C/2024/575

2024 1 12

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/575)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Landwein der Saar“

PGI-DE-A1289-AM01

Pranešimo data: 2023 10 19

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Pakeitimų aprašymas**

a) *Vyno (vyno sektoriaus produktų) ir analitinių ir (arba) juslinių savybių aprašymas*

Vyno „Landwein der Saar“ mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias natūralus misos tankis nurodomi atskiroje produkto specifikacijos dalyje. Esminių pakeitimų nėra. Siekiant patikslinti, kaip vesti rūsių žurnalų apskaitą, įterpiamas šis sakinys: „Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.“

Be to, aprašomos įvairių produktų juslinės savybės.

b) *Vietovės ribų nustatymas*

Keičiamos saugomos geografinės nuorodos (SGN) „Landwein der Saar“ vietovės ribos.

Išvardijamos atskiros savivaldybės, įskaitant kadastro vietoves.

Tikslios ribos nustatytinos pagal minėtų savivaldybių teritorijų žemėlapius su nurodytais vynuogynų plotais (jie pateikiami adresu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Iš dalies keičiamos vietovės, kurioje galima gaminti krašto vyną (vok. *Landwein*), ribos. Iki šiol SGN „Landwein der Saar“ žymimą vyną buvo galima gaminti tik Saro vynuogių auginimo regione. Ši tvarka yra suderinama su teisiniais reikalavimais ir dabar, ja vadovaujantis, SGN „Landwein der Saar“ žymimą vyną bus galima gaminti ir kitoje tos pačios federacinės žemės arba kaimyninės federacinės žemės vietovėje:

„Krašto vynas gali būti gaminamas kitoje vietovėje nei krašto vyno vynuogių auginimo regionas, kuriame surinktos vynuogės ir kuris nurodytas etiketėje, jei gaminimo vietovė yra toje pačioje federacinėje žemėje arba kaimyninėje federacinėje žemėje.“

c) *Vyninių vynuogių veislės*

Produkto specifikacijos 7 (būsimoje 8) dalyje buvo nurodytos šios vynuogių veislės:

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai:

„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“.

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai:

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 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“.

PAKEITIMAI

Produkto specifikacijos dalies „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ pavadinimas keičiamas į „Baltųjų vynuogių veislės“, o dalies „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“ – į „Raudonųjų vynuogių veislės“.

Pridedamos šios vynuogių veislės:

Baltųjų vynuogių veislės:

„„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“.“

Raudonųjų vynuogių veislės:

„„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“.“

Išbraukiamos šios vynuogių veislės:

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai:

„„Merzling“.“

d) *Kiti SKVN ir (arba) SGN administruojančios organizacijos nustatyti reikalavimai*

Net ir iš dalies pakeitus teisės aktus, išlaikoma galiojančius teisės aktus atitinkanti nuostata: 100 proc. krašto vyno gamybai naudojamų vynuogių turi būti išauginta vynuogių auginimo regione, kurio vardu tas vynas pažymėtas, o šio vyno liekamojo cukraus kiekis negali viršyti didžiausio cukraus kiekio, leidžiamo nuoroda „pusiau sausas“ (vok. *halbtrocken*) ženklinamuose vynuose. Šios nuostatos bus taikomos ne kaip nacionalinės teisės aktuose įtvirtintas reikalavimas, o kaip SKVN ir (arba) SGN administruojančios organizacijos (apsaugos asociacijos) reikalavimas. Dabar skaičius 100 proc. aiškiai nurodomas ir susiejamas su nustatytų vietovių ir vynuogių veislių sąrašais.

Taigi nuostata „SGN „Landwein der Saar“ žymimą vyną galima gaminti tik iš leidžiamuose vynuogynuose užaugintų vynuogių ir tik iš leidžiamų vynuogių rūšių“ nebetaikoma.

Ji pakeičiama nuostata: „SGN „Landwein der Saar“ žymimas vynas turi būti gaminamas iš vynuogių, kurių 100 proc. užauginta produkto specifikacijos 4 dalyje nurodytų savivaldybių arba kadastro vietovių vynuogynuose ir kurios yra pagal 8 dalį leidžiamų vyninių vynuogių veislių“.

