C/2024/575

12.1.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/575)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Landwein der Saar“

PGI-DE-A1289-AM01

Dátum oznámenia: 19.10.2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) *Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností*

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu „Landwein der Saar“ sú uvedené v samostatnom bode. Obsah zostáva nezmenený. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

Poskytol sa aj organoleptický opis jednotlivých výrobkov.

b) *Vymedzenie oblasti*

Vymedzenie oblasti CHZO „Landwein der Saar“ sa zmenilo.

Vymenúvajú sa jednotlivé obce vrátane katastrálnych jednotiek.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať Landwein, sa zmenila. Výroba „Landwein der Saar“ bola doteraz možná len v pestovateľskej oblasti Saar. Pravidlá v tejto oblasti boli zosúladené so zákonnými požiadavkami a teraz umožňujú, aby sa víno „Landwein der Saar“ vyrábalo aj v inej oblasti tej istej spolkovej krajiny alebo v susednej spolkovej krajine:

„Landwein sa môže vyrábať v inej oblasti, ako je oblasť výroby Landwein, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.“

c) *Muštové odrody*

Doteraz boli v bode 7 (ktorý sa má stať bodom 8) špecifikácie výrobku uvedené tieto odrody:

Biele vína

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.

Červené a ružové vína

([1]) Ú. v. EÚ 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.

ZMENA (ZMENY)

V budúcnosti nebudú nadpisy znieť „biele vína“ a „červené a ružové vína“, ale „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele muštové odrody:

„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.“

Modré muštové odrody:

„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.“

Vypustili sa tieto odrody:

Biele víno:

„Merzling“

d) *Ďalšie požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO*

Aj po zmenách právnych predpisov sa zachová toto ustanovenie, ktoré odráža existujúce právne predpisy: 100 % hrozna použitého na výrobu musí pochádzať z oblasti, podľa ktorej je víno Landwein pomenované, a obsah zvyškového cukru nesmie prekročiť maximálne prípustné hodnoty pre „polosuché“ víno. Tieto pravidlá sa teraz uvádzajú ako požiadavka stanovená organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranné združenie), teda už nie ako požiadavka vyplývajúca z vnútroštátnych právnych predpisov. Teraz sa výslovne uvádza údaj 100 % a odkazuje sa naň v zozname na identifikáciu vymedzenej oblasti a v zozname muštových odrôd v špecifikácii výrobku:

Toto znenie: „Landwein der Saar“ sa môže vyrábať len z hrozna pochádzajúceho z povolených vinohradov a povolených odrôd viniča.“

sa teraz nahrádza takto: „100 % hrozna použitého na výrobu ‚Landwein der Saar‘ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8.“

Pokiaľ ide o pravidlo týkajúce sa obsahu zvyškového cukru, slovo „Landwein“ sa jednoducho zmenilo na „Landwein der Saar“.

e) *Kontrolné orgány*

V bode 11 špecifikácie výrobku sa zmenilo faxové číslo kontrolných orgánov. Okrem toho sa opravili povinnosti kontrolných orgánov, keďže zodpovednosť za povolenia na novú výsadbu prešla z poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka na Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu.

f) *Iné*

Redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ. Patria sem všetky zmeny, ktoré odrážajú platné právne predpisy. Vykonalo sa to odkazom na platné právne predpisy alebo vypustením príslušnej pasáže.

2. **Odôvodnenie zmeny**

a) *Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností*

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu boli uvedené do samostatného bodu, aby bola špecifikácia výrobku jasnejšia. Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať ako „Landwein der Saar“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov týkajúcich sa pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len minimálna hmotnosť muštu.

Opisy organoleptických vlastností sa spresnili, aby lepšie vystihovali rôzne výrobky.

b) *Vymedzenie oblasti*

Táto zmena týkajúca sa vymedzenia oblasti nie je náhodná, ale potrebná, aby sa predišlo značným nevýhodám pre vinohradníctvo a poľnohospodárstvo, širokú verejnosť a prírodné prostredie a pre kultúrnu krajinu oblasti Sárska, ktorá sa postupom času rozvinula.

Dôvody na vymedzenie oblasti sú podrobnejšie vysvetlené ďalej:

Keďže opatrenia na ochranu krov uplatňované vo vinohradníctve nie sú vždy zlučiteľné s inými plodinami, ohradené vinohrady sú potrebné na účely zabezpečenia kvality.

Opatrenia na ochranu krov, ktoré sú vo vinohradníctve nevyhnutné, nie sú vždy zlučiteľné s požiadavkami na iné plodiny. Spájanie vinohradov s pôdou s iným využitím (napr. trávne porasty, obrábanie pôdy, pestovanie ovocia alebo zeleniny) často spôsobuje problémy, ktorým by sa malo podľa možnosti predísť:

— Čím viac ohradený vinohrad a čím menej styčných bodov medzi pôdou využívanou na vinohradníctvo a pôdou s iným využitím (poľnohospodárstvo, ovocinárstvo, trávne porasty atď.), tým menej súvisiacich negatívnych vplyvov na pestovanie a kvalitu vína. Je to spôsobené osobitnými požiadavkami na hospodárenie v oblasti vinohradníctva, najmä ochrany rastlín. Na mnohých svahoch, na ktorých sa tradične pestoval vinič, sa ochrana krov vykonáva postrekom z vrtuľníka, pri ktorom – z technických a fyzikálnych dôvodov – existuje vyššie riziko unášania ako v prípade pozemného aplikovania postreku. Účinný postrek vrtuľníkom pomáha zaistiť geometrický postrekovací systém vo forme dlhých, rovných dráh pozdĺž svahu. To si vyžaduje súvislú plochu vinohradov.

Poľnohospodári a vinohradníci sú povinní zabrániť šíreniu prípravkov na ochranu krov na iné plodiny a necieľové oblasti, a to aj dodržiavaním požiadaviek na vzdialenosť. Postrek viniča na okraji vinohradu preto nie je možný, čo zabraňuje pestovaniu. To isté platí pre ornú pôdu, trávne porasty a ovocinársku pôdu, ktoré hraničia s vinohradmi. Veľké rozptýlenie vinohradov preto vedie k finančným stratám všetkých poľnohospodárov. Problém je osobitne výrazný na miestach, kde sa používa postrek vrtuľníkom, pretože vrtuľníky musia spĺňať mimoriadne prísne požiadavky na vzdialenosť z dôvodu zvýšeného rizika unášania. Ak sa vinohrady z takýchto oblastí presunú, predchádzajúce vinohrady sa stanú necieľovými oblasťami, na ktoré sa uplatňujú požiadavky na vzdialenosť. Zvyšné vinohrady sú týmto ekonomicky znevýhodnené.

— Aj keď sa prípravky na ochranu krov použijú správne, môžu sa dostať na susedné pozemky s iným využitím, čo môže spôsobiť nežiaduce vegetatívne poškodenie v necieľových oblastiach alebo zhoršiť kvalitu/predajnosť výrobkov v dôsledku prítomnosti určitých rezíduí. Prípravky na ochranu krov používané vo vinohradníctve, v poľnohospodárstve a ovocinárstve sa niekedy značne líšia, najmä pokiaľ ide o typ použitia, povolenie pre konkrétnu plodinu a čakacie lehoty. Aj keď sa dodržiava osvedčený odborný postup, výrobky sa môžu dostať a rozšíriť na susedné plodiny, pre ktoré nie sú povolené. V takýchto prípadoch sa štúdiami zameranými na zvyšky môže na základe presnej analýzy a nízkych maximálnych limitov rezíduí zistiť, že výrobok nie je vhodný na uvedenie na trh. V praxi sa takéto prípady vyskytujú často. Aj keď za takéto škody môže niesť zodpovednosť znečisťovateľ, vinohradník sa takýmto problémom môže vyhnúť zachovávaním ohradených vinohradov s cieľom zmenšiť okrajové oblasti na minimum.

Ochrana širokej verejnosti a prírodného prostredia prostredníctvom hospodárenia na základe extrémnej svahovitosti

Strmé svahy zohrávajú v súčasnosti kľúčovú úlohu pri zabraňovaní erózii a odtoku vody. Terasové vinohradníctvo a vinohradnícke múry zabraňujú odtekaniu povrchovej vody zo svahu. Vinič a zelená pokrývka stabilizujú pôdu a priebežne sa udržiavajú. Správne obhospodarovanie pôdy zabezpečuje dobrú štruktúru pôdy a vysokú infiltráciu vody do pôdy. Stručne povedané, erózia sa minimalizuje, voda sa v prípade silného dažďa reguluje a zamedzuje sa odplavovaniu živín (hlavne fosforečnanov) do povrchových vôd. Bez aktívneho obhospodarovania by terasy a múry schátrali. Pôda by prerástla krovím a stratila by úrodnosť a štruktúru. Dôsledkami by v prípade silného dažďa boli erózia, odplavovanie pôdy a živín a zosuvy pôdy, čím by boli ohrození obyvatelia a doprava a došlo by k škodám.

Mnohé metódy obhospodarovania a ochrany v oblasti vinohradníctva sú možné/účinné len vtedy, ak sa uplatňujú v spojených vinohradoch.

— Stratégie ochrany krov s nízkym vplyvom s kvalitatívnymi, environmentálnymi a hospodárskymi výhodami sú dôležité pre zabezpečenie udržateľnej výroby vysokokvalitných vín.

— Niektoré rozšírené metódy, ktoré existujú už mnoho rokov, ako je používanie feromónov na boj proti obaľovačom viniča, fungujú len vo veľkých spojených vinohradoch. Len pri takomto rozložení sa táto technika narúšania párenia môže použiť na predchádzanie rozmnožovaniu škodcov mimo vinohradu a prilietania doň. Rovnako to je jediný spôsob, ako sa vyhnúť nákladnému postupu dvojitého usporiadania odparovačov na okrajoch (hranice s inými plodinami, využitím či vegetáciou). Porýnie-Falcko okrem toho zaviedlo program rozvoja s názvom EULLE (environmentálne opatrenia, rozvoj vidieka, poľnohospodárstvo a potravinárstvo), prostredníctvom ktorého sa poskytuje podpora na biotechnické postupy ochrany krov v oblasti vinohradníctva, a to pre súvislé vinohradnícke oblasti s rozlohou najmenej 2 ha. Ak však pozemky v dôsledku premeny jednotlivých vinohradov na ornú pôdu pokrývajú menej ako 2 ha, zostávajúce vinohrady už nie sú oprávnené dostať podporu RAK, čím sú poľnohospodári finančne znevýhodnení. Biotechnická ochrana krov však v súčasnosti nie je bez finančnej podpory hospodársky životaschopná. Výsledkom je nárast používania insekticídov, čo má zase negatívny vplyv na prírodné prostredie.

— Ohradené vinohrady sú potrebné aj z technického a hospodárskeho hľadiska, aby sa zrelé bobule hrozna chránili pred poškodením z dôvodu kŕmenia sa vtákov, pretože len tak je možné zabezpečiť účinnú ochranu.

— Ohradené vinohrady zároveň pomáhajú predchádzať škodám spôsobeným zverou.

Zníženie populácie zveri je z vinohradníckeho hľadiska potrebné, keďže škody spôsobené takýmito zvieratami vo vinohradoch v Porýní-Falcku sa automaticky nenahrádzajú. Ohradené vinohrady znižujú aj riziko výskytu afrického moru ošípaných, ktorý podlieha oznamovacej povinnosti a ktorý predstavuje závažné riziko pre chov hospodárskych zvierat v Nemecku. Je jednoduchšie a menej nákladné vyrovnať sa s diviakmi v ohradených vinohradoch ako v oblastiach využívaných na pestovanie rôznych plodín (napr. hrozna, plodín pestovaných na ornej pôde a ovocia), ktoré pre ne predstavujú útočisko a zdroje jedla.

— Postup kvapkového zavlažovania vinohradov, ktorý sa používa pri pestovaní viniča najmä v mladých vinohradoch, sa stáva čoraz dôležitejším a ohradené vinohrady predstavujú výhodu, pokiaľ ide o výstavbu a prevádzku potrebnej infraštruktúry (studne, potrubia atď.). Spoločné získavanie vody aj spoločné využívanie prepravných a distribučných sietí je v takýchto vinohradoch efektívnejšie a lacnejšie.

