C/2023/855

2023.11.10.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2023/855)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ([1]).

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

Saarländischer Landwein

PGI-DE-A1302-AM01

Az értesítés időpontja: 2023.10.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) *A borok leírása*

A jövőben a borleírásokat fehérborokra, vörösborokra, rozé borokra és Rotling borokra osztják fel, a borokat pedig érzékszervi tulajdonságaik alapján külön-külön ismertetik. Az analitikai értékekre vonatkozó információkat törölték, és az alkalmazandó jogszabályokra vonatkozó hivatkozással helyettesítették.

A minimális mustsűrűség/minimális alkoholtartalom feltüntetése nem változott, viszont a termékleírás szerkezetének átalakítása miatt ez az információ mostantól a bor leírásában szerepel.

KIEGÉSZÍTÉS:

Fehérbor

A fehérborok többsége egy fajtából készül. Ezért gyakran visszaköszönnek bennük a szőlőfajtákra jellemző finom gyümölcsös jegyek. Eközben – összességében harmonikus savszerkezet mellett – határozott savasság érezhető bennük. Összességében ezeket a fehérborokat gyakran filigrán gyümölcsösség jellemzi, amely az általános ízvilágot is meghatározza. Változatosabb aroma- és színvilág (egészen a narancssárgáig), valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság (is) előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

Rozébor, Blanc de Noir

A rozéborokat vörös szőlőfajtákból préselik, és általában enyhén világosvörös színűek. Friss, könnyedebb jellegük és természetüknél fogva alacsonyabb tannintartalmuk különbözteti meg őket a vörösboroktól. A fehérborokhoz hasonlóan az ízviláguk lehet filigrán és testesebb, emellett pedig finom, de harmonikus savszerkezet jellemzi őket. A Blanc de Noir a fehérborokra jellemző színeket vonultatja fel. Többnyire a piros gyümölcsök és bogyók visszafogott aromái és friss, élénk savak jellemzik. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság (is) előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos borok is előfordulhatnak.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Vörösbor

A vörösborok a szőlőfajtától függően általában karakteresen vörös színűek. Az érlelési folyamattól függően a borok frissek, finomak és gyümölcsösek vagy akár testesebbek is lehetnek. Ugyanakkor főként a gyümölcsös aromák dominálják az ízvilágot. Ízük általában a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit inkább friss savasság jellemez. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság (is) előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

Rotling

A Rotling borok színe szőlőfajtától függően az enyhétől az erőteljes világosvörös árnyalatig terjedő skálán mozog. Zamatuk alapvetően gyümölcsös, részben enyhén fűszeres. A gyümölcsös jelleg a használt szőlőfajtától függően változhat. Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit főként friss savasság jellemez. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

b) *A terület meghatározása*

A Saarländischer Landwein OFJ területét nem határozták meg újra.

KIEGÉSZÍTÉS: Felsorolják az egyes településeket.

A pontos meghatározás a településhatárokat tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaets kennzeichen-wein

oldalon tekinthetők meg. Eredetileg a Saarländischer Landwein bort a Saar-vidéki bortermelő területeken vagy a szomszédos Rajna-vidék-Pfalz tartományban kellett előállítani. A jövőben a termelésnek a Saar-vidéken vagy Rajna-vidék-Pfalzban kell folynia.

KIEGÉSZÍTÉS:

„A Saarländischer Landwein bort a Saar-vidéken vagy a szomszédos Rajna-vidék-Pfalz tartományban kell előállítani."

c) *Hektáronkénti maximális hozam*

A hektáronkénti maximális hozamot 150 hl/ha-ról 120 hl/ha-ra csökkentették.

d) *Borszőlőfajták*

Fehér fajták

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, sárga muskotály, arany rizling, zöldszilváni, Helios, Johanniter, Kerner, rizlingszilváni, Muscaris, Phoenix, vörös elbling, vörös saszla, rulandi, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, fehér burgundi, fehér elbling, fehér saszla, fehér rizling.

Vörös fajták

korai kékburgundi, kései kékburgundi, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay noir, merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo, Satin Noir.

A jegyzék a következő fajtákkal egészül ki:

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

A következő fajtákat törlik a jegyzékből:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, zöld veltelini, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Merzling, Morio muskotály, Ottonel muskotály, Optima, Ortega, Perle, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, vörös muskotály, vörös tramini, Saphira, Scheurebe, Schönburger, Accent, Acolon, kékfrankos, kékoportó, Bolero, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Mitos, Dakapo, Domina, Dunkelfelder, Prior, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

e) *Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó, illetve egy OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei*

A bortörvény 22. §-a (1) bekezdésének 1. pontja nem korlátozható.

f) *Ellenőrző hatóság*

Az ellenőrző hatóságok címeit és feladatait aktualizálták:

Landesamt für Verbraucherschutz (Tartományi Fogyasztóvédelmi Hivatal)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
NÉMETORSZÁG

Telefon, közvetlen vonal: +49 68199784500

Telefax: +49 68199784497

E-mail: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Saar-vidéki Agrárkamara)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
NÉMETORSZÁG

Tel. +49 6826828950

Fax +49 68268289560

E-mail: info@lwk-saarland.de

Az új ültetvények telepítésének engedélyezése a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal hatáskörébe tartozik. Az újratelepítés engedélyezéséért a Saar-vidéki Mezőgazdasági Kamara felelős. A termékleírást a körülményekhez igazították.

g) *Egyéb*

A földrajzi területhez fűződő kapcsolat leírását néhány helyen pontosították. Ezek a módosítások az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében standard módosításnak minősülnek, mivel nem érvénytelenítik a földrajzi területhez fűződő kapcsolatot.

A borászati termékek meglévő kategóriái bekerültek a termékleírásba (2. pont). Tartalmi változás nem történt. Az uniós követelményekkel összhangban további szerkesztési változtatásokra került sor.

Minden módosításra azért volt szükség, hogy a dokumentumot a tényleges helyi körülményekhez igazítsák:

2. **A módosítások indoklása**

Minden módosításra azért volt szükség, hogy a dokumentumot a tényleges helyi körülményekhez igazítsák:

a) A borok leírását a ténylegesen előállított borokhoz igazították.

b) A Saar-vidéki bortermelő települések körülhatárolása nem bővült. A termőterületek leírását a tényleges körülményekhez igazították. A dokumentum kiegészült az említett településeket ábrázoló térképekkel is. A borok előállítását Saar-vidék teljes területére kiterjesztették.

c) A hektáronkénti maximális hozamot 120 hl/ha-ra csökkentették annak érdekében, hogy Saar-vidéki bortermelő területen is jobb minőséget érjenek el.

A borszőlőfajták új fajtákkal egészültek ki. Ez lehetővé teszi a termelők számára, hogy alkalmazkodjanak az éghajlati változásokhoz.

d) A Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris és Satin Noir fajtákat már termesztik, és beváltak a bortermelésben. A szőlőfajtákból készült borok megfelelnek a termékleírásnak.

Az alább felsorolt fajtákat ugyan nem termesztik, azonban minőségi szempontból megfelelőek, és illeszkednek a Saarländischer Landwein OFJ profiljába:

Calardis Blanc

Az ebből a szőlőfajtából készült borokat élénk érett savasság jellemzi, amelyet gazdag aroma és finom, enyhén fűszeres zamat egészít ki, figyelembe véve az előírt termékleírásokat. A jövőben előnyös lesz az ezzel a fajtával elért mérsékelt alkoholtartalom is.

Calardis Musqué

A szőlőfajtából testes fehérborok készülnek, amelyek egyedülálló egzotikus zamattal, komplex gyümölcsös aromákkal és élénk, érett savtartalommal rendelkeznek. A borok muskotályos jegyeket viselnek magukon, ezek a szőlőfajták pedig már szerepelnek a fehérborok jelenlegi felsorolásában. Gyakran említenek olyan egzotikus aromákat is, mint a marakuja, a mangó, az ananász és a földicseresznye. Az előírt termékleírások tehát teljesülnek.

Rosa Chardonnay

A Chardonnay ezen változata szintén eleget tesz a termékleírás feltételeinek, ahogyan a listában már felsorolt Chardonnay is. A Chardonnayhoz hasonlóan a Rosa Chardonnay is kedveli a gyakran meszes talajainkat, és általában testes és alacsony savtartalmú borok készülnek belőle, amelyek tükrözik az eredetét.

Felicia

A bor zamatát a virágos aromák határozzák meg, amelyek egyes években finom és kellemes muskotályos tónussal párosulnak. Egy harmonikus savszerkezettel rendelkező bor készül, amely tökéletesen beleillik a termékleírásba.

Zöldszilváni

Megfelelő érettség és nem túl magas hozam mellett a fajtából finom savszerkezetű, enyhe virágos zamatú harmonikus borok készülnek. A szilváni bor jellegét nagyban meghatározzák a termőhely és a talaj adottságai. A zöldszilváni kiválóan tükrözi a talaj adottságait, így a termékleírásnak megfelelő borok készülhetnek belőle.

Helios

A Helios fajtából erőteljes, gyümölcsös borok készülnek, és a rizlingszilvánihoz hasonló jegyeket vonultat fel, amely már szerepel a szőlőfajták felsorolásában. A fajta így megfelel az előírt termékleírásnak.

Sauvignon Cita

A szőlőfajtából a Sauvignon Blanc-hoz hasonló, gyümölcsös, erőteljes fehérborokat készítenek, amelyek markáns citrusos jegyekkel rendelkeznek. A Sauvignon Cita fajtából a termékleírásnak megfelelő borok készíthetők. A bor hasonlít a felsorolásban már szereplő Sauvignon Blanc-hoz.

Sauvignon Gryn

A Sauvignon Gryn fajtából borokat általában gyümölcsös, elegáns, a Sauvignon Blanc-hoz hasonló tartós borként írják le. A Sauvignon Gryn fajtából a termékleírásnak megfelelő borok készíthetők. A bor hasonlít a felsorolásban már szereplő Sauvignon Blanc-hoz.

Sauvignon Sary

A szőlőfajtából a Sauvignon Blanc-hoz hasonló gyümölcsös fehérborok készülnek. A Sauvignon Sary fajtából a termékleírásnak megfelelő borok készíthetők. A bor hasonlít a felsorolásban már szereplő Sauvignon Blanc-hoz.

Sauvitage

A Sauvitage fajtából készült borok harmonikus jellegű, egzotikus-friss aromával rendelkeznek. A Sauvignon Blanc érett és gyümölcsös aromái, pl. az egres zamata enyhe, harmonikus savassággal párosulnak, ami illeszkedik a termékleíráshoz, nem utolsósorban a felsorolásban már szereplő Sauvignon Blanc szőlőfajta miatt.

Cabernet Franc

A Cabernet Franc fajtából könnyű bor készül, amely gyakran a málna, a szamóca és a fűszernövények jegyeit vonultatja fel. A bor a Cabernet Sauvignon kistestvérének tekinthető, és – a felsorolásban már szereplő borhoz hasonlóan – megfelel a termékleírásnak.

Gamay Noir

A Gamay Noir fajtából frissítő, könnyű, málnás és cseresznyés zamatú borok készülnek. Ez a fajta is kedveli a meszes talajt, és a Beaujolais borvidéken már régóta kiváló minőségű borok készülnek belőle. A fajta megfelel a termékleírásban megkövetelt profilnak.

Pinotin

A Pinotin egy erőforrás-kímélő szőlőfajta, amely harmonikus, lágy tanninszerkezettel párosulva a fekete cseresznye ízét idézi fel. A szőlőfajták felsorolásában már szereplő Pinot Noir felismerhető jellemzőiből adódóan a fajta besorolható az előírt termékprofilba.

e) A bortörvény 22. §-a (1) bekezdésének 1. pontja nem korlátozható.

f) Az ellenőrző hatóságok címét helyesbítették és kiigazították.

g) A földrajzi területhez fűződő kapcsolat ismertetését pontosították annak érdekében, hogy a termékleírás igazodjon a tényleges helyi körülményekhez.

A borászati termékek kategóriáit eddig csak az egységes dokumentumban sorolták fel, e kérelem benyújtásával azonban már a termékleírásban is szerepelnek. Tisztán szerkesztési kiegészítésről van szó, amely ennek megfelelően standard módosításnak tekintendő.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Saarländischer Landwein

2. **A földrajzi jelzés típusa**

OFJ – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

–

1. *Bor – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok többsége egy fajtából készül. Ezért gyakran visszaköszönnek bennük a szőlőfajtákra jellemző finom gyümölcsös jegyek. Eközben – összességében harmonikus savszerkezet mellett – határozott savasság érezhető bennük. Összességében ezeket a fehérborokat gyakran filigrán gyümölcsösség jellemzi, amely az általános ízvilágot is meghatározza. Változatosabb aroma- és színvilág (akár narancssárga), valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság (is) előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. *Fehér, rozé és Blanc de Noir*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozéborokat vörös szőlőfajtákból préselik, és általában enyhén világosvörös színűek. Friss, könnyedebb jellegük és természetüknél fogva alacsonyabb tannintartalmuk különbözteti meg őket a vörösboroktól. A fehérborokhoz hasonlóan az ízvilágúk lehet filigrán és testesebb, emellett pedig finom, de harmonikus savszerkezet jellemzi őket. A Blanc de Noir a fehérborokra jellemző színeket vonultatja fel. Többnyire a piros gyümölcsök és bogyók visszafogott aromái és friss, élénk savak jellemzik. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság (is) előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos borok is előfordulhatnak.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. *Bor – vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok a szőlőfajtától függően általában karakteresen vörös színűek. Az érlelési folyamattól függően a borok frissek, finomak és gyümölcsösek vagy akár testesebbek is lehetnek. Ugyanakkor főként a gyümölcsös aromák dominálják az ízvilágot. Ízük általában a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit inkább friss savasság jellemez. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság (is) előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4. *Rotling bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling borok színe szőlőfajtától függően az enyhétől az erőteljes világosvörös árnyalatig terjedő skálán mozog. Zamatuk alapvetően gyümölcsös, részben enyhén fűszeres. A gyümölcsös jelleg a használt szőlőfajtától függően változhat. Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit főként friss savasság jellemez. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhat (ezért), hogy az illat kevésbé fajtaspecifikus és gyümölcsös, emellett pedig oxidatív, fenolos vagy reduktív jegyeket is tartalmazhat. A (választott) borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. ***Különleges borászati eljárások***

1. *Bor*

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. *Bor*

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. *Bor*

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. ***Maximális hozamok***

1. *Bor*

120 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartoznak a következő területek:

Merzig, Mettlach és Beckingen városok és települések területe Merzig-Wadern járásban;

Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous és Wadgassen városok és települések területe Saarlouis járásban;

Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel és Bexbach városok és települések területe Saar-Pfalz járásban;

Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf városok és települések területe a Saarbrückeni Regionális Társulásban;

Neunkirchen és Ottweiler városok és települések területe Neunkirchen járásban;

valamint St. Wendel, Oberthal és Nohfelden városok és települések területe St. Wendel járásban.

A pontos meghatározás a településhatárokat tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaets kennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg

A Saarländischer Landwein bort a Saar-vidéken vagy a szomszédos Rajna-vidék-Pfalz tartományban kell előállítani.

7. **Borszőlőfajták**

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madelaine

Kései kékburgundi

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Dornfelder

Felicia

Gamay noir

Sárga muskotály

Arany rizling

Zöldszilváni – szilváni

Helios

Johanniter

Kerner

Merlot

Muscaris

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Phoenix – Phönix

Pinotin

Regent

Rondo

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Vörös elbling – Elbling Rouge

Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pino Gris

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – szilváni muskotály

Sauvignon Cita

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Solaris

Souvignier Gris

Fehér burgundi – Pinot Bianco, fehér burgundi, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A szőlőtermő terület a Párizsi-medence Saar-vidéki keleti peremén terül el, amely jó feltételeket biztosít a szőlőtermesztéshez a Saar, Nied és Blies folyó déli fekvésű völgyeiben. A túlnyomórészt kagylós mészkőből és márgából álló talajon a tengerszint feletti 150–400 méteres magasságban évente 800–1 000 mm csapadék hullik, és magas a napsütéses napok aránya. Ezek a körülmények kedveznek a friss tájjellegű borok készítésének. Különösen a Bliesgau régióban, de a Merzig környéki Saargauban is a Pfalzi-erdő vörös homokkő talaja belenyúlik kagylós mészkő talajba, amelyen filigrán, finoman strukturált borok készíthetők. A terület körülbelül egyharmadát erdők borítják, amelyek hatékonyan egyenlítik ki a hőmérsékletet és a páratartalmat. A mérsékelt domborzati különbségek, valamint a szerteágazó folyóvízrendszer – amelyet számos állóvizes terület egészít ki – jó feltételeket teremtenek a természetközeli (inkább extenzívebb) szőlőtermesztéshez. A bor jellegzetes tulajdonságai a geológiai és éghajlati viszonyoknak és a szőlőültetvények tájolásának köszönhetők.

Ok-okozati kapcsolat:

A termőterületek nagyrészt déli fekvésűek. Ennek köszönhetően napközben kedvező az ültetvények benapozottsága. A hűvös éjszakák biztosítják a lassú fiziológiai érést, ami a borok kiegyensúlyozott gyümölcsösségét eredményezi.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet által, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

– A „Landwein” megnevezéssel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

Jogi keret

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

– A regionális borokra vonatkozó meglévő termékleírásnak való megfelelés biztosítása érdekében a palackozót a tartományi jog szerinti illetékes hatóságnak be kell vonnia az éves ellenőrzési rendszerbe.

– Egy bor akkor kaphatja meg a „Saarländischer Landwein” megnevezést, ha a bor előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-a arról a bortermelő területről származik, amelynek megnevezését a bor viseli. A fennmaradó rész – beleértve az édesítésre használt termékeket is – csak olyan szőlőből készülhet, amely más bortermelő területekről származik.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein