C/2024/575

12.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/575)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Landwein der Saar»

PGI-DE-A1289-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 19.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των αλλαγών**

α) *Περιγραφή του οίνου/των αμπελοοινικών προϊόντων και αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και η ελάχιστη φυσική πυκνότητα γλεύκους του «Landwein der Saar» αναφέρονται σε χωριστό σημείο. Το περιεχόμενο παραμένει αμετάβλητο. Προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τη λογιστική οιναποθήκης για λόγους σαφήνειας: «Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να τεκμηριώνεται.».

Παρέχεται επίσης οργανοληπτική περιγραφή των διαφόρων προϊόντων.

β) *Οριοθέτηση της περιοχής*

Τροποποιείται η οριοθέτηση της περιοχής ΠΓΕ «Landwein der Saar».

Καταχωρίζεται κάθε δήμος μεμονωμένα, συμπεριλαμβανομένων των κτηματολογικών μονάδων.

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των ανωτέρω δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Τροποποιείται η περιοχή παραγωγής του Landwein. Μέχρι σήμερα, η παραγωγή του «Landwein der Saar» ήταν δυνατή μόνο στην περιοχή καλλιέργειας του Saar. Οι σχετικοί κανόνες ευθυγραμμίζονται με τις νομικές απαιτήσεις και πλέον επιτρέπουν την παραγωγή του «Landwein der Saar» και σε διαφορετική περιοχή του ίδιου ομόσπονδου κράτους ή γειτονικού ομόσπονδου κράτους:

«Το Landwein μπορεί να παράγεται σε περιοχή διαφορετική από την περιοχή παραγωγής του Landwein στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ομόσπονδο κράτος ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.».

γ) *Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου*

Επί του παρόντος, στο σημείο 7 (μελλοντικά σημείο 8) των προδιαγραφών προϊόντος αναφέρονται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκοί οίνοι

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.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 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.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Στο μέλλον, οι επικεφαλίδες θα είναι «λευκές ποικιλίες αμπέλου» και «ερυθρές ποικιλίες αμπέλου» αντί «λευκοί οίνοι» και «ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι».

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκές ποικιλίες αμπέλου:

«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.»

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

«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.»

Απαλείφονται οι ακόλουθες ποικιλίες:

Λευκός οίνος:

«Merzling»

δ) *Άλλες απαιτήσεις που καθορίζονται από οργανισμό που διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ*

Ακόμη και μετά από τροποποιήσεις της νομοθεσίας, θα διατηρηθεί η ακόλουθη διάταξη που αντικατοπτρίζει την υφιστάμενη νομοθεσία: Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πρέπει να προέρχονται από την περιοχή από την οποία προέρχεται το όνομα του Landwein και η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα δεν πρέπει να υπερβαίνει τις μέγιστες επιτρεπτές τιμές για τον «ημίξηρο» οίνο. Οι κανόνες αυτοί αναφέρονται πλέον ως απαίτηση που καθορίζεται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ (ένωση προστασίας) και όχι πλέον ως απαίτηση βάσει του εθνικού δικαίου. Το ποσοστό του 100 % αναφέρεται πλέον ρητά και γίνεται σχετική αναφορά στον κατάλογο που προσδιορίζει την οριοθετημένη περιοχή και στον κατάλογο των ποικιλιών αμπέλου στις προδιαγραφές προϊόντος:

Η ακόλουθη διατύπωση: «Το προϊόν “Landwein der Saar” μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια που προέρχονται από εγκεκριμένους αμπελώνες και εγκεκριμένες ποικιλίες αμπέλου.»

αντικαθίσταται πλέον από την ακόλουθη διατύπωση: «Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος “Landwein der Saar” πρέπει να προέρχεται από τους δήμους ή τις κτηματολογικές μονάδες που απαριθμούνται στο σημείο 4 και από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στο σημείο 8.».

Όσον αφορά τον κανόνα σχετικά με την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, η λέξη «Landwein» απλώς άλλαξε σε «Landwein der Saar».

ε) *Αρχές ελέγχου*

Στο σημείο 11 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ο αριθμός φαξ των αρχών ελέγχου. Επιπλέον, τα καθήκοντα των αρχών ελέγχου διορθώθηκαν, δεδομένου ότι η αρμοδιότητα για τις νέες άδειες φύτευσης μεταβιβάστηκε από το Γεωργικό Επιμελητήριο Ρηνανίας-Παλατινάτου στην Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Γεωργίας και Τροφίμων.

στ) *Άλλο*

Συντακτικές αλλαγές σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ΕΕ. Σε αυτές περιλαμβάνονται όλες οι αλλαγές που αντικατοπτρίζουν την ισχύουσα νομοθεσία. Αυτό έγινε με αναφορά στην ισχύουσα νομοθεσία ή με απαλοιφή του σχετικού κειμένου.

2. **Αιτιολόγηση της τροποποίησης**

α) *Περιγραφή του οίνου/των αμπελοοινικών προϊόντων και αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και η ελάχιστη φυσική πυκνότητα γλεύκους αναφέρονται σε χωριστό σημείο προκειμένου να καταστούν σαφέστερες οι προδιαγραφές προϊόντος. Η απαλοιφή του πίνακα μετατροπής σημαίνει ότι δεν υπάρχει πλέον νομική βάση για την αναγραφή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους. Ωστόσο, δεδομένου ότι στην πράξη οι παραγωγοί χρησιμοποιούν την Öchslegrade (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους), αυτή θα εξακολουθήσει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται, συνεπώς, με τη λέξη «και». Αυτό δείχνει σαφώς ότι οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν τόσο την τιμή του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου όσο και την τιμή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους προκειμένου να διαθέτουν στο εμπόριο το προϊόν «Landwein der Saar». Προς αποφυγή παρανοήσεων όσον αφορά τη λογιστική οιναποθήκης, η ένωση προστασίας αποφάσισε να εισαγάγει μια φράση η οποία να διευκρινίζει ότι μόνον η ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία του οινοποιείου.

Η περαιτέρω εξειδίκευση των οργανοληπτικών περιγραφών έχει ως στόχο την καλύτερη χαρτογράφηση των διαφόρων προϊόντων.

β) *Οριοθέτηση της περιοχής*

Αυτή η τροποποίηση όσον αφορά την οριοθέτηση της περιοχής δεν είναι αυθαίρετη, αλλά είναι αναγκαία για την αποφυγή σημαντικών δυσμενών συνεπειών για την αμπελουργία και τη γεωργία, το κοινωνικό σύνολο, το φυσικό περιβάλλον και το καλλιεργούμενο τοπίο της περιοχής Saar, το οποίο έχει εξελιχθεί με την πάροδο του χρόνου.

Οι λόγοι για την οριοθέτηση της περιοχής εξηγούνται λεπτομερέστερα στη συνέχεια:

Δεδομένου ότι τα μέτρα φυτοπροστασίας που εφαρμόζονται στην αμπελουργία δεν είναι πάντοτε συμβατά με άλλες καλλιέργειες, οι οριοθετημένοι αμπελώνες είναι απαραίτητοι για τη διασφάλιση της ποιότητας.

Τα μέτρα φυτοπροστασίας που είναι απαραίτητα στην αμπελουργία δεν είναι πάντα συμβατά με τις απαιτήσεις για άλλες καλλιέργειες. Η εναλλασσόμενη συνύπαρξη των αμπελώνων δίπλα σε εκτάσεις για άλλες χρήσεις (π.χ. βοσκότοποι, αροτραίες καλλιέργειες, οπωροκηπευτικές καλλιέργειες) συχνά προκαλεί προβλήματα που πρέπει να αποφεύγονται στο μέτρο του δυνατού:

— Όσο πιο οριοθετημένος είναι ο αμπελώνας και όσο λιγότερα είναι τα σημεία επαφής των εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας με εκτάσεις για άλλες χρήσεις (αροτραίες καλλιέργειες, οπωροκηπευτικές καλλιέργειες, βοσκότοποι κ.λπ.) τόσο λιγότερες είναι οι αρνητικές επιπτώσεις στην καλλιέργεια και στην ποιότητα των οίνων. Τούτο οφείλεται στις ειδικές απαιτήσεις διαχείρισης των αμπελοκαλλιεργειών, ιδίως όσον αφορά τη φυτοπροστασία. Σε πολλές παραδοσιακές πλαγιές αμπελοκαλλιέργειας η φυτοπροστασία επιτυγχάνεται με αεροψεκασμό από ελικόπτερα, μέθοδος που —λόγω τεχνικών και φυσικών παραγόντων— ενέχει μεγαλύτερο κίνδυνο μετατόπισης του ψεκαστικού νέφους σε σύγκριση με την επίγεια εφαρμογή. Η ύπαρξη συστήματος ψεκασμού βασισμένου στη γεωμετρία, υπό μορφή μακρών, ευθύγραμμων τροχιών κατά μήκος της πλαγιάς, συμβάλλει στον αποτελεσματικό αεροψεκασμό από ελικόπτερα. Αυτό απαιτεί συνεχή έκταση αμπελώνα.