Nuostatoje dėl liekamojo cukraus kiekio keičiama tik frazė „Landwein“ į frazę „Landwein der Saar“.

e) *Kontrolės institucija*

Produkto specifikacijos 11 dalyje pakeistas fakso numeris ir pataisyta informacija apie kontrolės institucijos užduotis, nes Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmų įgaliojimai išduoti leidimus sodinti naujus vynmedžius perduoti Federalinei žemės ūkio ir maisto tarnybai.

f) *Kiti pakeitimai*

Redakcinio pobūdžio pakeitimai pagal ES reikalavimus, įskaitant visus pakeitimus, padarytus atsižvelgiant į galiojančius teisės aktus. Jie padaryti pateikiant nuorodą į galiojančius teisės aktus arba išbraukiant atitinkamą teksto pastraipą.

2. **Pakeitimų pagrindimas**

a) *Vyno (vyno sektoriaus produktų) ir analitinių ir (arba) juslinių savybių aprašymas*

Kad produkto specifikacijos struktūra būtų aiškesnė, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias natūralus misos tankis nurodomi atskiroje produkto specifikacijos dalyje. Kadangi nebėra pateikiamos konversijos lentelės, nebėra ir teisinio pagrindo, kuriuo remiantis būtų galima nurodyti mažiausią natūralų misos tankį. Vis dėlto praktikoje gamintojai vadovaujasi Ekslės skale, todėl jos vienetai ir toliau bus nurodomi produkto specifikacijoje. Dėl šios priežasties tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų įterpiamas jungtukas „ir“. Todėl akivaizdu, kad gamintojai, norėdami prekiauti SGN „Landwein der Saar“ žymimu vynu, turi laikytis mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio reikalavimų. Siekdama išvengti painiavos vedant rūsių žurnalų apskaitą, apsaugos asociacija nusprendė įterpti sakinį ir patikslinti, kad rūsių žurnaluose turi būti įrašomas tik mažiausias misos tankis.

Juslinių savybių aprašymai diferencijuoti, kad būtų geriau apibūdinti skirtingi produktai.

b) *Vietovės ribų nustatymas*

Numatytasis vietovės ribų nustatymas yra ne atsitiktinis, o būtinas siekiant išvengti rimtų neigiamų pasekmių vynuogininkystei, žemės ūkiui, plačiajai visuomenei, ekosistemai ir Saro regionui su jo istoriškai susiformavusiu kultūriniu kraštovaizdžiu.

Vietovės ribų nustatymo priežastys išsamiau paaiškintos toliau.

Vynuogininkystėje naudojamos augalų apsaugos priemonės ne visada suderinamos su kitomis kultūromis, todėl kokybei užtikrinti reikalinga uždara vynuogių auginimo zona.

Augalų apsaugos priemonės vynuogininkystėje būtinos, bet ne visada suderinamos su kitomis kultūromis. Tarp vynuogynų įsiterpiant kitos paskirties naudmenoms (pvz., ganykloms, lauko kultūrų, vaisių ar daržovių auginimo sklypams) dažnai kyla problemų, o jų reikėtų kuo labiau vengti.

— Kuo uždaresnė vynuogių auginimo zona ir kuo mažiau sąlyčio taškų su kitomis naudmenomis (lauko kultūrų, vaisių auginimo sklypais, ganyklomis ir kt.), tuo mažesnis neigiamas poveikis daromas vynuogių auginimui ir vyno kokybei. Taip yra dėl specialių vynuogininkystės reikalavimų, ypač susijusių su augalų apsauga. Ant daugelio ilgainiui susiformavusių stačių šlaitų augalų apsaugos priemonės purškiamos iš sraigtasparnio, taigi dėl techninių ir fizinių priežasčių kyla didesnis pavojus joms pasklisti, nei purškiant nuo žemės. Tam, kad iš sraigtasparnio būtų purškiama optimaliai, tinkamiausia purkšti ilgais, tiesiais ruožais išilgai šlaito. Todėl vynuogių auginimo zona turi būti ištisinė.

Ūkininkai ir vynuogių augintojai privalo užkirsti kelią augalų apsaugos produktų patekimui į kitus pasėlius ir netikslinius plotus, be kita ko, laikytis atstumo reikalavimų. Todėl vynuogyno paribyje vynmedžiai negali būti purškiami, taigi jų auginti ten neįmanoma. Tas pats pasakytina apie ariamosios žemės, ganyklų ir vaisių auginimo plotus, kurie ribojasi su vynuogynais. Kai vynuogių auginimo plotai išsibarstę, ekonominių nuostolių patiria visi ūkininkai. Tai itin dažna problema vietose, kurias purškiant naudojami sraigtasparniai, nes dėl didesnės pasklidimo rizikos turi būti laikomasi ypač didelio atstumo reikalavimų. Jei vynuogynai iš tokių vietų perkeliami, buvę vynuogynai tampa netiksliniais plotais ir tokiu atveju būtina laikytis atstumo iki jų reikalavimų. Dėl šios priežasties vynuogynai, kurie nebuvo perkelti, atsiduria ekonomiškai nepalankioje padėtyje.

— Jei tinkamai naudojamas produktas patenka į gretimus kitos paskirties žemės sklypus, gali būti padaryta nepageidaujama žala augalijai netikslinėje vietovėje, dėl tam tikrų augalų apsaugos produktų likučių gali pablogėti produkto kokybė arba nelikti galimybės pateikti produktą rinkai. Vynmedžių, lauko kultūrų ir vaismedžių bei vaiskrūmių auginimo plotuose naudojami augalų apsaugos produktai labai skiriasi, ypač pagal paskirtį, leidimą naudoti konkrečiai kultūrai, išlauką. Jeigu į gretimus sklypus patekusių tinkamai naudojamų augalų apsaugos produktų negalima naudoti ten auginamiems augalams apsaugoti, o didžiausia leistino liekanų kiekio vertė yra maža, atlikus tikslią analizę gali būti aptikta liekanų ir todėl tuose sklypuose pagamintų produktų nebus galima pateikti rinkai. Tokių atvejų praktikoje jau ne kartą pasitaikė. Už tokią žalą teršėjas gali būti laikomas atsakingu, tačiau išlaikant uždaras vynuogių auginimo zonas galima sumažinti pakraščių plotus ir taip išvengti problemų.

Visuomenės ir ekosistemų apsauga prižiūrint dirbamus stačius šlaitus

Šiuo metu statūs šlaitai labai padeda apsisaugoti nuo erozijos ir nuotėkio. Vynuogynų terasos ir mūrinės vynuogynų sienos neleidžia paviršiniam vandeniui nutekėti žemyn. Vynmedžiai ir želdiniai stabilizuoja dirvožemį ir yra išlaikomi nuolat vykdant priežiūros darbus. Tinkamai tvarkant dirvožemį užtikrinama reikiama jo struktūra ir geras vandens įsiskverbimas į dirvą. Taigi apskritai taip labai sumažinama erozija, per liūtį vanduo sulaikomas ir maisto medžiagos (ypač fosfatai) neišplaunamos į paviršinius vandenis. Jei terasos ir mūrinės sienos nebūtų prižiūrimos, jos sunyktų. Dirva apaugtų krūmynais, prarastų derlingumą ir struktūrą. To pasekmės būtų erozija, dirvožemio nuplovimas ir maisto medžiagų išplovimas, taip pat nuošliaužos per liūtis. Vietos gyventojams ir eismui kiltų pavojus ir būtų padaryta žala.

Vynuogininkystėje daugelį tvarkymo ir apsaugos metodų įmanoma taikyti ir jie yra veiksmingi, tik jei vynuogių auginimo zona yra vientisa.

— Siekiant užtikrinti tvarią aukštos kokybės vynų gamybą, svarbios tausojamosios augalų apsaugos strategijos, kurias taikant gaunama kokybinė, ekologinė ir ekonominė nauda.

— Plačiai taikomi ir ilgainiui nusistovėję metodai, pvz., vynuoginių kandžių kontrolė naudojant feromonus, veiksmingi tik didelėse vientisose vynuogių auginimo zonose. Tik tada, taikant kenkėjų klaidinimo metodą, galima prevenciškai užtikrinti, kad jie nesidaugintų už vynuogyno ribų ir nepatektų į vynuogių auginimo zoną. Tik taip galima išvengti brangiai kainuojančių papildomų dozatorių statymo vynuogynų pakraščiuose (ties ribomis su kitų kultūrų, kitos naudojimo paskirties žemės plotais ar kita augmenija). Be to, Reino krašto-Pfalco žemėje vykdoma plėtros programa EULLE (aplinkos apaugos priemonės, kaimo plėtra, žemės ūkis, mityba), pagal kurią biotechninių augalų apsaugos metodų taikymas vynuogininkystėje finansiškai remiamas, tik jei ištisinis plotas yra bent 2 hektarai. Jei, atskirus vynuogynus pavertus dirbama žeme, šių sklypų plotas tampa mažesnis nei 2 hektarai, likusiuose vynuogynuose taikomos kenkėjų klaidinimo priemonės nebėra laikomos tinkamomis finansuoti, todėl jų valdytojai atsiduria ekonomiškai nepalankioje padėtyje. Be šios finansinės paramos biotechnologinė augalų apsauga šiuo metu nėra ekonomiškai efektyvi. Todėl naudojama daugiau insekticidų, o tai neigiamai veikia ekosistemas.

— Be to, siekiant prinokusias vynuoges apsaugoti nuo paukščių daromos žalos, vynuogių auginimo zonos turi būti uždaros ir dėl techninių, ir dėl ekonominių priežasčių, nes tik taip galima užtikrinti efektyvią apsaugą.

— Uždarose vynuogių auginimo zonose lengviau išvengti ir laukinių gyvūnų daromos žalos.

Jų populiacijos ribojimas vynuogininkystės požiūriu yra būtinas, nes už žalą, kurią medžiojamieji gyvūnai padaro Reino krašto-Pfalco žemėje esantiems vynuogynams, paprastai nekompensuojama. Be to, taip sumažinama afrikinio kiaulių maro, apie kurio atvejus privaloma pranešti ir kuris kelia didelį pavojų gyvulininkystei Vokietijoje, protrūkio rizika. Uždarose vynuogių auginimo zonose mažinti šernų skaičių lengviau ir pigiau nei kadastro vietovėse, kuriose auginamos įvairios kultūros, pvz., vynmedžiai, lauko kultūros ir vaismedžiai, ir yra nuošalių vietų ir maisto šaltinių.

— Didėjant vynuogynų, ypač jaunų, turinčių įsišaknyti vynmedžių, lašelinio laistymo svarbai, uždaros vynuogių auginimo zonos turi didelių pranašumų, susijusių su reikalingos infrastruktūros (gręžinių, vamzdynų ir pan.) statyba ir eksploatavimu. Tada tiek bendras aprūpinimas vandeniu, tiek bendras tiekimo ir paskirstymo vamzdynų naudojimas yra efektyvesnis ir pigesnis.

— Vynuogininkystei, ypač stačiuose šlaituose, nustatyti kitokie ūkininkavimo reikalavimai nei, pvz., lauko kultūrų auginimui. Jei šios zonos nebebūtų naudojamos vynuogininkystei, kiltų užžėlimo krūmais pavojus, nes jos netinkamos lauko kultūroms auginti ar ganykloms įrengti. Šiuose nedirbamuose plotuose savaime įsiveisus augalams šeimininkams, pvz., gervuogėms, gali atsirasti nepageidaujamų kenkėjų, pvz., dėmiasparnių muselių (*Drosophila suzukii*), o šie kels pavojų gretimuose vynuogynuose auginamų vynuogių būklei ir kokybei.

Istoriškai susiformavęs kultūrinis kraštovaizdis ir gamtovaizdis su tradiciniais vynuogynais yra būdingas vynuogių, iš kurių gaminamas krašto vynas, auginimo regiono ypatumas ir svarbus jo reputacijai.

— Ne vieną šimtą metų palei upę besidriekiantys ir natūralų reljefą pabrėžiantys vynuogynai yra neatsiejama vietovės peizažo dalis ir formuoja charakteringą vyno regiono įvaizdį, vertinamą vietos gyventojų, regiono vynininkystės atstovų, profesionalų ir vartotojų.

— Vynuogynus perkėlus į tradicinius ariamosios žemės plotus, pasikeistų būdingas gamtovaizdis ir atitinkamai būtų paveiktas susiformavęs kultūrinis kraštovaizdis.

— Šis kultūrinis kraštovaizdis naudojamas vyno reklamoje ir yra turistų traukos objektas. Jis yra daugelio turizmo įmonių, pvz., viešojo maitinimo ir apgyvendinimo įmonių, ekonominis pagrindas. Jei produkto specifikacijoje nebūtų nustatytos vietovės ribos ir dėl to būtų galima vynuogynus perkelti į ariamosios žemės plotus, daugeliui tradicinių vynuogynų plotų, kaip jau paaiškinta pirmiau, grėstų nepageidaujamas užžėlimas krūmais, nes jie dėl mažo dydžio, savybių ir neretai prasto prieinamumo netinkami kitoms ūkininkavimo reikmėms, išskyrus vynuogininkystę. Šis užžėlimas krūmais turėtų ne tik ekologinių pasekmių, bet ir ekonominių, nes toks kraštovaizdis taptų vizualiai nepatrauklus turistams.

Charakteringas SGN „Landwein der Saar“ vyno gamybos regiono įvaizdis kelia teigiamas emocijas prekybininkams ir vartotojams. Saro regiono vynus perkančių ir jais besimėgaujančių vartotojų mintyse visų pirma iškyla garsieji vynuogynų šlaitai. Gali būti, kad dalis jų prisimena atostogas ir nuostabų kraštovaizdį. Todėl SGN „Landwein der Saar“ vietovė yra išskirtinė ir unikali.

Dėl nurodytų priežasčių galima daryti išvadą, kad vynuogynų valdymas vientisoje vietovėje yra naudingas vynuogynų plotų savininkams ir valdytojams, aplinkai ir plačiajai visuomenei. Todėl atsižvelgiant į aprašytus įvairius trūkumus nereikėtų, kad didėtų esama išsibarsčiusių vynuogynų dalis.

Produkto specifikacijoje nurodyta vietovė, kurioje galima gaminti SGN „Landwein der Saar“ žymimą vyną, negali būti apibrėžiama siauriau nei nustatyta pagal įstatymą.

c) *Vyninių vynuogių veislės*

Vynuogių veislių sąraše reikėtų palikti visas į jį anksčiau įtrauktas vynuogių auginimo regione auginamų vynuogių veisles, nes jų auginimas regione pasiteisino. Iš šių veislių vynuogių pagaminti vynai atitinka produkto specifikacijos reikalavimus.

Nuo šiol vynuogių veislės bus išvardytos dalyse „Baltųjų vynuogių veislės“ ir „Raudonųjų vynuogių veislės“, o ne dalyse „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ ir „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu reglamentuojama jų auginimo galimybė, o ne galutinis produktas.

Sinonimai išbraukti, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu iš esmės suteikiamas leidimas jas auginti, o ne nustatomas ženklinimo reikalavimas.

d) *Kiti SKVN ir (arba) SGN administruojančios organizacijos nustatyti reikalavimai*

Kadangi nuostatos dėl vynuogių kilmės (100 proc. taisyklė) ir dėl liekamojo cukraus kiekio nebebus taikomos kaip nacionalinės teisės aktuose įtvirtintas reikalavimas, jos pateikiamos kaip SKVN ir (arba) SGN administruojančios organizacijos (apsaugos asociacijos) reikalavimas. Siekiant patikslinti ankstesnės nuostatos turinį, iš dalies pakeistas tekstas (pvz., aiškiai nurodomas skaičius 100 proc.). Esminių pakeitimų nepadaryta.

e) *Kontrolės institucija*

Pasikeitė fakso numeris.

Pataisyta informacija apie leidimų sodinti naujus vynmedžius išdavimą, kad būtų užtikrinta atitiktis taikomiems teisės aktams.

f) *Kiti pakeitimai*

Reikia atlikti redakcinio pobūdžio pakeitimus, kad būtų užtikrinta atitiktis ES reikalavimams.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Landwein der Saar

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

—

1. *Baltasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Priklausomai nuo vynuogių veislės arba iš kelių veislių gaminamo *cuvée* sudėties, baltieji vynai paprastai pasižymi vaisiniais vietinių sėklavaisių, kaulavaisių ir citrusinių vaisių pokvapiais. Kvapų gama, priklausomai nuo vynuogių veislės, gali apimti žalumos, žolės bei žolelių pokvapius, taip pat gėlių, medaus ir džiovintų vaisių aromatus. Spalva paprastai nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki aukso geltonumo. Baltieji vynai, ypač jei jie gaminami fermentuojant misą, taip pat gali būti oranžinės spalvos su rausvais ir rudais atspalviais. Be to, jie gali būti drumsti arba jų drumstumas išryškėja supurčius. Šis drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos, ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas. Vynai paprastai pasižymi švelniu ar vidutiniu sodrumu ir su juo derančiu rūgštumu ar saldumu. Priklausomai nuo vyno stiliaus, kai kurių vynų skonyje gali būti jaučiami taninai ir švelni rūgštelė.

Kvapas gali skirtis nuo tos veislės vynuogėms būdingo kvapo, o vaisių aromatas gali būti ne toks stiprus. Taip pat gali būti tikslingai sukeltų švelnaus ar vidutinio stiprumo oksidacinių, fenolio ar redukcinių pokvapių.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, negali viršyti 11,5 proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

2. *Rožinis vynas, vynas „Blanc de Noir“*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Rožiniai ir „Blanc de Noir“ vynai gaminami iš raudonųjų veislių vynuogių, jas švelniai išspaudžiant. Rožinių vynų spalva paprastai būna nuo švelniai rausvos ir rožinės iki šviesiai raudonos su galimu rudu atspalviu, o „Blanc de Noir“ – baltojo vyno spalvos. Kadangi šie vynai gaminami panašiai kaip baltieji vynai, ryškiausi yra uogų ir citrusinių vaisių pokvapiai. Dėl dažniausia didesnio rūgštingumo, mažesnio taninų kiekio, silpniau juntamo alkoholio ir subtilaus liekamojo saldumo rožinių vynų skonis panašesnis į baltųjų vynų. Šių vynų aromatų ir spalvų įvairovė gali būti didesnė, taip pat jie gali būti drumsti (kartais drumstumas išryškėja supurčius). Be to, drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, negali viršyti 11,5 proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

3. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Priklausomai nuo vynuogių veislės arba iš kelių veislių gaminamo *cuvée* sudėties, raudonųjų vynų aromatui dažniausia būdingi vyraujantys vietinių kaulavaisių ir uogų ir virtų ir džiovintų vaisių pokvapiai. Be to, gali būti juntami žalumos ir pikantiški pokvapiai. Šių vynų spalva yra nuo ypatingai blyškios iki vidutinio intensyvumo raudonos spalvos ir net tamsiai violetinė, kuri kartais turi intensyvių rudų atspalvių. Be to, jie gali būti ir drumsti arba jų drumstumas išryškėja supurčius. Šis drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos, ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas. Vynai gali būti nuo švelnaus iki sodraus skonio, jiems paprastai būdingas švelnus arba pastebimas rūgštingumas. Taninų skonis gali būti vos juntamas, bet gali ir dominuoti, taip pat jie gali būti su žalumos poskoniais.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, negali viršyti 12 proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

4. *Vynas „Rotling“*

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Priklausomai nuo pasirinktų vynuogių veislių, vynai „Rotling“ dažniausiai yra nuo švelnios iki ryškios šviesiai raudonos spalvos. Šių vynų aromatas paprastai yra gana vaisiškas, o kartais – subtiliai pikantiškas. Vaisių aromato stiprumas gali skirtis, priklausomai nuo naudojamos vynuogių veislės. Dažniausiai jiems būdingas rafinuotas ar sodrus skonis ir neretai gaivus rūgštingumas. Šių vynų aromatų ir spalvų įvairovė gali būti didesnė, taip pat jie gali būti drumsti (kartais drumstumas išryškėja supurčius). Be to, drumstumas yra natūralus ir atsiranda, pvz., dėl mielių rūgimo, misos ir dėl tanino ir kristalinių nuosėdų. O štai nenatūralus drumstumas, atsirandantis pridedant pagalbinių perdirbimo medžiagų arba dėl vyno trūkumų, yra draudžiamas.

Po sodrinimo natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, negali viršyti 11,5 proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

Taikomi galiojantys teisės aktai.

2.

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Taikomi galiojantys teisės aktai.

3.

Auginimo praktika

Taikomi galiojantys teisės aktai.

5.2. *Didžiausias gaunamas kiekis*

1. Didžiausias gaunamas kiekis iš hektaro

150 hektolitrų iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma geografinė nuoroda „Landwein der Saar“ leidžiama žymėti tik nustatytuose vynuogynuose pagamintus produktus. Tokie vynuogynai yra šiose savivaldybėse ir jų dalyse: 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) ir Willtingen (2756).

Tikslios ribos nustatytinos pagal minėtų savivaldybių teritorijų žemėlapius su nurodytais vynuogynų plotais (jie pateikiami adresu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Krašto vynas gali būti gaminamas kitoje vietovėje nei krašto vyno vynuogių auginimo regionas, kuriame surinktos vynuogės ir kuris nurodytas etiketėje, jei gaminimo vietovė yra toje pačioje federacinėje žemėje arba kaimyninėje federacinėje žemėje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Taikoma visiems produktams

Saro krašto vynuogių auginimo regionas, kuris driekiasi nuo Konco iki Zerigo, apima dvi gamtines vietoves. Dauguma vynuogynų plyti Saro slėnyje esančiame Sarburgo gamtos regione. Rytinė Saro slėnio dalis tęsiasi iki pat Hunsriuko gamtos regione esančio Iršo–Viltingeno pakraščio, kurio statūs šlaitai jungia Saro slėnio žemumas su Hunsriuko Saro–Ruverio regiono iškilumomis. Kai kuriose Hunsriuko Iršo–Viltingeno pakraščio vietovėse taip pat išliko vynuogynų. Palei Saro upę esantys vynuogininkystei naudojami plotai yra maždaug 135–380 m aukštyje virš jūros lygio (vidutiniškai 230 m virš jūros lygio). Vidutinis visų vynuogynų, esančių Saro krašto vynuogių auginimo regione, nuolydis yra 23 proc. Daugiausia vynuogynų (apie 75 proc.) orientuota į pietryčius, pietus ir pietvakarius, o viso vynuogių auginimo regiono vynuogynai vidutiniškai orientuoti 200° (į pietus ir pietvakarius).

Saro krašto vynuogių auginimo regiono dirvožemis daugiausia sudarytas iš paleozojaus eros argilito uolienų. Tik Saro slėnio ir palei Saro upę esančių terasų dirvožemyje aptinkama aliuvinių sąnašų, po kuriomis yra paleozojaus eros devono periodo uolienų. Labiausiai į vakarus nutolusioje Saro krašto vynuogių auginimo regiono dalyje taip pat yra mezozojaus eros uolienų. Tačiau vietovėse, kur plyti toks iš margojo smiltainio uolienų sudarytas smiltainio dirvožemis, vynuogininkyste užsiimama retai. Todėl Saro vynuogynai daugiausia šaknijasi dirvožemiuose, kurių uolienos susiformavo devono periode. Ant devono epochos argilito uolienų daugiausia susiformavo mažai šarminiai ir šarminiai rudžemiai.

Vis dėlto kai kur aptinkama ir koliuvinio dirvožemio, susidariusio iš nuslinkusio devono epochos dirvožemio. Pradžiažemiai, liuvisoliniai-chrominiai ir pseudoglėjiniai dirvožemiai susiformavo ant iš dalies moliu padengtų pleistoceno epochos upių sąnašų ir upių terasų nuosėdų. Tačiau tokių dirvožemių Saro krašto vynuogių auginimo regione nėra daug. Mažai šarminių rudžemių, sudarytų iš margojo smiltainio uolienų, yra itin mažai. Jie sudaro mažiau nei 0,5 proc. viso vynuogynais apsodinto ploto. Nors vynuogynuose atliekami gilieji darbai (įrengiami vandens nuleidimo kanalai), dažnai vis dar įmanoma atpažinti natūralius dirvožemio tipus.

Dėl apsaugotos geografinės padėties Saro ir greta esančių slėnių šiluminės sąlygos yra palankesnės nei Hunsriuko iškilumų. Viso Saro krašto vynuogių auginimo regiono vynuogynuose vidutinė temperatūra yra apie 9,5 °C. Augimo sezono metu ji siekia maždaug 14,0 °C. Saro krašto vynuogių auginimo regiono vynuogynuose vidutiniškai iškrinta apie 775 mm kritulių, o augimo sezono metu – apie 480 mm (t. y. apie 60 proc.). Augimo sezonu vynmedžiams tenkanti tiesioginė saulės spinduliuotė vidutiniškai siekia apie 679 000 Wh/m^2.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygų aprašymas:

SGN „Landwein der Saar“ žymimas vynas turi būti gaminamas iš vynuogių, kurių 100 proc. užauginta produkto specifikacijos 4 dalyje nurodytų savivaldybių arba kadastro vietovių vynuogynuose ir kurios yra pagal 8 dalį leidžiamų vyninių vynuogių veislių.

Parduodamo vyno, pažymėto SGN „Landwein der Saar“, liekamojo cukraus kiekis negali viršyti didžiausio cukraus kiekio, leidžiamo nuoroda „pusiau sausas“ (vok. *halbtrocken*) ženklinamuose vynuose.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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