuolydis yra 23 proc. Daugiausia vynuogynų (apie 75 proc.) orientuota į pietryčius, pietus ir pietvakarius, o vidutinė vynuogynų orientacija visame vynuogių auginimo regione yra 200° (į pietus ir pietvakarius).

Saro krašto vynuogių auginimo regiono dirvožemis daugiausia sudarytas iš paleozojaus eros argilito uolienų. Tik Saro slėnio ir palei Saro upę esančių terasų dirvožemyje aptinkama aliuvinių sąnašų, po kuriomis yra paleozojaus eros devono periodo uolienų. Labiausiai į vakarus nutolusioje Saro krašto vynuogių auginimo regiono dalyje taip pat yra mezozojaus eros uolienų. Tačiau vietovėse, kur plyti toks iš margojo smiltainio uolienų sudarytas dirvožemis, vynuogininkyste užsiimama retai. Todėl vynmedžiai prie Saro daugiausia tarpsta dirvožemiuose, kurių uolienos susiformavo devono periode. Ant devono periodo argilito uolienų daugiausia susiformavo mažai šarminiai ir šarminiai rudžemiai.

Vis dėlto kai kur aptinkama ir koliuvinio dirvožemio, susidariusio iš nuslinkusio devono periodo dirvožemio. Pradžiažemiai, išplautžemiai ir pseudoglėjiniai dirvožemiai susiformavo ant iš dalies priemoliu padengtų pleistoceno epochos upių sąnašų ir upių terasų nuosėdų. Tačiau tokių dirvožemių Saro krašto vynuogių auginimo regione nedaug. Mažai šarminių rudžemių, sudarytų iš margojo smiltainio uolienų, yra itin mažai. Jie sudaro mažiau nei 0,5 proc. viso vynuogynais apsodinto ploto. Nors vynuogynuose atliekami gilieji darbai (labai giliai suariama ar perkasama), dažnai vis dar įmanoma atpažinti natūralius dirvožemio tipus.

Dėl apsaugotos geografinės padėties Saro ir greta esančiuose slėniuose yra šilčiau nei Hunsriuko iškilumose. Viso Saro krašto vynuogių auginimo regiono vynuogynuose vidutinė temperatūra yra apie 9,5 °C. Vegetacijos periodu ji siekia maždaug 14,0 °C. Saro krašto vynuogių auginimo regiono vynuogynuose vidutiniškai iškrinta apie 775 mm kritulių, o vegetacijos periodu – apie 480 mm (t. y. apie 60 proc.). Vegetacijos periodu vynmedžiams tenkanti tiesioginė saulės spinduliuotė vidutiniškai siekia apie 679 000 Wh/m^2.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Gamybos reikalavimai

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Nuoroda „Landwein der Saar“ žymimas vynas turi būti gaminamas tik iš bendrojo dokumento 8 punkte nurodytų veislių vynuogių, kurios visos (100 proc.) užaugintos bendrojo dokumento 9 punkte nurodytų savivaldybių arba kadastro vietovių vynuogynuose. Parduodamo vyno, pažymėto SGN „Landwein der Saar“, liekamojo cukraus kiekis negali viršyti didžiausio cukraus kiekio, leidžiamo nuoroda „pusiau sausas“ (vok. *halbtrocken*) ženklinamuose vynuose.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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