C/2025/6735

18.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6735)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Landwein der Saar"

Numer referencyjny UE: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Landwein der Saar"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Spraw Ojczyźnianych)

Nazwa

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze niemieckie zadeklarowały, że złożony wniosek spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiany w specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę ChOG „Landwein der Saar" nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, a w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze niemieckie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis wina lub win

Opis

Warunki analityczne pozwalają na zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu, poprzez wzbogacanie, do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 13 % w przypadku wina czerwonego.

Do opisu organoleptycznego wszystkich win dodano opis częściowo odalkoholizowanego wina.

Częściowo odalkoholizowane wino białe:

Właściwości organoleptyczne częściowo odalkoholizowanych win białych przypominają cechy charakterystyczne win należących do ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty. Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych. Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Częściowo odalkoholizowane wina różowe, Blanc de Noir:

Właściwości organoleptyczne win częściowo odalkoholizowanych przypominają cechy charakterystyczne win objętych ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty. Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych. Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Częściowo odalkoholizowane wino czerwone:

Właściwości organoleptyczne częściowo odalkoholizowanych win czerwonych przypominają cechy charakterystyczne win objętych ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty. Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych. Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Częściowo odalkoholizowane wino Rotling:

Właściwości organoleptyczne częściowo odalkoholizowanych win Rotling przypominają cechy charakterystyczne win objętych ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty. Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych. Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Zmiany dotyczą pkt 3 specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wyznaczenie obszaru

Opis

Do obszaru objętego ChOG „Landwein der Saar” dodaje się następujące działki:

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

Zmiany dotyczą pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

Dodano następujące odmiany winorośli:

białe odmiany winorośli:

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

czerwone odmiany winorośli:

Levitage, Schwarzblauer Riesling.

Skorygowano również błędy w pisowni niektórych odmian i uwzględniono zmiany nazw.

Zmiany dotyczą pkt 8 specyfikacji oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organy kontrolne

Opis

Organy kontrolne i ich zadania usunięto ze specyfikacji produktu i wymieniono w odrębnym dokumencie.

Zmiany dotyczą pkt 11 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Landwein der Saar”

Numer referencyjny UE: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Landwein der Saar”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Niemcy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Zakres barw obejmuje zazwyczaj od bladożółtej z zielonymi refleksami do złotożółtej. W szczególności wina białe fermentowane z wykorzystaniem zacieru mogą również występować w kolorze pomarańczowym, z refleksami czerwonawo-brązowymi.

Aromat

W bukiecie mogą być lekko wyczuwalnej charakterystyczne cechy odmian i może mieć on mniej owocowy charakter. Mogą również występować wyraźne nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Smak

W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli wina białe charakteryzują się zazwyczaj owocowymi nutami lokalnych owoców ziarnkowych, pestkowych i cytrusowych. Bukiet ten może obejmować nuty zielone, trawiaste i ziołowe, z dodatkowymi nutami kwiatowymi, miodu i suszonych owoców w zależności od odmiany winorośli. Wina charakteryzują się zazwyczaj lekką lub średnią kwasowością i słodyczą stanowiącą odzwierciedlenie sposobu dojrzewania. W zależności od sposobu produkcji można również znaleźć wina, które są taninowe i lekko kwaśne.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina białe mogą również charakteryzować się stabilnym lub – po wstrząśnięciu – zauważalnym naturalnym zmętnieniem (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino częściowo odalkoholizowane, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Właściwości organoleptyczne częściowo odalkoholizowanych win białych przypominają cechy charakterystyczne win należących do ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty.

Aromat

Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych.

Smak

Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina różowe, Blanc de Noir

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe mają zazwyczaj barwę od bladoróżowej przez różową do jasnoczerwonej z ewentualnym brązowym odcieniem, natomiast wina Blanc de Noir mają barwę charakterystyczną dla wina białego.

Aromat

Ze względu na podobieństwo do produkcji wina białego dominują w nich zwłaszcza nuty owoców jagodowych i cytrusowych.

Smak

Dzięki ogólnie raczej wyższej kwasowości, delikatnym taninom, niskiemu poziomowi alkoholu i subtelnej słodyczy resztkowej wina różowe są podobne w smaku do win białych.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina różowe i wina Blanc de Noir produkowane są z szybko wyciskanych czerwonych odmian winorośli. Może istnieć znaczna różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo odalkoholizowane wina różowe, Blanc de Noir

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Właściwości organoleptyczne win częściowo odalkoholizowanych przypominają cechy charakterystyczne win objętych ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty.

Aromat

Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych.

Smak

Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Zakres barw sięga od bladoczerwonej przez czerwoną o średniej intensywności do ciemnofioletowej ze sporadycznymi intensywnymi brunatnymi refleksami.

Aromat

W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli bukiet win czerwonych zdominowany jest głównie przez owocowe nuty lokalnych owoców pestkowych i jagodowych oraz owoców konserwowanych i suszonych. Mogą również występować zielone i pikantne dodatkowe nuty.

Smak

Wina są zazwyczaj lekkie lub intensywne i przeważnie charakteryzują się łagodną lub zauważalną kwasowością. Stopień intensywności taninowej sięga od ledwo zauważalnych do wysoce dominujących tanin, przy czym obecne być mogą również dodatkowe zielone nuty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina mogą również charakteryzować się stabilnym lub – po wstrząśnięciu – zauważalnym naturalnym zmętnieniem (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-

Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 13 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino częściowo odalkoholizowane, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Właściwości organoleptyczne częściowo odalkoholizowanych win czerwonych przypominają cechy charakterystyczne win objętych ChOG „Landwein der Saar", z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty.

Aromat

Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych.

Smak

Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W zależności od wybranej odmiany winorośli wina Rotling mają zwykle barwę przechodzącą od delikatnie do intensywnie jasnoczerwonej.

Aromat

Ich aromaty są zazwyczaj dość owocowe, czasami delikatnie korzenne. W zależności od wykorzystanej odmiany winorośli owocowy charakter może być różny.

Smak

Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz zazwyczaj orzeźwiająca struktura kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Może istnieć znaczna różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo odalkoholizowane wino Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Właściwości organoleptyczne częściowo odalkoholizowanych win Rotling przypominają cechy charakterystyczne win objętych ChOG „Landwein der Saar”, z których są produkowane. Dotyczy to przede wszystkim szaty.

Aromat

Aromaty typowe dla odmiany winorośli często uwydatniają się w bardziej subtelny sposób w winach częściowo odalkoholizowanych.

Smak

Ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu wina wykazują zazwyczaj nieco łagodniejszy profil smakowy. Parametry smakowe, takie jak słodycz i kwasowość, a także intensywność tanin, są często bardziej wyczuwane.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 5,5 % obj. i 47° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

-

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wszystkie produkty

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	150
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler - Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Allegro

— Alvarinho - Albarino, Albariño

— Arinto - Arinto de Bucelas

— Arnsburger

— Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Baron

— Blauer Elbling

— Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser - Portugieser

— Blauer Spätburgunder - Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt - Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bolero

— Bronner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Bordo

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Divico

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder
— Dunkelfelder
— Ehrenbreitsteiner
— Ehrenfelser
— Faberrebe - Faber
— Felicia
— Fernão Pires - Fernao Pires
— Fidelio
— Findling
— Gamay noir
— Gelber Kleinberger
— Gelber Muskateller - Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller
— Gelber Orleans - Orleans
— Gm 4-46
— Gm 6414-17
— Gm 9224-2
— Gm 9337-1
— Gm 9620-5
— Goldmuskateller
— Goldriesling
— Grenache noir - Grenache
— Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
— Grüner Veltliner - Veltliner
— Grünfränkisch - Bormeo Verd
— Gutenborner
— Hartblau
— Helios
— Hibernal
— Huxelrebe - Huxel
— Johanniter
— Juwel
— Kerner
— Kernling
— Kleiner Fränkischer Burgunder - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat - Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

— Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo - Prunent

— Optima 113 - Optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix - Phönix

— Pinot Nova - Pinot nova

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo - Zinfandel

— Prinzipal

— Prior

— Reberger

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau - Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer - Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Rubinet

— Ruländer - Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc - Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Elbling - Pinot Salomon

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe - Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah - Shiraz

— Sémillon - Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tempranillo

— Touriga nacional

— Trebbiano di Soave - Verdicchio bianco

— VB 91-26-5

— Veritage

— Viognier - Viogne

— Voltis

— Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch - Heunisch

— Weißer Riesling - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Landwein der Saar" muszą pochodzić z wyznaczonych winnic należących do następujących gmin i okręgów gmin: Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) i Willtingen (2756).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Wina „Landwein der Saar" mogą być produkowane na obszarze innym niż region produkcji Landwein, w którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☐ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych właściwościach

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Region, w którym produkuje się Saar Landwein (rozciągający się od Konz do Serrig) obejmuje dwie krainy przyrodnicze. Większość obszaru uprawy winorośli położona jest w krainie Saarburger Saartal. Na wschodzie kraina ta graniczy z krainą przyrodniczą Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, której strome zbocza łączą niziny doliny Saary z płaskowyżami Saar-Ruwer-Hunsrück. Niektóre winnice znajdują się również w Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Obszary uprawy winorośli położone w Saarze znajdują się na wysokości od 135 do 380 m n.p.m. (średnia wysokość nad poziomem morza wynosi 230 m). Średnie nachylenie winnic w regionie Saar Landwein wynosi 23 %. Są one głównie zwrócone w kierunku południowo-wschodnim i południowo-południowo zachodnim (około 75 % winnic), a biorąc pod uwagę cały obszar uprawy winorośli, ich średnia orientacja to 200° (na południe-południowy zachód).

W regionie produkcji Saar Landwein występuje w przeważającej mierze łupek paleozoiczny. Osad rzeczny można znaleźć wyłącznie na dnie doliny Saary i na terasach rzecznych, gdzie pokrywa on skały paleozoiczne (dewońskie). Po najbardziej wysuniętej na zachód stronie regionu Saar Landwein występują się również skały mezozoiczne. Na piaskowcach Buntsandstein nie prowadzi się jednak niemal żadnej uprawy winorośli. W rezultacie winorośl w regionie Saary jest w dużej mierze uprawiana na glebach wywodzących się ze skał dewońskich. Gleby powstałe na łupku dewońskim są głównie glebami brunatnymi bogatymi w związki zasadowe.

Miejscami można również znaleźć gleby koluwialne powstałe z przemieszczonego dewońskiego materiału glebowego. Na częściowo gliniastym podłożu rzecznym i osadzie terasowym powstały regosole, parędziny i gleby pseudoglejowe. W regionie produkcji Saar Landwein występują one jednak jedynie w ograniczonym zakresie. Gleby brunatne ubogie w związki zasadowe są w Buntsandstein rzadkością. Gleby tego rodzaju występują w mniej niż 0,5 % winnic. Pomimo głęboko wyoranych bruzd pod uprawę winorośli naturalne typy gleb są nadal często rozpoznawalne.

Ze względu na osłonięte położenie, dolina Saary i doliny jej dopływów wyróżniają się jako obszary o korzystnych warunkach termicznych w porównaniu z pasmem Hunsrück. Średnia temperatura w winnicach w całym regionie produkcji Saar Landwein wynosi około 9,5 °C. W sezonie wegetacyjnym średnia temperatura wynosi około 14,0 °C. Winorośl w regionie Saar Landwein otrzymuje średnio ok. 775 mm opadów. Przeciętnie około 480 mm tych opadów, tj. 60 %, przypada na sezon wegetacyjny. W sezonie wegetacyjnym winorośl korzysta średnio z 679 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Zasady produkcji

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Landwein der Saar" musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 9 jednolitego dokumentu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na podstawie pkt 8 jednolitego dokumentu. Zawartość cukru resztkowego w winie wprowadzanym do obrotu jako „Landwein der Saar" nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości dla oznaczenia „półwytrawny".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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