— Požiadavky na hospodárenie sú v prípade vinohradníctva iné, ako napríklad v prípade obrábania pôdy – najmä na strmých svahoch. Ak by sa tieto oblasti už viac nevyužívali na vinohradníctvo, hrozí prerastanie krovím, pretože nie sú prispôsobené na obrábanie pôdy alebo na využívanie ako trávne porasty. Na týchto neobrábaných plochách by mohli spontánne začať rásť hostiteľské rastliny (napr. ostružiny) pre neželaných škodcov, ako je čerešňová drozofila, čo by ohrozilo zdravie a kvalitu hrozna v susedných vinohradoch.

Kultúrna krajina, ktorá sa postupom času vyvíjala, a prírodná scenéria, ktorá zahŕňa tradičné vinohrady, formujú obraz regiónu výroby Landwein a jeho dobré meno.

— Súvislé vinohradnícke oblasti, ktoré celé stáročia kopírovali tok rieky a prírodnú topografiu, charakterizujú prírodnú scenériu, a tak vymedzujú charakter vinárskej oblasti pre miestnych obyvateľov, členov vinárskeho priemyslu v danej oblasti, odborníkov a spotrebiteľov.

— Využívanie pôdy na tradičné obrábanie pôdy by zmenilo prírodnú scenériu, a teda aj kultúrnu krajinu, ktorá sa vyvíjala v priebehu storočí.

— Táto kultúrna krajina zohráva úlohu pri prezentácii vína a aj ako turistická atrakcia. Poskytuje tak hospodársku základňu pre mnohé podniky pôsobiace v odvetví cestovného ruchu, ako sú reštaurácie a hotely. Ak by sa oblasť v špecifikácii výrobku nevymedzila, umožnilo by to využívať oblasť na obrábanie pôdy. Ako už bolo uvedené v predchádzajúcom texte, mnohé tradičné vinohrady by sa tým vystavili riziku prerastania krovím, keďže nie sú vhodné na iné využitie ako na vinohradníctvo, a to z dôvodov svojej malej veľkosti, vlastností a často zlej dostupnosti. Okrem dôsledkov na životné prostredie by prerastanie krovím malo aj hospodárske dôsledky, pretože takáto krajina by bola pre väčšinu turistov vizuálne neatraktívna.

Vzhľadom na charakter vinárskej oblasti vyvoláva CHZO „Landwein der Saar“ pozitívnu emocionálnu odozvu u maloobchodníkov a spotrebiteľov. Kupovanie a pitie vín z regiónu Saar evokuje v mysliach spotrebiteľov obrazy tejto kultivovanej krajiny. Niektorí si môžu vybaviť spomienku na dovolenku a krásnu krajinu. Vďaka tomu je CHZO „Landwein der Saar“ výnimočné a jedinečné.

Z uvedených dôvodov je zrejmé, že pestovanie viniča na spojenom pozemku má mnoho rôznych výhod pre vlastníkov a prevádzkovateľov vinohradov, ako aj pre životné prostredie a širokú verejnosť. Preto by sa podiel už dnes ojedinele roztrúsených vinohradov s opísanými nedostatkami nemal zvyšovať.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať „Landwein der Saar“, sa preto v špecifikácii výrobku nesmie vymedziť užšie, než je povolené zákonom.

c) *Muštové odrody*

Zoznam muštových odrôd by mal obsahovať všetky odrody pestované v pestovateľskej oblasti, ktoré boli doteraz klasifikované, pretože tieto odrody sa už v oblasti osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“ (namiesto nadpisov „biele víno“ a „červené a ružové víno“), pretože zoznamom muštových odrôd v špecifikácii sa určuje, či sa odrody môžu alebo nemôžu pestovať, ale nie konečný výrobok.

Vypustili sa synonymá, pretože zoznam muštových odrôd v špecifikácii výrobku predstavuje „povolenie na pestovanie“, a nie požiadavku na označovanie.

d) *Ďalšie požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO*

Vnútroštátne právne predpisy už neobsahujú pravidlo 100 % ani pravidlo o obsahu zvyškového cukru. Tie sa teraz preto uvádzajú ako požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranným združením). Zmeny znenia (napr. výslovné uvedenie čísla 100 %) majú objasniť podstatu pôvodného ustanovenia. Zmeny neboli podstatnými zmenami.

e) *Kontrolné orgány*

Zmenilo sa číslo faxu.

Oprava týkajúca sa nových povolení má odrážať platné právne predpisy.

f) *Iné*

Vykonali sa redakčné zmeny s cieľom splniť požiadavky EÚ.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Landwein der Saar

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

–

1. *Víno, biele*

STRUČNÝ OPIS

V závislosti od odrody viniča alebo zloženia v zmesi muštových odrôd majú biele vína vo všeobecnosti ovocné tóny miestneho jadrového ovocia, kôstkového ovocia a citrusových plodov. Môžu mať až zelené, trávnaté a bylinné tóny s kvetinovými podtónmi, tónmi medu a sušeného ovocia v závislosti od muštovej odrody. Farebné spektrum sa zvyčajne pohybuje od bledožltej so zeleným nádychom až po zlatožltú. Najmä biele vína z kvasenej zápary môžu mať aj oranžovú farbu s červenkastými a hnedými odtieňmi. Biele vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zakalenie vytvorené umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobené chybami vína však nie je povolené. Vína majú vo všeobecnosti ľahké až stredné telo s kyslosťou a sladkosťou primeranou štýlu. V závislosti od štýlu vína možno nájsť aj vína bohaté na tanín a mierne kyslé vína.

Buket môže vykazovať menej typický charakter odrôd a menej ovocný charakter. Môžu sa vyskytnúť aj zámerné oxidačné, fenolové alebo redukčné tóny jemnej až strednej intenzity.

Prirodzený obsah alkoholu nesmie obohatením prekročiť celkový obsah alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Víno, ružové Blanc de Noir*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína a Blanc de Noir sa vyrábajú z jemne lisovaných modrých muštových odrôd. Ružové vína majú zvyčajne farbu od bledoružovej cez ružovú až po svetločervenú s možnými hnedými odtieňmi, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farbu bieleho vína. Vzhľadom na podobnosť s výrobou bieleho vína dominujú najmä ovocné tóny bobuľového ovocia a citrusových plodov. Ružové vína sa svojou všeobecne vyššou kyslosťou, jemnými tanínmi, nízkym obsahom alkoholu a jemnou zvyškovou sladkosťou chuťovo viac podobajú bielym vínam. Môžu sa vyznačovať väčšou rozmanitosťou vôní a farieb, ako aj stabilným, prípadne pri pretrepaní zreteľným prírodným zakalením (spôsobeným napr. kvasinkami, muštovými kalmi alebo tanínom a kryštálovými usadeninami). Zakalenie vytvorené umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobené chybami vína však nie je povolené.

Prirodzený obsah alkoholu nesmie obohatením prekročiť celkový obsah alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Víno, červené*

STRUČNÝ OPIS

V závislosti od muštovej odrody alebo zloženia v zmesi muštových odrôd majú červené vína buket, v ktorom najviac prevažujú ovocné tóny miestneho kôstkového ovocia a bobuľového ovocia, ako aj konzervovaného a sušeného ovocia. Môžu sa objaviť aj zelené a korenisté tóny. Farebné spektrum sa pohybuje od svetlej až stredne intenzívnej červenej po tmavofialovú s občasnými intenzívnymi hnedými odtieňmi. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zakalenie vytvorené umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobené chybami vína však nie je povolené. Vína sú zvyčajne ľahké až plné a vo všeobecnosti sa vyznačujú miernou až výraznou kyslosťou. Spektrum tanínov sa pohybuje od sotva badateľných až po výrazne dominantné taníny, ktoré môžu mať aj zelené tóny.

Prirodzený obsah alkoholu nesmie obohatením prekročiť celkový obsah alkoholu 12 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Rotling*

STRUČNÝ OPIS

V závislosti od výberu odrody majú vína Rotling prevažne slabú až jasnú svetločervenú farbu. Ich arómy sú zásadne skôr ovocné, niekedy jemne korenisté. V závislosti od použitej odrody sa ovocný charakter môže líšiť. Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a prevažne sviežu štruktúru kyselín. Môžu sa vyznačovať väčšou rozmanitosťou vôní a farieb, ako aj stabilným, prípadne pri pretrepaní zreteľným prírodným zakalením (spôsobeným napr. kvasinkami, muštovými kalmi alebo tanínom a kryštálovými usadeninami). Zakalenie vytvorené umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobené chybami vína však nie je povolené.

Prirodzený obsah alkoholu nesmie obohatením prekročiť celkový obsah alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2.

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3.

Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Maximálny hektárový výnos

150 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Výrobky, ktoré môžu byť označené chráneným zemepisným označením „Landwein der Saar“, musia pochádzať z vymedzených vinohradov, ktoré patria do týchto obcí a okresov: 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) a Willtingen (2756).

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Výrobky Landwein sa môžu vyrábať v inej oblasti, ako je oblasť výroby Landwein, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

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

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller – Muskateller

Goldriesling

Grenache Noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Helios

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Johanniter

Juwel

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Optima 113 – Optima

Ortega

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

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

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Opis súvislostí**

Vzťahuje sa na všetky výrobky

Región výroby Saar Landwein (od Konzu po Serrig) zahŕňa dve prírodné oblasti. Väčšina vinohradníckej oblasti sa nachádza v prírodnom regióne Saarburger Saartal. Na východnom okraji sa tento región spája s prírodnou oblasťou Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, ktorá svojimi strmými svahmi spája nížiny údolia rieky Saar s náhornými plošinami Saar-Ruwer-Hunsrück. Niektoré vinohrady možno stále nájsť aj v oblasti Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Pozdĺž rieky Saar sa vinohradnícke oblasti nachádzajú v nadmorskej výške približne 135 až 380 m n. m. (priemerná nadmorská výška je 230 m n. m.). Ak vezmeme do úvahy všetky vinohrady v regióne výroby Saar Landwein, priemerný sklon je 23 %. Sú orientované najmä na JV-JJZ (približne 75 % vinohradov) a z hľadiska vinohradníckej oblasti ako celku je ich priemerná orientácia 200° (JJZ).

V regióne výroby Saar Landwein prevládajú paleozoické bridlice. Fluviálne sedimenty sa nachádzajú len na dne údolia rieky Saar a na jeho riečnych terasách, kde prekrývajú paleozoické (devónske) horniny. Na najzápadnejšej strane regiónu výroby Saar Landwein sa nachádzajú aj mezozoické horniny. Na tomto buntsandsteinskom pieskovci sa však vinič takmer nepestuje. V dôsledku toho je vinič v regióne Saar z veľkej časti zakorenený v pôdach s devónskou zdrojovou horninou. Pôdy, ktoré vznikli na devónskych bridliciach, sú prevažne málo úrodné až úrodné hnedozeme.

Miestami sa vyskytujú aj koluvizeme z redistribuovaného devónskeho pôdneho materiálu. Na čiastočne ílovitých pleistocénnych riečnych a terasových sedimentoch sa vytvorili regozeme, parahnedozeme a pseudogleje. Tie sa však v regióne výroby Saar Landwein nachádzajú len v obmedzenej miere. Buntsandsteinské málo úrodné hnedé pôdy sú veľmi zriedkavé. Tvoria menej ako 0,5 % všetkých vinohradov. Napriek hlbokým brázdam vytvoreným na pestovanie viniča možno často rozpoznať prirodzené druhy pôdy.

Údolie rieky Saar a údolia jej prítokov sa vďaka svojej chránenej polohe vyznačujú priaznivými tepelnými podmienkami v porovnaní s vrchovinou Hunsrück. Priemerná teplota vinohradov v celom regióne výroby Saar Landwein je približne 9,5 °C. Počas vegetačného obdobia je priemerná teplota približne 14,0 °C. Vo vinohradoch v regióne výroby Saar Landwein spadne priemerne zhruba 775 mm zrážok. V priemere približne 480 mm z týchto zrážok, t. j. 60 %, spadne počas vegetačného obdobia. Počas vegetačného obdobia má vinič v priemere 679 000 Wh/m^2 priameho slnečného svitu.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

100 % hrozna použitého na výrobu „Landwein der Saar“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.

Obsah zvyškového cukru vína predávaného pod názvom „Landwein der Saar“ nesmie prekročiť maximálnu povolenú úroveň pre označenie „polosuché“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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