C/2025/6735

18.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6735)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Landwein der Saar"

ES atsauces numurs: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Landwein der Saar"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Federālā lauksaimniecības, pārtikas un reģionālās identitātes ministrija [*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*]

Nosaukums

Federālais lauksaimniecības un pārtikas birojs [*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Grozījumi produkta specifikācijā ir standarta grozījumi saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā sniegto definīciju.

Ar AĢIN "Landwein der Saar" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Vīna(-u) apraksts

Apraksts

Analītiskie nosacījumi ļauj ar bagātināšanas palīdzību palielināt sarkanvīna dabisko spirta koncentrāciju, līdz kopējā spirta tilpumkoncentrācija sasniedz 13 %.

Visu vīnu organoleptiskajam aprakstam ir pievienots daļēji dealkoholizēta vīna apraksts.

Daļēji dealkoholizēts baltvīns

Daļēji dealkoholizēto baltvīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN "Landwein der Saar" apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru. Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei. Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Daļēji dealkoholizēti sārtvīni, *Blanc de Noir*

Daļēji dealkoholizēto vīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN "Landwein der Saar" apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru. Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei. Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Daļēji dealkoholizēts sarkanvīns

Daļēji dealkoholizēto sarkanvīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN "Landwein der Saar" apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru. Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei. Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Daļēji dealkoholizēts *Rotling*

Daļēji dealkoholizēto *Rotling* vīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN "Landwein der Saar" apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru. Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei. Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Šīs izmaiņas ietekmē specifikācijas 3. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Apgabala robežas

Apraksts

Noteiktā AĢIN "Landwein der Saar" ģeogrāfiskā apgabala robežās ietilpst šādi zemesgabali:

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

Izmaiņas ietekmē produkta specifikācijas 4. punktu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīna vīnogu šķirnes

Apraksts

Ir pievienotas tālāk norādītās vīnogu šķirnes.

Baltogu šķirnes:

“Alvarinho”, “Blütenmuskateller”, “Soreli”, “Trebbiano di Soave”, “Voltis”, “Sémillon”.

Sarkanogu šķirnes:

“Levitage”, “Schwarzblauer Riesling”.

Ir izlabotas arī dažu šķirņu pareizrakstības kļūdas, un ir pieņemtas nosaukumu izmaiņas.

Izmaiņas ietekmē specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Kontroles iestādes

Apraksts

Kontroles iestādes un to uzdevumi ir svītroti no produkta specifikācijas un uzskaitīti atsevišķā dokumentā.

Izmaiņas ietekmē produkta specifikācijas 11. punktu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Landwein der Saar”

ES atsauces numurs: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Landwein der Saar

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna(-u) apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz zeltaini dzeltenai. Konkrēti, baltvīni, kas iegūti, raudzējot misu uz miziņām, var būt arī oranžā krāsā ar sarkanīgu un brūnu nokrāsu.

Aromāts

Aromātu buķetei var piemist neizteiktas šķirnei raksturīgas īpašības un mazāks augļainums. Iespējamas arī maigas līdz vidēji intensīvas ar nodomu iegūtas oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas notis.

Garša

Atkarībā no vīnogu šķirnes vai vīnogu šķirņu sastāva maisījumā baltvīniem parasti piemīt augļainas vietējo sēkleņu, kauleņu un citrusaugļu notis. Šis klāsts atkarībā no vīnogu šķirnes var paplašināties, ietverot arī zaļumu, zālaugu un augu notis ar ziedu niansēm, kā arī medus un žuvušu augļu notis. Vīni parasti ir viegli līdz vidēji miesīgi, un to skābums un saldums atspoguļo pagrabā veiktās darbības. Atkarībā no tā, kā tie tiek apstrādāti, vīni var būt arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Baltvīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 11,5 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji dealkoholizēts baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Daļēji dealkoholizēto baltvīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN “Landwein der Saar” apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru.

Aromāts

Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei.

Garša

Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sārtvīni, *Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīnu krāsa parasti ir no gaiši sārtas līdz sārtai vai gaiši sarkanai, ar iespējamu brūnu nokrāsu, savukārt *Blanc de Noir* vīni ir baltvīna krāsā.

Aromāts

Ņemot vērā to, ka šos vīnus ražo līdzīgi baltvīnam, tajos īpaši dominē augļainas ogu un citrusaugļu notis.

Garša

Sārtvīniem parasti raksturīgs lielāks skābums, maigi tanīni, zems spirta saturs un maigs atlikušais saldums, tāpēc tie pēc garšas ir līdzīgāki baltvīniem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Sārtvīnus un *Blanc de Noir* vīnus ražo no ātri izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām. Tiem var būt ievērojami lielāka aromātu un krāsu dažādība, kā arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 11,5 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji dealkoholizēti sārtvīni, *Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Daļēji dealkoholizēto vīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN “Landwein der Saar” apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru.

Aromāts

Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei.

Garša

Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa ir no gaišas līdz vidēji izteiktai sarkanai un tumši violetai, reizēm ar izteikti brūnu nokrāsu.

Aromāts

Atkarībā no vīnogu šķirnes vai vīnogu šķirņu sastāva maisījumā sarkanvīnu smaržas buķetē dominē galvenokārt augļainas vietējo kauleņu un ogu notis, kā arī konservēti un žāvēti augļi. Var būt arī zaļumu un pikantuma nianses.

Garša

Šie vīni parasti ir viegli miesīgi līdz pilnmiesīgi, un tiem parasti raksturīgs viegls līdz ievērojams skābums. Attiecībā uz tanīniem – tie var būt no tikko manāmiem līdz izteikti dominējošiem, tiem var piemist arī zaļumu nianses.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šiem vīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”

Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 13 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji dealkoholizēts sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Daļēji dealkoholizēto sarkanvīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN “Landwein der Saar” apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru.

Aromāts

Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei.

Garša

Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Rotling

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Atkarībā no izvēlētās vīnogu šķirnes *Rotling* vīni pārsvarā ir blāvā līdz intensīvā gaiši sarkanā krāsā.

Aromāts

To aromāts parasti ir diezgan augļains, dažreiz maigi pikants. Augļainums var atšķirties atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes.

Garša

Parasti tiem ir maiga līdz bagātīga garša un pārsvarā svaiga skābuma struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Tiem var būt ievērojami lielāka aromātu un krāsu dažādība, kā arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 11,5 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji dealkoholizēts *Rotling*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Daļēji dealkoholizēto *Rotling* vīnu organoleptiskās īpašības līdzinās aprakstītajām organoleptiskajām īpašībām, kas piemīt ar AĢIN “Landwein der Saar” apzīmētajam vīnam, no kura tie ražoti. Tas galvenokārt attiecas uz krāsu spektru.

Aromāts

Ja ir norādīta vīnogu šķirne, daļēji dealkoholizētajiem vīniem bieži piemīt mazāk izteikts aromāts, kas raksturīgs attiecīgajai vīnogu šķirnei.

Garša

Samazinātā spirta satura dēļ vīniem parasti ir nedaudz vieglāks garšas profils. Tādi garšas parametri kā saldums un skābums, kā arī tanīni ar maņu orgāniem bieži tiek uztverti kā izteiktāki.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	“minAlcoholStrength”
Minimālais kopējais skābums:	“minAcidity”
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	-
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	“maxAcidity”
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	“maxSO2”

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 5,5 tilp. % un 47° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

“html:description”

Neattiecas

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visi produkti

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	150
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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”

— “Semillon” – “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produktiem, kuriem atļauts izmantot aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Landwein der Saar”, jābūt iegūtiem norobežotos vīndārzos, kas atrodas šādu pašvaldību un pašvaldību rajonu teritorijā: *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) un *Willtingen* (2756).

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekš minēto pašvaldību teritorijā ietilpstošie vīndārzi ar iezīmētām zemesgabalu robežām. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

“Landwein der Saar” drīkst ražot apgabalā, kas nav šā produkta ražošanai noteiktais reģions, kurā ievāktas vīnogas un kurš norādīts marķējumā, ja šis ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☐ reputāciju;

☑ noteiktu īpašību;

☑ citu īpašību.

Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Zāras “Landwein” ražošanas reģions (no *Konz* līdz *Serrig*) aptver divus dabas reģionus. Lielākā daļa šā vīnkopības apgabala atrodas *Saarburger Saartal* dabas reģionā. Austrumdaļā šis reģions saplūst ar *Irsch-Wiltinger Hunsrückrand* dabas reģionu, kas ar savām stāvajām nogāzēm savieno Zāras ielejas līdzenumus ar *Saar-Ruwer-Hunsrück* plakankalni. Daži vīndārzi atrodas vēl arī *Irsch-Wiltinger Hunsrückrand* reģionā. Gar Zāras upi izvietotās vīnkopības platības atrodas aptuveni 135–380 m augstumā virs jūras līmeņa (vidējais augstums ir 230 m virs jūras līmeņa). Ņemot vērā visus vīndārzus Zāras “Landwein” ražošanas reģionā, vidējais slīpums ir 23 %. Tie vērsti galvenokārt (aptuveni 75 %) uz dienvidaustrumiem, dienvidiem un dienvidrietumiem, un, ņemot vērā visu vīnkopības apgabalu kopumā, to vidējais vērsums ir 200° (uz dienvidiem un dienvidrietumiem).

Zāras “Landwein” ražošanas reģionā pārliecinoši dominē paleozoja slāneklis. Upju nogulumi sastopami tikai Zāras ielejas pamatnē un tās upju terasēs, kur tie pārklāj paleozoja (devona) iežus. Zāras “Landwein” ražošanas reģiona tālākajā rietumdaļā ir atrodami arī mezozoja ieži. Tomēr uz šā krāsainā smilšakmens (*Buntsandstein*) vīnkopība gandrīz netiek praktizēta. Tādējādi Zāras vīnogulāji lielākoties sakņojas augsnēs, kurās sastopams devona cilmiezis. Augsnes, kas veidojušās uz devona slānekļa, galvenokārt ir bāzēm nabadzīgas līdz bāzēm bagātas brūnaugsnes.

Vietām sastopamas arī koluviālās augsnes, kas veidojušās no pārdalītā devona augsnes materiāla. Uz pleistocēna upju un terašu nogulumiem, kas daļēji klāti māliem, izveidojušies regosoli, parabrūnaugsnes un pseidogleji. Tomēr Zāras “Landwein” ražošanas reģionā tie sastopami tikai ierobežotā mērā. Ļoti reti sastopamas ir bāzēm nabadzīgas krāsainā smilšakmens brūnaugsnes. Tās sastopamas mazāk nekā 0,5 % vīndārzu. Neraugoties uz dziļajām vagām, kas izartas vīnogulāju audzēšanai, joprojām nereti var atpazīt dabiskās augsnes.

Zāras ieleja un tās pieteku ielejas savas aizsargātās atrašanās vietas dēļ, salīdzinot ar Hunsrika [*Hunsrück*] augstienēm, izceļas ar labvēlīgiem termiskajiem apstākļiem. Vidējā temperatūra vīndārzos visā Zāras "Landwein" ražošanas reģionā ir aptuveni 9,5 °C. Augšanas sezonā vidējā temperatūra ir aptuveni 14,0 °C. Vidējais nokrišņu daudzums Zāras "Landwein" ražošanas reģiona vīndārzos ir aptuveni 775 mm. Vidēji aptuveni 480 mm minēto nokrišņu, t. i., 60 %, vērojami augšanas sezonā. Vīnogulāji augšanas sezonā saņem vidēji 679 000 Wh/m² tiešas saules gaismas.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Ražošanas noteikumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

100 % vīnogu, ko izmanto produkta "Landwein der Saar" ražošanā, jābūt iegūtiem vienotā dokumenta 9. punktā uzskaitīto pašvaldību vai kadastrālo vienību teritorijā no vienotā dokumenta 8. punktā atļautajām vīna vīnogu šķirnēm. Atlikumcukuru saturs vīnā, ko tirgo ar nosaukumu "Landwein der Saar", nedrīkst pārsniegt maksimālo vērtību, kas pieļaujama attiecībā uz norādi "pussauss".

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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