C/2024/575

12.1.2024 г.

# Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/575)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„Landwein der Saar“**

**PGI-DE-A1289-AM01**

**Дата на съобщението: 19.10.2023 г.**

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на измененията**

а) *Описание на виното или лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание и минималното естествено тегло на мъстта на Landwein der Saar се посочват в отделна точка. Няма промени по същество. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“

Освен това се предоставя органолептично описание на отделните продукти.

б) *Определяне на района*

Районът на ЗГУ Landwein der Saar се определя наново.

Изброяват се отделните общини, включително землищата.

Точното определение на границите може да се види на картите, показващи лозята в горепосочените общини, обособени по парцели. Картите могат да се разгледат на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Променя се територията, на която може да се произвежда регионалното вино. Досега производството на Landwein der Saar е било възможно само в района на р. Saar. Това правило се адаптира към правните изисквания и вече се позволява производството на Landwein der Saar и в друг район на същата или на съседна федерална провинция:

„Регионално вино (Landwein) може да се произвежда в район, различен от определения район за регионално вино, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.“

в) *Винени сортове грозде*

В точка 7 (която става точка 8) от продуктовата спецификация до момента са посочени следните сортове грозде:

Бели вина

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Червени вина и вина розе

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

ИЗМЕНЕНИЯ

В бъдеще заглавията вече няма да гласят „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, а „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

Добавят се следните сортове грозде:

Бели сортове грозде:

„Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86.“

Червени сортове грозде:

„Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.“

Премахва се следният сорт:

Бели вина:

„Merzling“

г) *Други изисквания, определени от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ*

Дори след законодателното изменение ще бъде запазена следната разпоредба, която отразява приложимото право: 100 % от гроздето, използвано за производство, трябва да произхожда от лозаро-винарския район, от който идва наименованието на регионалното вино, и съдържанието на остатъчна захар не трябва да надвишава максимално допустимите стойности за полусухи вина. Тези правила вече не са посочени като изискване съгласно националното законодателство, а като изискване на организация, управляваща ЗНП/ЗГУ (сдружение за защита на вино — Schutzgemeinschaft). Стойността 100 % вече е изрично спомената и се прави позоваване на списъка на границите на определения район и на списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация:

Правилото вече не гласи: „Landwein der Saar може да се произвежда само от грозде, произхождащо от разрешени лозя и разрешени сортове грозде.“,

а се заменя със: „100 % от гроздето, използвано за производство на Landwein der Saar, трябва да произхожда от лозя на общините или землищата, посочени в точка 4, и от винените сортове грозде, разрешени съгласно точка 8.“

Що се отнася до правилото за съдържанието на остатъчна захар, думата „Landwein“ просто се заменя с израза „Landwein der Saar“.

д) *Контролен орган*

В точка 11 от продуктовата спецификацията номерът на факса на контролния орган е променен и задачата му е коригирана, тъй като отговорността за разрешенията за нови насаждения беше прехвърлена от Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц (LWK) към Федералната служба по земеделие и храни (BLE).

е) *Друго*

Редакционни изменения в съответствие с изискванията на ЕС. Те включват всички промени, които отразяват действащото законодателство. Състоят се или в позоваване на приложимото право или в заличаване на съответния пасаж.

2. **Основание за изменението**

а) *Описание на виното или лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание и минималното естествено тегло на мъстта се посочват в отделна точка, за да стане продуктовата спецификация по-структурирана. В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъстта. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъстта, за да могат да предлагат на пазара Landwein der Saar. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита на вино (Schutzgemeinschaft) реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за вината трябва да бъде вписано само минималното тегло на мъстта.

Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано с цел по-добро отразяване на различните продукти.

б) *Определяне на района*

Това изменение относно определянето на района не е произволно, а е необходимо, за да се предотвратят значителните неблагоприятни последици за лозарството и селското стопанство, широката общественост и екосистемата, както и за културния ландшафт на региона около р. Saar, който се е оформил с течение на времето.

Основанията за определянето на района са обяснени с повече подробности по-долу:

Мерките за растителна защита, които се прилагат в лозарството, невинаги са съвместими с други култури и поради това изискват заградени лозя, за да се гарантира качеството.

Мерките за растителна защита са необходими в лозарството, но невинаги са съвместими с другите култури. Съчетаването на лозята със земя, използвана за други цели (например за пасища, полски култури, овощарство или зеленчукопроизводство), често води до проблеми, които следва да се избягват, доколкото е възможно:

— Колкото по-заградени са лозята и колкото по-малко са допирните точки на лозарството с други начини на ползване (полски култури, овощарство, пасищата и др.), толкова по-малко е отрицателното въздействие върху лозовите насаждения и качеството на вината. Това се дължи на специфичните изисквания за управление в областта на лозарството, по-специално по отношение на растителната защита. По много от историческите стръмни склонове растителната защита се осъществява чрез пръскане с вертолет, при което — по технически и физически причини — съществува по-голям риск от разнасяне на пестицид отколкото при наземните приложения. За ефективно пръскане с вертолет е от полза, когато геометрията на пръскане е под формата на дълги прави линии по протежение на склоновете. Това изисква непрекъсната площ с лозя.

Земеделските стопани и лозарите са длъжни да предотвратят отклоняването на продуктите за растителна защита върху други култури и в нецелеви райони, например като се спазват необходимите разстояния. Поради това не е разрешено да се пръскат лозите, които се намират в близост до границите на лозята, което прави отглеждането невъзможно. Същото се отнася и за полетата, пасищата и овощарските площи, които граничат с лозята. Следователно разпръснатостта на лозята води до икономически загуби за всички земеделски стопани. Проблемът е особено ясно изразен в местности, в които се пръска с вертолет, тъй като вертолетите трябва да отговарят на особено строги изисквания за разстояние поради повишения риск от разнасяне на пестицидните продукти. Ако лозята се преместят в други райони, предишните лозя стават нецелеви райони, до които трябва да се спазват необходимите разстояния. Съответно преместването поставя оставащите лозя в икономически неизгодно положение.

— Дори продуктите за растителна защита да се прилагат правилно, те могат да се разнесат в съседните парцели, които се използват за различни цели, като по този начин причиняват нежелани вегетативни щети в нецелевите райони, влошават качеството на продукцията и намаляват възможността тя да се предлага на пазара поради наличието на остатъчни вещества от определени фитосанитарни продукти. Някои от продуктите за растителна защита, които се използват в лозарството, растениевъдството или овощарството, се различават значително по отношение на областта им на прилагане, специфичното за културата разрешение за използване или периодите на изчакване преди прибиране на реколтата. Ако пестицидни продукти, които въпреки добрите практики са се разнесли върху съседни култури, не са разрешени за тези култури, при изпитванията за наличие на остатъчни вещества може да се установи — въз основа на точен анализ и ниски максимално допустими граници на остатъчни вещества — че продуктите не са годни за пускане на пазара. На практика такива случаи се срещат често. Въпреки че замърсителите могат да бъдат подведени под отговорност за такива щети, периферните области могат да се сведат до минимум, като се запазват заградени лозя, и по този проблемите може да се избегнат.

Защита на широката общественост и екосистемата чрез управление на районите със стръмни склонове

В днешно време стръмните склонове играят ключова роля за защитата от ерозия и оттичане. Лозарството върху терасирани склонове и оградите на лозята предотвратяват оттичането на повърхностните води надолу по склоновете. Лозите и зелената покривка стабилизират почвата и се поддържат чрез постоянни дейности по поддръжка. Правилното управление на почвите осигурява добра структура на почвата и висока степен на проникване на водата в почвите. В резултат от това ерозията се свежда до минимум, създава се буфер за водата в случай на проливни дъждове и се предотвратява оттичането на хранителни вещества (главно фосфати) в повърхностните води. Без активно управление терасите и оградите биха се разрушили. Почвата би била подложена на охрастяване и би загубила своята плодовитост и структура. Това би довело до последствия като ерозия, оттичане на почвата и хранителните вещества и свлачища в случай при проливни дъждове, би изложило на опасност жителите и транспорта и би причинило щети.

Много методи за управление и защита в лозарството са възможни или ефективни само ако се извършват в арондирани лозя.

— От голямо значение за гарантиране на устойчивото производство на висококачествени вина са стратегиите за растителна защита със слабо въздействие, които водят до качествени, екологични и икономически ползи.

