C/2023/855

10.11.2023 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2023/855)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Saarländischer Landwein“

PGI-DE-A1302-AM01

Дата на съобщението: 19.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на промените**

а) *Описание на вината*

Описанията на вината в бъдеще ще се подразделят на бели вина, червени вина, вина розе и вина Rotling, а техните органолептични характеристики ще се описват поотделно. Информацията относно техните аналитични характеристики е премахната и заменена с препратка към приложимото законодателство.

Информацията относно минималното тегло на мъста/минималното алкохолно съдържание не е променена. Поради новата структура на продуктовата спецификация обаче тази информация вече е включена в описанието на вината.

ДОБАВЯ СЕ:

Бели вина

По-голямата част от белите вина са едносортови вина. Ето защо те често имат фин плодов характер, специфичен за лозовия сорт. В повечето случаи те са със силна киселинност с цялостна хармонична киселинна структура. Като цяло тези бели вина често имат деликатна плодова плътност, с което се характеризира цялостният вкус. Може (също така) да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове (до оранжево) и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или танин и кристална утайка). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стил на виното може да се намерят и вина с танинови нотки и леко кисели.

Вина розе и Blanc de Noir

Вината розе се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде и обикновено са с блед светлочервен цвят. Те се различават от червените вина с по-лекия си и свеж стил и с естествено по-ниското съдържание на танини. Подобно на белите вина те обикновено имат деликатен до богат вкус и фина, но хармонична киселинна структура. Вината Blanc de Noir са с цвят на бяло вино. Обикновено те се характеризират с аромат на червени и горски плодове и свежа, приятна киселинност. Може (също така) да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или танин и кристална утайка). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стила на виното може да има също вина, които са с танинови нотки.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Червени вина

В зависимост от сорта на гроздето червените вина обикновено са с добре структуриран червен цвят. В зависимост от начина на стареене винata могат да бъдат свежи, фини и с плодови нотки или също с добре изразена плътност. Обикновено във вкуса се открояват плодови аромати. Те обикновено имат деликатен до богат вкус и по-скоро свежа киселинна структура. Може (също така) да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стил на виното може да се намерят и вина с танинови нотки и леко кисели.

Вина Rotling

В зависимост от избора на сорта грозде винata Rotling обикновено са с блед до наситен светлочервен цвят. Ароматът им обичайно е по-скоро плодов, а понякога и деликатно пикантен. В зависимост от използвания сорт грозде плодовият характер може да варира. Те се характеризират най-често с деликатен до богат вкус с предимно свежа киселинна структура. Може да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или танин и кристална утайка). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стил на виното може да се намерят и вина с танинови нотки и леко кисели.

б) *Определяне на района*

Определянето на района за производство на вино със ЗГУ „Saarländischer Landwein“ не се изменя.

ДОБАВЯ СЕ: Изброени са отделни общини.

Точното определяне на границите може да се види на картите, на които са изобразени границите на общините. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Първоначално „Saarländischer Landwein“ е трябвало да се произвежда в района на производство „Saarländischer Landwein“ или в съседната федерална провинция Райнланд-Пфалц. В бъдеще трябва да се произвежда в Саарланд или в Райнланд-Пфалц.

ДОБАВЯ СЕ:

„„Saarländischer Landwein“ трябва да се произвежда в Саарланд или в съседната федерална провинция Райнланд-Пфалц.“

в) *Максимален добив от хектар*

Максималният добив от хектар е намален от 150 hl/ha на 120 hl/ha.

г) *Винени сортове лози*

Бели сортове

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Helios, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muscaris, Phoenix, Roter Elbling, Roter Gutedel, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling.

Червени сортове

Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay Noir, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo, Satin Noir.

Добавят се следните сортове грозде:

Calardis Blanc, Calardis Musqué, Rosa Chardonnay, Felicia, Grüner Silvaner, Helios, Muscaris, Sauvignac, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier Gris, Cabernet Franc, Gamay Noir, Pinotin и Satin Noir.

Премахват се следните сортове:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Scheurebe, Schönburger, Accent, Acolon, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Bolero, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Mitos, Dakapo, Domina, Dunkelfelder, Prior, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

д) *Приложими изисквания съгласно законодателството на ЕС или националното законодателство/определени от организацията, която управлява ЗГУ*

Раздел 22, параграф 1, точка 1 от Федералния закон за виното (*Weingesetz*) не следва да се ограничава.

е) *Контролни органи*

Адресите и отговорностите на контролните органи са актуализирани по следния начин:

Агенция за защита на потребителите на провинцията (Landesamt für Verbraucherschutz)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
GERMANY

Пряка линия: +49 68 1/99 78 45 00

Факс +49 68 1/99 78 44 97

Електронна поща: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Селскостопанска камара на Саарланд)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
GERMANY

Тел. +49 68 26/82 89 50

Факс +49 68 26/8 28 95 60

Електронна поща: info@lwk-saarland.de

За издаването на разрешения за нови насаждения отговаря Федералната служба за земеделие и храни отговаря. За издаването на разрешения за презасаждане отговаря Селскостопанската камара на Саарланд. Продуктовата спецификация е адаптирана към обстоятелствата.

ж) *Друго*

С няколко примера е пояснена връзката с района. Тези промени се считат за стандартни изменения съгласно член 14 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията, тъй като те не водят до недействителност на връзката с географския район.

Съществуващите категории лозаро-винарски продукти са включени в продуктовата спецификация (номер 2). Не са направени съществени изменения.

В съответствие с правилата на ЕС са направени допълнителни редакционни промени.

2. **Основания за промените**

Всички изменения са необходими, за да се адаптира документът към реалните условия на място:

а) Описанието на вината е адаптирано към действително произвежданите вина.

б) Обхватът на определените лозарски общини в Саарланд не е разширен. Описанието на местоположенията е адаптирано към действителните обстоятелства. Добавени са също карти с изброените общини. Винопроизводството е разширено, за да включва цялата провинция Саарланд.

в) Максималният добив от хектар е намален на 120 hl/ha, за да се постигне по-добро качество и в региона, произвеждащ „Saarländischer Landwein“.

Добавени са нови винени сортове лози, които позволяват на производителите да се адаптират към промените в климата.

г) Сортовете Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris и Satin Noir сега се отглеждат и са доказали своята стойност. Вината, произведени от тези сортове, отговарят на продуктовата спецификация.

Изброените по-долу сортове не се отглеждат, но са с подходящо качество и отговарят на профила на ЗГУ „Saarländischer Landwein“:

Calardis Blanc

Вината от този лозов сорт се характеризират със свежа, зряла киселинност и имат аромат с много финес, с фин, деликатен пикантен букет, който отговаря на изискваната продуктова спецификация. Освен това постигнатото умерено алкохолно съдържание от този лозов сорт ще бъде предимство в бъдеще.

Calardis Musqué

От този лозов сорт се произвеждат плътни бели вина с уникален екзотичен букет, комплексни плодови аромати и приятна зряла киселинност. Вината често имат нотка на индийско орехче, какъвто е случаят със сортовете в съществуващия списък на белите вина. Често се срещат и екзотични аромати, например на маракуя, манго, ананас и физалис, като по този начин отговарят на изискваната продуктова спецификация.

Rosa Chardonnay

Този сорт Chardonnay, както и вече включеното в списъка Chardonnay, също отговаря на условията на продуктовата спецификация. Подобно на сорта Chardonnay, Rosa Chardonnay също вирее на нашите до голяма степен варовикови почви, като от него обикновено се произвеждат плътни вина с ниска киселинност, които отразяват неговия произход.

Felicia

Букетът се характеризира с флорални аромати, които през някои години се комбинират с деликатна и приятна нотка на индийско орехче. Полученото вино е с хармонична киселинна структура и идеално отговаря на продуктовата спецификация.

Grüner Silvaner

Когато е достигнат правилният етап на зрялост и добивите не са твърде високи, от този сорт се произвеждат хармонични вина с фина киселинност и деликатен аромат. Местоположението и почвените условия оказват силно влияние върху характера на вината, произведени от сорта Silvaner. От Grüner Silvaner могат да се произвеждат вина, които отговарят на продуктовата спецификация, като те са отличен показател за тероара.

Helios

Вината Helios са силни, плодови и подобни на сорта Müller-Thurgau, който вече е включен в списъка на сортовете грозде. Ето защо този сорт отговаря на изискваната продуктова спецификация.

Sauvignon Cita

От този сорт грозде се произвеждат плодови силни бели вина, подобни на Sauvignon Blanc, с ясно изразени цитрусови нотки. От сорта Sauvignon Cita могат да бъдат произведени вина, които отговарят на продуктовата спецификация, в стила на Sauvignon Blanc, който вече е включен в списъка и с който имат сходство.

Sauvignon Gryn

Вината, произведени от сорта Sauvignon Gryn, често са определяни като плодови и елегантни, подобно на Sauvignon Blanc, и трайни. Вината, които отговарят на продуктовата спецификация, може да се произвеждат от сорта Sauvignon Gryn, в стила на Sauvignon Blanc, който вече е включен в списъка и с който имат сходство.

Sauvignon Sary

От този сорт грозде се произвеждат плодови бели вина, подобни на Sauvignon Blanc. От сорта Sauvignon Sary могат да бъдат произведени вина, които отговарят на продуктовата спецификация, в стила на Sauvignon Blanc, който вече е включен в списъка и с който имат сходство.

Sauvitage

Вината, произведени от сорта Sauvitage, имат екзотичен свеж аромат с хармоничен характер. Зрелият и плодов аромат на Sauvignon Blanc, напр. на цариградско грозде, се съчетава с меката, хармонична киселинна структура и предвид това, че Sauvignon Blanc вече е включен в списъка на сортовете, отговаря на продуктовата спецификация.

Cabernet Franc

Виното Cabernet Franc често е с лека текстура, придружена от билки и плодови нотки на малина и ягода. Виното се счита за по-млад родственик на Cabernet Sauvignon и подобно на последното, което вече е включено в списъка, отговаря на продуктовата спецификация.

Gamay Noir

Вината, произведени от сорта Gamay Noir, са освежаващи и леки, с аромати на малина и череша. Това е още един сорт, който вирее много добре на варовикови почви. Освен това от него отдавна се произвежда Beaujolais с отлично качество. Счита се, че този сорт отговаря на необходимия профил от продуктовата спецификация.

Pinotin

Pinotin е сорт грозде, ефективен от гледна точка на използвания ресурс, от който се получава вкус на късноцъфтяща череша, съчетан с хармонична, мека танинова структура. С отличителните характеристики на Pinot Noir, който вече е включен в списъка на сортовете, той може да бъде включен в изисквания профил на продукта.

д) Раздел 22, параграф 1, точка 1 от Федералния закон за виното (*Weingesetz*) не следва да се ограничава.

е) Адресите на контролните органи са коригирани и актуализирани.

ж) Описанието на връзката с географския район е уточнено, за да се адаптира продуктовата спецификация към реалните условия на място.

Преди това категориите лозаро-винарски продукти бяха посочени единствено в единния документ. В резултат на заявлението те също ще бъдат посочени в продуктовата спецификация. Това е изцяло редакционно допълнение и следователно се счита за стандартно изменение.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Saarländischer Landwein

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **КАТЕГОРИИ ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ**

1. Вино

4. **ОПИСАНИЕ НА ВИНОТО ИЛИ ВИНАТА**

—

1. *Вино, бяло*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По-голямата част от белите вина са едносортови вина. Ето защо те често имат фин плодов характер, специфичен за лозовия сорт. В повечето случаи те са със силна киселинност с цялостна хармонична киселинна структура. Като цяло тези бели вина често имат деликатна плодова плътност, с което се характеризира цялостният вкус. Може (също така) да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове (до оранжево) и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стил на виното може да се намерят и вина с танинови нотки и леко кисели.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Вина розе и Blanc de Noir*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде и обикновено са с блед светлочервен цвят. Те се различават от червените вина с по-лекия си и свеж стил и с естественото си съдържание на танини. Подобно на белите вина те обикновено имат деликатен до богат вкус и фина, но хармонична киселинна структура. Вината Blanc de Noir са с цвят на бяло вино. Обикновено те се характеризират с аромат на червени и горски плодове и свежа, приятна киселинност. Може (също така) да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или танин и кристална утайка). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стила на виното може да има също вина, които са с танинови нотки.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. *Вино, червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от сорта на гроздето червените вина обикновено са с добре структуриран червен цвят. В зависимост от начина на стареене вината могат да бъдат свежи, фини и плодови или също с добре изразена плътност. Обикновено във вкуса се открояват плодови аромати. Те обикновено имат деликатен до богат вкус и свежа киселинна структура. Може (също така) да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или танин и кристална утайка). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стил на виното може да се намерят и вина с танинови нотки и леко кисели.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. *Вино, Rotling*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от избора на сорта грозде вината Rotling обикновено са с блед до наситен светлочервен цвят. Ароматът им обичайно е по-скоро плодов, а понякога и деликатно пикантен. В зависимост от използвания сорт грозде плодовият характер може да варира. Те се характеризират най-често с деликатен до богат вкус с предимно свежа киселинна структура. Може да има по-голямо разнообразие от аромати и цветове и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (напр. от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или танин и кристална утайка). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното. Букетът (следователно) може да съдържа по-малко от типичния характер на сортовете и по-малко плодов характер, заедно с окислителни, фенолни или редуктивни нотки. В зависимост от (избрания) стил на виното може да се намерят и вина с танинови нотки и леко кисели.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. ***Специфични енологични практики***

1. *Вино*

Специфична енологична практика

Прилага се приложимото законодателство.

2. *Вино*

Приложими ограничения при производството на винata

Прилага се приложимото законодателство.

3. *Вино*

Агротехнически практики

Прилага се приложимото законодателство.

5.2. ***Максимални добиви***

1. *Вино*

120 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Защитеното географско указание обхваща:

територии, разположени в рамките на градовете и общините Merzig, Mettlach и Beckingen в селския район Merzig-Wadern,

територии, разположени в рамките на градовете и общините Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous и Wadgassen в селския район Saarlouis,

територии, разположени в рамките на градовете и общините Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel и Bexbach в област Saarpfalz,

територии, разположени в градовете и общините Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf в регионален орган Saarbrücken,

територии, разположени в рамките на градовете и общините Neunkirchen и Ottweiler в селския район Neunkirchen,

територии, разположени в рамките на градовете и общините St Wendel, Oberthal и Nohfelden в селския район St Wendel.

Точното определяне на границите може да се види на картите, на които са изобразени границите на общините. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

„Saarländischer Landwein“ трябва да се произвежда е Саарланд или в съседната федерална провинция Райнланд-Пфалц.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Spätburgunder

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Dornfelder

Felicia

Gamay noir

Gelber Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Helios

Johanniter

Kerner

Merlot

Muscaris

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Phoenix — Phönix

Pinotin

Regent

Rondo

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling — Elbling Rouge

Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Solaris

Souvignier Gris

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Описание на връзката или връзките**

Лозаро-винарският район се простира по източния край на Парижкия басейн в Саарланд, където има добри условия за лозарство във врязванията на долините с южно изложение, образувани от реките Саар, Нид и Блис. Свежите вина „Landwein“ узряват на почви, характеризиращи се предимно с черупчест варовик и Койпер, на надморска височина между 150 и 400 m, с количество на валежите между 800 и 1 000 mm годишно и голям брой слънчеви дни. Предимно в Близгау, но също и в Сааргау близо до Мерциг, пъстрият пясъчник на Пфалцката гора се простира в черупчестия варовик, като се произвеждат деликатни вина с фина структура. Високата степен на покритие с горска растителност (около една трета) спомага за ефективното балансиране на температурата и влагата. Умерените разлики в релефа, заедно с обширната речна мрежа, допълнена от множество райони със слаб поток на водата, създават добри условия за естествено развитие (по-екстензивно) на лозарството. Вината „Landwein“ дължат характерните си качества на геологията, климатичните условия и изложението на лозята.

Причинно-следствена връзка

По-голямата част от местоположенията са с южно изложение, което осигурява обилно слънчево греене през деня. Благодарение на хладните нощи физиологичната зрялост се достига бавно и поради това вината имат балансиран плодов вкус.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

определена от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— съдържанието на остатъчна захар на виното, което се предлага на пазара като „Landwein“, не може да надвишава максимално допустимата стойност за обозначението „полусухо“.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Бутилиращото предприятие трябва да бъде включено от съответния орган, съгласно правото на федералните провинции, в системата за годишни проверки на изпълнението на изискванията за съответствие със съществуващите продуктови спецификации за Landwein.

— За да може виното да бъде обозначено като „Saarländischer Landwein“, най-малко 85 процента от гроздето, използвано за неговото производство, трябва да е с произход от региона, произвеждащ „Landwein“, посочен в името на виното. Останалият процент, включително продуктите, използвани за подсладяване, може да е само от грозде с произход от други региони, произвеждащи „Landwein“.

Връзка към продуктовата спецификация

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein