C/2023/855

10.11.2023.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2023/855)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Saarländischer Landwein”

PGI-DE-A1302-AM01

Paziņojuma datums: 19.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Izmaiņu apraksts**

a) *Vīnu apraksts*

Vīnu apraksti turpmāk būs iedalīti baltvīnu, sarkanvīnu, sārtvīnu un *Rotling* vīnu aprakstos, un to organoleptiskās īpašības būs aprakstītas atsevišķi. Dati par to analītiskajām īpašībām ir svītroti un aizstāti ar atsauci uz piemērojamajiem tiesību aktiem.

Dati par minimālo misas svaru / minimālo spirta saturu nav mainīti, bet produkta specifikācijas pārstrukturēšanas dēļ tagad ir iekļauti vīnu aprakstā.

PAPILDINĀJUMS

Baltvīns

Lielākā daļa baltvīnu ir vienšķirnes vīni. Tāpēc tiem bieži piemīt delikāts, vīnogu šķirnei raksturīgs augļainums. Parasti tiem ir izteikts skābums, kas veido harmonisku kopējo skābuma struktūru. Kopumā šiem baltvīniem bieži piemīt filigrāns augļainums, kas ietekmē kopējo garšas profilu. Var būt (arī) lielāka aromātu un krāsu daudzveidība (līdz oranžai) un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni vīni.

Sārtvīns un *Blanc de Noir* vīns

Sārtvīnus ražo no saudzīgi izspiestām sarkanogu vīnogām, un parasti tie ir gaiši iesārtā krāsā. No sarkanvīniem tie atšķiras ar svaigu, vieglāku raksturu un dabiski zemāku tanīnu saturu. Tāpat kā baltvīniem, tiem parasti ir arī filigrāna līdz bagātīga garša un liega, taču harmoniska skābuma struktūra. *Blanc de Noir* vīni ir baltvīnu krāsā. Parasti tiem raksturīgs sarkano augļu un ogu aromāts un svaigs, dzīvīgs skābenums. Var būt (arī) lielāka aromātu un krāsu daudzveidība un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti vīni.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Sarkanvīns

Atkarībā no vīnogu šķirnes sarkanvīni parasti ir izteikti sarkanā krāsā. Atkarībā no tā, kā vīni izturēti, tie var būt svaigi, delikāti un augļaini vai arī pilnmiesīgi. Garšas profila priekšplānā visbiežāk ir augļu aromāts. Parasti tiem piemīt filigrāna līdz bagātīga garša un drīzāk svaiga skābuma struktūra. Var būt (arī) lielāka aromātu un krāsu daudzveidība un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni vīni.

Rotling vīni

Atkarībā no izvēlētajām vīnogu šķirnēm *Rotling* vīni parasti ir gaiši līdz spilgti iesārtā krāsā. To aromāts parasti ir visai augļains, reizēm viegli pikants. Atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm augļainums var būt vairāk vai mazāk izteikts. Parasti tiem piemīt filigrāna līdz bagātīga garša un galvenokārt svaiga skābuma struktūra. Var būt lielāka aromātu un krāsu daudzveidība un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni vīni.

b) *Apgabala robežu noteikšana*

Ar AĢIN "Saarländischer Landwein" apzīmētā produkta apgabala robežas nav mainītas.

PAPILDINĀJUMS: ir uzskaitītas atsevišķas pašvaldības.

Precīzas robežas redzamas kartēs, kurās parādītas pašvaldību robežas un kuras pieejamas vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Sākotnēji "Saarländischer Landwein" ražošanai bija jānotiek "Saarländischer Landwein" ražošanas apgabalā vai kaimiņos esošajā Reinzemes-Pfalcas federālajā zemē. Turpmāk ražošanai jānotiek Zārā vai Reinzemē-Pfalcā.

PAPILDINĀJUMS

"Vīna "Saarländischer Landwein" ražošanai jānotiek Zārā vai kaimiņos esošajā Reinzemes-Pfalcas federālajā zemē."

c) *Maksimālais ražas iznākums no hektāra*

Maksimālais ražas iznākums no hektāra ir samazināts no 150 hl/ha līdz 120 hl/ha.

d) *Vīna vīnogu šķirnes*

Baltogu šķirnes

"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".

Sarkanogu šķirnes

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

Pievienotas šādas šķirnes:

"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" un "Satin Noir".

Svītrotas šādas šķirnes:

“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) Savienības vai valsts tiesību aktos vai AĢIN pārvaldītājas organizācijas noteiktās piemērojamās prasības:

Vīna likuma [*Weingesetz*] 22. panta 1. punkta 1. apakšpunkts nebūtu jāierobežo.

f) *Kontroles iestāde*

Kontroles iestāžu adreses un uzdevumi ir atjaunināti un tagad ir šādi:

Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 *Saarbrücken*
VĀCIJA

Tālrunis (tiešais savienojums): +49 68199784500

Fakss +49 68199784497

E-pasts: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland
In der Kolling 310
66450 *Bexbach*
VĀCIJA

Tālr. +49 6826828950

Fakss +49 68268289560

E-pasts: info@lwk-saarland.de

Par jaunu stādījumu atļaušanu atbild Federālais lauksaimniecības un pārtikas birojs. Par vēlreizējas apstādīšanas atļaušanu atbild Zāras Lauksaimniecības kamera. Produkta specifikācija ir pielāgota apstākļiem.

g) *Citi*

Dažviet precizēta saikne ar apgabalu. Saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. pantu šīs izmaiņas uzskatāmas par standarta grozījumiem, jo tās neatceļ saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

Esošās vīnkopības produktu kategorijas ir iekļautas produkta specifikācijā (2. punkts). Būtiskas izmaiņas nav izdarītas.

Veiktas vēl citas redakcionālas izmaiņas atbilstoši ES prasībām.

2. **Izmaiņu pamatojums**

Visas izmaiņas bija nepieciešamas, lai dokumentu pielāgotu faktiskajiem apstākļiem uz vietas.

a) Vīnu apraksts ir pielāgots faktiski ražotajiem vīniem.

b) Zāras pašvaldību robežas, kurās audzē vīnogas, nav paplašinātas. Atrašanās vietu apraksts ir pielāgots faktiskajiem apstākļiem. Papildinātas arī kartes ar uzskaitītajām pašvaldībām. Vīnu ražošanas apgabals ir paplašināts, lai aptvertu visu Zāras federālo zemi.

c) Lai arī “Saarländischer Landwein” ražošanas apgabalā panāktu labāku kvalitāti, maksimālais ražas iznākums no hektāra ir samazināts līdz 120 hl/ha.

Ir pievienotas jaunas vīna vīnogu šķirnes. Tas ražotājiem paver iespēju pielāgoties klimata pārmaiņām.

d) Tiek audzētas un sevi ir pierādījušas šķirnes “Muscaris”, “Sauvignac”, “Souvignier Gris” un “Satin Noir”. No šo šķirņu vīnogām darītie vīni atbilst produkta specifikācijai.

Turpmāk uzskaitītās šķirnes audzētas netiek, taču tās ir kvalitatīvas un iederas AĢIN “Saarländischer Landwein” profilā.

“Calardis Blanc”

Šīs vīnogu šķirnes vīniem raksturīgs spirdzinošs, nobriedis skābums un izsmalcināts aromāts ar maigu, viegli pikantu buķeti, kas atbilst produkta specifikācijas prasībām. Tālāka priekšrocība būs no šīs šķirnes vīnogām ražoto vīnu mērenais spirta saturs.

“Calardis Musqué”

No šīs šķirnes vīnogām iegūst pilnmiesīgus baltvīnus ar vienreizēju, eksotisku buķeti, kompleksu augļu aromātu un dzīvīgu, nobriedušu skābumu. Vīnos bieži jūtama muskatriekstu nianse, kāda jau piemīt baltvīnu sarakstā iekļautajām vīnogu šķirnēm. Bieži sastopami arī eksotiski, piemēram, marakuju, mango, ananasu un fizāļu, aromāti. Tātad produkta specifikācijas prasības ir izpildītas.

