C/2023/855

10.11.2023

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/855)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti ([1]).

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Saarländischer Landwein”

PGI-DE-A1302-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 19.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutosten kuvaus**

a) *Viinien kuvaus*

Jaetaan viinien kuvaukset tästä lähin valko-, puna-, rosee- ja Rotling-viineihin siten, että kunkin viinin aistinvaraiset ominaisuudet kuvataan erikseen. Poistetaan viinien analyyttisiä ominaisuuksia koskevat tiedot ja korvataan ne viittauksella sovellettavaan lainsäädäntöön.

Ei muuteta rypälemehun vähimmäispainoa/-alkoholipitoisuutta koskevia tietoja. Nämä tiedot ilmoitetaan kuitenkin vastaisuudessa viinien kuvauksessa tuote-eritelmän uuden rakenteen vuoksi.

LISÄYS:

Valkoviinit

Suurin osa valkoviineistä on lajikeviinejä. Tästä syystä ne ovat usein viiniköynnöslajikkeelle ominaisesti hienostuneen hedelmäisiä. Suurin osa valkoviineistä on hyvin hapokkaita, ja niiden happorakenne on kokonaisuudessaan tasapainoinen. Yleisesti ottaen valkoviineillä on usein hienostuneen hedelmäinen rakenne, joka vaikuttaa niiden pääasialliseen makuprofiiliin. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella (aina oranssiin asti). Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon happamia.

Rosee- ja Blanc de Noir -viinit

Roseeviinit valmistetaan kevyesti puristetuista punaisista rypälelajikkeista, ja ne ovat yleensä väriltään hennon vaaleanpunaisia. Roseeviinit eroavat punaviineistä raikkautensa, kevyemmän luonteensa ja luonnollisesti pienemmän tanniinipitoisuutensa perusteella. Valkoviinien tavoin myös roseeviinien maku vaihtelee useimmiten hienostuneen ja täyteläisen välillä, ja niiden happorakenne on hieno mutta tasapainoinen. Blanc de Noir -viinit ovat valkoviinin värisiä. Niille ovat yleensä tyypillisiä punaisten hedelmien ja marjojen aromit sekä raikas ja eloisa hapokkuus. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella. Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia.

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

Punaviinit

Rypälelajikkeen mukaan punaviinien väri on yleensä selkeän punainen. Punaviinien kypsytystavan mukaan ne voivat olla raikkaita, hienoja ja hedelmäisiä tai jopa täyteläisiä. Punaviinien maussa korostuvat yleensä selvästi hedelmien aromit. Viinien maku vaihtelee yleensä hienostuneen ja täyteläisen välillä, ja niiden happorakenne on melko raikas. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella. Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon happamia.

Rotling-viinit

Rotling-viinien väri vaihtelee lähinnä hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen valitun rypälelajikkeen mukaan. Viineissä on yleensä melko hedelmäisiä ja toisinaan hienostuneen mausteisia aromeja. Rotling-viinien hedelmäinen luonne voi vaihdella viininvalmistuksessa käytettävän rypälelajikkeen mukaan. Viinien maku vaihtelee yleensä hienostuneen ja täyteläisen välillä, ja niiden happorakenne on enimmäkseen raikas. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella. Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon happamia.

b) *Alueen rajaus*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Saarländischer Landwein” kattaman alueen rajausta ei muuteta.

LISÄYS: Tekstissä luetellaan nyt yksittäiset kunnat.

Tarkka alueen rajaus käy ilmi kartoista, joissa kuntien rajat näkyvät. Karttoihin voi tutustua osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Alun perin Saarländischer Landwein -viinit oli tuotettava Saarländischer Landwein -viinien tuotantoalueella tai naapuriosavaltiossa Rheinland-Pfalzissa. Tästä lähin viinit on tuotettava Saarlandissa tai Rheinland-Pfalzissa.

LISÄYS:

”Saarländischer Landwein -viinit on tuotettava Saarlandissa tai naapuriosavaltiossa Rheinland-Pfalzissa.”

c) *Enimmäistuotos hehtaaria kohden*

Lasketaan enimmäistuotos 150 hehtolitrasta 120 hehtolitraan hehtaaria kohden.

d) *Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet*

Valkoiset rypälelajikkeet

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 ja Weißer Riesling.

Punaiset rypälelajikkeet

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

Seuraavat rypälelajikkeet on lisätty:

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 ja Satin Noir.

Seuraavat rypälelajikkeet on poistettu:

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 ja Syrah.

e) *Sovellettavat vaatimukset, jotka ovat EU:n ja kansallisen lainsäädännön mukaisia / SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön vahvistamia:*

Viineistä annetun liittovaltion säädöksen (*Weingesetz*) 22 §:n 1 momentin 1 kohtaa ei saa rajoittaa.

f) *Tarkastusviranomaiset*

Saatetaan ajan tasalle seuraavat tarkastusviranomaisten osoitetiedot ja vastuualueet:

Landesamt für Verbraucherschutz (Saarlandin kuluttajansuojavirasto)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
SAKSA

P. +49 68199784500

F. +49 68199784497

Sähköposti: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Saarlandin maatalouskamari)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
SAKSA

P. +49 6826828950

F. +49 68268289560

Sähköposti: info@lwk-saarland.de

Liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirasto vastaa lupien myöntämisestä uusille istutuksille. Saarlandin maatalouskamari vastaa lupien myöntämisestä uudelleenistutuksille. Mukautetaan tuote-eritelmää asianmukaisesti.

g) *Muu*

Selvennetään tuotteen ja alueen yhteyttä muutamissa tapauksissa. Muutokset katsotaan delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisesti vakiomuutoksiksi, sillä ne eivät mitätöi yhteyttä maantieteelliseen alueeseen.

Nykyiset rypäletuotteiden luokat ilmoitetaan tuote-eritelmässä (kohdassa 2). Ei asiasisältöä koskevia muutoksia.

Tehdään muita EU:n sääntöjen mukaisia toimituksellisia muutoksia.

2. **Muutosten perustelut**

Jotta asiakirja ilmentäisi todellisia kenttäolosuhteita, kaikki seuraavat muutokset ovat tarpeen:

a) Viinien kuvausta mukautetaan vastaamaan tosiasiallisesti tuotettuja viinejä.

b) Saarlandissa sijaitsevien viininviljelykuntien rajausta ei laajenneta. Mukautetaan sijaintien kuvausta vastaamaan tosiasiallisia olosuhteita. Lisätään myös kartat ja kuntien luettelo. Laajennetaan viinintuotantoalue kattamaan koko Saarlandin alue.

c) Lasketaan enimmäistuotos 120 hehtolitraan hehtaaria kohden laadun parantamiseksi Saarländischer Landwein -viinien tuotantoalueella.

Lisätään uudet rypälelajikkeet, joiden avulla tuottajat voivat sopeuttaa toimintaansa ilmaston muutoksiin.

d) Nykyään alueella viljellään jo lajikkeita Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris ja Satin Noir, ja ne ovat osoittautuneet menestyksellisiksi. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän mukaisia.

Jäljempänä lueteltuja lajikkeita ei viljellä vielä, mutta ne ovat laadultaan soveltuvia ja sopivat suojatun maantieteellisen merkinnän ”Saarländischer Landwein” saaneiden viinien profiiliin.

Calardis Blanc

Calardis Blanc -rypälelajikkeesta valmistetuille viineille on ominaista kirpeä ja kypsä hapokkuus. Niissä on hienostuneen runsas aromi sekä hienovarainen ja hienostuneen mausteinen bukee, mikä vastaa tuote-eritelmää. Lisäksi tästä rypälelajikkeesta valmistettujen viinien kohtalaisen alkoholipitoisuuden katsotaan olevan eduksi tulevaisuudessa.

Calardis Musqué

Calardis Musqué -rypälelajikkeesta tuotetaan täyteläisiä valkoviinejä, joissa on ainutlaatuinen ja eksoottinen bukee, monivivahteisia hedelmien aromeja sekä eloisaa ja kypsää hapokkuutta. Viineissä on useimmiten havaittavissa häivähdys muskottipähkinää, mikä pätee myös lajikkeisiin, jotka on jo mainittu olemassa olevassa, valkoviinien valmistukseen käytettävien lajikkeiden luettelossa. Havaittavissa on usein myös eksoottisten hedelmien, kuten passionhedelmän, mangon, ananaksen ja ananaskirsikan, aromeja, mikä vastaa tuote-eritelmää.

Rosa Chardonnay

Rosa Chardonnay, Chardonnay-lajikkeen alalaji, täyttää myös tuote-eritelmän edellytykset, sillä Chardonnay on jo lajikkeiden luettelossa. Rosa Chardonnay menestyy Chardonnayn tavoin maaperässä, joka on pääosin kalkkipitoista. Lajikkeesta valmistetut viinit ovat yleensä täyteläisiä ja matalahappoisia, mikä kuvastaa niiden alkuperää.

Felicia

Felicia-lajikkeen bukeelle ovat ominaisia kukkaiset aromit. Niihin sekoittuu joinain vuosina hienostunut ja miellyttävä häivähdys muskottipähkinää. Lajikkeesta valmistetussa viinissä on tasapainoinen happorakenne, ja viini vastaa siksi ihanteellisesti tuote-eritelmää.

Grüner Silvaner

Jos saavutetaan rypäleiden oikea kypsyysaste ja tuotosmäärä ei ole liian suuri, Grüner Silvaner -lajikkeesta saadaan tasapainoisia viinejä, joissa on hienoa hapokkuutta ja hienostunut tuoksu. Sijainti ja maaperä vaikuttavat merkittävästi Silvaner-lajikkeesta valmistettujen viinien luonteeseen. Grüner Silvaner -lajikkeesta pystytään tuottamaan tuote-eritelmän mukaisia viinejä, jotka ilmentävät erinomaisesti kasvuympäristöä.

Helios

Helios-lajikkeesta valmistetut viinit ovat rikkaita ja hedelmäisiä, ja ne muistuttavat ominaisuuksiltaan Müller-Thurgau-lajiketta, joka on jo rypälelajikkeiden luettelossa. Helios-lajike vastaa näin ollen tuote-eritelmää.

Sauvignon Cita

Sauvignon Cita -rypälelajikkeesta tuotetaan hedelmäisiä ja rikkaita valkoviinejä, jotka ovat samankaltaisia kuin Sauvignon Blanc -lajikkeesta tuotetut viinit ja joissa on selkeitä sitrushedelmien vivahteita. Sauvignon Cita -lajikkeesta voidaan tuottaa tuote-eritelmän mukaisia viinejä, jotka ovat Sauvignon Blanc -lajikkeesta tuotettujen viinien tyyppisiä. Sauvignon Blanc mainitaan jo lajikeluettelossa, ja siitä valmistetut viinit ovat samankaltaisia kuin Sauvignon Cita -lajikkeesta valmistetut viinit.

Sauvignon Gryn

Sauvignon Gryn -lajikkeesta valmistettuja viinejä pidetään Sauvignon Blanc -lajikkeesta valmistettujen viinien tavoin johdonmukaisesti hedelmäisinä ja tyylikkäinä. Lisäksi ne ovat viipyileviä. Sauvignon Gryn -lajikkeesta voidaan tuottaa tuote-eritelmän mukaisia viinejä, jotka ovat Sauvignon Blanc -lajikkeesta tuotettujen viinien tyyppisiä. Sauvignon Blanc mainitaan jo lajikeluettelossa, ja siitä valmistetut viinit ovat samankaltaisia kuin Sauvignon Gryn -lajikkeesta valmistetut viinit.

Sauvignon Sary

Sauvignon Sary -rypälelajikkeesta tuotetaan hedelmäisiä viinejä, jotka ovat samankaltaisia kuin Sauvignon Blanc -lajikkeesta tuotetut viinit. Sauvignon Sary -lajikkeesta voidaan tuottaa tuote-eritelmän mukaisia viinejä, jotka ovat Sauvignon Blanc -lajikkeesta tuotettujen viinien tyyppisiä. Sauvignon Blanc mainitaan jo lajikeluettelossa, ja siitä valmistetut viinit ovat samankaltaisia kuin Sauvignon Sary -lajikkeesta valmistetut viinit.

Sauvitage

Sauvitage-lajikkeesta valmistetuissa viineissä on eksoottinen ja raikas aromi, ja viinit ovat luonteeltaan tasapainoisia. Niissä on Sauvignon Blanc -lajikkeelle tyypillinen kypsä ja hedelmäinen (esimerkiksi karviaisen) aromi sekä mieto ja tasapainoinen happorakenne. Koska Sauvignon Blanc mainitaan jo nykyisessä lajikeluettelossa, Sauvitage-lajikkeesta valmistetut viinit vastaavat tuote-eritelmää.

Cabernet Franc

Cabernet Franc -lajikkeesta valmistetut viinit ovat kevytrakenteisia, ja niissä on havaittavissa yrttisyyttä sekä vadelman ja mansikan hedelmäisiä vivahteita. Lajikkeesta valmistettua viiniä pidetään Cabernet Sauvignon -lajikkeesta valmistetun viinin ”pikkusisaruksena”. Koska jälkimmäinen mainitaan jo lajikeluettelossa, myös Cabernet Franc -lajikkeesta valmistetut viinit vastaavat tuote-eritelmää.

Gamay Noir

Gamay Noir -lajikkeesta valmistetut viinit ovat raikkaita ja kevyitä, ja niissä on vadelman ja kirsikan aromeja. Tämäkin lajike menestyy kalkkipitoisessa maaperässä. Lisäksi siitä on jo pitkään valmistettu laadultaan erinomaista Beaujolais-viiniä. Lajiketta pidetään tuote-eritelmän profiiliin sopivana.

Pinotin

Pinotin on resurssitehokas rypälelajike, josta tuotetaan tumman kirsikan makuisia viinejä. Viineissä on tasapainoinen ja pehmeä tanniinirakenne. Koska Pinotin-lajikkeessa on lajikeluettelossa jo mainitun Pinot Noirin tunnistettavia ominaisuuksia, se vastaa vaadittua tuoteprofiilia.

e) Viineistä annetun liittovaltion säädöksen (*Weingesetz*) 22 §:n 1 momentin 1 kohtaa ei saa rajoittaa.

f) Korjataan ja mukautetaan tarkastusviranomaisten osoitetiedot.

g) Selvennetään yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevaa kuvausta, jotta tuote-eritelmä ilmentäisi todellisia kenttäolosuhteita.

Rypäletuotteiden luokat ilmoitettiin aiemmin ainoastaan yhtenäisessä asiakirjassa. Tämän hakemuksen seurauksena ne ilmoitetaan myös tuote-eritelmässä. Lisäys on puhtaasti toimituksellinen, joten sitä pidetään vakiomuutoksena.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Saarländischer Landwein

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

–

1. *Viini – valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Suurin osa valkoviineistä on lajikeviinejä. Tästä syystä ne ovat usein viiniköynnöslajikkeelle ominaisesti hienostuneen hedelmäisiä. Suurin osa valkoviineistä on hyvin hapokkaita, ja niiden happorakenne on kokonaisuudessaan tasapainoinen. Yleisesti ottaen valkoviineillä on usein hienostuneen hedelmäinen rakenne, joka vaikuttaa niiden pääasialliseen makuprofiiliin. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella (aina oranssiin asti). Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon happamia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *Viini – rosee- ja Blanc de Noir -viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinit valmistetaan kevyesti puristetuista punaisista rypälelajikkeista, ja ne ovat yleensä väriltään hennon vaaleanpunaisia. Ne eroavat punaviineistä raikkautensa, kevyemmän luonteensa ja luonnollisen tanniinipitoisuutensa perusteella. Valkoviinien tavoin myös roseeviinien maku vaihtelee useimmiten hienostuneen ja täyteläisen välillä, ja niiden happorakenne on hieno mutta tasapainoinen. Blanc de Noir -viinit ovat valkoviinin värisiä. Niille ovat yleensä tyypillisiä punaisten hedelmien ja marjojen aromit sekä raikas ja eloisa hapokkuus. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella. Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. *Viini – punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rypälelajikkeen mukaan punaviinien väri on yleensä selkeän punainen. Punaviinien kypsytystavan mukaan ne voivat olla raikkaita, hienoja ja hedelmäisiä tai jopa täyteläisiä. Punaviinien maussa korostuvat yleensä selvästi hedelmien aromit. Viinien maku vaihtelee yleensä hienostuneen ja täyteläisen välillä, ja niiden happorakenne on melko raikas. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella. Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon happamia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *Viinit - Rotling-viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rotling-viinien väri vaihtelee lähinnä hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen valitun rypälelajikkeen mukaan. Viineissä on yleensä melko hedelmäisiä ja toisinaan hienostuneen mausteisia aromeja. Rotling-viinien hedelmäinen luonne voi vaihdella viininvalmistuksessa käytettävän rypälelajikkeen mukaan. Viinien maku vaihtelee yleensä hienostuneen ja täyteläisen välillä, ja niiden happorakenne on enimmäkseen raikas. Viineissä voi olla havaittavissa useita eri aromeja. Myös väri voi vaihdella. Viineissä voi olla tasaista tai sekoituksen jälkeen havaittavaa sameutta, joka on peräisin esimerkiksi käymishiivasta, viinisakasta tai tanniini- ja viinikivikerrostumasta. Viineissä ei saa kuitenkaan olla sameutta, joka tuotetaan keinotekoisesti lisäämällä valmistuksen apuaineita tai joka johtuu viinissä olevista virheistä. Bukeessa voi näistä syistä olla vähemmän lajikkeille tyypillisiä ominaisuuksia ja vähemmän hedelmäisyyttä, minkä lisäksi siinä voi olla oksidatiivisia, fenolisia tai reduktiivisia vivahteita. Valitun viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon happamia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. ***Erityiset viininvalmistusmenetelmät***

1. *Viini*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

2. *Viini*

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

3. *Viini*

Viljelymenetelmät

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

5.2. ***Enimmäistuotokset***

1. *Viini*

120 hehtolitraa hehtaaria kohden.

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun maantieteellisen merkinnän rajattu maantieteellinen alue käsittää seuraavat alueet:

Merzig-Wadernin piirikunnassa sijaitsevien Merzigin, Mettlachin ja Beckingenin kaupunkien ja kuntien alueet

Saarlouis'n piirikunnassa sijaitsevien Rehlingen-Siersburgin, Dillingenin, Wallerfangenin, Saarlouis'n, Ensdorfin, Bousin ja Wadgassenin kaupunkien ja kuntien alueet

Saarpfalz-Kreisin piirikunnassa sijaitsevien Mandelbachtalin, Gersheimin, Blieskastelin, Homburgin, Kirkelin ja Bexbachin kaupunkien ja kuntien alueet

Saarbrückenin alueelliseen liittoon kuuluvat Völklingenin, Saarbrückenin ja Kleinblittersdorfin kaupunkien ja kuntien alueet

Neunkirchenin piirikunnassa sijaitsevien Neunkirchenin ja Ottweilerin kaupunkien ja kuntien alueet

St Wendelin piirikunnassa sijaitsevien St Wendelin, Oberthalin ja Nohfeldenin kaupunkien ja kuntien alueet.

Tarkka alueen rajaus käy ilmi kartoista, joissa kuntien rajat näkyvät. Karttoihin voi tutustua osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Saarländischer Landwein -viinit on tuotettava Saarlandissa tai naapuriosavaltiossa Rheinland-Pfalzissa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viininviljelyalue sijaitsee Pariisin altaan itäisellä reunalla, Saarlandissa. Olosuhteet viininviljelylle ovat hyvät alueen etelään suuntautuvissa laaksoissa, jotka ovat syntyneet Saar-, Nied- ja Bliesjokien vaikutuksesta. Pirteiden Landwein-viinien valmistuksessa käytettävät rypäleet kypsyvät viljelmillä, joiden maaperä muodostuu pääosin kuorikalkkikivestä ja hiekkakivikerrostumista (Keuper). Palstat sijaitsevat 150–400 metrin korkeudessa merenpinnasta, jossa vuotuinen sademäärä on 800–1 000 mm. Lisäksi aurinkoisia päiviä on paljon. Pfälzerwaldin metsäalueella kirjava hiekkakivi ulottuu kuorikalkkikivikerrostumaan erityisesti Bliesgaussa mutta myös Merzigin lähistöllä sijaitsevassa Saargaussa. Tämä tekee näillä alueilla tuotetuista viineistä hienostuneita ja kevytrakenteisia. Noin kolmannes alueesta on metsän peitossa, mikä auttaa tehokkaasti tasaamaan lämpötiloja ja kosteuspitoisuutta. Kohtalaisten korkeuserojen ja laajan, useita suvantokohtia sisältävän jokiverkon ansiosta alueella on hyvät olosuhteet luonnolliselle, laajamittaisemmalle viininviljelylle. Landwein-viinien ominaispiirteiden syntyyn vaikuttavat olennaisesti viinitarhoilla vallitsevat geologiset ja ilmastolliset olosuhteet sekä viinitarhojen etelään suuntautuva sijainti.

Syy-seuraussuhde

Useimmat viinitarhat sijaitsevat etelään päin, minkä vuoksi auringonpaistetta on päivisin runsaasti. Viileiden öiden vuoksi rypäleiden fysiologinen kypsyys saavutetaan hitaasti, ja lopputuloksena on tasapainoisen hedelmäisiä viinejä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön vahvistama, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa.

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Nimityksellä ”Landwein” kaupan pidettävän viinin jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää merkinnälle ”puolikuiva” asetettua suurinta sallittua arvoa.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Liittovaltion lainsäädännön mukaisesti valtuutetun asianomaisen laitoksen on lisättävä pullottaja järjestelmään sellaisia vuosittaisia tarkastuksia varten, joiden avulla valvotaan Landwein-viinien nykyisten tuote-eritelmien noudattamista.

— Jotta viini voi saada nimityksen ”Saarländischer Landwein”, vähintään 85 prosenttia sen valmistukseen käytettävistä rypäleistä on oltava peräisin siltä Landwein-viinien tuotantoalueelta, jonka nimi mainitaan viinin nimessä. Jäljelle jäävän osuuden, makeuttamiseen käytetyt tuotteet mukaan lukien, on oltava peräisin rypäleistä, jotka tulevat muilta Landwein-viinien tuotantoalueilta.

Linkki tuote-eritelmään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein