C/2023/855

10.11.2023

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2023/855)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Saarländischer Landwein“

PGI-DE-A1302-AM01

Datum oznámení: 19.10.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis schválené změny**

a) *Popis vín*

V budoucnu budou popisy vín rozděleny na bílá vína, červená vína, růžová vína a vína typu Rotling a popsány jednotlivě podle jejich organoleptických vlastností. Údaje o analytických hodnotách byly zrušeny a nahrazeny odkazem na platné právo.

Údaj o minimální hustotě moštu / minimálním obsahu alkoholu se nezměnil, ale je nyní uveden v popisu vína z důvodu nové struktury specifikace výrobku.

DOPLNĚNÍ:

Bílé víno

Většina bílých vín je odrůdová. Proto se často vyznačují jemnými ovocnými vlastnostmi specifickými pro danou odrůdu. Ve většině případů vystupuje do popředí výrazná kyselost s celkově harmonickou strukturou kyselin. Celkově tato bílá vína často dosahují jemného ovocného základu, který charakterizuje celkovou chuť. Může se (také) vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev (až do oranžové) a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třísloviny a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třísloviná a mírně kyselá.

Růžové víno, Blanc de Noir

Růžová vína jsou lehce lisovaná z červených odrůd hroznů a mají obvykle slabě světle červenou barvu. Od červených vín se liší svěžím, lehčím charakterem a přirozeně nižším obsahem třísloviny. Stejně jako bílá vína mají obvykle jemnou až plnou chuť s jemnou, ale harmonickou strukturou kyselin. Vína typu Blanc de Noir mají barvu bílého vína. Většinou se vyznačují vůní červeného ovoce a bobulovin a svěží, živou kyselostí. Může se (také) vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třísloviny a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třísloviná.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2. .

Červené víno

Podle odrůdy mají červená vína většinou jasně červenou barvu. V závislosti na tvorbě vína mohou být vína svěží, jemná a ovocná nebo také plnější. Chuťově je obvykle v popředí ovocné aroma. Obvykle vykazují jemnou až plnou chuť s poměrně svěží strukturou kyselin. Může se (také) vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, tříslovitými a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třídlovitá a mírně kyselá.

Rotling

Podle výběru odrůd mají vína typu Rotling obvykle slabou až silnou světle červenou barvu. Vůně je v zásadě spíše ovocná, částečně jemně kořenitá. Příslušná ovocná chuť se může lišit v závislosti na použité odrůdě hroznů. Mají obvykle jemnou až plnou chuť s převážně svěží strukturou kyselin. Může se vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, tříslovitými a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třídlovitá a mírně kyselá.

b) *Vymezení oblasti*

Oblast CHZO Saarländischer Landwein se nově nevymezuje.

DOPLNĚNÍ: Jednotlivé obce jsou uvedeny v seznamu.

Přesné vymezení vyplývá z map s hranicemi obcí, které jsou k nahlédnutí na www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Původně musela výroba Saarländischer Landwein probíhat ve vinařské oblasti v Sársku nebo v sousední spolkové zemi Porýní-Falc. V budoucnu musí výroba probíhat v Sársku nebo v Porýní-Falc.

DOPLNĚNÍ:

„Výroba ‚Saarländischer Landwein' musí probíhat v Sársku nebo v sousední spolkové zemi Porýní-Falc."

c) *Maximální výnos na hektar*

Maximální hektarový výnos byl snížen ze 150 hl/ha na 120 hl/ha.

d) *Moštové odrůdy*

Bílé odrůdy

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.

Červené odrůdy

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

Doplněny byly tyto odrůdy:

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 a Satin Noir.

Vymazány byly tyto odrůdy:

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.

e) *Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / jedné z organizací spravujících CHZO*

Ustanovení § 22 odst. 1 č. 1 zákona o víně není dotčeno.

f) *Kontrolní orgán*

Adresy a úkoly kontrolních orgánů byly aktualizovány a znějí takto:

Spolkový úřad pro ochranu spotřebitele
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
NĚMECKO

Tel. +49 68199784500

Fax +49 68199784497

E-mail: poststelle@lav.saarland.de

Agrární komora spolkové země Sársko
In der Kolling 310
66450 Bexbach
NĚMECKO

Tel. +49 6826828950

Fax +49 68268289560

E-mail: info@lwk-saarland.de

Schvalování nových výsadeb je v kompetenci Spolkového úřadu pro zemědělství a výživu. Schvalování opětovných výsadeb je v kompetenci Agrární komory spolkové země Sársko. Specifikace výrobku byla přizpůsobena okolnostem.

g) *Ostatní*

Na několika místech byla objasněna souvislost s oblastí. Tyto změny jsou považovány za standardní změny podle článku 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, neboť neodstraňují vazbu na zeměpisnou oblast.

Stávající kategorie vinařských produktů byly zahrnuty do specifikace výrobku (bod 2). Nedochází k žádné obsahové změně.

Ostatní redakční změny byly provedeny podle předpisů EU.

2. **Důvody schválené změny**

Všechny změny byly nezbytné pro přizpůsobení dokumentu skutečným podmínkám na místě:

a) Popis vín byl přizpůsoben skutečně vyráběným vínům.

b) Vymezení obcí v Sársku, kde se pěstuje víno, nebylo rozšířeno. Popis vinic byl přizpůsoben skutečným podmínkám. Kromě toho byly doplněny mapy s vyznačením jmenovaných obcí. Výroba vín byla rozšířena na celé Sársko.

c) Maximální výnos na hektar se snížil na 120 hl/ha, aby bylo možné dosáhnout lepší kvality i ve vinařské oblasti Sársko.

Moštové odrůdy byly doplněny novými odrůdami. Výrobcům se tak otevírá možnost přizpůsobit se klimatickým změnám.

d) Pěstují se odrůdy Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris a Satin Noir, které se osvědčily. Vína vyrobená z těchto odrůd splňují specifikaci výrobku.

Níže uvedené odrůdy se nepěstují, ale jsou vhodné z hlediska kvality a odpovídají profilu CHZO. Saarländischer Landwein:

Calardis Blanc

Vína z této odrůdy se vyznačují pikantní, zralou kyselostí a jemnou, bohatou vůní s jemným a jemně kořeněným buketem, který zohledňuje požadované specifikace výrobku. Kromě toho je v budoucnu na výhodu mírný obsah alkoholu, kterého je u této odrůdy dosaženo.

Calardis Musqué

Z této odrůdy se vyrábí plná bílá vína s jedinečným exotickým buketem, komplexní ovocnou vůní a živou, zralou kyselostí. Vína mají tendenci mít muškátový nádech, který mají i odrůdy na stávajícím seznamu bílých vín. Často jsou popisovány také exotické vůně, jako je mučenka, mango, ananas a mochyně. Požadované specifikace výrobku jsou tak splněny.

Rosa Chardonnay

Tato odrůda Chardonnay rovněž splňuje požadavky na splnění specifikací výrobku, stejně jako Chardonnay, kreré je na seznamu již uvedené. Stejně jako Chardonnay i Rosa Chardonnay miluje naše často křídové půdy a zpravidla dává plná a málo kyselá vína, která odrážejí její původ.

Felicia

Buket se vyznačuje květinovým aroma, které se v některých ročnících kombinuje s nenápadným, příjemným muškátovým tónem. Výsledkem je víno s harmonickou kyselostí, která zase ideálně zapadá do specifikace výrobku.

Grüner Silvaner

S dobrou zralostí a nepříliš vysokým výnosem dává tato odrůda harmonická vína s jemnou kyselostí a delikátním buketem. Charakter vína Silvaner je velmi ovlivněn polohou a půdními podmínkami. Grüner Silvaner je vynikajícím indikátorem území (terroir) a lze z něj vyrábět vína, která odpovídají specifikaci produktu.

Helios

Vína Helios se prezentují jako silná, ovocná, podobná odrůdě Müller-Thurgau, která již je na seznamu odrůd. Tato odrůda tak odpovídá požadovaným specifikacím výrobku.

Sauvignon Cita

Z této odrůdy se získávají ovocná, silná bílá vína podobná odrůdě Sauvignon Blanc s výrazným citrusovým tónem. Z odrůdy Sauvignon Cita lze vyrábět vína odpovídající specifikaci výrobku. V neposlední řadě se podobá odrůdě Sauvignon blanc, která již byl zařazena do seznamu odrůd, jimž je toto víno podobné.

Sauvignon Gryn

Vína odrůdy Sauvignon Gryn jsou trvale popisována jako ovocná, elegantní, podobná odrůdě Sauvignon Blanc a udržitelná. Z odrůdy Sauvignon Gryn lze vyrobit vína, která splňují specifikaci výrobku. V neposlední řadě se podobá odrůdě Sauvignon blanc, která již byla zařazena do seznamu odrůd, jimž je toto víno podobné.

Sauvignon Sary

Z této odrůdy se vyrábí ovocná bílá vína podobná odrůdě Sauvignon Blanc. Z odrůdy Sauvignon Sary lze vyrobit vína, která splňují specifikaci výrobku. V neposlední řadě se podobá odrůdě Sauvignon blanc, která již byla zařazena do seznamu odrůd, jimž je toto víno podobné.

Sauvitage

Vína odrůdy Sauvitage mají exoticky svěží aroma s harmonickým charakterem. Aroma zralého a ovocného Sauvignon blanc, např. angreštu, se snoubí s jemnou, harmonickou kyselostí a zapadají do specifikace výrobku v neposlední řadě díky již přítomné odrůdě Sauvignon blanc v seznamu.

Cabernet Franc

Víno Cabernet Franc má často lehký základ, doprovázený ovocnými tóny malin a jahod a bylin. Víno je považováno za mladšího bratra Cabernet Sauvignon a stejně jako toto víno již v seznamu splňuje specifikace výrobku.

Gamay Noir

Víno Gamay Noir dává vzniknout osvěžujícím, lehkým vínům s příchutí malin a třešní. Opět odrůda, která má ráda křídové půdy a již dlouhou dobu produkuje vynikající vlastnosti také v Beaujolais. Odrůda se považuje za odrůdu, která odpovídá požadovanému profilu specifikace výrobku.

Pinotin

Pinotin je odrůda, která šetří zdroje a přináší chuť černých třešní spojenou s harmonickou jemnou třísloviną. Vzhledem k rozpoznatelné charakteristice Pinot Noir, které je již také v seznamu odrůd, je dána integrace do požadovaného profilu produktu.

e) Ustanovení § 22 odst. 1 č. 1 zákona o víně není dotčeno.

f) Adresy kontrolních orgánů byly opraveny a upraveny.

g) Popis spojení se zeměpisnou oblastí byl upřesněn, aby bylo možné specifikaci výrobku přizpůsobit skutečným podmínkám v místě.

Druhy výrobků z révy vinné byly dříve uvedeny pouze v jednotném dokumentu a s touto žádostí jsou dodatečně uvedeny ve specifikaci výrobku. Jedná se o čistě redakční doplnění, které je v souladu s tím považováno za standardní změnu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Saarländischer Landwein

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO — chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

–

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ POPIS

Většina bílých vín je odrůdová. Proto se často vyznačují jemnými ovocnými vlastnostmi specifickými pro danou odrůdu. Ve většině případů vystupuje do popředí výrazná kyselost s celkově harmonickou strukturou kyselin. Celkově tato bílá vína často dosahují jemného ovocného základu, který charakterizuje celkovou chuť. Může se (také) vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev (až do oranžové) a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třísloviny a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třísloviná a mírně kyselá.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Víno, růžové a Blanc de Noir*

STRUČNÝ POPIS

Růžová vína jsou lehce lisovaná z červených odrůd hroznů a mají obvykle slabě světle červenou barvu. Od červených vín se liší svěžím, lehčím charakterem a přirozeným obsahem tříslovin. Stejně jako bílá vína mají obvykle jemnou až plnou chuť s jemnou, ale harmonickou strukturou kyselin. Vína typu Blanc de Noir mají barvu bílého vína. Většinou se vyznačují vůní červeného ovoce a bobulovin a svěží, živou kyselostí. Může se (také) vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třísloviťmi a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třísloviťá.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Červené víno*

STRUČNÝ POPIS

Podle odrůdy mají červená vína většinou jasně červenou barvu. V závislosti na tvorbě vína mohou být vína svěží, jemná a ovocná nebo také plnější. Chuťově je obvykle v popředí ovocné aroma. Obvykle vykazují jemnou až plnou chuť s poměrně svěží strukturou kyselin. Může se (také) vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třísloviťmi a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třísloviťá a mírně kyselá.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *Víno, Rotling*

STRUČNÝ POPIS

Podle výběru odrůd mají vína typu Rotling obvykle slabou až silnou světle červenou barvu. Vůně je v zásadě spíše ovocná, částečně jemně kořenitá. Příslušná ovocná chuť se může lišit v závislosti na použité odrůdě hroznů. Mají obvykle jemnou až plnou chuť s převážně svěží strukturou kyselin. Může se vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třískovitými a krystalickými sraženinami). Naproti tomu není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína. Vůně může být (proto) méně typická pro danou odrůdu a méně ovocná, stejně jako oxidační, fenolové nebo redukční tóny. V závislosti na (zvoleném) stylu vína mohou být zastoupena i vína třískovitá a mírně kyselá.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. ***Zvláštní enologické postupy***

1. *Víno*

Zvláštní enologické postupy

Platí platné právo.

2. *Víno*

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Platí platné právo.

3. *Víno*

Agronomické postupy

Platí platné právo.

5.2. ***Maximální výnosy***

1. *Víno*

120 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Chráněné zeměpisné označení zahrnuje:

území měst a obcí Merzig, Mettlach a Beckingen v okrese Merzig-Wadern,

území měst a obcí Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous a Wadgassen v okrese Saarlouis,

území měst a obcí Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel a Bexbach v okrese Sársko-Falc,

území měst a obcí Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf v regionálním sdružení Saarbrücken,

území měst a obcí Neunkirchen a Ottweiler v okrese Neukirchen

a území měst a obcí St. Wendel, Oberthal a Nohfelden v okrese St. Wendel.

Přesné vymezení vyplývá z map s hranicemi obcí, které jsou k nahlédnutí na www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Výroba „Saarländischer Landwein“ musí probíhat v Sársku nebo v sousední spolkové zemi Porýní-Falc.

7. **Moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

Vinařská oblast se rozprostírá podél východního okraje Pařížské pánve v Sársku, který díky členitému údolí řek Saar, Nied a Blies na jejich jižní straně nabízí dobré podmínky pro pěstování vína. Na půdách charakterizovaných převážně lasturnatými vápenci a pestrým slínem dozrávají v nadmořské výšce 150 až 400 m n. m. se srážkami 800 až 1 000 mm/rok a vysokým podílem slunečných dnů pikantní zemská vína. Zejména v Bliesgau, ale také v Saargau u Merzigu, zasahuje červený pískovec Falckého lesa do lasturnatého vápence a dává vzniknout jemným, delikátně strukturovaným vínům. Vysoký podíl lesa (přibližně jedna třetina) má vliv na vyrovnávání teploty a vlhkosti. Mírné rozdíly v reliéfu a široce rozvětvený systém vodních toků, který je doplněn četnými stojatými vodními plochami, poskytují dobré podmínky pro téměř přirozené (spíše extenzivnější) pěstování vinné révy. Geologie, klimatické podmínky a expozice vinic dávají zemskému vínu jeho charakteristické rysy.

Příčinná souvislost:

Většina vinic je orientována na jih. To přispívá k příznivému slunečnímu záření během dne. Chladné noci vedou k pomalému fyziologickému zrání, a tím k vyvážené ovocnosti vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Jednou z organizací spravovanou CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Obsah zbytkového cukru ve víně uváděném na trh pod označením zemské víno nesmí překročit maximální povolenou hodnotu pro označení „polosuché“.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Stáčírna musela být příslušným orgánem podle zemského práva zařazena do systému každoročních kontrol dodržování specifikací výrobku platných pro zemská vína.

— Označení vína jako „Saarländischer Landwein“ vyžaduje, aby nejméně 85 % hroznů použitých k výrobě vína pocházelo z vinařské oblasti, jejíž označení víno nese. Zbývající podíly, včetně produktů použitých ke slazení, mohou být vyrobeny pouze z hroznů pocházejících z jiných vinařských oblastí.

Odkaz na specifikaci výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein