C/2024/575

2024.1.12.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/575)

Ez az értesítés (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

Landwein der Saar

PGI-DE-A1289-AM01

Az értesítés időpontja: 2023.10.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) *A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők*

A Landwein der Saar minimális természetes alkoholtartalmát és minimális természetes mustsűrűségét egy külön pontban sorolták fel. Tartalmi módosítások nem történtek. A szöveg borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.”

Ezenkívül ismertették a különböző termékek érzékszervi jellemzőit.

b) *A terület meghatározása*

A Landwein der Saar OFJ területét nem határozták meg újra.

Felsorolják a településeket, beleértve a településhatárokat is.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

Módosul, hogy melyik területen lehet előállítani a tájbort. Eddig a Landwein der Saar előállítása csak a saar-vidéki termőterületen volt lehetséges. Ez az előírás összhangba kerül a jogi követelményekkel, és immár megengedett, hogy a Landwein der Saar-t ugyanazon szövetségi tartomány egy másik területén vagy egy szomszédos szövetségi tartományban is előállíthassák:

„A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.”

c) *Borszőlőfajták*

A termékleírás 7. pontjában (a jövőbeli 8. pontban) eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérborfajták

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, sárga muskotály, arany rizling, szürkebarát, zöld veltelini, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio muskotály, rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, vörös elbling, vörös muskotály, vörös tramini, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, fehér burgundi, fehér elbling, fehér rizling.

Vörösbor- és rozéfajták

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Accent, Acolon, korai kékburgundi, kékfrankos, kékoportó, kései kékburgundi, 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.

MÓDOSÍTÁSOK

A cím már nem „fehérborfajták" és „vörösbor- és rozéfajták", hanem „fehér szőlőfajták" és „vörös szőlőfajták".

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, dunai rizling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, arany muskotály, zöldszilváni, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosa Chardonnay, vörös saszla, vörös rizlingszilváni, vörös rizling, piros veltelini, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, fehér saszla, Weißer Heunisch, We 86-708-86."

Vörös szőlőfajták:

„Allegro, Baron, kék affenthaler, kék elbling, kék trollinger, kék 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, fekete elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5."

Törlik a következő szőlőfajtákat:

Fehérbor:

„Merzling"

d) *Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet egyéb követelményei*

A törvénymódosítás után is megmarad az eddigi hatályos jogi rendelkezés, amely szerint az előállításhoz felhasznált szőlőnek 100 %-ban a névadó borvidékről kell származnia, és hogy a maradékcukor-tartalom nem haladhatja meg a „félszáraz" jelzés esetében megengedett maximális értéket. Ezek a szabályozások már nemzeti jogi követelményként vannak felsorolva, hanem egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeként. A 100 %-ot most már kifejezetten meg kell nevezni, a termékleírásban pedig hivatkozni kell felsorolt körülhatárolt területekre és a szőlőfajták felsorolására:

A rendelkezés szövege már nem az alábbi: „A »Landwein der Saar« kizárólag olyan szőlőből készíthető, amely az engedélyezett szőlőültetvényekről és az engedélyezett borszőlőfajtákból származik."

hanem a következő: „A »Landwein der Saar« bort 100 %-ban a termékleírás 4. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és a termékleírás 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni."

A maradékcukor-tartalom szabályozását illetően csak a „Landwein" szót változtatták meg a „Landwein der Saar" kifejezésre.

e) *Ellenőrző hatóság*

A termékleírás 11. pontjában megváltozott a faxszám, és helyesbítésre került az ellenőrző hatóság feladata. Ugyanis már nem a Rajna-vidék-pfalzi Mezőgazdasági Kamara (LWK) illetékes az új ültetvények telepítési engedélyeinek kiadásában, hanem a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal.

f) *Egyéb*

Szövegezési változtatások az uniós előírásoknak megfelelően. Ide tartozik a hatályos jogot tükröző valamennyi módosítás. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével.

2. **A módosítás indoklása**

a) *A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők*

A minimális természetes alkoholtartalmat és a minimális természetes mustsűrűséget egy külön pontban sorolják fel, hogy a termékleírás átláthatóbb legyen. Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Ochsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy forgalmazhassa a Landwein der Saar terméket. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a minimális mustsűrűséget kell feltüntetni.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit a különböző termékek jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

b) *A terület meghatározása*

A tervezett területmeghatározás nem önkényes, hanem azért van rá szükség, hogy a történelmileg kialakult mezőgazdasági tájat figyelembe véve ne érjék jelentős hátrányok a szőlőtermesztést és a mezőgazdaságot, a lakosságot, a természeti egyensúlyt és a Saar folyó térségét.

Az alábbiakban részletesen ismertetjük a területmeghatározás okait:

A szőlőtermesztésben alkalmazott növényvédelmi intézkedések nem mindig egyeztethetők össze más növénykultúrákkal, ezért a minőségbiztosításhoz zárt szőlőültetvényre van szükség.

A szőlészetben és borászatban szükség van növényvédelmi intézkedésekre, amelyek azonban nem mindig egyeztethetők össze más növénykultúrákkal. Az egymást váltogató szőlőültetvények és más területhasznosítások (pl. gyep, szántóföldi növénytermesztés, gyümölcs- vagy zöldségtermesztés) gyakran okoznak problémákat, amelyeket a lehető legnagyobb mértékben el kell kerülni:

– Minél zártabb egy szőlőültetvény, és minél kevesebb ponton érintkezik a szőlőtermesztés más területhasznosítási módokkal (szántóföldi művelés, gyümölcstermesztés, gyepterületek stb.), annál kevesebb negatív hatás éri a szőlőtermesztést és a borok minőségét. Ennek okai a szőlőtermesztés sajátos gazdálkodási követelményei, különösen a növényvédelem területén. Ezenkívül sok történelmi meredek hegyoldalban a növényvédelmet helikopteres permetezéssel végzik, amelynek során – technikai és fizikai okokból – nagyobb a permetsodródás kockázata. A helikopteres permetezés megfelelő kivitelezhetősége érdekében előnyös, ha a permetezést hosszú, egyenes vonalakban végzik el a lejtő mentén. Ehhez egybefüggő szőlőültetvényre van szükség.

A gazdálkodók és a szőlősgazdák többek között a távolságok betartásával kötelesek megakadályozni, hogy a növényvédő szerek átsodródjanak más növényekre és a célterületeken kívüli területekre. Ezért a szőlőültetvény határának közelében nem lehet permetezni a szőlőt, ami lehetetlenné teszi a termesztést. Ugyanez vonatkozik a szőlőültetvényekkel határos szántóföldekre, legelőkre és gyümölcsösökre is. A széttagolt ültetvényeken folyó szőlőtermesztés valamennyi gazdálkodó számára gazdasági veszteségeket okoz. A probléma különösen a helikopteres permetezésnél jelentkezik, mivel a helikopternek a megnövekedett permetsodródási kockázat miatt különösen nagy távolságot kell tartania. Ha ezekről a területekről áttelepítik a szőlőtermesztést, akkor az egykori szőlőültetvények már nem lesznek célterületek, amelyektől ezután újra távolságot kell tartani. A megmaradt szőlőültetvények tehát az áttelepítés miatt gazdasági hátrányt szenvednek el.

– Ha a szakszerű alkalmazás ellenére a növényvédő szerek mégis átsodródnak a szomszédos, más hasznosítású parcellákra, ez a nem célterületeken nemkívánatos növényi károkhoz, minőségromláshoz vagy bizonyos növényvédőszer-maradványok miatt a termék forgalmazhatóságának elvesztéséhez vezethet. A szőlőtermesztésben, a szántóföldi gazdálkodásban, illetve a gyümölcstermesztésben alkalmazott növényvédő szerek egyes esetekben jelentősen eltérnek egymástól, különösen az alkalmazási területük, a növényi kultúrára vonatkozó jóváhagyásuk vagy a várakozási idejük tekintetében. Ha a helyes művelési gyakorlat ellenére a szomszédos növénykultúrára átsodródó növényvédő szerek használata e növények esetében nem megengedett, akkor a szermaradványra vonatkozó vizsgálatok során a pontos elemzés és az alacsony maximális maradékanyag-határértékek alapján arra a következtetésre juthatnak, hogy az előállított termékek nem hozhatók forgalomba. Ilyen esetekkel újra és újra találkozhatunk a gyakorlatban. Bár a szennyező felelősségre vonható az ilyen károkért, a zárt szőlőtermő területek fenntartásával viszont minimálisra csökkenthetők a határterületek, és így elkerülhetők a problémák.

A lakosság és a természeti egyensúly védelme a gazdálkodás alá vont meredek lejtőkön keresztül

Napjainkban a meredek lejtők jelentős mértékben hozzájárulnak az erózió és a vízelfolyás elleni védelemhez. A teraszos szőlőművelés és a szőlőhegyek falai megakadályozzák, hogy a felszíni vizek lefolyjanak az esésvonalban. A szőlőtőkék és a zöld növényzet stabilizálják a talajt, folyamatos művelésnek köszönhetően pedig megmaradnak. A szakszerű talajművelés biztosítja a jó talajszerkezetet és a víz nagymértékű beszivárgását a talajba. Mindezek együttesen minimalizálják az eróziót, heves esőzések idején visszatartják a vizet, és megakadályozzák a tápanyagok (különösen a foszfát) elfolyását a felszíni vizekbe. Aktív gazdálkodás nélkül a teraszok és a falak összeomlanának. A talajon elindulna a cserjésedés, és elveszítené termékenységét és szerkezetét. Ennek következtében talajerózió lépne fel, a talaj és a tápanyagok kimosódnának, valamint a heves esőzések földcsuszamlások következnének be, veszélybe kerülne a lakosság és a közlekedés, és károk következnének be.

A szőlészetben és borászatban számos gazdálkodási és védelmi módszer csak akkor lehetséges és hatékony, ha tagosított szőlőültetvényen folyik.

– A minőségi, ökológiai és gazdasági előnyökkel járó kíméletes növényvédelmi stratégiák fontos szerepet játszanak a kiváló minőségű borok fenntartható előállításában:

– A széles körben elterjedt és évek óta bevált módszerek, például a szőlőmoly elleni védekezés feromonokkal, csak nagy tagosított szőlőtermő területeken működnek. Ugyanis csak így lehet a feromoncsapda-technikákkal megakadályozni a károkozók szőlőhegyeken kívüli szaporodását és a szőlőtermő területekre történő berepülésüket. Csak így lehet elkerülni, hogy a széleken (más növényi kultúrák, hasznosítási módok vagy egyéb növényzettel borított területek határainál) duplán kelljen elhelyezni az adagolókat, ami többletköltségeket okoz. Ráadásul Rajna-vidék-Pfalz tartományban az „EULLE" (környezetvédelmi intézkedések, vidékfejlesztés, mezőgazdaság, élelmiszerek) fejlesztési program a szőlőtermesztésben alkalmazott biotechnikai növényvédelmi módszerek finanszírozását csak a 2 hektár feletti egybefüggő területek esetében biztosítja. Ha az egyes szőlőültetvények szántófölddé való átalakítása miatt ezek a területek 2 hektár alá csökkennének, a megmaradt szőlőültetvények nem lennének többé támogathatók, ami gazdasági hátrányba hozza a gazdálkodókat. Napjainkban pénzügyi támogatás nélkül a biotechnikai növényvédelem gazdaságilag nem életképes. Ennek következménye a rovarölő szerek intenzívebb használata, ami viszont negatív következményekkel jár a természeti egyensúlyra nézve.

– A zárt szőlőültetvényekre mind technikai, mind gazdasági szempontból a madarak elleni védelem érdekében is szükség van, hogy az érett szőlőt megvédjék a rágáskártól, mivel csak így biztosítható a hatékony védelem.

– A zárt szőlőültetvények a vadkárok elkerülését is segítik:

Az állománycsökkentésre a szőlészet és borászat szempontjából azért van szükség, mert Rajna-vidék-Pfalz szőlőhegyein a vadkárok után általában nem kell kártérítést fizetni. Ezenkívül ez csökkenti a bejelentési kötelezettség alá eső afrikai sertéspestis előfordulásának kockázatát, amely jelentős kockázatot jelent a németországi állattenyésztés számára. A vaddisznók elleni védekezés a zárt szőlőültetvényekben inkább kivitelezhető és kevésbé költséges, mint a váltakozó művelésű területeken, ahol szőlőültetvények, szántóföldek és gyümölcsösök váltják egymást, és ahol a vaddisznóknak helyük van a visszavonulásra, és táplálékot találnak.

– A szőlőültetvények csepegtetéses öntözésének növekvő jelentősége miatt, amelyet elsősorban a fiatal növények esetében alkalmaznak a szőlő növekedéséhez, a zárt szőlőtermő területek nagy előnyt jelentenek az ehhez szükséges infrastruktúra (kutak, csövek stb.) kiépítése és működtetése szempontjából. Hatékonyabbá és olcsóbbá teszi mind a víz közös beszerzését, mind pedig a szállító- és elosztóvezetékek közös használatát.

– A szőlőtermesztés gazdálkodási feltételei eltérnek például a szántóföldi gazdálkodásétól, különösen a lejtőkön. Ha ezeket a területeket már nem használnák szőlőtermesztésre, fennállna a cserjésedés veszélye, mivel ezek a lejtők nem alkalmasak szántóföldi művelésre vagy gyepterületként való hasznosításra. Ezeken a nem művelt területeken megtelepedhetnek a nemkívánatos kártevők, például a pettyesszárnyú muslica gazdanövényei, pl. a szeder, ezek viszont veszélyeztetik a szomszédos ültetvényeken termő szőlő egészségét és minőségét.

A tájbor termőterületéről kialakult kép és annak hírnevének meghatározó eleme a történelmileg kialakult mezőgazdasági táj és a tradicionális szőlőhegyeket felvonultató tájkép.

– A folyó mentén évszázadok óta elterülő és a domborzati viszonyokat követő egybefüggő szőlőültetvények a térség tájképi jellegzetességei, és a térség lakói, a régió borászati ágazatának képviselői, a szakma és a fogyasztók számára is meghatározó elemei a borvidék jellegének.

– A szőlőtermesztés hagyományos szántóföldi területekre való áttelepítése az évszázadok alatt kialakult tájkép és az így létrejött mezőgazdasági táj megváltozását eredményezné.

– Ez a mezőgazdasági táj a borok reklámozásának hátterét adja, és idegenforgalmi látványosságként is szolgál. Így számos idegenforgalmi tevékenységet folytató vállalkozás – például a gasztronómia és a szállodák – gazdasági alapjait biztosítja. Ha a termékleírásban nem határoznák meg a földrajzi területet, és ezzel lehetővé tennék a szőlőültetvények áthelyezését a szántóföldekre, akkor sok hagyományos szőlőhegyet – amint azt már fentebb kifejtettük – a nemkívánatos cserjésedés veszélye fenyegetne, mivel kis méretük, jellegük és gyakran rossz megközelíthetőségük miatt nem alkalmasak a szőlőtermesztésen kívüli más célokra. Az ökológiai következmények mellett a cserjésedésnek gazdasági következményei is lennének, mivel az ilyen táj látványa nem vonzó a turisták többsége számára.

– A kereskedők és a fogyasztók érzelmileg pozitívan viszonyulnak a Landwein der Saar OFJ-hez. A Saar folyó térségéből származó borok vásárlásakor és fogyasztásakor mindenekelőtt a mezőgazdasági táj képe jelenik meg a fogyasztók fejében. Néhányan talán elgondolkodnak egy nyaraláson is, és a szép táj jelenik meg a szemeik előtt. Ez teszi a Landwein der Saar OFJ-t összetéveszthetetlenné és egyedivé.

A fent említett okokból kifolyólag a szőlőhegyek tagosított területen történő művelése számos előnnyel jár a szőlőültetvények tulajdonosai és művelői, valamint a környezet és a lakosság számára. Ezért nem szabadna növelni a szórványos szőlőültetvények arányát, amelyek elszigetelten már most is léteznek – az itt ismertetett sokrétű hátrányokkal.

A Landwein der Saar előállítására vonatkozó területi feltételt a termékleírásban nem szabad szűkebben meghatározni, mint a törvény által biztosított lehetőség.

c) *Borszőlőfajták*

A szőlőfajták felsorolásának tartalmaznia kell a termőterületen termesztett, korábban már osztályozott valamennyi szőlőfajtát, mivel ezek a fajták már beváltak az adott termőterületen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek.

A jövőben a borfajtákat a „fehérborfajták” és a „vörösbor- és rozéfajták” helyett a „fehér szőlőfajták” és „vörös szőlőfajták” cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni.

A szinonimákat törölték, mert a szőlőfajták termékleírásban szereplő felsorolása „ültetési engedélynek” tekintendő, nem pedig címkézési követelménynek.

d) *Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet egyéb követelményei*

A 100 %-os szabályt és a maradékcukor-tartalomra vonatkozó szabályozást már nem a nemzeti jogszabályok írják elő, ezért ezek az OEM-et/ OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeiként kerülnek megjelölésre. A szövegmódosítások (pl. a 100 % kifejezett említése) az eredeti rendelkezés tartalmának pontosítása érdekében történtek. Tartalmi változtatásra nem került sor.

e) *Ellenőrző hatóság*

A faxszám megváltozott.

Az új engedélyekre vonatkozó javítást a hatályos jogszabályokkal való összhang indokolta.

f) *Egyéb*

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra van szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Landwein der Saar

2. **A földrajzi jelzés típusa**

OFJ – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

—

1. *Bor – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborokat a szőlőfajtától vagy a több szőlőfajtából álló cuvée összetételétől függően általában a honos magvas és csonthéjas gyümölcsök, valamint a citrusfélék gyümölcsös jegyei jellemzik. A szőlőfajtától függően az ízvilág zöld, füves és fűszernövényes jegyekkel, virágos tónusokkal, valamint a méz és az aszalt gyümölcsök ízével is bővülhet. A színskála általában a zölden tükröződő halványsárgától az aranysárga színig terjed. A macerált fehérborok vöröses és barnás tükröződésű narancsszínt is ölthetnek. Emellett a fehérboroknál természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. A borok általában könnyű és közepes testűek, a stílushoz illeszkedő savassággal és édességgel párosulnak. A borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

Az illatra a gyümölcsösség és a kisebb mértékű fajtajelleg jellemző. A finom vagy mérsékelt jellegű célzott oxidatív, fenolos vagy akár reduktív jegyek is előfordulhatnak.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. *Bor – rozé: Blanc de Noir*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozéborokat és a Blanc de Noir borokat vörös szőlőfajtákból préselik. A rozéborok színe általában a halvány rózsaszíntől a világos vörösig terjed, és barnán tükröződhet, míg a Blanc de Noir borok színe a fehérborokéhoz hasonlít. Mivel a fehérborokhoz hasonló módon készül, itt is a bogyós gyümölcsök és a citrusfélék gyümölcsös jegyei dominálnak. A rozéborok általában magasabb savtartalommal, finom tanninokkal, alacsony alkoholtartalommal és diszkrét maradékcukor-tartalommal rendelkeznek, így ízvilágúk inkább a fehérborokéhoz hasonlít. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. *Bor – vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok illatát a szőlőfajtától vagy a több szőlőfajtából álló cuvée összetételétől függően főként a honos csonthéjas gyümölcsök és bogyók gyümölcsös jegyei, valamint a befőzött és szárított gyümölcsök aromái jellemzik. Ezt zöld, fűszeres jegyek egészítik ki. A színpaletta a halványvöröstől a közepes intenzitású árnyalatokon át a mélysötét ibolyaszínig terjed, némi intenzív barna tükröződéssel. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhatnak filigrán vagy testesebb borok is, a savtartalom pedig az enyhe és az érezhető savasság közötti tartományban mozog. A tannintartalom az alig észlelhető és a nagyon domináns közötti tartományban mozog, és zöld tónusok is megmutatkozhatnak.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 12 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4. *Rotling*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling borok színe szőlőfajtától függően a halványtól az erőteljes világosvörös árnyalatig terjedő skálán mozog. Zamatuk alapvetően gyümölcsös, részben enyhén fűszeres. A gyümölcsös jelleg a használt szőlőfajtától függően változhat. Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit főként friss savasság jellemez. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2.

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3.

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Hektáronkénti maximális hozam

Hektáronként 150 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Landwein der Saar" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékeknek a körülhatározott szőlőültetvényekről kell származniuk. Ide tartoznak 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) és Willtingen (2756) települések és településrészek szőlőültetvényei.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajták**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Kék affenthaler

Kék elbling – Willbacher

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madeleine

Kékfrankos – Lemberger, Blauer Lemberger, Limberger

Kékoportó

Kései kékburgundi

Kék trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék zweigelt – zweigelt, Rotburger

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

Dunai rizling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Sárga muskotály
Sárga orleáni – Orleáni
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Arany muskotály – muskotály
Arany rizling
Grenache noir – Grenache
Zöldszilváni – szilváni
Zöld veltelini – veltelini
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein – kék lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio muskotály
Muscaris
Ottonel muskotály
Rizlingszilváni – Rivaner
Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 – Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo – Zinfandel, Blauer Scheuchner
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rizlingszilváni
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Vörös elbling – Elbling Rouge
Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato
Vörös rizlingszilváni
Vörös rizling
Vörös tramini – Clevner, tramini
Piros veltelini
Rubinet
Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pinot Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc – fehér tramini
Scheurebe
Fekete elbling – Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah fajta
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Fehér burgundi – Pinot Bianco, Pinot Blanc
Fehér elbling – elbling, Kleinberger
Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Valamennyi termékre érvényes

A Saar-borvidék (Konz és Serrig között) két természetes területi egységet ölel fel. A szőlőterületek nagy része a saarburgi Saar-völgy természeti területen található. Ez a térség keleten találkozik az Irsch-Wiltinger Hunsrückrand természeti területtel, amely meredek lejtőivel átmenetet képez a Saar-völgy alföldjei és a Saar-Ruwer-Hunsrück fennsíkjai között. Helyenként az Irsch-Wiltinger Hunsrück területén is még mindig találhatók szőlőültetvények. A Saar folyó mentén a szőlőtermő területek a tengerszint feletti 135–380 méteres magasságban terülnek el (átlagosan 230 méteres tengerszint feletti magasságban). A Saar-borvidék összes szőlőtermő területének átlagos lejtése 23 %. A szőlőhegyek főként (75 %-ban) délkelet-dél-délnyugati fekvésűek, a teljes termőterületre vetítve a szőlőültetvények tájolása átlagosan 200 fok (dél-délnyugat).

A Saar-borvidéken leginkább a paleocén kori agyagpala jellemző. Csupán a Saar folyó völgyében és a folyóteraszokon folyóvízi üledékes kőzetek találhatók, amelyek rárakódtak a paleozoikum (devon) kori kőzetekre. A Saar-borvidék nyugati részén mezozoikus kőzetek is előfordulnak. Ezen a vörös homokkő talajon azonban szinte semmilyen szőlőtermesztés sem folyik. Következésképpen a Saar mentén a szőlőtőkék túlnyomórészt olyan talajon gyökereznek, amelynek alapkőzetei a devon korban alakultak ki. A devon kori agyagpala rétegeken főként barnaföldek képződtek, amelyek lúgossága az alacsony és magas szint között mozog.

Helyenként azonban az újra lerakódott devon kori talajanyagokból származó kollúviumok is megtalálhatók. A pleisztocén kori – részben agyaggal borított – folyó- és teraszüledékeken regoszol, félbarna erdőtalaj és pszeudoglej talaj alakult ki. Ezek azonban a Saar-borvidéken csak kisebb jelentőséggel bírnak. Abszolút kivételnek tekinthetők a vörös homokkőn képződött alacsony lúgosságú barnaföldek. Arányuk a teljes szőlőtermő területen kevesebb mint 0,5 %. A szőlőtermesztésben alkalmazott mély talajművelés („talajforgatás”) ellenére a természetes talajtípusok gyakran még mindig felismerhetők.

A Saar völgyében és mellékvölgyeiben védett fekvésüknek köszönhetően kedvező hőmérsékletű területek alakultak ki a Hunsrück magaslataival szemben. A teljes Saar-borvidék szőlőültetvényeire vetítve az átlaghőmérséklet kb. 9,5 °C. A vegetációs időszak átlaghőmérséklete 14,0 °C. A Saar-borvidék szőlőültetvényei átlagosan kb. 775 mm csapadékot kapnak, amelyből átlagosan kb. 480 mm, azaz kb. 60 % a vegetációs időszak alatt esik. A vegetációs időszak alatt a szőlőültetvényeket átlagosan 679 000 Wh/m² közvetlen napsugárzás éri.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Landwein der Saar” bort 100 %-ban a termékleírás 4. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és a termékleírás 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni.

A „Landwein der Saar” megnevezéssel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

Link a termékleíráshoz

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