Οι γεωργοί και οι αμπελουργοί υποχρεούνται να εμποδίζουν τη μετατόπιση του ψεκαστικού νέφους των φυτοπροστατευτικών προϊόντων σε άλλες καλλιέργειες και σε μη στοχευόμενες εκτάσεις, μεταξύ άλλων τηρώντας τις αποστάσεις ασφαλείας. Ως εκ τούτου, ο ψεκασμός κοντά στα γεωγραφικά όρια των αμπελώνων δεν είναι δυνατός, με αποτέλεσμα να εμποδίζεται η καλλιέργειά τους. Το ίδιο ισχύει και για τις αροτραίες εκτάσεις, τους βοσκότοπους και τις οπωροκηπευτικές καλλιέργειες που γειτνιάζουν με αμπελώνες. Ως εκ τούτου, οι διάσπαρτοι αμπελώνες συνεπάγονται οικονομικές απώλειες για το σύνολο των καλλιεργητών. Το πρόβλημα είναι πιο έντονο σε τοποθεσίες όπου χρησιμοποιείται ψεκασμός με ελικόπτερο, καθώς το ελικόπτερο πρέπει να τηρεί ιδιαιτέρως μεγάλες αποστάσεις ασφαλείας λόγω του αυξημένου κινδύνου μετατόπισης του ψεκαστικού νέφους. Σε περίπτωση μετατόπισης των αμπελώνων από τις περιοχές αυτές, οι προηγούμενοι αμπελώνες καθίστανται μη στοχευόμενες εκτάσεις σε σχέση με τις οποίες πρέπει να τηρούνται οι αποστάσεις. Αυτή η μετατόπιση συνεπάγεται οικονομική ζημία για τους εναπομένοντες αμπελώνες.

— Εάν, παρά την ενδεδειγμένη εφαρμογή των φυτοπροστατευτικών προϊόντων, τα προϊόντα αυτά μετατοπιστούν σε γειτονικά αγροτεμάχια με διαφορετική χρήση γης, μπορεί να προκληθεί ανεπιθύμητη βλάβη στη βλάστηση της έκτασης για την οποία δεν προοριζόταν η φυτοπροστασία, υποβάθμιση της ποιότητας ή απώλεια της δυνατότητας διάθεσης των προϊόντων στην αγορά λόγω της παρουσίας ορισμένων υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται στην αμπελουργία, τις αροτραίες καλλιέργειες και τις οπωροκηπευτικές καλλιέργειες διαφέρουν ενίοτε σημαντικά, ιδίως όσον αφορά τον τύπο χρήσης, την ειδική για κάθε καλλιέργεια έγκριση και τις περιόδους αναμονής. Ακόμη και αν ακολουθείται η ορθή επαγγελματική πρακτική, η μετατόπιση του ψεκαστικού νέφους μπορεί να προκαλέσει την εξάπλωση των προϊόντων σε γειτονικές καλλιέργειες για τις οποίες δεν έχουν εγκριθεί. Στις περιπτώσεις αυτές, σε μελέτες υπολειμμάτων μπορεί να διαπιστωθεί —βάσει ακριβούς ανάλυσης και χαμηλών ανώτατων ορίων υπολειμμάτων— ότι το προϊόν δεν είναι κατάλληλο να διατεθεί στην αγορά. Τέτοιες περιπτώσεις παρατηρούνται συχνά στην πράξη. Παρότι ο ρυπαίνων μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για αυτήν τη ζημία, ο αμπελουργός μπορεί να αποφύγει τέτοια προβλήματα διατηρώντας οριοθετημένους αμπελώνες για την ελαχιστοποίηση των περιμετρικών εκτάσεων.

Προστασία του κοινωνικού συνόλου και του φυσικού περιβάλλοντος μέσω διαχείρισης των απότομων πλαγιών

Σήμερα, οι απότομες πλαγιές διαδραματίζουν καίριο ρόλο στην πρόληψη της διάβρωσης και της απορροής. Η αμπελοκαλλιέργεια σε αναβαθμίδες και τα τοιχία των αμπελώνων εμποδίζουν την κατακόρυφη απορροή επιφανειακών υδάτων. Οι αμπελώνες και η φυτοκάλυψη σταθεροποιούν το έδαφος και διατηρούνται με συνεχείς εργασίες φροντίδας. Μέσω της ορθής διαχείρισης του εδάφους εξασφαλίζεται η καλή δομή του εδάφους και υψηλή διείσδυση των υδάτων στο έδαφος. Συνολικά, η διάβρωση ελαχιστοποιείται, το νερό απορροφάται σε περιπτώσεις έντονων βροχοπτώσεων, ενώ αποτρέπεται η απόπλυση θρεπτικών συστατικών (κυρίως φωσφορικών αλάτων) στα επιφανειακά ύδατα. Χωρίς την ενεργό διαχείριση, οι αναβαθμίδες και τα τοιχία θα κατέρρεαν. Το έδαφος θα καλυπτόταν από θαμνώδη βλάστηση και θα έχανε τη γονιμότητα και τη δομή του. Αυτό θα είχε ως συνέπεια τη διάβρωση, την απορροή του εδάφους και την απόπλυση θρεπτικών συστατικών, καθώς και κατολισθήσεις σε περιπτώσεις έντονων βροχοπτώσεων, με αποτέλεσμα να τίθενται οι κάτοικοι και οι μεταφορές σε κίνδυνο και να προκαλούνται ζημιές.

Πολλές μέθοδοι διαχείρισης και προστασίας στην έκταση αμπελοκαλλιέργειας είναι εφικτές / αποτελεσματικές μόνο εάν εφαρμόζονται σε ενοποιημένους αμπελώνες.

— Οι στρατηγικές φυτοπροστασίας χαμηλού αντικτύπου, που αποφέρουν ποιοτικά, περιβαλλοντικά και οικονομικά οφέλη, είναι σημαντικές για τη διασφάλιση της βιώσιμης παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας.

— Ορισμένες ευρέως χρησιμοποιούμενες μέθοδοι που υπάρχουν εδώ και χρόνια, όπως η χρήση φερομονών για την καταπολέμηση της ευδεμίδας της αμπέλου, είναι αποτελεσματικές μόνο σε μεγάλους, ενοποιημένους αμπελώνες. Μόνο υπό τη συγκεκριμένη διάταξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί η εν λόγω τεχνική διακοπής του ζευγαρώματος για να αποτραπεί η αναπαραγωγή του επιβλαβούς οργανισμού εκτός του αμπελώνα και η μεταφορά του σε αυτόν. Είναι επίσης ο μόνος τρόπος να αποφευχθεί η δαπανηρή πρακτική της διπλής τοποθέτησης διαχυτήρων στα όρια των καλλιεργειών (σύνορα με άλλες καλλιέργειες, χρήσεις γης ή βλάστηση). Επιπλέον, η Ρηνανία-Παλατινάτο έχει θέσει σε εφαρμογή το αναπτυξιακό πρόγραμμα «EULLE» (περιβαλλοντικά μέτρα, αγροτική ανάπτυξη, γεωργία και διατροφή), μέσω του οποίου παρέχεται στήριξη για βιοτεχνικές πρακτικές φυτοπροστασίας στον αμπελοοινικό τομέα σε συνεχείς εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας τουλάχιστον 2 εκταρίων. Ωστόσο, εάν η έκταση των αγροτεμαχίων είναι μικρότερη από 2 εκτάρια λόγω της μετατροπής μεμονωμένων αμπελώνων σε αρόσιμες εκτάσεις, οι εναπομένοντες αμπελώνες δεν είναι πλέον επιλέξιμοι για στήριξη από το αναπτυξιακό πρόγραμμα, με αποτέλεσμα οι γεωργοί να περιέρχονται σε οικονομικά μειονεκτική θέση. Επί του παρόντος, χωρίς χρηματοδοτική στήριξη, η βιοτεχνική φυτοπροστασία δεν είναι οικονομικά βιώσιμη. Το αποτέλεσμα είναι η αύξηση της χρήσης εντομοκτόνων, η οποία με τη σειρά της έχει αρνητικές συνέπειες στο φυσικό περιβάλλον.

— Οι οριοθετημένοι αμπελώνες είναι επίσης απαραίτητοι τόσο από τεχνική όσο και από οικονομική άποψη για την προστασία των ώριμων σταφυλιών από ζημιές από πτηνά που τρέφονται με αυτά, καθώς μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί αποτελεσματική προστασία.

— Οι οριοθετημένοι αμπελώνες συμβάλλουν επίσης στην αποφυγή ζημιών από θηράματα.

Ο περιορισμός του πληθυσμού των θηραμάτων είναι αναγκαίος από αμπελουργική άποψη, καθώς οι ζημιές που προκαλούνται στους αμπελώνες από τέτοια ζώα δεν αποζημιώνονται αυτόματα στη Ρηνανία-Παλατινάτο. Επιπλέον, οι οριοθετημένοι αμπελώνες μειώνουν τον κίνδυνο εμφάνισης εστιών αφρικανικής πανώλης των χοίρων, η οποία πρέπει να δηλώνεται και ενέχει σημαντικό κίνδυνο για την κτηνοτροφία στη Γερμανία. Η αντιμετώπιση των αγριόχοιρων είναι ευκολότερη και λιγότερο δαπανηρή στους οριοθετημένους αμπελώνες και σε σχέση με περιοχές με εναλλασσόμενες καλλιέργειες, όπως αμπελοκαλλιέργειες, αροτραίες καλλιέργειες και οπωροκαλλιέργειες, που προσφέρουν καταφύγια και πηγές τροφής.

— Η πρακτική της στάγδην άρδευσης των αμπελώνων, η οποία χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια αμπέλων, ιδίως σε νεαρούς αμπελώνες, αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη σημασία και οι οριοθετημένοι αμπελώνες αποτελούν πλεονέκτημα όσον αφορά την κατασκευή και τη λειτουργία των αναγκαίων υποδομών (φρέατα, αγωγοί κ.λπ.). Σε τέτοιους αμπελώνες, τόσο η συλλογική προμήθεια νερού όσο και η κοινή χρήση των αγωγών μεταφοράς και διανομής καθίστανται αποτελεσματικότερες και φθηνότερες.

— Οι απαιτήσεις διαχείρισης είναι διαφορετικές για την αμπελοκαλλιέργεια απ' ό,τι για τις αροτραίες καλλιέργειες, για παράδειγμα —ιδίως στις απότομες πλαγιές. Εάν οι εκτάσεις αυτές πάψουν να χρησιμοποιούνται για αμπελουργικούς σκοπούς, υπάρχει κίνδυνος θαμνοποίησης, καθώς αυτές δεν είναι κατάλληλες για αροτραίες καλλιέργειες ή για βοσκότοπους. Σε αυτές τις μη καλλιεργούμενες εκτάσεις, ενδέχεται να φυτρώσουν αυτοφυή φυτά-ξενιστές (π.χ. βατόμουρα) για ανεπιθύμητα παράσιτα όπως η μύγα της Ασίας, που με τη σειρά τους θέτουν σε κίνδυνο την υγεία και την ποιότητα των σταφυλιών γειτονικών αμπελώνων.

Το καλλιεργούμενο τοπίο, το οποίο έχει εξελιχθεί με την πάροδο του χρόνου, και το φυσικό τοπίο, το οποίο περιλαμβάνει τους παραδοσιακούς αμπελώνες, διαμορφώνουν την εικόνα της περιοχής παραγωγής του Landwein και τη φήμη της.

— Οι συνεχείς αμπελώνες, οι οποίοι ακολουθούν την πορεία του ποταμού και τη φυσική τοπογραφία εδώ και αιώνες, χαρακτηρίζουν το φυσικό τοπίο και, ως εκ τούτου, καθορίζουν τον χαρακτήρα της αμπελουργικής περιοχής για τους κατοίκους της περιοχής, τα μέλη του αμπελοοινικού κλάδου της περιοχής, τους ειδικούς και τους καταναλωτές.

— Η χρήση της γης για παραδοσιακές αροτραίες καλλιέργειες θα άλλαζε το φυσικό τοπίο και, επομένως, το καλλιεργούμενο τοπίο που έχει εξελιχθεί με την πάροδο των αιώνων.

— Αυτό το καλλιεργούμενο τοπίο χρησιμεύει τόσο ως φόντο για τη διαφήμιση των οίνων όσο και ως τουριστικό αξιοθέατο. Ως εκ τούτου, παρέχει την οικονομική βάση για πολλές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα του τουρισμού, όπως εστιατόρια και ξενοδοχεία. Η μη οριοθέτηση της περιοχής στις προδιαγραφές προϊόντος θα καθιστούσε δυνατή τη χρήση της γης για αροτραίες καλλιέργειες. Όπως προαναφέρθηκε, αυτό θα έθετε πολλούς παραδοσιακούς αμπελώνες σε κίνδυνο θαμνοποίησης, δεδομένου ότι δεν είναι κατάλληλοι για άλλες χρήσεις εκτός της αμπελοκαλλιέργειας λόγω του μικρού μεγέθους τους, των χαρακτηριστικών τους και της συχνά περιορισμένης προσβασιμότητάς τους. Εκτός από τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, η ανάπτυξη θάμνων θα είχε και οικονομικές επιπτώσεις, καθώς ένα τέτοιο τοπίο δεν θα θεωρείτο οπτικά ελκυστικό για τους περισσότερους τουρίστες.

Λόγω του χαρακτήρα της αμπελουργικής περιοχής, η ΠΓΕ «Landwein der Saar» προκαλεί θετικά συναισθήματα στους εμπόρους λιανικής πώλησης και στους καταναλωτές. Κατά την αγορά και την κατανάλωση οίνων από την περιοχή Saar έρχονται στον νου των καταναλωτών εικόνες αυτού του καλλιεργημένου τοπίου. Σε ορισμένους δε, μπορεί να δημιουργούνται συνειρμοί που συνδέονται με διακοπές και το όμορφο τοπίο της περιοχής. Αυτό καθιστά την ΠΓΕ «Landwein der Saar» εξαιρετική και μοναδική.

Για τους λόγους που προαναφέρθηκαν, είναι σαφές ότι η καλλιέργεια των αμπελώνων σε κατά το δυνατόν ενοποιημένες εκτάσεις παρουσιάζει πολλά και διάφορα πλεονεκτήματα για τους ιδιοκτήτες και τους καλλιεργητές των αμπελώνων, καθώς και για το περιβάλλον και το κοινωνικό σύνολο. Ως εκ τούτου, δεδομένων των πολυάριθμων μειονεκτημάτων που περιγράφονται ανωτέρω, δεν θα πρέπει να αυξηθεί το ήδη χαμηλό ποσοστό αμπελώνων που είναι διάσπαρτοι σε διάφορες τοποθεσίες.

Ως εκ τούτου, η περιοχή στην οποία μπορεί να παράγεται το προϊόν «Landwein der Saar» δεν θα ορίζεται στενότερα στις προδιαγραφές προϊόντος απ' ό,τι επιτρέπεται από τον νόμο.

γ) *Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου*

Ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου θα πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή καλλιέργειας και έχουν ταξινομηθεί μέχρι σήμερα, καθώς οι ποικιλίες αυτές έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους στην περιοχή. Οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Στο μέλλον, οι ποικιλίες αμπέλου θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «λευκές ποικιλίες αμπέλου» και «ερυθρές ποικιλίες αμπέλου» αντί «λευκοί οίνοι» και «ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι», δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει αν επιτρέπεται ή όχι να καλλιεργούνται οι εν λόγω ποικιλίες, και όχι το τελικό προϊόν.

Τα συνώνυμα απαλείφονται, δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου στις προδιαγραφές προϊόντος είναι ουσιαστικά «άδεια φύτευσης» και όχι απαίτηση επισήμανσης.

δ) *Άλλες απαιτήσεις που καθορίζονται από οργανισμό που διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ*

Η εθνική νομοθεσία δεν περιλαμβάνει πλέον τον κανόνα του 100 % ή τον κανόνα για την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα. Επομένως, οι κανόνες αυτοί αναφέρονται ως απαιτήσεις που καθορίζονται από οργανισμό που διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ (ένωση προστασίας). Οι τροποποιήσεις που έγιναν στο κείμενο (π.χ. ρητή αναφορά του ποσοστού του 100 %) έχουν ως στόχο να αποσαφηνίσουν την ουσία της αρχικής διάταξης. Οι τροποποιήσεις δεν είχαν ουσιαστικό χαρακτήρα.

ε) *Αρχές ελέγχου*

Ο αριθμός φαξ αλλάζει.

Η διόρθωση όσον αφορά τις νέες άδειες έχει ως στόχο να αντικατοπτρίσει την ισχύουσα νομοθεσία.