— Широко разпространени методи, които са установени от години, като например борбата с гроздовия молец чрез феромони, може да се използват само върху големи арондирани лозя. Само по този начин може чрез нарушаване на сексуалното поведение на насекомите вредители да се предотвратят размножаването им извън лозето и навлизането им в лозовите насаждения. И само по този начин може да се избегне скъпоструващо двойно монтиране на дозаторите на феромони по краищата на лозята (границите с други култури, видове земеползване или друга растителност). Освен това в провинция Рейнланд-Пфалц програмата за развитие „EULLE“ (мерки за опазване на околната среда, развитие на селските райони, селско стопанство и храни) предвижда подпомагане за биотехнологични методи за растителна защита в лозарството само за непрекъснати площи от най-малко 2 ha. Ако в резултат от превръщането на отделни лозя в обработваема земя парцелите обхващат по-малко от 2 ha, тогава оставащите лозя вече няма да отговарят на условията за подпомагане за обработката с феромонни продукти RAK и стопаните ще бъдат поставени в по-неблагоприятно икономическо положение. Без финансовото подпомагане биотехнологичните методи за растителна защита понастоящем не са икономически жизнеспособни. Резултатът е увеличаване на употребата на инсектициди, което от своя страна има отрицателно въздействие върху екосистемата.

— Заградените лозя също са необходими както от техническа, така и от икономическа гледна точка, за да се предпази узрялото грозде от вреди, нанесени от птици, тъй като това е единственият начин да се осигури ефективна защита.

— Заградените лозя също така спомагат за предотвратяване на вреди, причинени от дивеч:

Намаляването на популацията е необходимо от гледна точка на лозарството, тъй като щетите, причинени от дивеч в лозята, в Рейнланд-Пфалц не подлежат на компенсация. Освен това така се намалява рискът от появата на огнища на подлежащата на задължително обявяване африканска чума по свинете, която представлява значителен риск за животновъдството в Германия. Борбата с дивите свине е по-лесна и по-малко обременяваща в заградени лозя, отколкото в землища, използвани за отглеждане на различни култури (например грозде, полски култури и плодове), в които има повече места за укриване и повече източници на храна.

— Във връзка с нарастващото значение на капковото напояване на лозята, което се използва за захващането на лозите, особено при млади лозя, заградените площи имат голямо предимство за изграждането и експлоатацията на необходимата инфраструктура (кладенци, тръби и др.). Те правят съвместното водочерпене и общото използване на водопреносните и водоразпределителните линии по-ефикасни и по-евтини.

— Предпоставките за управление са различни за лозарството в сравнение с останалото земеделие, особено по стръмните склонове. Ако тези площи престанат да се използват за лозарство, съществува риск от охрастяване, тъй като тези местности не са подходящи за земеделие или за използване като пасища. Възможно е върху тези необработваеми площи да започнат да растат растения (например къпини) — гостоприемници на нежелани вредители, като например петнистата дрозофила, като по този начин се застрашават здравето и качеството на гроздето в съседните лозя.

Културният ландшафт, който се е оформил с течение на времето, както и природният пейзаж с традиционните лозови масиви, са характерни за района на регионалното вино и неговата репутация.

— Непрекъснатите лозарски площи, които в продължение на векове се насочват от течението на реката — естествената топография, характеризират пейзажа, а оттам и характера на лозарския район за местните жители, операторите на лозаро-винарския сектор в региона, специалистите и потребителите.

— Прехвърлянето на винопроизводството върху традиционно обработваема земя би променило характерния пейзаж, оформил се в продължение на векове, и впоследствие и оформилия се културен ландшафт.

— Този културен ландшафт служи както като фон за реклама на виното, така и като туристическа атракция. По този начин тя осигурява икономическата основа за много предприятия, осъществяващи дейност в туристическия сектор, като например ресторанти и хотели. Ако в продуктовата спецификация не се определи районът и по този начин се създаде възможност за превръщането на лозя в обработваема земя, би имало риск — както бе посочено по-горе — от нежелано охрастяване на много от традиционните лозя, тъй като те не са подходящи за използване за други цели, различни от лозарството, поради малкия им размер, характеристиките им и често затруднения достъп до тях. Освен последиците за околната среда охрастяването би имало и икономически последици, тъй като повечето туристи считат такъв пейзаж за визуално непривлекателен.

