C/2025/6735

18.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6735)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Landwein der Saar“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Názov výrobku**

„Landwein der Saar“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva, výživy a regionálnej identity [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Názov

Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Nemecké orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHZO „Landwein der Saar“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Nemecké orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis vína (vín)

Opis

V prípade červeného vína analytické podmienky umožňujú zvýšiť prirodzený obsah alkoholu obohacovaním na celkový obsah alkoholu 13 obj. %.

Do organoleptického opisu všetkých vín sa doplnil opis čiastočne dealkoholizovaného vína.

Čiastočne dealkoholizované biele víno:

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných bielych vín sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum. Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu. Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Čiastočne dealkoholizované ružové vína, Blanc de Noir:

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných vín sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum. Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu. Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Čiastočne dealkoholizované červené víno:

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných červených vín sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum. Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu. Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Čiastočne dealkoholizované víno Rotling:

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných vín Rotling sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum. Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu. Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Tieto zmeny sa týkajú bodu 3 špecifikácie a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie oblasti

Opis

Vymedzenie CHZO „Landwein der Saar“ zahŕňa tieto pozemky:

Ayl	2740	12	191	0
Irsch	2711	1	99	0
Irsch	2711	1	181	2
Irsch	2711	1	188	0
Irsch	2711	1	187	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

Zmeny sa týkajú bodu 4 špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Muštové odrody

Opis

Doplnili sa tieto muštové odrody:

Biele muštové odrody:

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

Modré muštové odrody:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Takisto sa opravili pravopisné chyby pri niektorých odrodách a prijali sa zmeny názvov.

Tieto zmeny sa týkajú bodu 8 špecifikácie a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolné orgány

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustili kontrolné orgány a ich úlohy a uviedli sa v samostatnom dokumente.

Zmeny sa týkajú bodu 11 špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Landwein der Saar“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Názov**

Landwein der Saar

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farebné spektrum sa zvyčajne pohybuje od bledožltej so zelenými odtieňmi až po zlatožltú. Najmä biele vína z kvasenej zápary môžu mať aj oranžovú farbu s červenkastými a hnedými odtieňmi.

Aróma

Buket môže vykazovať menej typický charakter odrôd a menej ovocný charakter. Môžu sa vyskytnúť aj zámerné oxidačné, fenolové alebo redukčné tóny jemnej až strednej intenzity.

Chuť

V závislosti od odrody viniča alebo zloženia v zmesi muštových odrôd majú biele vína vo všeobecnosti ovocné tóny miestneho jadrového ovocia, kôstkového ovocia a citrusových plodov. Môžu mať až zelené a trávnaté tóny a tóny pripomínajúce byliny, ako aj kvetinové podtóny, tóny medu a sušeného ovocia v závislosti od muštovej odrody. Vína majú vo všeobecnosti ľahké až stredné telo s kyslosťou a so sladkosťou primeranou štýlu. V závislosti od štýlu vína možno nájsť aj vína bohaté na tanín a mierne kyslé vína.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Biele vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne dealkoholizované víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných bielych vín sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum.

Aróma

Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu.

Chuť

Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové vína, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Ružové vína majú zvyčajne farbu od bledoružovej cez ružovú až po svetločervenú s možnými hnedými odtieňmi, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farbu bieleho vína.

Aróma

Vzhľadom na podobnosť s výrobou bieleho vína dominujú najmä ovocné tóny bobuľového ovocia a citrusových plodov.

Chuť

Ružové vína sa svojou všeobecne vyššou kyslosťou, jemnými tanínmi, nízkym obsahom alkoholu a jemnou zvyškovou sladkosťou chuťovo viac podobajú bielym vínam.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ružové vína a Blanc de Noir sa vyrábajú z jemne lisovaných modrých muštových odrôd. Môžu sa vyznačovať väčšou rozmanitosťou vôní a farieb, ako aj stabilným, prípadne pri pretrepaní zreteľným prírodným zákalom (spôsobeným napr. kvasinkami, muštovými kalmi alebo tanínom a kryštálovými usadeninami). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne dealkoholizované ružové vína, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných vín sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum.

Aróma

Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu.

Chuť

Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farebné spektrum sa pohybuje od bledočervenej cez strednú intenzitu až po tmavú fialovú niekedy s intenzívnymi hnedými odtieňmi.

Aróma

V závislosti od muštovej odrody alebo kupáže z viacerých muštových odrôd majú červené vína buket, v ktorom najviac prevažujú ovocné tóny miestneho kôstkového ovocia a bobuľového ovocia, ako aj zavareného a sušeného ovocia. Môžu sa objaviť aj zelené a korenisté tóny.

Chuť

Vína majú zvyčajne ľahké až plné telo a zásadne sa vyznačujú miernou až výraznou kyslosťou. Spektrum tanínov sa pohybuje od sotva badateľných až po výrazne dominantné taníny, ktoré môžu mať aj zelené tóny.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–

Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 13 obj. %.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne dealkoholizované víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných červených vín sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum.

Aróma

Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu.

Chuť

Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

V závislosti od výberu odrody majú vína Rotling prevažne slabú až jasnú svetločervenú farbu.

Aróma

Ich arómy sú zásadne skôr ovocné, niekedy jemne korenisté. V závislosti od použitej odrody sa ovocný charakter môže líšiť.

Chuť

Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a prevažne sviežu štruktúru kyselín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Môžu sa vyznačovať väčšou rozmanitosťou vôní a farieb, ako aj stabilným, prípadne pri pretrepaní zreteľným prírodným zákalom (spôsobeným napr. kvasinkami, muštovými kalmi alebo tanínom a kryštálovými usadeninami). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne dealkoholizované víno Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Organoleptické vlastnosti čiastočne dealkoholizovaných vín Rotling sa podobajú senzorickým opisom vína patriaceho pod CHZO „Landwein der Saar“, z ktorého sa vyrábajú. Platí to predovšetkým pre farebné spektrum.

Aróma

Ak je uvedená muštová odroda, čiastočne dealkoholizované vína sa často vyznačujú jemnejšou arómou, ktorá je typická pre príslušnú muštovú odrodu.

Chuť

Vzhľadom na znížený obsah alkoholu majú tieto vína zvyčajne o niečo chudobnejší chuťový profil. Chuťové parametre, ako je sladkosť a kyslosť, ako aj taníny sa v zmyslovom vnímaní často prejavujú výraznejšie.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiaden údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 5,5 obj. % a 47° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

–

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Všetky výrobky

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	150
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Výrobky, ktoré môžu byť označené chráneným zemepisným označením „Landwein der Saar“, musia pochádzať z vymedzených vinohradov, ktoré patria do týchto obcí a okresov: 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) a Willtingen (2756).

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

„Landwein der Saar“ sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v oblasti výroby vína Landwein, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☐ Dobrá povesť

☑ Charakteristická kvalita

☑ Iné vlastnosti

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Región výroby Saar Landwein (od Konzu po Serrig) zahŕňa dve prírodné oblasti. Väčšina vinohradníckej oblasti sa nachádza v prírodnom regióne Saarburger Saartal. Na východnom okraji sa tento región spája s prírodnou oblasťou Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, ktorá svojimi strmými svahmi spája nížiny údolia rieky Saar s náhornými plošinami Saar-Ruwer-Hunsrück. Niektoré vinohrady možno stále nájsť aj v oblasti Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Pozdĺž rieky Saar sa vinohradnícke oblasti nachádzajú v nadmorskej výške približne 135 až 380 m n. m. (priemerná nadmorská výška je 230 m n. m.). Ak vezmeme do úvahy všetky vinohrady v regióne výroby Saar Landwein, priemerný sklon je 23 %. Sú orientované najmä na JV-JJZ (približne 75 % vinohradov) a z hľadiska vinohradníckej oblasti ako celku je ich priemerná orientácia 200° (JJZ).

V regióne výroby Saar Landwein prevládajú paleozoické bridlice. Fluviálne sedimenty sa nachádzajú len na dne údolia rieky Saar a na jej riečnych terasách, kde prekrývajú paleozoické (devónske) horniny. Na najzápadnejšej strane regiónu výroby Saar Landwein sa nachádzajú aj mezozoické horniny. Na tomto buntsandsteinskom pieskovci sa však vinič takmer nepestuje. V dôsledku toho je vinič v regióne Saar z veľkej časti zakorenený v pôdach s devónskou zdrojovou horninou. Pôdy, ktoré vznikli na devónskych bridliciach, sú prevažne kyslé až zásadité hnedozeme.

Miestami sa vyskytujú aj koluvizeme z prevrstveného devónskeho pôdneho materiálu. Na čiastočne ílovitých pleistocénnych riečnych a terasových sedimentoch sa vytvorili regozeme, parahnedozeme a pseudogleje. Tie sa však v regióne výroby Saar Landwein nachádzajú len v obmedzenej miere. Buntsandsteinské málo úrodné hnedé pôdy sú veľmi zriedkavé. Tvoria menej ako 0,5 % všetkých vinohradov. Napriek hlbokým brázdam vytvoreným na pestovanie viniča možno ešte často rozpoznať prirodzené druhy pôdy.

Údolie rieky Saar a údolia jej prítokov sa vďaka svojej chránenej polohe vyznačujú priaznivými tepelnými podmienkami v porovnaní s vrchovinou Hunsrück. Priemerná teplota vinohradov v celom regióne výroby Saar Landwein je približne 9,5 °C. Počas vegetačného obdobia je priemerná teplota približne 14,0 °C. Vo vinohradoch v regióne výroby Saar Landwein spadne priemerne zhruba 775 mm zrážok. V priemere približne 480 mm z týchto zrážok, t. j. 60 %, spadne počas vegetačného obdobia. Počas vegetačného obdobia sa viniču dostáva v priemere 679 000 Wh/m² priameho slnečného svitu.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Pravidlá výroby

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

100 % hrozna použitého na výrobu „Landwein der Saar“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 9 jednotného dokumentu a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 jednotného dokumentu. Obsah zvyškového cukru vína predávaného pod názvom „Landwein der Saar“ nesmie prekročiť maximálnu povolenú úroveň pre označenie „polosuché“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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