“Rosa Chardonnay”

Arī šī “Chardonnay” grupas šķirne, tāpat kā jau sarakstā iekļautā “Chardonnay”, atbilst produkta specifikācijas nosacījumiem. Tāpat kā šķirne “Chardonnay”, arī “Rosa Chardonnay” labi aug lielākoties kaļķainajās augsnēs, un no tās parasti iegūst pilnmiesīgus vīnus ar nelielu skābumu, kas atspoguļo to izcelsmi.

“Felicia”

Buķeti raksturo ziedu aromāti, kas dažos gados apvienojas ar neuzkrītošu un patīkamu muskatriekstu niansi. Iegūtajam vīnam piemīt harmonisks skābums, kas savukārt lieliski iederas produkta specifikācijā.

“Grüner Silvaner”

Kad sasniegta pareizā gatavības pakāpe un ražas iznākums nav pārāk liels, no šīs šķirnes iegūst harmoniskus vīnus ar delikātu skābumu un maigu aromātu. No “Silvaner” šķirnes vīnogām darīto vīnu raksturu ļoti ietekmē augšanas vieta un augsnes īpašības. Tā kā šķirne “Grüner Silvaner” izcili atspoguļo vietējo zemju [*terroir*] kolorītu, no tās vīnogām var iegūt produkta specifikācijai atbilstošus vīnus.

“Helios”

“Helios” vīni ir spēcīgi, augļaini un līdzīgi jau vīnogu šķirņu sarakstā iekļautās šķirnes “Müller-Thurgau” vīniem. Tāpēc šī šķirne atbilst produkta specifikācijas prasībām.

“Sauvignon Cita”

No šīs vīnogu šķirnes iegūst augļainus, “Sauvignon Blanc” vīniem līdzīgus spēcīgus baltvīnus ar izteiktām citrusaugļu notīm. No šķirnes “Sauvignon Cita” vīnogām var iegūt produkta specifikācijai atbilstošus vīnus, tāpat kā no šķirnes “Sauvignon Blanc”, kura jau iekļauta sarakstā un kuras vīniem tie ir līdzīgi.

“Sauvignon Gryn”

No šķirnes “Sauvignon Gryn” vīnogām darītos vīnus parasti raksturo kā augļainus, elegantus, “Sauvignon Blanc” vīniem līdzīgus un noturīgus. No šķirnes “Sauvignon Gryn” vīnogām var iegūt produkta specifikācijai atbilstošus vīnus, tāpat kā no šķirnes “Sauvignon Blanc”, kura jau iekļauta sarakstā un kuras vīniem tie ir līdzīgi.

“Sauvignon Sary”

No šīs vīnogu šķirnes iegūst augļainus, “Sauvignon Blanc” vīniem līdzīgus baltvīnus. No šķirnes “Sauvignon Sary” vīnogām var iegūt produkta specifikācijai atbilstošus vīnus, tāpat kā no šķirnes “Sauvignon Blanc”, kura jau iekļauta sarakstā un kuras vīniem tie ir līdzīgi.

"Sauvitage"

Šķirnes "Sauvitage" vīniem piemīt eksotisks, svaigs aromāts ar harmonisku raksturu. Nobriedušais un augļainais "Sauvignon Blanc" aromāts, kas atgādina, piemēram, ērkšķogas, apvienojas ar maigu, harmonisku skābumu un, tā kā šķirne "Sauvignon Blanc" jau ir iekļauta sarakstā, iederas produkta specifikācijā.

"Cabernet Franc"

"Cabernet Franc" vīnam bieži ir viegls miesīgums, ko papildina aveņu un zemeņu ogu un garšaugu notis. Šo vīnu uzskata par "Cabernet Sauvignon" jaunāko brāli, un tas, tāpat kā jau minētais sarakstā iekļautais vīns, atbilst produkta specifikācijai.

"Gamay Noir"

No šķirnes "Gamay Noir" vīnogām iegūtie vīni ir atspirdzinoši, viegli vīni ar aveņu un ķiršu aromātu. Tā ir vēl viena šķirne, kurai patīk kaļķainas augsnes, turklāt no tās jau sen ražo izcilas kvalitātes *Beaujolais*. Šo šķirni uzskata par produkta specifikācijā noteiktajam profilam atbilstošu.

"Pinotin"

"Pinotin" ir resursefektīva vīnogu šķirne, no kuras iegūst vīnus ar melno ķiršu garšu apvienojumā ar harmonisku, maigu tanīnu struktūru. Pateicoties atpazīstamajām jau šķirņu sarakstā ietvertās šķirnes "Pinot Noir" īpašībām, to var iekļaut noteiktajā produkta profilā.

e) Vīna likuma 22. panta 1. punkta 1. apakšpunkts nebūtu jāierobežo.

f) Kontroles iestāžu adreses ir izlabotas un pielāgotas.

g) Lai produkta specifikāciju pielāgotu faktiskajiem apstākļiem uz vietas, saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir aprakstīta precīzāk.

Līdz šim vīnkopības produktu kategorijas bija uzskaitītas tikai vienotajā dokumentā, bet līdz ar šo pieteikumu tās būs iekļautas arī produkta specifikācijā. Šis ir tikai redakcionāls papildinājums, tāpēc to uzskata par standarta grozījumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Saarländischer Landwein

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna / vīnu apraksts**

—

1. *Vīns — baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Lielākā daļa baltvīnu ir vienšķirnes vīni. Tāpēc tiem bieži piemīt delikāts, vīnogu šķirnei raksturīgs augļainums. Parasti tiem ir izteikts skābums, kas veido harmonisku kopējo skābuma struktūru. Kopumā šiem baltvīniem bieži piemīt filigrāns augļainums, kas ietekmē kopējo garšas profilu. Var būt (arī) lielāka aromātu un krāsu daudzveidība (līdz oranžai) un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni vīni.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

2. *Vīns — sārtvīns un Blanc de Noir*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīnus ražo no saudzīgi izspiestām sarkanogu vīnogām, un parasti tie ir gaiši iesārtā krāsā. No sarkanvīniem tie atšķiras ar svaigu, vieglāku raksturu un dabisku tanīnu saturu. Tāpat kā baltvīniem, tiem parasti ir arī filigrāna līdz bagātīga garša un liega, taču harmoniska skābuma struktūra. *Blanc de Noir* vīni ir baltvīnu krāsā. Parasti tiem raksturīgs sarkano augļu un ogu aromāts un svaigs, dzīvīgs skābenums. Var būt (arī) lielāka aromātu un krāsu daudzveidība un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti vīni.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

3. *Vīns — sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Atkarībā no vīnogu šķirnes sarkanvīni parasti ir izteikti sarkanā krāsā. Atkarībā no tā, kā vīni izturēti, tie var būt svaigi, delikāti un augļaini vai arī pilnmiesīgi. Garšas profila priekšplānā visbiežāk ir augļu aromāts. Parasti tiem piemīt filigrāna līdz bagātīga garša un drīzāk svaiga skābuma struktūra. Var būt (arī) lielāka aromātu un krāsu daudzveidība un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni vīni.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

4. *Vīns — Rotling*

ĪSS APRAKSTS

Atkarībā no izvēlētajām vīnogu šķirnēm *Rotling* vīni parasti ir gaiši līdz spilgti iesārtā krāsā. To aromāts parasti ir visai augļains, reizēm viegli pikants. Atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm augļainums var būt vairāk vai mazāk izteikts. Parasti tiem piemīt filigrāna līdz bagātīga garša un galvenokārt svaiga skābuma struktūra. Var būt lielāka aromātu un krāsu daudzveidība un stabils vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm, tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, mākslīgi radīts vai vīna defektu dēļ radies duļķainums nav pieļaujams. Smaržas buķetē šķirnes specifika un augļainums (tāpēc) var izpausties mazāk, un var parādīties oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas nianses. Atkarībā no (izvēlētā) vīna stila var būt pārstāvēti arī tanīniem piesātināti un viegli skābeni vīni.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. ***Īpašās vīndarības metodes***

1. *Vīns*

Īpašās vīndarības metodes

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

2. *Vīns*

Attiecīgi ierobežojumi vīnu ražošanā

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

3. *Vīns*

Audzēšanas metode

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

5.2. ***Maksimālais ražas iznākums***

1. *Vīns*

120 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes apgabalā ietilpst:

Merzig, Mettlach un *Beckingen* pilsētu un pašvaldību teritorijas *Merzig-Wadern* lauku rajonā,

Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous un *Wadgassen* pilsētu un pašvaldību teritorijas *Saarlouis* lauku rajonā,

Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel un *Bexbach* pilsētu un pašvaldību teritorijas *Saar-Pfalz* rajonā,

Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf pilsētu un pašvaldību teritorijas Zārbrikenes reģionālajā apvienībā,

Neunkirchen un *Ottweiler* pilsētu un pašvaldību teritorijas *Neunkirchen* lauku rajonā,

St. Wendel, Oberthal un *Nohfelden* pilsētu un pašvaldību teritorijas *St. Wendel* lauku rajonā.

Precīzas robežas redzamas kartēs, kurās parādītas pašvaldību robežas un kuras pieejamas vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Vīna "Saarländischer Landwein" ražošanai jānotiek Zārā vai kaimiņos esošajā Reinzemes-Pfalcas federālajā zemē.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

Vīnkopības apgabals plešas gar Parīzes baseina austrumu malu Zārā, kur Zāras [*Saar*], Nīdas [*Nied*] un Blīsas [*Blies*] upju veidoto ieleju dienvidu nogāzēs vīnkopībai ir labi apstākļi. Spirdzinošo *Landwein* vīnu vīnogas nogatavojas, augot augsnēs ar bagātīgu gliemežkaļķakmens un Keipera mālu saturu 150–400 m augstumā v. j. l., ar nokrišņu daudzumu 800–1 000 mm gadā un lielu saulainu dienu īpatsvaru. Pfalcas meža raibais smilšakmens īpaši Blīsgavas, bet arī Zārgavas reģionā pie Mercigas ietiecas gliemežkaļķakmenī un palīdz iegūt filigrānus vīnus ar izsmalcinātu struktūru. Panākt temperatūras un mitruma līdzsvaru palīdz lielais mežu īpatsvars (klāj apmēram trešdaļu apgabala). Labus apstākļus dabai tuvākai (ekstensīvākai) vīnkopībai rada mērenās reljefa atšķirības kopā ar plaši sazarotu upju tīklu, ko papildina daudzas stāvoša ūdens platības. *Landwein* vīniem raksturīgās īpašības piešķir ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi un vīna dārzu vērsums pret debespusēm.

Cēloniskā saikne

Vīnadārzi ir vērsti galvenokārt pret dienvidiem. Tāpēc dienas laikā tiem piekļūst daudz saules gaismas. Vēsas naktis noved pie lēni sasniegtas fizioloģiskās gatavības un sabalansēta vīnu augļainuma.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

nosaka ACVN/AĢIN pārvaldītāja organizācija, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

— atlikumcukuru saturs vīnā, ko tirgo ar nosaukumu *Landwein*, nedrīkst pārsniegt norādei "pussausais" maksimālo pieļaujamo vērtību.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

— attiecīgajai iestādei saskaņā ar federālās zemes tiesību aktiem pudeļu pildītājs ir jāiekļauj ikgadējo kontroļu sistēmā, kurā tiek pārbaudīta atbilstība *Landwein* produkta specifikācijām;

— lai vīnu apzīmētu ar nosaukumu "Saarländischer Landwein", vismaz 85 % vīna darīšanā izmantoto vīnogu jābūt no vīna nosaukumā norādītā *Landwein* ražošanas apgabala. Atlikusī procentuālā daļa, ieskaitot saldināšanā izmantotos produktus, drīkst būt tikai no vīnogām, kas iegūtas citu *Landwein* ražošanas apgabalos

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein