C/2023/855

10.11.2023

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2023/855)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Saarländischer Landwein»

PGI-DE-A1302-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 19.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των αλλαγών**

α) *Περιγραφή των οίνων*

Οι περιγραφές των οίνων θα υποδιαιρούνται στο μέλλον σε λευκούς οίνους, ερυθρούς οίνους, ερυθρωπούς οίνους και οίνους Rotling και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά θα περιγράφονται χωριστά. Τα στοιχεία σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά τους απαλείφονται και αντικαθίστανται με παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία.

Τα στοιχεία σχετικά με την ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους / τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο δεν μεταβάλλονται. Ωστόσο, λόγω της νέας δομής των προδιαγραφών του προϊόντος, τα στοιχεία αυτά περιλαμβάνονται πλέον στην περιγραφή των οίνων.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ:

Λευκοί οίνοι

Οι περισσότεροι λευκοί οίνοι είναι μονοποικιλιακοί οίνοι. Ως εκ τούτου, έχουν συχνά λεπτό, φρουτώδη χαρακτήρα που προσιδιάζει στην ποικιλία αμπέλου. Στις περισσότερες περιπτώσεις, παρουσιάζουν έντονη οξύτητα με συνολικά αρμονική όξινη δομή. Στο σύνολό τους, οι εν λόγω λευκοί οίνοι έχουν συχνά εκλεπτυσμένο φρουτώδες σώμα που χαρακτηρίζει τη συνολική γεύση. Μπορεί (επίσης) να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων (έως πορτοκαλί) και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

Ερυθρωποί οίνοι και οίνοι Blanc de Noir

Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών που έχουν υποστεί ήπια συμπίεση και εν γένει έχουν απαλό ανοιχτό ερυθρό χρώμα. Διαφέρουν από τους ερυθρούς οίνους λόγω του δροσερού, ελαφρύτερου χαρακτήρα τους και της φυσικώς χαμηλότερης περιεκτικότητάς τους σε τανίνες. Όπως και οι λευκοί οίνοι, έχουν συνήθως λεπτή έως πλούσια γεύση και διακριτική αλλά αρμονική όξινη δομή. Οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρώμα του λευκού οίνου. Συνήθως χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων φρούτων και μούρων και δροσερή, ζωηρή οξύτητα. Μπορεί (επίσης) να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί οίνοι.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Ερυθροί οίνοι

Ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών, οι ερυθροί οίνοι έχουν συνήθως σαφώς καθορισμένο ερυθρό χρώμα. Ανάλογα με τον τρόπο παλαίωσης, οι οίνοι μπορεί να είναι δροσεροί, λεπτοί και φρουτώδεις ή επίσης με γεμάτο σώμα. Όσον αφορά τη γεύση, επικρατούν συνήθως αρώματα φρούτων. Συνήθως έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και μάλλον δροσερή όξινη δομή. Μπορεί (επίσης) να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

Οίνοι Rotling

Ανάλογα με την επιλογή της ποικιλίας αμπέλου, οι οίνοι Rotling έχουν ως επί το πλείστον απαλό έως έντονο ανοιχτό ερυθρό χρώμα. Τα αρώματά τους είναι κατά κανόνα αρκετά φρουτώδη, ενίοτε δε ελαφρώς πικάντικα. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία σταφυλιών, ο φρουτώδης χαρακτήρας μπορεί να διαφοροποιείται. Συνήθως έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και ως επί το πλείστον δροσερή όξινη δομή. Μπορεί να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

β) *Οριοθέτηση της περιοχής*

Η οριοθέτηση της περιοχής ΠΓΕ «Saarländischer Landwein» δεν τροποποιείται.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ: Καταχωρίζονται μεμονωμένοι δήμοι.

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται σε χάρτες στους οποίους εμφανίζονται τα όρια των δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Αρχικά, το προϊόν «Saarländischer Landwein» έπρεπε να παράγεται στην περιοχή παραγωγής του «Saarländischer Landwein» ή στο γειτονικό ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Στο μέλλον, πρέπει να παράγεται στα ομόσπονδα κράτη του Σάαρ ή της Ρηνανίας-Παλατινάτου.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ:

«Το “Saarländischer Landwein” πρέπει να παράγεται στο ομόσπονδο κράτος του Σάαρ ή στο γειτονικό ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου.»

γ) *Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο μειώνεται από 150 hl/ha σε 120 hl/ha.

δ) *Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών*

Λευκές ποικιλίες σταφυλιών

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.

Ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών

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

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες:

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, και Satin Noir.

Απαλείφονται οι ακόλουθες ποικιλίες:

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.

ε) *Εφαρμοστέες απαιτήσεις σύμφωνα με την ενωσιακή ή την εθνική νομοθεσία / που καθορίζονται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΓΕ*

Το άρθρο 22 παράγραφος 1 σημείο 1 του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου (Weingesetz) δεν θα πρέπει να περιοριστεί.

στ) *Αρχές ελέγχου*

Οι διευθύνσεις και τα καθήκοντα των αρχών ελέγχου επικαιροποιούνται ως εξής:

Landesamt für Verbraucherschutz (Υπηρεσία Προστασίας των Καταναλωτών του ομόσπονδου κράτους Σάαρ)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Απευθείας γραμμή: +49 68199784500

Φαξ +49 68199784497

Email: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Γεωργικό Επιμελητήριο του ομόσπονδου κράτους του Σάαρ)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Τηλ. +49 6826828950

Φαξ +49 68268289560

Email: info@lwk-saarland.de

Η ομοσπονδιακή υπηρεσία γεωργίας και τροφίμων είναι αρμόδια για την έγκριση νέων φυτεύσεων. Το Γεωργικό Επιμελητήριο του ομόσπονδου κράτους του Σάαρ είναι αρμόδιο για την έγκριση αναφυτεύσεων. Οι προδιαγραφές προϊόντος προσαρμόζονται στις περιστάσεις.

ζ) *Άλλα*

Ο δεσμός με την περιοχή αποσαφηνίζεται σε ορισμένες περιπτώσεις. Οι αλλαγές αυτές θεωρούνται τυπικές τροποποιήσεις σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεδομένου ότι δεν ακυρώνουν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή.

Οι υφιστάμενες κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων συμπεριλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος (αριθ. 2). Δεν πραγματοποιούνται τροποποιήσεις ουσιαστικού χαρακτήρα.

Πραγματοποιούνται περαιτέρω συντακτικές αλλαγές σύμφωνα με τους κανόνες της ΕΕ.

2. **Αιτιολόγηση των αλλαγών**

Όλες οι τροποποιήσεις ήταν αναγκαίες για την προσαρμογή του εγγράφου στην πραγματικότητα των συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή:

α) Η περιγραφή των οίνων προσαρμόζεται στους πράγματι παραγόμενους οίνους.

β) Η οριοθέτηση των αμπελουργικών κοινοτήτων του ομόσπονδου κράτους Σάαρ δεν επεκτείνεται. Η περιγραφή των τοποθεσιών προσαρμόζεται στις πραγματικές συνθήκες. Προστίθενται επίσης χάρτες με τους δήμους που περιλαμβάνονται στον κατάλογο. Η παραγωγή οίνου επεκτείνεται σε όλο το ομόσπονδο κράτος του Σάαρ.

γ) Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο μειώνεται σε 120 hl/ha για να επιτευχθεί επίσης καλύτερη ποιότητα στην περιοχή παραγωγής του «Saarländischer Landwein».

Προστίθενται νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών που επιτρέπουν στους παραγωγούς να προσαρμοστούν στις μεταβολές του κλίματος.

δ) Οι ποικιλίες Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris και Satin Noir καλλιεργούνται πλέον και έχουν αποδείξει την αξία τους. Οι οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες αυτές συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Οι ποικιλίες που παρατίθενται κατωτέρω δεν καλλιεργούνται, αλλά είναι κατάλληλης ποιότητας και ανταποκρίνονται στο προφίλ του προϊόντος «Saarländischer Landwein» ΠΓΕ:

Calardis Blanc

Οι οίνοι που παράγονται από την εν λόγω ποικιλία σταφυλιών χαρακτηρίζονται από τονωτική, ώριμη οξύτητα και έχουν πλούσιο και κομψό άρωμα, με διακριτικό, ελαφρώς πικάντικο μπουκέτο, που συμμορφώνεται με τις απαιτούμενες προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, οι μέτριοι αλκοολικοί τίτλοι που επιτυγχάνονται από την εν λόγω ποικιλία σταφυλιών θα αποτελέσουν πλεονέκτημα στο μέλλον.

Calardis Musqué

Αυτή η ποικιλία σταφυλιών παράγει λευκούς οίνους με γεμάτο σώμα, με μοναδικό εξωτικό μπουκέτο, σύνθετα αρώματα φρούτων και ζωηρή, ώριμη οξύτητα. Οι οίνοι συχνά αποπνέουν μια νότα μοσχοκάρυδου, όπως συμβαίνει με τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται στον υφιστάμενο κατάλογο λευκών οίνων. Συχνά διαθέτουν επίσης εξωτικά αρώματα, π.χ. από φρούτο του πάθους, μάνγκο, ανανά και φυσαλίδα, και συνεπώς συμμορφώνονται με τις απαιτούμενες προδιαγραφές προϊόντος.

Rosa Chardonnay

Η συγκεκριμένη ποικιλία Chardonnay, όπως και η ποικιλία Chardonnay που περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο, πληροί επίσης τις προϋποθέσεις των προδιαγραφών προϊόντος. Όπως και η ποικιλία Chardonnay, η ποικιλία Rosa Chardonnay ευδοκιμεί επίσης στα οικεία εν γένει ασβεστολιθικά εδάφη, τα οποία παράγουν κατά κανόνα οίνους με γεμάτο σώμα και χαμηλή οξύτητα, οι οποίοι αντικατοπτρίζουν την προέλευσή της.

Felicia

Το μπουκέτο χαρακτηρίζεται από αρώματα ανθέων, τα οποία μετά από μερικά χρόνια συνδυάζονται με μια εκλεπτυσμένη και ευχάριστη νότα μοσχοκάρυδου. Ο οίνος που προκύπτει έχει αρμονική όξινη δομή και, κατά συνέπεια, ανταποκρίνεται ιδανικά στις προδιαγραφές προϊόντος.

Grüner Silvaner

Όταν επιτυγχάνεται το σωστό στάδιο ωρίμασης και οι αποδόσεις δεν είναι υπερβολικά υψηλές, η ποικιλία αυτή παράγει αρμονικούς οίνους με λεπτή οξύτητα και εκλεπτυσμένη μύτη. Η τοποθεσία και οι εδαφολογικές συνθήκες επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τον χαρακτήρα των οίνων που παράγονται από την ποικιλία Silvaner. Η ποικιλία Grüner Silvaner μπορεί να παράγει οίνους που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος και αντιπροσωπεύουν εξαιρετικά το οινοπέδιο.

Helios

Οι οίνοι Helios είναι εύρωστοι, φρουτώδεις και παρόμοιοι με αυτούς της ποικιλίας Müller-Thurgau, η οποία περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο των ποικιλιών σταφυλιών. Ως εκ τούτου, η εν λόγω ποικιλία συμμορφώνεται με τις απαιτούμενες προδιαγραφές προϊόντος.

Sauvignon Cita

Η εν λόγω ποικιλία σταφυλιών παράγει φρουτώδεις και εύρωστους λευκούς οίνους παρόμοιους με αυτούς της ποικιλίας Sauvignon Blanc, με έντονες νότες εσπεριδοειδών. Οι οίνοι που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να παράγονται από την ποικιλία Sauvignon Cita, κατά τον τύπο της ποικιλίας Sauvignon Blanc, η οποία περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο και με την οποία παρουσιάζουν ομοιότητα.

Sauvignon Gryn

Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία Sauvignon Gryn είναι σταθερά φρουτώδεις και κομψοί, παρόμοιοι με αυτούς της ποικιλίας Sauvignon Blanc, και διαθέτουν επίμονη γεύση. Οι οίνοι που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να παράγονται από την ποικιλία Sauvignon Gryn, κατά τον τύπο της ποικιλίας Sauvignon Blanc, η οποία περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο και με την οποία παρουσιάζουν ομοιότητα.

Sauvignon Sary

Η συγκεκριμένη ποικιλία σταφυλιών παράγει φρουτώδεις λευκούς οίνους παρόμοιους με εκείνους της ποικιλίας Sauvignon Blanc. Οι οίνοι που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να παράγονται από την ποικιλία Sauvignon Sary, κατά τον τύπο της ποικιλίας Sauvignon Blanc, η οποία περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο και με την οποία παρουσιάζουν ομοιότητα.

Sauvitage

Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία Sauvitage έχουν εξωτικό, δροσερό άρωμα με αρμονικό χαρακτήρα. Το ώριμο και φρουτώδες άρωμα του Sauvignon Blanc, π.χ. από φραγκοστάφυλο, συνδυάζεται με μια ήπια, αρμονική όξινη δομή και, δεδομένου ότι η ποικιλία Sauvignon Blanc περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο, συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Cabernet Franc

Ο οίνος Cabernet Franc έχει συχνά ελαφρύ σώμα που συνοδεύεται από βότανα και από φρουτώδεις νότες σμέουρου και φράουλας. Ο οίνος θεωρείται ο «μικρότερος αδελφός» του Cabernet Sauvignon και, όπως και η τελευταία αυτή ποικιλία η οποία περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο, συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Gamay Noir

Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία Gamay Noir έχουν δροσιστικό και ελαφρύ χαρακτήρα, με αρώματα σμέουρου και κερασιού. Πρόκειται για μια ακόμη ποικιλία που ευδοκιμεί σε ασβεστολιθικά εδάφη. Επιπλέον, από την εν λόγω ποικιλία παράγεται εδώ και πολύ καιρό οίνος Beaujolais εξαιρετικής ποιότητας. Η ποικιλία αυτή θεωρείται ότι ανταποκρίνεται στο απαιτούμενο προφίλ βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

Pinotin

Η ποικιλία Pinotin είναι μια αποδοτική ως προς τη χρήση των πόρων ποικιλία σταφυλιών η οποία παράγει οίνους με γεύση μαύρου κερασιού σε συνδυασμό με αρμονική, μαλακή τανική δομή. Χάρη στα αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Pinot Noir, η οποία περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο ποικιλιών, μπορεί να ενσωματωθεί στο απαιτούμενο προφίλ προϊόντος.

ε) Το άρθρο 22 παράγραφος 1 σημείο 1 του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου (Weingesetz) δεν θα πρέπει να περιοριστεί.

στ) Οι διευθύνσεις των αρχών ελέγχου διορθώνονται και προσαρμόζονται.

ζ) Η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή αποσαφηνίζεται προκειμένου να προσαρμοστούν οι προδιαγραφές προϊόντος στην πραγματικότητα των συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή.

Οι κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων αναφέρονταν προηγουμένως μόνο στο ενιαίο έγγραφο. Ως αποτέλεσμα της παρούσας αίτησης, θα αναφέρονται επίσης στις προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται για προσθήκη αμιγώς συντακτικού χαρακτήρα και, ως εκ τούτου, θεωρείται τυπική τροποποίηση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Saarländischer Landwein

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

—

1. *Οίνος, λευκός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι περισσότεροι λευκοί οίνοι είναι μονοποικιλιακοί οίνοι. Ως εκ τούτου, έχουν συχνά λεπτό, φρουτώδη χαρακτήρα που προσιδιάζει στην ποικιλία αμπέλου. Στις περισσότερες περιπτώσεις, παρουσιάζουν έντονη οξύτητα με συνολικά αρμονική όξινη δομή. Στο σύνολό τους, οι εν λόγω λευκοί οίνοι έχουν συχνά εκλεπτυσμένο φρουτώδες σώμα που χαρακτηρίζει τη συνολική γεύση. Μπορεί (επίσης) να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων (έως πορτοκαλί) και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Οίνος, ερυθρωπός και Blanc de Noir*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών που έχουν υποστεί ήπια συμπίεση και εν γένει έχουν απαλό ανοιχτό ερυθρό χρώμα. Διαφέρουν από τους ερυθρούς οίνους λόγω του δροσερού, ελαφρύτερου χαρακτήρα τους και της φυσικής περιεκτικότητάς τους σε τανίνες. Όπως και οι λευκοί οίνοι, έχουν συνήθως λεπτή έως πλούσια γεύση και διακριτική αλλά αρμονική όξινη δομή. Οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρώμα του λευκού οίνου. Συνήθως χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων φρούτων και μούρων και δροσερή, ζωηρή οξύτητα. Μπορεί (επίσης) να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί οίνοι.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. *Οίνος, ερυθρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών, οι ερυθροί οίνοι έχουν συνήθως σαφώς καθορισμένο ερυθρό χρώμα. Ανάλογα με τον τρόπο παλαίωσης, οι οίνοι μπορεί να είναι δροσεροί, λεπτοί και φρουτώδεις ή επίσης με γεμάτο σώμα. Όσον αφορά τη γεύση, επικρατούν συνήθως αρώματα φρούτων. Συνήθως έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και μάλλον δροσερή όξινη δομή. Μπορεί (επίσης) να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. *Οίνος, Rotling*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την επιλογή της ποικιλίας σταφυλιών, οι οίνοι Rotling έχουν ως επί το πλείστον απαλό έως έντονο ανοιχτό ερυθρό χρώμα. Τα αρώματά τους είναι κατά κανόνα αρκετά φρουτώδη, ενίοτε δε ελαφρώς πικάντικα. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία σταφυλιών, ο φρουτώδης χαρακτήρας μπορεί να διαφοροποιείται. Συνήθως έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και ως επί το πλείστον δροσερή όξινη δομή. Μπορεί να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και χρωμάτων και αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται. Το μπουκέτο μπορεί (συνεπώς) να μην έχει τόσο έντονο τον τυπικό χαρακτήρα των ποικιλιών και να διαθέτει λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα, σε συνδυασμό με οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες. Ανάλογα με τον (επιλεγμένο) τύπο του οίνου, μπορούν επίσης να εντοπιστούν τανικοί και ελαφρώς όξινοι οίνοι.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. ***Ειδικές οινολογικές πρακτικές***

1. *Οίνος*

Ειδική οινολογική πρακτική

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2. *Οίνος*

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3. *Οίνος*

Καλλιεργητικές πρακτικές

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. ***Μέγιστες αποδόσεις***

1. *Οίνος*

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη περιλαμβάνει:

τις περιοχές που βρίσκονται εντός των πόλεων και δήμων Merzig, Mettlach και Beckingen στο διαμέρισμα Merzig-Wadern,

τις περιοχές που βρίσκονται εντός των πόλεων και δήμων Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous και Wadgassen στο διαμέρισμα Saarlouis,

τις περιοχές που βρίσκονται εντός των πόλεων και δήμων Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel και Bexbach στο διαμέρισμα Saarpfalz,

τις περιοχές που βρίσκονται εντός των πόλεων και δήμων Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf στην περιφέρεια του Saarbrücken,

τις περιοχές που βρίσκονται εντός των πόλεων και δήμων Neunkirchen και Ottweiler στο διαμέρισμα Neunkirchen,

και τις περιοχές που βρίσκονται εντός των πόλεων και δήμων St Wendel, Oberthal και Nohfelden στο διαμέρισμα St Wendel.

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται σε χάρτες στους οποίους εμφανίζονται τα όρια των δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Το «Saarländischer Landwein» πρέπει να παράγεται στο ομόσπονδο κράτος του Σάαρ ή στο γειτονικό ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου.

7. **Οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Precoce, 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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Η αμπελουργική περιοχή εκτείνεται κατά μήκος του ανατολικού άκρου της λεκάνης του Παρισιού στο ομόσπονδο κράτος του Σάαρ, όπου οι συνθήκες είναι ευνοϊκές για την αμπελοκαλλιέργεια στις περιοχές με νότιο προσανατολισμό στις οποίες η κοιλάδα τέμνεται από τους ποταμούς Saar, Nied και Blies. Οι έντονου χαρακτήρα οίνοι Landwein ωριμάζουν σε εδάφη που χαρακτηρίζονται κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα από κοχύλια και πετρώματα της περιόδου Keuper, σε υψόμετρο μεταξύ 150 και 400 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας, με βροχοπτώσεις της τάξης των 800 έως 1 000 mm ετησίως και μεγάλο αριθμό ημερών ηλιοφάνειας. Ιδίως στο Bliesgau, αλλά και στο Saargau κοντά στο Merzig, ο διάστικτος ψαμμίτης του δάσους του Παλατινάτου εκτείνεται στα ασβεστολιθικά πετρώματα από κοχύλια και παράγει εκλεπτυσμένους οίνους με κομψή δομή. Ο υψηλός βαθμός δασικής κάλυψης (περίπου το ένα τρίτο) συμβάλλει στην αποτελεσματική εξισορρόπηση της θερμοκρασίας και της υγρασίας. Οι μέτριες διαφορές στο ανάγλυφο, σε συνδυασμό με ένα αχανές ποτάμιο δίκτυο που συμπληρώνεται από πολυάριθμες περιοχές στάσιμων υδάτων, δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για φυσική (πιο εκτεταμένη) αμπελοκαλλιέργεια. Η γεωλογία, οι κλιματικές συνθήκες και η έκθεση των αμπελώνων προσδίδουν στους οίνους Landwein τις χαρακτηριστικές τους ιδιότητες.

Αιτιώδης σχέση

Οι περισσότερες τοποθεσίες έχουν νότιο προσανατολισμό, με αποτέλεσμα την άφθονη ηλιοφάνεια κατά τη διάρκεια της ημέρας. Οι δροσερές νύχτες σημαίνουν ότι η φυσιολογική ωρίμαση επιτυγχάνεται με αργούς ρυθμούς και, συνεπώς, ότι οι οίνοι έχουν ισορροπημένο φρουτώδη χαρακτήρα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Καθορίζεται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα ενός οίνου που διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Landwein» δεν μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για την ένδειξη «ημίξηρος».

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Ο εμφιαλωτής πρέπει να περιλαμβάνεται από τον αρμόδιο οργανισμό βάσει της ομοσπονδιακής νομοθεσίας στο σύστημα ετήσιων ελέγχων της συμμόρφωσης με τις ισχύουσες προδιαγραφές του προϊόντος Landwein.

— Για να χαρακτηριστεί ένας οίνος ως «Saarländischer Landwein», τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση πρέπει να προέρχονται από την περιοχή παραγωγής του «Landwein» που περιλαμβάνεται στην ονομασία του οίνου. Το υπόλοιπο ποσοστό, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για γλύκανση, μπορεί να καλύπτεται μόνο από σταφύλια που προέρχονται από άλλες περιοχές παραγωγής του «Landwein».

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein