C/2025/6735

18.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6735)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Landwein der Saar“

Referenčna številka EU: PGI-DE-A1289-AM03 – 20. november 2025

1. **Ime proizvoda**

„Landwein der Saar“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Nemčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Zvezno ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in regionalno identiteto (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Ime

Zvezni urad za kmetijstvo in prehrano (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Nemški organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe specifikacije proizvoda so standardne spremembe v skladu z opredelitvijo iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZGO „Landwein der Saar“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe na ravni Unije, natančneje, sprememba ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato nemški organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Opis vin

Opis

Po analitičnih izhodiščih se z obogatitvijo delež naravnega alkohola za rdeča vina lahko poveča na 13-odstotni volumenski delež skupnega alkohola.

Organoleptičnemu opisu za vsa vina je bil dodan opis delno dealkoholiziranega vina.

Delno dealkoholizirano belo vino

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih belih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter. Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte. Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Delno dealkoholizirana vina rosé, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter. Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte. Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Delno dealkoholizirano rdeče vino

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih rdečih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter. Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte. Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Delno dealkoholizirano rdečkasto vino (*rotling*)

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih rdečkastih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter. Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte. Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Spremembe se nanašajo na točko 3 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Razmejitev območja

Opis

V razmejitev območja proizvodnje vin z ZGO „Landwein der Saar“ so vključene naslednje zemljiške parcele:

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

Spremembe se nanašajo na točko 4 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sorte vinske trte

Opis

Dodane so bile naslednje sorte vinske trte:

bele sorte vinske trte

alvarinho, blütenmuskateller, soreli, trebbiano di Soave, voltis, sémillon;

rdeče sorte vinske trte

levitage, schwarzblauer riesling.

Popravljene so bile tudi napake v zapisu nekaterih sort in sprejete spremembe imen.

Spremembe se nanašajo na točko 8 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadzorni organi

Opis

Nadzorni organi in njihove naloge so bili črtani iz specifikacije proizvoda in navedeni v ločenem dokumentu.

Spremembe se nanašajo na točko 11 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Landwein der Saar“

Referenčna številka EU: PGI-DE-A1289-AM03 – 20. november 2025

1. **Ime**

Landwein Der Saar

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Nemčija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barvni spekter običajno sega od bledo rumene z zelenimi odsevi do zlato rumene. Bela vina, pridelana z maceriranjem, so lahko tudi oranžne barve z rdečkastimi in rjavimi odsevi.

Vonj

Cvetica lahko vsebuje manj izrazite značilne lastnosti sort in ima manj izrazit sadni značaj. Zaznavne so lahko tudi namerne oksidativne, fenolne ali reduktivne note rahle do zmerne intenzivnosti.

Okus

Bela vina imajo glede na sorto v sortnem vinu ali sortno sestavo v zvrstnem vinu običajno sadne note lokalnega pečkatega sadja, koščičastega sadja in agrumov. Glede na sorto vinske trte se lahko zaznajo tudi zelene, travnate in zeliščne note, s cvetličnim pridihom ter aromami medu in suhega sadja. Vina so na splošno lahkega do srednjega telesa s kislinami in sladkorji, ki odražajo kletarske postopke. Glede na način predelave so lahko vina tudi tanična in z blago vsebnostjo kislin.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Pri belih vinih je lahko opazna tudi naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

Delež naravnega alkohola se lahko z obogatitvijo poveča tako, da delež skupnega alkohola znaša največ 11,5 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Delno dealkoholizirano belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih belih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter.

Vonj

Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte.

Okus

Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vina rosé, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina rosé so običajno različnih barv, od bledo rožnate do rožnate in svetlo rdeče z možnimi rjavimi odsevi, medtem ko imajo bela vina iz rdečega grozdja barvo belega vina.

Vonj

Zaradi podobnosti s proizvodnjo belega vina prevladujejo zlasti sadne note jagodičja in agrumov.

Okus

Vina rosé so zaradi na splošno precejšnjih kislin, nežnih taninov, majhnega deleža alkohola in rahlo sladkastega pridiha po okusu podobna belim vinom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Vina rosé in bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) se proizvajajo z obdelavo na svetlo rdečih sort vinske trte. Razvijejo se lahko precej raznolike arome in barve ter opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

Delež naravnega alkohola se lahko z obogatitvijo poveča tako, da delež skupnega alkohola znaša največ 11,5 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Delno dealkoholizirana vina rosé, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter.

Vonj

Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte.

Okus

Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barvni spekter sega od blede do srednje intenzivno rdeče do temno vijolične z občasnimi intenzivnimi rjavimi odsevi.

Vonj

Glede na sorto v sortnem vinu ali sortno sestavo v zvrstnem vinu imajo rdeča vina cvetico, v kateri prevladujejo sadne note lokalnega koščičastega sadja in jagodičja ter vkuhanega in suhega sadja. Razvijejo se lahko tudi zelene in začimbne note.

Okus

Vina so običajno lahkega do polnega telesa, običajno z blago do izrazito vsebnostjo kislin. Taninski spekter sega od komaj zaznavnih do močno prevladujočih taninov, ki lahko izražajo tudi zelene note.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Razvije se lahko opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-

Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

Delež naravnega alkohola se lahko z obogatitvijo poveča, tako da delež skupnega alkohola znaša največ 13 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Delno dealkoholizirano rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih rdečih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter.

Vonj

Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte.

Okus

Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasta vina (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Rdečkasta vina (*rotling*) imajo, odvisno od izbrane sorte vinske trte, večinoma bledo do močno svetlo rdečo barvo.

Vonj

Njihove arome so na splošno precej sadne, včasih nežno začimbne. Sadni značaj se lahko razlikuje glede na uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Običajno imajo nežen do bogat okus in večinoma svežo strukturo kislin.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Razvijejo se lahko precej raznolike arome in barve ter opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

Delež naravnega alkohola se lahko z obogatitvijo poveča tako, da delež skupnega alkohola znaša največ 11,5 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Delno dealkoholizirano rdečkasto vino (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Organoleptične lastnosti delno dealkoholiziranih rdečkastih vin so podobne senzoričnim opisom vin z ZGO „Landwein der Saar“, iz katerih so proizvedena. To velja predvsem za barvni spekter.

Vonj

Kadar je navedena sorta vinske trte, imajo delno dealkoholizirana vina pogosto nevsiljivo aromo, značilno za zadevno sorto vinske trte.

Okus

Zaradi manjšega deleža alkohola imajo običajno nekoliko nežnejši okus. Parametri okusa, kot so sladkost, vsebnost kislin in tanini, so v ustih pogosto izrazitejši.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 5,5 vol. % in 47 °Oe.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

-

Ni relevantno.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta

Vsi proizvodi

Največji donos:

Največji donos:	150
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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 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, 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, schwarzriesling

— Nebbiolo – prunent

— Optima 113 – optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Peerle

— 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 gris

— Saphira

— Satin noir

— Sauvignac

— Sauvignon blanc – fumé blanc, muskat silvaner

— Sauvignon gris

— Suvitage

— 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 blanc, weißburgunder

— Weisser elbling – elbling, kleinberger

— Weißer gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

— Weisser heunisch – heunisch

— Weißer riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano, riesling renano

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Proizvodi z zaščiteno geografsko označbo „Landwein der Saar“ morajo izvirati iz razmejenih vinogradov, ki pripadajo naslednjim občinam in občinskim delom: Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (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) in Willtingen (2756).

Natančna razmejitev je razvidna z zemljevidov, na katerih so označeni vinogradi v navedenih občinah, razmejenih po parcelah. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vino „Landwein der Saar“ se lahko vinificira zunaj območja pridelave, na katerem je bilo grozdje potrgano in ki je navedeno na etiketi, pod pogojem, da vinifikacija poteka v isti ali sosednji zvezni deželi.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☐ slovesu,

☑ posebni kakovosti,

☑ drugih značilnostih.

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Območje proizvodnje vina „Landwein der Saar“ (med Konzem in Serrigom) zajema dve naravni pokrajini. Večina vinorodnega območja leži v naravni pokrajini Saarburger Saartal (del doline Sare ob Saarburgu). Ta se na svojem vzhodnem robu združi z naravno pokrajino Irsch-Wiltinger Hunsrückrand (obrobje pogorja Hunsrück ob Irschu in Wiltingenu), ki s strmimi pobočji povezuje nižavje doline reke Sare s planoto Saar-Ruwer-Hunsrück. Nekaj vinogradov je še vedno mogoče najti tudi v Irsch-Wiltinger Hunsrückrandu. Vzdolž reke Sare vinorodna območja ležijo na nadmorski višini od 135 m do 380 m (povprečna nadmorska višina je 230 m). Ob upoštevanju vseh vinogradov na območju proizvodnje vina „Landwein der Saar“ je povprečni naklon 23 %. Vinogradi so večinoma obrnjeni proti JV–JJZ (približno 75 %), povprečna usmerjenost vinorodnega območja kot celote pa je 200 ° (JJZ).

Na območju proizvodnje vina „Landwein der Saar“ prevladuje paleozojski skrilavec. Rečne usedline je mogoče najti le na dnu doline reke Sare in na njenih rečnih terasah, kjer prekrivajo paleozojsko (devonsko) kamnino. Na najzahodnejšem delu območja proizvodnje vina „Landwein der Saar“ je mogoče najti tudi mezozojske kamnine. Vendar na tem peščenjaku iz buntsandsteina skoraj ni vinogradov. Zato so vinske trte na območju reke Sare večinoma zasajene v tleh devonske kamnine. Tla, nastala na devonskem skrilavcu, so večinoma rjava, revna do bogata z bazami.

Ponekod je mogoče najti tudi koluvialna tla s premaknjenim devonskim materialom. Na delno z glino prekritih pleistocenskih rečnih in terasnih sedimentih so nastali regosoli, izprana rjava tla in psevdoglejna tla. Vendar jih je na območju proizvodnje vina „Landwein der Saar“ mogoče najti le v omejenem obsegu. Rjava tla, revna z bazami, iz buntsandsteina so zelo neobičajna. Predstavljajo manj kot 0,5 % vseh vinogradov. Kljub globoko preoranim brazdam, ki so nastale zaradi gojenja vinske trte, je pogosto še vedno mogoče prepoznati naravne vrste tal.

Dolina reke Sare in doline njenih pritokov zaradi zaščitene lege izstopajo kot območja z ugodnimi toplotnimi razmerami v primerjavi z višavjem Hunsrück. Povprečna temperatura v vinogradih na celotnem območju proizvodnje vina „Landwein der Saar“ je približno 9,5 °C. V rastni dobi je povprečna temperatura približno 14,0 °C. V vinogradih na območju proizvodnje vina „Landwein der Saar“ povprečna količina padavin znaša približno 775 mm. V povprečju približno 480 mm teh padavin, tj. 60 %, pade v rastni dobi. Vinske trte v rastni dobi v povprečju dobijo 679 000 Wh/m² neposredne sončne svetlobe.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve / odstopanja

pravila pridelave

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve / odstopanja

Vse grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vina „Landwein der Saar“, mora izvirati iz občin ali katastrskih enot iz točke 9 enotnega dokumenta in iz odobrenih sort vinske trte iz točke 8 enotnega dokumenta. Ostanek sladkorja v vinu, ki se trži kot „Landwein der Saar“, ne sme presegati največje dovoljene vrednosti za navedbo „polsuho“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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