στ) *Άλλο*

Πραγματοποιούνται τροποποιήσεις στη διατύπωση με σκοπό τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ΕΕ.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Landwein der Saar

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικου προϊοντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

—

1. *Οίνος, λευκός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου ή τη σύνθεση του μείγματος ποικιλιών αμπέλου, οι λευκοί οίνοι έχουν γενικά φρουτώδεις νότες τοπικών μηλοειδών, πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών. Το εύρος μπορεί να επεκταθεί σε πράσινες, χλοώδεις νότες και νότες χόρτου, με ίχνη μυρωδιάς ανθέων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου. Το φάσμα των χρωμάτων κυμαίνεται συνήθως από ανοιχτό κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις έως χρυσοκίτρινο. Ειδικότερα, οι λευκοί οίνοι που παράγονται με ζύμωση του πολτού μπορεί επίσης να έχουν πορτοκαλί χρώμα, με ερυθρωπές και καστανές αποχρώσεις. Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Οι οίνοι έχουν γενικά ελαφρύ έως μεσαίο σώμα με οξύτητα και γλυκιά γεύση που ταιριάζουν με τον τύπο του οίνου. Ανάλογα με τον τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

Το μπουκέτο μπορεί να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα. Μπορεί επίσης να υπάρχουν σκόπιμες οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες λεπτής έως μέτριας έντασης.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να υπερβαίνει, μέσω εμπλουτισμού, ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Οίνος, ερυθρωπός· Blanc de Noir*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι και οι οίνοι Blanc de Noir παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που έχουν υποστεί ήπια συμπίεση. Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο έως λαμπερό κόκκινο με πιθανές καστανές αποχρώσεις, ενώ οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρώμα του λευκού οίνου. Δεδομένης της ομοιότητας με την παραγωγή λευκών οίνων, επικρατούν ιδίως φρουτώδεις νότες μούρων και εσπεριδοειδών. Με τη γενικά υψηλότερη οξύτητα, τις λεπτές τανίνες, τα χαμηλά επίπεδα αλκοόλης και τη λεπτή υπολειμματική γλυκύτητα, οι ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν μεγαλύτερη ομοιότητα στη γεύση με τους λευκούς οίνους. Μπορεί να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να υπερβαίνει, μέσω εμπλουτισμού, ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. *Οίνος, ερυθρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου ή τη σύνθεση του μείγματος ποικιλιών αμπέλου, οι ερυθροί οίνοι διαθέτουν ένα μπουκέτο στο οποίο κυριαρχούν οι φρουτώδεις νότες τοπικών πυρηνόκαρπων και μούρων, καθώς και διατηρημένων και αποξηραμένων φρούτων. Μπορεί επίσης να υπάρχουν βοτανικές και πικάντικες νότες. Το φάσμα των χρωμάτων κυμαίνεται από ανοιχτό έως μεσαίας έντασης κόκκινο έως σκούρο ιώδες με ενίοτε έντονες καστανές αποχρώσεις. Οι οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρύ έως γεμάτο σώμα και χαρακτηρίζονται γενικά από ήπια έως αισθητή οξύτητα. Το φάσμα των τανινών κυμαίνεται από ελάχιστα αισθητές έως εξαιρετικά κυρίαρχες τανίνες, οι οποίες μπορεί επίσης να παρουσιάζουν βοτανικές νότες.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να υπερβαίνει, μέσω εμπλουτισμού, ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. *Rotling*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την επιλογή της ποικιλίας σταφυλιών, οι οίνοι Rotling έχουν ως επί το πλείστον απαλό έως έντονο ανοιχτό ερυθρό χρώμα. Τα αρώματά τους είναι κατά κανόνα αρκετά φρουτώδη, ενίοτε δε ελαφρώς πικάντικα. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία σταφυλιών, ο φρουτώδης χαρακτήρας μπορεί να διαφοροποιείται. Συνήθως έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και ως επί το πλείστον δροσερή όξινη δομή. Μπορεί να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να υπερβαίνει, μέσω εμπλουτισμού, ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινολογικες πρακτικες**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3.

Καλλιεργητικές πρακτικές

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο

150 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα προϊόντα που επιτρέπεται να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Landwein der Saar» πρέπει να προέρχονται από οριοθετημένους αμπελώνες που ανήκουν στους ακόλουθους δήμους και δημοτικά διαμερίσματα: 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) και Willtingen (2756).

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των ανωτέρω δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Το Landwein μπορεί να παράγεται σε περιοχή διαφορετική από την περιοχή παραγωγής του Landwein στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ομόσπονδο κράτος ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

7. **Οινοποιησιμη/-Ες ποικιλια/-Ες αμπέλου**

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 Frankischer 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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Ισχύει για όλα τα προϊόντα

Η περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein (Konz έως Serrig) καλύπτει δύο φυσικές περιοχές. Το μεγαλύτερο μέρος της αμπελουργικής περιοχής βρίσκεται στη φυσική περιοχή Saarburger Saartal. Στην ανατολική πλευρά της, η περιοχή αυτή συγχωνεύεται με τη φυσική περιοχή Irsch-Wiltinger Hunsrückrand η οποία, με τις απότομες πλαγιές της, συνδέει τις πεδινές περιοχές της κοιλάδας του Saar με τα υψίπεδα του Saar-Ruwer-Hunsrück. Ορισμένοι αμπελώνες εξακολουθούν επίσης να υπάρχουν στην περιοχή Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Κατά μήκος της Saar, οι αμπελουργικές περιοχές βρίσκονται σε υψόμετρο περίπου 135 έως 380 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας (το μέσο υψόμετρο είναι 230 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας). Λαμβανομένων υπόψη όλων των αμπελώνων στην περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein, η μέση κλίση είναι 23 %. Ο προσανατολισμός τους είναι κυρίως ΝΑ-ΝΝΔ (σε ποσοστό περίπου 75 %) και, όσον αφορά το σύνολο της αμπελουργικής έκτασης, ο μέσος προσανατολισμός τους είναι 200° (ΝΝΔ).

Η περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein αποτελείται κατά κύριο λόγο από παλαιοζωικές σχιστολιθικές πλάκες. Τα ποτάμια ιζήματα βρίσκονται μόνο στον πυθμένα της κοιλάδας του Saar και στις ποτάμιες αναβαθμίδες της, όπου επικαλύπτουν το παλαιοζωικό (δεβόνιο) πέτρωμα. Στη δυτικότερη πλευρά της περιοχής Saar στην οποία παράγεται το Landwein, απαντάται επίσης μεσοζωικό πέτρωμα. Ωστόσο, δεν υπάρχει σχεδόν καθόλου αμπελοκαλλιέργεια σε αυτόν τον ψαμμίτη του Buntsandstein. Ως εκ τούτου, τα αμπέλια στην περιοχή Saar είναι σε μεγάλο βαθμό ριζωμένα σε εδάφη με πετρώματα της δεβόνιας περιόδου. Τα εδάφη που σχηματίστηκαν στις σχιστολιθικές πλάκες της δεβόνιας περιόδου είναι κυρίως φτωχά έως πλούσια σε βάσεις καστανά εδάφη.

Σε ορισμένα σημεία εντοπίζονται επίσης κολλουβιακά εδάφη από ανακατανεμημένο υλικό εδάφους της δεβόνιας περιόδου. Πάνω από το ποτάμιο ίζημα και το ίζημα των αναβαθμίδων που εναποτέθηκαν κατά την περίοδο του Πλειστόκαινου και καλύπτονται εν μέρει με άργιλο, έχουν σχηματιστεί εδάφη τύπου regosol, αποπλυμένα καστανά εδάφη και εδάφη τύπου stagnosol. Ωστόσο, αυτά εντοπίζονται σε περιορισμένο μόνο βαθμό στην περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein. Τα φτωχά σε βάσεις καστανά εδάφη του Buntsandstein είναι εξαιρετικά σπάνια. Αποτελούν ποσοστό μικρότερο του 0,5 % του συνόλου των αμπελώνων. Παρά τα βαθιά οργωμένα αυλάκια που έχουν δημιουργηθεί με σκοπό την αμπελοκαλλιέργεια, οι φυσικοί τύποι εδάφους είναι ακόμα συχνά αναγνωρίσιμοι.

Η κοιλάδα του Saar και οι κοιλάδες των παραποτάμων του ξεχωρίζουν ως περιοχές με ευνοϊκές θερμικές συνθήκες σε σύγκριση με τα υψίπεδα του Hunsrück λόγω της προστατευμένης θέσης τους. Η μέση θερμοκρασία στους αμπελώνες σε ολόκληρη την περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein είναι περίπου 9,5 °C. Κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, η μέση θερμοκρασία είναι περίπου 14,0 °C. Οι αμπελώνες στην περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein δέχονται βροχοπτώσεις μέσου ύψους 775 mm. Κατά μέσο όρο, περίπου 480 mm από τις εν λόγω βροχοπτώσεις, ήτοι το 60 %, σημειώνονται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Οι αμπελώνες λαμβάνουν κατά μέσο όρο άμεση ηλιακή ακτινοβολία 679 000 Wh/m^2 κατά την καλλιεργητική περίοδο.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Landwein der Saar» πρέπει να προέρχεται από τους δήμους ή τις κτηματολογικές μονάδες που απαριθμούνται στο σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα ενός οίνου που διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Landwein der Saar» δεν μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για την ένδειξη «ημίξηρος».

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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