— Благодарение на характера на лозаро-винарския район ЗГУ Landwein der Saar се възприема положително от търговските оператори и потребителите. При покупката и консумирането на вино от Saar в съзнанието на потребителите изникват образи на този културен ландшафт. Някои могат да помислят за изкарали ваканции и красивия пейзаж. Това прави виното със ЗГУ Landwein der Saar изключително и уникално.

От посочените по-горе причини ясно личи, че отглеждането на лозя на арондирани площи има много и различни предимства за собствениците и операторите на лозя, както и за околната среда и широката общественост. Поради това делът на разпръснатите лозя, който съществува в момента, не трябва да се увеличава, като се имат предвид многобройните различни недостатъци, описани по-горе.

В продуктовата спецификация територията, на която може да се произвежда Landwein der Saar, не трябва да е по-тясно определена отколкото се разрешава по закона.

в) *Винени сортове грозде*

В списъка на сортовете лози следва да се споменат всички вече класифицирани сортове грозде, които се отглеждат в района, тъй като тези сортове вече са доказали своята стойност в района на отглеждане. Винata, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“ вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда възможността за отглеждане, а не крайния продукт.

Синонимите се заличават, тъй като списъкът на сортовете грозде в продуктовата спецификация представлява „разрешително за засаждане“, а не изискване за етикетиране.

г) *Други изисквания, определени от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ*

Правилата за 100 % и за съдържанието на остатъчна захар вече не са предвидени в националното законодателство, поради което се посочват като изисквания на организация, управляваща ЗНП/ЗГУ (сдружение за защита на вино — Schutzgemeinschaft). С измененията на текста (например изричното посочване на 100 %) се цели да се изясни същността на първоначалната разпоредба. Не е настъпила съществена промяна.

д) *Контролен орган*

Номерът на факса е променен.

Целта на поправката по отношение на новите разрешения е да се отрази приложимото право.

е) *Друго*

Трябва да се направят редакционни промени, за да се спазят изискванията на ЕС.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Landwein der Saar

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

—

1. *Вино — бяло*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от сорта грозде или състава на купажа от няколко сорта, при белите вина преобладават по принцип плодови нотки на местни семкови, костилкови и цитрусови плодове. В зависимост от сорта грозде спектърът може да включва и зелени и тревисти нотки, както и нотки, напомнящи билки, и също и флорални аспекти, мед и сушени плодове. Цветът обикновено варира от бледожълт със зелени оттенъци до златистожълт. По-специално при ферментиралите с ципите бели вина може да се получат и оранжеви цветове с червеникави и кафяви оттенъци. Освен това белите вина може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното. Обикновено винata са с лека до средна плътност, съчетана с подходящи за стила киселинност и сладост. В зависимост от стила на виното може да се намерят и вина с по-изразени танинови нотки и по-мека киселинност.

В букета може да има по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер. Възможни са също така умишлени окислителни, фенолни или редуктивни нотки, които са по-слабо или умерено изразени.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 11,5 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

2. *Вино — розе; Blanc de Noir*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata розе и Blanc de Noir се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде. Цветът на винata розе варира от бледорозов, по-изразен розов до светлочервен, като може за има кафяви оттенъци, докато винata Blanc de Noir са с бял цвят. Поради сходството с производството на бяло вино преобладават по-специално плодовите нотки на ягодоплодни и цитрусови плодове. На вкус винata розе са по-близки до белите вина, тъй като обикновено са с по-висока киселинност, фини танини, по-ниско алкохолно съдържание и дискретна остатъчна сладост. Може да се характеризират с по-голямо разнообразие на аромати и цветове и да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 11,5 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

3. *Вино — червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от сорта грозде или състава на купажа от няколко сорта ароматът на червените вина обикновено се характеризира най-вече с плодови нотки на местни костилкови плодове и ягодоплодни, както и компоти от плодове и сушени плодове. Възможни са и зелени и пикантни нотки. Цветът варира по-специално от бледочервен до средно наситено червен до много тъмно виолетово, понякога с наситени кафяви отражения. Освен това вината може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното. Най-често вината са с леко тяло до плътни и по принцип се характеризират с мека до осезаема киселинност.Диапазонът на таниите варира по правило от едва забележими до много доминантни, които могат да имат и зелени нюанси.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 12 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

4. *Вина Rotling*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от избрания сорт грозде вината Rotling обикновено са с лек до наситен светлочервен цвят. Ароматът им обикновено е плодов, но може да бъде и леко пикантен. Плодовият характер може да е различен в зависимост от използвания сорт грозде. Те се характеризират по принцип с деликатен до богат вкус, съчетан най-често със свежа киселинна структура. Може да се характеризират с по-голямо разнообразие на аромати и цветове и да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 11,5 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

Прилага се приложимото законодателство.

2.

Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се приложимото законодателство.

3.

Агротехнически практики

Прилага се приложимото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

1. Максимален добив от хектар

150 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Продуктите, които могат да се възползват от защитеното географско указание „Landwein der Saar“, трябва да произхождат от определените лозя, които принадлежат към общините и техните махали 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) и Willtingen (2756).

Точното определение на границите може да се види на картите, показващи лозята в горепосочените общини, обособени по парцели. Картите могат да се разгледат на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Регионално вино (Landwein) може да се произвежда в район, различен от определения район за регионално вино, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове грозде**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling — Willbacher

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt — Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

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

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans — Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller — Muskateller

Goldriesling

Grenache noir — Grenache

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Helios

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Johanniter

Juwel

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Optima 113 — Optima

Ortega

Palas

Pamina

Perle

Phoenix — Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo — Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling — Elbling Rouge
Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer — Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc — Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling — Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch — Heunisch

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Описание на връзката или връзките**

*Отнася се за всички продукти*

Определеният район за регионално вино Saar (от Konz до Serrig) обхваща две единици на природното пространство. По-голямата част от площта, използвана за лозарство, се намира в природния район Saarburger Saartal (долината на р. Saar около гр. Saarburg). На изток този район преминава в природното пространство Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, което със стръмните си склонове свързва низините на долината на р. Saar и платата на природното пространство Saar-Ruwer-Hunsrück. Отделни лозя се намират и в Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. По река Saar се намират използвани за лозарство площи на надморска височина от около 135 до 380 m (със средна надморска височина 230 m). Средният наклон на всички лозя в определения район за регионално вино Saar е 23 %. Те са предимно (около 75 %) с югоизточно, южно-югозападно изложение, а по отношение на целия район на отглеждане средното изложение на лозята е 200 градуса (юг-югозапад).

В определения район за регионално вино Saar преобладават палеозойски глинести шисти. Само по дъното на речната долина на Saar и върху речните ѝ тераси се намират речни седименти, покриващи палеозойската основа (девонски скали). В най-западната част на определения район за регионално вино Saar се срещат и мезозойски скали. На практика обаче върху тези пясъчници почти няма лозови насаждения. Това означава, че лозите в района на Saar до голяма степен виреят върху почви, чиито първични скали са девонски. Върху девонските глинести шисти са се образували предимно бедни до богати на основи кафяви почви.

На места обаче се срещат и делувиални почви от преместен девонски почвен материал. Върху плейстоценските речни и терасни седименти, частично покрити с глина, са се образували регосоли, паракафяви почви и псевдоблатни почви. В определения район за регионално вино Saar те обаче са само малко разпространени. Изключително редки са бедни на основи кафяви почви от пясъчников материал. Те представляват по-малко от 0,5 % от общата площ с лозя. Въпреки дълбоко разораните бразди, създадени за отглеждане на лозя, все още често могат да бъдат разпознати естествените почвени типове.

Поради защитеното си местоположение долината на р. Saar и долините на нейните притоци се отличават от възвишенията на Hunsrück като места с благоприятни топлинни условия. Средната температура в целия определен район за регионално вино Saar е приблизително 9,5 °C. През вегетационния сезон средната температура е около 14,0 °C. Средното количество на валежите по лозята в определения район за регионално вино Saar е около 775 mm. От тях средно около 480 mm падат през вегетационния период, т.е. около 60 %. През вегетационния сезон лозите се ползват средно от средно 679 000 Wh/m² пряко слънцегреене.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

100 % от гроздето, използвано за производство на Landwein der Saar, трябва да произхожда от лозя на общините или землищата, посочени в точка 4 от продуктовата спецификация, и от винените сортове грозде, разрешени съгласно точка 8 от продуктовата спецификация.“

При вината, предлагани на пазара с наименованието Landwein der Saar, съдържанието на остатъчна захар не трябва да надвишава максимално допустимите стойности за обозначението „полусухо вино“.

**Връзка към продуктовата спецификация**

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein