C/2024/575

12.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/575)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Landwein der Saar”

PGI-DE-A1289-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 19.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutoksen kuvaus**

a) *Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Landwein der Saar -viinin luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun luonnollinen vähimmäisominaispaino ilmoitetaan eri kohdassa. Sisältö ei muutu. Lisätään seuraava kellarikirjanpitoa koskeva täsmennys: ”Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.”

Lisäksi toimitettiin eri tuotteiden aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus.

b) *Alueen rajaus*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” kattama alue määritetään uudelleen.

Luetellaan yksittäiset kunnat, mukaan lukien maa-alueet.

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Maaviinin alueellisia valmistusedellytyksiä muutetaan. Tähän mennessä Landwein der Saar -viiniä voitiin valmistaa ainoastaan Saarin tuotantoalueella. Sääntöä mukautetaan lakisääteisiin vaatimuksiin. Landwein der Saar -viiniä voidaan valmistaa nyt myös toisella alueella samassa osavaltiossa sekä naapuriosavaltiossa:

”Maaviiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä viininviljelyalueella, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.”

c) *Rypälelajikkeet*

Tuote-eritelmän 7 kohdassa (tulevassa 8 kohdassa) on aiemmin ilmoitettu seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinilajikkeet

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.

Puna– ja roseeviinilajikkeet

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 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.

MUUTOKSET

Otsikot eivät enää ole ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna– ja roseeviinilajikkeet” vaan ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet”.

Lisätään seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet:

”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.”

Punaiset rypälelajikkeet:

”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.”

Poistetaan seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinit:

”Merzling”

d) *SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation muut vaatimukset*

Nykyisen lainsäädännön mukainen säännös, jonka mukaan valmistuksessa käytettävien rypäleiden on oltava peräisin 100-prosenttisesti nimityksen antavalta maaviinin viljelyalueelta ja jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää ”puolikuivalle” määriteltyjä enimmäisarvoja, pysyy voimassa myös lainsäädäntömuutoksen jälkeen. Näitä sääntöjä ei enää esitetä kansallisen lainsäädännön mukaisena vaatimuksena. Sen sijaan ne katsotaan SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoivan organisaation (tuottajaryhmän) vaatimuksiksi. Sadan prosentin osuus ilmoitetaan nimenomaisesti ja siihen viitataan tuote-eritelmän alueen rajaamista ja rypälelajikkeita koskevissa luetteloissa:

Säännös ei enää kuulu seuraavasti: ”Landwein der Saar -viiniä saa valmistaa ainoastaan hyväksyttyjen viinitarhojen rypäleistä ja hyväksytyistä rypälelajikkeista.”

Se kuuluu nyt seuraavasti: ”Landwein der Saar -viini on valmistettava 100-prosenttisesti tuote-eritelmän 4 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla maa-alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista.”

Jäännössokeripitoisuutta koskevassa säännössä muutettiin ainoastaan ilmaisu ”Landwein” ilmaisuksi ”Landwein der Saar”.

e) *Valvontaviranomainen*

Tuote-eritelmän 11 kohdassa on muutettu faksinumeroa ja oikaistu valvontaviranomaisen tehtävää. Tämä johtuu siitä, että vastuu uusien istutuslupien myöntämisestä on siirretty Rheinland-Pfalzin maatalouskamarilta (LWK) liittovaltion maatalous– ja elintarvikevirastolle (BLE).

f) *Muut*

Toimitukselliset muutokset EU:n vaatimusten mukaisesti Tähän sisältyvät kaikki muutokset, jotka johtuvat voimassa olevasta lainsäädännöstä. Tämä voidaan tehdä viittaamalla sovellettavaan lainsäädäntöön tai poistamalla asiaankuuluva kohta.

2. **Muutoksen perustelut**

a) *Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun luonnollinen vähimmäisominaispaino ilmoitetaan omassa kohdassa tuote-eritelmän selventämiseksi. Muuntotaulukon poistamisen vuoksi rypälemehun luonnollisen vähimmäisominaispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät käytännön työssään Öchsle-astetta, tämä yksikkö säilytetään edelleen tuote-eritelmässä. Siksi luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään toisiinsa sanalla ”ja”. Tästä seuraa, että valmistajien on noudatettava sekä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden arvoa että luonnollisen rypälemehun vähimmäisominaispainon arvoa voidakseen markkinoida Landwein der Saar -viiniä. Kellarikirjanpitoa koskevien väärinkäsitysten välttämiseksi tuottajaryhmä on päättänyt lisätä selventävän virkkeen, jossa mainitaan, että kellarikirjanpitoon on merkittävä ainoastaan rypälemehun vähimmäisominaispaino.

Aistinvaraisia kuvauksia on täsmennetty, jotta ne kuvaisivat paremmin eri tuotteita.

b) *Alueen rajaus*

Suunniteltu alueen rajaaminen ei ole mielivaltaista, vaan se on tarpeen, jotta vältytään aiheuttamasta merkittävää haittaa viininviljelylle ja maataloudelle, yhteiskunnalle, luonnon tasapainolle ja Saarin alueen historialliselle kulttuurimaisemalle.

Alueen rajaamisen syyt selitetään tarkemmin jäljempänä.

Viininviljelyssä toteutetut kasvinsuojelutoimenpiteet eivät aina ole muille viljelmille soveltuvia. Niiden käyttö edellyttää sen vuoksi suljettuja viinialueita laadun varmistamiseksi.

Kasvinsuojelutoimenpiteet ovat välttämättömiä viininviljelyssä, mutta ne eivät aina sovi yhteen muiden viljelmien kanssa. Viinitarhojen ja muiden käyttötarkoitusten (esim. laidunmaa, peltoviljely, hedelmien ja vihannesten viljely) rinnakkainen vuorottelu aiheuttaa usein ongelmia, joita on pyrittävä mahdollisuuksien mukaan välttämään:

— Mitä suljetumpi viinialue on ja mitä vähemmän viininviljelyn ja muiden käyttötarkoitusten (peltoviljely, hedelmien viljely, laidunmaa jne.) välillä on yhtymäkohtia, sitä vähemmän viinien viljelyyn ja laatuun kohdistuu kielteisiä vaikutuksia. Tämä johtuu viininviljelyn erityisvaatimuksista etenkin kasvinsuojelun osalta. Monilla historiallisilla ja jyrkkärinteisillä alueilla kasvinsuojeluaineita ruiskutetaan helikoptereista, mihin liittyy sekä teknisten että fysikaalisten seikkojen vuoksi suurempi kulkeutumisriski kuin maasta käsin tapahtuvassa levityksessä. Helikopterilla tapahtuvan ruiskutuksen onnistumista edesauttaa se, että ruiskutus tapahtuu rinteitä pitkin pitkissä ja suorissa urissa. Tämä edellyttää yhtenäistä viinialuetta.

Maan– ja viininviljelijöiden on estettävä kasvinsuojeluaineiden leviäminen muille viljelmille ja muille kuin kohdealueille muun muassa noudattamalla asianmukaisia etäisyyksiä. Siksi viiniköynnöksiä ei voida ruiskuttaa lähellä viinitarhan rajaa, mikä tekee viljelyn mahdottomaksi. Sama koskee viinitarhojen vieressä olevia pelto– ja laidunalueita sekä hedelmätarhoja. Hajautettu viininviljely aiheuttaa taloudellisia tappioita kaikille viljelijöille. Ongelma on erityisen ilmeinen alueilla, joilla käytetään helikoptereita, koska helikopterien on suuren kulkeutumisriskin vuoksi noudatettava erityisen pitkiä etäisyyksiä. Jos viinitarhoja siirretään muualle, entisistä viinitarhoista tulee muita kuin kohdealueita, joihin on pidettävä etäisyyttä. Siirtämisestä aiheutuu näin ollen taloudellista haittaa jäljelle jääville viinitarhoille.

— Jos aineita kulkeutuu ammattimaisesta käytöstä huolimatta muuhun käyttöön tarkoitetuille viereisille maapalstoille, tästä voi aiheutua vahinkoa muun kuin kohdealueen kasveille ja laadun tai tuotteen markkinoitavuuden heikentymistä kasvinsuojeluainejäämien vuoksi. Viininviljelyssä, peltoviljelyssä ja hedelmien viljelyssä käytettävissä kasvinsuojeluaineissa saattaa olla merkittäviä eroja, etenkin niiden käyttökohteiden, viljelykasvikohtaisten lupien ja varoaikojen osalta. Jos aineet, joita kulkeutuu hyvän käytännön noudattamisesta huolimatta viereisille viljelmille, eivät ole sallittuja näillä viljelmillä, niillä viljellyt tuotteet saatetaan todeta markkinoille kelpaamattomiksi tarkkoihin analyyseihin ja alhaisiin enimmäisjäämämääriin perustuvissa jäämätutkimuksissa. Käytännössä tällaisia tapauksia havaitaan toistuvasti. Vaikka saastuttajan voidaan katsoa olevan vastuussa tällaisista vahingoista, reuna-alueiden osuus voidaan minimoida ja samalla välttää ongelmia säilyttämällä suljetut viininviljelyalueet.

Yhteiskunnan ja luonnon tasapainon suojelu asianmukaisesti hoidettujen jyrkkärinteisten alueiden avulla

Jyrkkärinteisillä alueilla on nykyään keskeinen rooli eroosiolta ja valumiselta suojautumisessa. Pengerretyt viinitarhat ja viinitarhojen muurit estävät pintaveden valumisen putoamislinjalla. Viiniköynnökset ja istutukset vakauttavat maaperää, ja niitä ylläpidetään jatkuvalla hoitotyöllä. Asianmukaisella maaperän hoidolla huolehditaan maaperän hyvästä rakenteesta ja veden tehokkaasta imeytymisestä maaperään. Yhdessä näillä toimilla minimoidaan eroosiota, lievennetään rankkasateiden vaikutuksia ja estetään ravinteiden (etenkin fosfaatin) valuminen pintavesiin. Ilman aktiivista hoitoa penkereet ja muurit sortuisivat. Maaperä metsittyisi, ja sen hedelmällisyys ja rakenne kärsisivät. Seurauksina olisivat eroosio, maaperän ja ravinteiden huuhtoutuminen ja maanvyörymät rankkasateella. Tämä aiheuttaisi vaaraa ja vahinkoja sekä asukkaille että liikenteelle.

Monet hoito– ja suojelumenetelmät ovat viininviljelyssä toteuttamiskelpoisia tai tehokkaita vain yhtenäisellä viinialueella.

— Kestävät kasvinsuojelustrategiat, joilla on laadullisia, ekologisia ja taloudellisia hyötyjä, ovat tärkeitä korkealaatuisten viinien kestävän tuotannon varmistamiseksi.

— Jo vuosia käytössä olleet laajalti käytetyt menetelmät, kuten feromonien käyttö rypälekääriäisten torjunnassa, toimivat vain suurilla yhtenäisillä viinialueilla. Vain niiden yhteydessä voidaan käyttää häirintämenetelmää, jolla estetään tämän tuhohyönteisen lisääntyminen viinitarhan ulkopuolella ja sen lentäminen viininviljelyalueille. Näin pystytään välttämään myös kallista kaksoisripustusta reuna-alueilla (muihin viljelykasveihin, käyttötarkoituksiin tai kasvustoihin rajoittuvilla alueilla). Lisäksi yhtenäisen pinta-alan on Rheinland-Pfalzissa oltava vähintään kaksi hehtaaria, jotta viininviljelyssä käytettäville bioteknisille kasvinsuojelumenetelmille voidaan saada tukea EULLE-kehitysohjelmasta, joka kattaa ympäristötoimenpiteet, maaseudun kehittämisen, maatalouden ja elintarvikkeet. Jos lohkojen pinta-ala jää alle näiden kahden hehtaarin yksittäisten viinitarhojen siirtymisen seurauksena, jäljelle jäävät viinitarhat eivät enää ole oikeutettuja aluejärjestön (Regionaler Abreitskreis, RAK) myöntämään tukeen, mikä aiheuttaa taloudellista vahinkoa viljelijöille. Ilman taloudellista tukea biotekninen kasvinsuojelu ei nykyisin ole taloudellisesti kannattavaa. Tämän seurauksena hyönteismyrkkyjen käyttö lisääntyy, mikä puolestaan vaikuttaa kielteisesti luonnon tasapainoon.

— Suljetut viinialueet ovat niin teknisesti kuin taloudellisesti tarpeen ainoana tehokkaana suojelukeinona torjuttaessa vahinkoja, joita linnut aiheuttavat syömällä kypsiä rypäleitä.

— Suljetut viinialueet auttavat myös ehkäisemään riistavahinkoja:

Kannan rajoittaminen on viininviljelyn näkökulmasta tarpeen, koska viinitarhojen riistavahinkoja ei korvata Rheinland-Pfalzissa. Näin vähennetään lisäksi ilmoitusvelvollisuuden piiriin kuuluvan ja karjankasvatukselle Saksassa merkittävän riskin aiheuttavan afrikkalaisen sikaruton esiintymisriskiä. Villisikojen torjuntaan on paremmat mahdollisuudet suljetuilla viinialueella, ja se on niillä vähemmän työlästä kuin alueilla, joilla esimerkiksi viini-, pelto– ja hedelmäviljelmät vuorottelevat, sillä viimeksi mainitut tarjoavat villisioille suojaisia alueita ja ravinnon lähteitä.

— Kun otetaan huomioon, että viinitarhojen pisarakastelua käytetään yhä enemmän erityisesti taimien kohdalla viiniköynnösten juurtumisen parantamiseksi, suljetuista viinialueista on merkittävää etua kasteluun tarvittavan infrastruktuurin (kaivot, putkistot jne.) rakentamisessa ja käytössä. Näin sekä veden yhteishankinnoista että kuljetus– ja jakeluverkostojen yhteiskäytöstä saadaan tehokkaampaa ja edullisempaa.

— Viininviljelyn hoitovaatimukset eroavat esimerkiksi peltoviljelystä etenkin jyrkkärinteisillä alueilla. Jos näitä alueita ei enää käytettäisi viininviljelyyn, vaarana olisi alueen pensastuminen, koska näitä tuotantoalueita ei ole suunnattu maanviljelyyn tai laiduntamiseen. Näillä viljelemättömillä alueilla isäntäkasvien, kuten karhunvatukoiden, leviämisen seurauksena ei-toivotut tuholaiset, kuten kirsikkaetikkakärpäset, voivat vallata alaa ja puolestaan uhata viereisten viinitarhojen rypäleiden terveyttä ja laatua.

Historiallinen kulttuurimaisema perinteisine viinitarhoineen on tunnusomainen viinialueelle ja sen maineelle.

— Yhtenäiset viinitarha-alueet, jotka ovat jo vuosisatojen ajan myötäilleet joen uomaa ja luonnollista pinnanmuodostusta, leimaavat maisemaa ja sen myötä viinialueen luonnetta alueen asukkaiden, viinialan toimijoiden, ammattilaisten ja myös kuluttajien mielissä.

— Viininviljelyn siirtäminen perinteisille peltomaille muuttaisi vuosisatojen saatossa muokkautunutta maisemaa ja sen myötä historiallista kulttuurimaisemaa.

— Tämä kulttuurimaisema toimii yhtä hyvin viinimainosten kulissina kuin matkailuvalttina. Näin se turvaa monien matkailualalla toimivien yritysten, kuten ravintola– ja hotellialan yritysten, taloudellisen perustan. Jos tuote-eritelmässä ei rajattaisi aluetta ja viinitarhojen annettaisiin siirtyä peltoalueille, monia perinteisiä viinitarhoja uhkaisi edellä mainittu ei-toivottu pensastuminen, koska ne eivät sovellu muuhun käyttöön kuin viininviljelyyn pienen kokonsa, ominaisuuksiensa ja usein huonon saavutettavuutensa vuoksi. Ympäristövaikutusten lisäksi tällä pensastumisella olisi myös taloudellisia seurauksia, sillä valtaosa matkailijoista ei pidä tällaista maisemaa visuaalisesti houkuttelevana.

– Suojattu maantieteellinen merkintä Kaupan ja kuluttajien keskuudessa Landwein der Saar -viini herättää kyseisen viinialueen ominaisuuksien ansiosta positiivisia tunteita. Ostaessaan ja nauttiessaan Saarin alueen viinejä kuluttajat yhdistävät niihin mielikuvan tietystä kulttuurimaisemasta. Jotkut saattavat ajatella tässä yhteydessä lomaa ja kaunista maisemaa. Tästä syystä suojattu maantieteellinen merkintä ”Landwein der Saar” on erityinen ja ainutlaatuinen.

Edellä esitetyistä syistä on selvää, että viinitarhojen hoidosta yhtenäisillä alueilla on monia erilaisia etuja viininviljely-alueiden omistajille ja hoitajille sekä ympäristölle ja yhteiskunnalle. Tästä syystä yksittäisten hajautettujen viinitarhojen määrä ei saisi kasvaa nykyisestä tällaisista tarhoista aiheutuvien, edellä kuvattujen moninaisten haittojen vuoksi.

Landwein der Saar -viinin alueellisia valmistusedellytyksiä ei saisi määritellä tuote-eritelmässä laissa sallittua tiukemmin.

c) *Rypälelajikkeet*

Rypälelajikkeiden luetteloon olisi sisällytettävä kaikki viininviljelyalueella viljeltävät ja aiemmin luokitellut rypälelajikkeet, koska ne ovat jo osoittaneet sopivuutensa. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia.

Jatkossa rypälelajikkeet luetellaan otsikkojen ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” alla otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna– ja roseeviinilajikkeet” sijasta, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään viljelymahdollisuutta eikä lopputuotetta.

Synonyymit on poistettu, koska tuote-eritelmässä oleva rypälelajikkeiden luettelo on ”istutuslupa” eikä merkintävaatimus.

d) *SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation muut vaatimukset*

Sataa prosenttia ja jäännössokeripitoisuutta koskevista säännöistä ei enää säädetä kansallisessa lainsäädännössä, joten ne katsotaan SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation (tuottajaryhmän) vaatimuksiksi. Tekstiin tehdyt muutokset (esim. nimenomainen viittaus 100 prosenttiin) tehtiin alkuperäisen säännöksen sisällön selventämiseksi. Sisällöllisiä muutoksia ei ole tehty.

e) *Valvontaviranomainen*

Faksinumero on muuttunut.

Tehdään uusia lupia koskeva oikaisu sovellettavan lainsäädännön huomioon ottamiseksi.

f) *Muut*

EU:n vaatimusten noudattamiseksi on tehtävä toimituksellisia muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Landwein der Saar

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – Suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

1. Viinit

4. **Viinin / viinien kuvaus**

—

1. *Viini, valkoinen*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviineissä on rypälelajikkeesta tai useista lajikkeista koostuvasta cuvéen yhdistelmästä riippuen paikallisten kivihedelmien, luumarjojen ja sitrushedelmien vivahteita. Rypälelajikkeesta riippuen kirjoon voi sisältyä vihreitä, ruoho– ja yrttivivahteita sekä kukkaisia ja hunajaan ja kuivattuihin hedelmiin viittaavia vivahteita. Värispektri vaihtelee yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Erityisesti pidempään maseroidut valkoviinit voi olla myös oranssihtavia ja taittua punaiseen ja ruskeaan. Valkoviineissä saa edelleen olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua. Viinit vaihtelevat yleensä kevyestä keskitäyteläiseen niiden luonteeseen ominaisella hapokkuudella ja makeudella. Viinin laadusta riippuen joukossa on myös tanniinisia ja heikosti hapokkaita viinejä.

Tuoksussa voi havaita hienoisia lajikkeille ja hedelmille ominaisia piirteitä. Lisäksi tunnistettavissa voi olla intensiteetiltään hienovaraisesta kohtuulliseen vaihtelevaa happipitoisuutta sekä fenolisia ja reduktiivisia vivahteita.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *Viini, rosee; Blanc de Noir*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinit ja Blanc de Noir -viinit puristetaan punaisista rypälelajikkeista. Roseeviinien väri vaihtelee herkän tai voimakkaan vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen, joka voi taittua ruskeaan, kun taas Blanc de Noir -viinit ovat valkoviinin värisiä. Koska valmistuksessa myötäillään valkoviinin valmistusta, dominoivia ovat erityisesti marjojen ja sitrushedelmien vivahteet. Roseeviinit ovat niiden korkeammasta happopitoisuudesta, tanniinien hienovaraisuudesta, vähäisestä alkoholipitoisuudesta ja hienovaraisesta jäännösmakeudesta johtuen maultaan lähellä valkoviinejä. Ne voivat olla aromiltaan ja väriltään vaihtelevampia, ja niissä saa olla enemmän luonnollista alkuperää olevaa tasaista tai ravistamalla havaittavissa olevaa sameutta (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. *Viini, punainen*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinien bukeeta dominoivat rypälelajikkeesta tai useista lajikkeista koostuvasta cuvéen yhdistelmästä riippuen paikallisten kivihedelmien ja marjojen sekä keitettyjen ja kuivattujen hedelmien vivahteet. Lisäksi mukana voi olla vihreitä ja mausteisia vivahteita. Värispektri vaihtelee kalpean punaisesta keskivoimakkaaseen ja syvään tumman violettiin, joka voi taittua voimakkaan ruskeaan. Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua. Viinit vaihtelevat kevyestä voimakkaaseen, ja niille on ominaista lievä tai havaittava hapokkuus. Tanniinien osalta kirjo vaihtelee yleensä tuskin havaittavasta erittäin dominoiviin tanniineihin, joissa voi olla myös vihreitä vivahteita.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 12 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *Rotling*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rotling-viinien väri vaihtelee rypälelajikkeiden valinnasta riippuen heikosta vaaleasta punaisesta voimakkaampaan punaiseen. Nämä viinit ovat aromiltaan yleensä hedelmäisiä, joskus hiukan mausteisia. Hedelmäisyys voi vaihdella käytetyn rypälelajikkeen mukaan. Niiden maku vaihtelee yleensä herkästä runsaaseen, ja niillä on raikas happorakenne. Ne voivat olla aromiltaan ja väriltään vaihtelevampia, ja niissä saa olla enemmän luonnollista alkuperää olevaa tasaista tai ravistamalla havaittavissa olevaa sameutta (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

2.

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

3.

Viininviljelykäytäntö

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Enimmäistuotos hehtaaria kohti

150 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotteiden, jotka voidaan varustaa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Landwein der Saar”, on oltava peräisin rajatun alueen viinitarhoilta. Alueeseen sisältyvät seuraavien kuntien ja niiden alueiden viinitarhat: 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) ja Willtingen (2756).

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Maaviiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

7. **Rypälelajikkeet**

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 Vltliner
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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Koskee kaikkia tuotteita

Saarin maaviinin viljelyalue (Konzista Serrigiin) koostuu kahdesta luontoalueesta. Suurin osa viininviljelyyn käytetystä alueesta sijaitsee Saarburger Saartalin luontoalueella. Alue ulottuu itäreunassa Irsch-Wiltinger Hunsrückrandin luontoalueelle, joka sijaitsee jyrkkine rinteineen Saartalin alavien maiden ja Saar-Ruwer-Hunsrückin ylävien maiden välissä. Myös Irsch-Wiltinger Hunsrückrandissa on paikoittain viinitarhoja. Saarin varrella viininviljelyyn käytettyjä alueita sijaitsee noin 135–380 metrin korkeudella merenpinnasta (keskimäärin 230 metriä merenpinnasta). Saarin alueen viinitarhojen keskimääräinen kaltevuus on 23 prosenttia. Viinitarhojen pääasiallinen (noin 75 %) viettosuunta on kaakkoon/etelälounaaseen. Koko viljelyalueen viinitarhojen keskimääräinen viettosuunta on 200 astetta (etelälounaaseen).

Saarin viininviljelyalueella on enimmäkseen paleotsooista liuskekiveä. Ainoastaan Saarin laakson pohjalla ja joenpengermillä esiintyy jokisedimenttiä, joka peittää paleotsooisen (Devon) kiven alleen. Saarin viininviljelyalueen läntisimmässä osassa esiintyy myös mesotsooisia kiviä. Tällaisessa kirjavasta hiekkakivestä koostuvassa maaperässä ei kuitenkaan ole käytännössä lainkaan viininviljelyä. Näin ollen Saarin viiniköynnökset ovat suurelta osin juurtuneet maahan, jonka kivet ovat peräisin devonikaudelta. Devonikauden liuskekiville syntyi pääasiassa ruskomaata, joka on vähän emäksisestä runsaasti emäksiseen.

Paikoittain esiintyy myös devonikauden maa-aineksesta muodostunutta kolluviaalista maaperäainesta. Regosolit, luvisolit ja pseudogleyt ovat muodostuneet osittain saven peittämälle pleistoseeniselle jokien ja joenpengermien sedimentille. Ne ovat kuitenkin merkitykseltään vähäisiä Saarin viininviljelyalueella. Poikkeuksen muodostaa hiekkakivimateriaalista muodostunut vähäemäksinen ruskomaa. Sen osuus viiniköynnöksen kokonaispinta-alasta on alle 0,5 prosenttia. Vaikka maata on työstetty syvältä viininviljelyä varten (”rigolit”), luonnolliset maalajit ovat usein yhä tunnistettavissa.

Suojatun sijaintinsa vuoksi Saarin laakso ja sen sivulaaksot ovat lämpöolosuhteiltaan optimaalisia Hunsrückin rinteiden suojassa. Koko Saarin viininviljelyalueen keskimäärinen lämpötila on noin 9,5 °C. Kasvukaudella keskilämpötila on 14,0 °C. Viinitarhoilla sataa keskimäärin 775 mm, josta kasvukaudella sataa noin 480 mm (eli noin 60 %). Viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonsäteilyä keskimäärin 679 000 Wh/m^2.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Landwein der Saar -viini on valmistettava 100-prosenttisesti tuote-eritelmän 4 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla maa-alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista.

Nimityksellä ”Landwein der Saar” kaupan pidettävien viinien jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää merkinnän ”puolikuiva” sallittua enimmäisarvoa.

Linkki tuote-eritelmään

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