



C/2025/6735

18.12.2025

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/6735)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Landwein der Saar“

Referenční číslo EU: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. Název produktu

„Landwein der Saar“

2. Druh zeměpisného označení

- ☐ CHOP
☒ CHZO
☐ ZO

3. Odvětví

- ☐ Zemědělské produkty
☒ Víno
☐ Lihoviny

4. Země, ke které zeměpisná oblast patří

Německo

5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Název

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

Název

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Spolkový úřad pro zemědělství a výživu a vnitřní věci)

6. Důvod pro standardní změnu

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu ohledně chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tj.:

- a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

- b) může zrušit souvislost se zeměpisnou oblastí;
- c) vede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní změnu“.

7. Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)

Název

popis vína (vín)

Popis

Pokud jde o analytické podmínky, může být přirozený obsah alkoholu u červených vín zvýšen obohacením až na celkový obsah alkoholu 13 % objemových.

Do organoleptického popisu byl zahrnut popis částečně dealkoholizovaného vína, a to ohledně všech druhů vína.

Částečně dealkoholizované bílé víno:

částečně dealkoholizovaná bílá vína se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra. Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu. Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Částečně dealkoholizované růžové víno, Blanc de Noir:

částečně dealkoholizovaná vína se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra. Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu. Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Částečně dealkoholizované červené víno:

částečně dealkoholizovaná červená vína se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra. Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu. Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Částečně dealkoholizované víno typu Rotling:

částečně dealkoholizovaná vína typu Rotling se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra. Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu. Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Změny se týkají bodu 3 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☒ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezení oblasti

Popis

Do vymezení oblasti CHZO „Landwein der Saar“ byly zahrnuty tyto pozemky:

Ayl	2740	12	191	0
Irsch	2711	1	99	0
Irsch	2711	1	181	2
Irsch	2711	1	187	0
Irsch	2711	1	188	0
Irsch	2711	1	197	0
Irsch	2711	1	198	0
Irsch	2711	1	199	0
Irsch	2711	1	200	0
Irsch	2711	1	201	0
Irsch	2711	1	235	0
Irsch	2711	2	63	0
Irsch	2711	2	65	0
Irsch	2711	2	66	0
Irsch	2711	2	70	0
Irsch	2711	2	71	0
Irsch	2711	2	72	0
Irsch	2711	2	78	0
Irsch	2711	2	79	0
Irsch	2711	2	80	0
Irsch	2711	2	81	0
Irsch	2711	2	82	0
Irsch	2711	2	83	0
Irsch	2711	2	87	0
Irsch	2711	2	92	0
Irsch	2711	2	93	0
Irsch	2711	2	95	0
Irsch	2711	2	98	0
Irsch	2711	2	99	0
Irsch	2711	2	100	0
Irsch	2711	2	179	5
Irsch	2711	2	179	6
Irsch	2711	3	322	0
Irsch	2711	6	129	0
Irsch	2711	6	140	0
Saarburg	2737	3	25	0
Saarburg	2737	3	33	0
Saarburg	2737	3	42	1

Saarburg	2737	3	44	1
Saarburg	2737	30	270	1
Schoden	2742	1	76	1
Schoden	2742	1	76	2
Schoden	2742	1	77	1
Schoden	2742	1	77	2
Schoden	2742	1	80	2
Schoden	2742	1	80	3
Schoden	2742	1	216	0
Schoden	2742	1	219	1
Schoden	2742	1	222	1
Schoden	2742	1	224	0
Schoden	2742	1	225	0
Schoden	2742	5	43	0
Schoden	2742	5	44	0
Schoden	2742	5	45	0
Schoden	2742	5	80	0
Schoden	2742	5	81	0
Schoden	2742	5	83	1
Schoden	2742	5	85	0
Schoden	2742	6	54	0
Schoden	2742	6	56	0
Schoden	2742	6	57	0
Schoden	2742	6	58	0
Schoden	2742	6	64	0
Schoden	2742	6	65	0
Schoden	2742	6	66	0
Schoden	2742	6	68	1
Schoden	2742	6	100	0
Schoden	2742	6	106	0
Schoden	2742	6	114	0
Schoden	2742	6	119	0
Schoden	2742	6	120	0
Schoden	2742	6	141	0
Schoden	2742	6	143	0
Schoden	2742	6	144	0
Schoden	2742	6	145	0
Schoden	2742	6	146	0
Schoden	2742	6	147	0
Schoden	2742	6	151	0
Wiltingen	2756	7	6	0

Wiltingen	2756	7	7	0
Wiltingen	2756	7	21	0
Wiltingen	2756	7	64	1
Wiltingen	2756	8	102	0
Wiltingen	2756	8	106	0
Wiltingen	2756	8	107	0
Wiltingen	2756	8	113	0
Wiltingen	2756	8	114	0
Wiltingen	2756	8	115	0
Wiltingen	2756	8	116	0
Wiltingen	2756	8	117	0
Wiltingen	2756	8	118	0
Wiltingen	2756	8	119	0
Wiltingen	2756	21	53	0
Wiltingen	2756	21	54	0
Wiltingen	2756	21	55	0
Wiltingen	2756	21	169	0

Změny se týkají bodu 4 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštové odrůdy

Popis

Se doplňují tyto odrůdy:

Bílé odrůdy:

Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Trebbiano di Soave, Voltis, Sémillon

Modré odrůdy:

Levitage, Schwarzbauer Riesling

U jednotlivých odrůd byly rovněž opraveny pravopisné chyby a změněny názvy.

Změny se týkají bodu 8 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

☒ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Kontrolní orgány

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

Změny se týkají bodu 11 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Landwein der Saar“

Referenční číslo EU: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. Název (názvy)

„Landwein der Saar“

2. Druh zeměpisného označení

☐ CHOP☒ CHZO☐ ZO

3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří

Německo

4. Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013

1. Víno

6. Popis vína (vín)

Vinařské produkty

Víno, bílé

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barevné spektrum se obvykle pohybuje od světle žluté s nazelenalými odlesky až po zlatožlutou barvu. Zejména bílá vína kvašená na rmutu mohou mít i oranžovou barvu s načervenalými a hnědými odlesky.

Vůně

Vůně může být pro danou odrůdu méně typická a méně ovocná. Dále jsou možné cílené oxidační, fenolové nebo redukční tóny jemné až mírné intenzity.

Chuť

V závislosti na odrůdě révy vinné nebo kombinaci cuvée složené z několika odrůd převládají u bílých vín obvykle ovocné tóny místních malvic, peckovic a citrusových plodů. Podle odrůdy se aromatická paleta může rozšířit o zelené a travnaté tóny, tóny bylin, květín, medu a sušeného ovoce. Vína mají obvykle lehké až silné tělo a obecně se vyznačují kyselostí a sladkostí přizpůsobenou stylu. V závislosti na stylu vína mohou být zastoupena i vína tříslovitá a mírně kyselá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Bílá vína mohou mít zákal přírodního původu (způsobený např. kvasinkami, moštovými kaly, tříslovinami a krystalickým sedimentem), který je trvalý nebo viditelný po protřepání. Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

Přirozený obsah alkoholu lze zvýšit obohacením až na celkový obsah alkoholu 11,5 % objemových.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Částečně dealkoholizované víno, bílé

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

částečně dealkoholizovaná bílá vína se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra.

Vůně

Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu.

Chuť

Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Růžová vína, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová vína se obvykle vyznačují barvou od světle růžové přes jasně růžovou až po světle červenou s možnými hnědými odlesky, zatímco vína Blanc de Noir mají barvu bílých vín.

Vůně

Vzhledem k podobnosti s výrobou bílého vína dominují zejména ovocné tóny bobulovin a citrusových plodů.

Chuť

Svou obecně vyšší kyselinkou, jemnými taniny, nízkým obsahem alkoholu a jemnou zbytkovou sladkostí se růžová vína chuťově podobají spíše bílým vínům.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Růžová vína a vína Blanc de Noir se lisují z modrých odrůd. Může se vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, tříslovitými a krystalickými sraženinami). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

Přirozený obsah alkoholu lze zvýšit obohacením až na celkový obsah alkoholu 11,5 % objemových.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Částečně dealkoholizované růžové víno, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

částečně dealkoholizovaná vína se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra.

Vůně

Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu.

Chuť

Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barevné spektrum se pohybuje zejména od světle červené přes červenou střední intenzity až po sytou tmavě fialovou, občas s intenzivními hnědými odlesky.

Vůně

V závislosti na odrůdě révy vinné nebo kombinaci cuvée z několika odrůd dominují v červených vínech převážně ovocné tóny domácích peckovic a bobulovin, jakož i vařené a sušené ovoce. Kromě toho se mohou objevit zelené a kořenité tóny.

Chuť

Vína mají obvykle lehké až silné tělo a obecně se vyznačují jemnou až znatelnou kyselostí. V případě tříslovin se spektrum obvykle pohybuje od nepatrných až po velmi dominantní třísloviny, které mohou rovněž vykazovat zelené tóny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína navíc také mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý nebo viditelný po protřepání (způsobený např. kvasinkami, moštovými kaly, tříslovinami a krystalickými sedimenty). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“

Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

Přirozený obsah alkoholu lze zvýšit obohacením až na celkový obsah alkoholu 13 % objemových.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Částečně dealkoholizované víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

částečně dealkoholizovaná červená vína se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra.

Vůně

Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu.

Chuť

Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

V závislosti na výběru odrůd mají vína typu Rotling obvykle slabou až výraznou světle červenou barvu.

Vůně

Vůně je v zásadě spíše ovocná, částečně jemně kořenitá. Příslušná ovocná chuť se může lišit v závislosti na použité odrůdě hroznů.

Chuť

Mají obvykle jemnou až plnou chuť s převážně svěží strukturou kyselin.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Může se vyskytovat větší rozmanitost vůní a barev a stabilní nebo protřepáním získaný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, tříslovitými a krystalickými sraženinami). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

Přirozený obsah alkoholu lze zvýšit obohacením až na celkový obsah alkoholu 11,5 % objemových.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařské produkty

Částečně dealkoholizované víno typu Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

částečně dealkoholizovaná vína typu Rotling se z organoleptického hlediska podobají senzorickým popisům vín chráněného zeměpisného označení „Landwein der Saar“, ze kterých byla vyrobena. To se týká zejména barevného spektra.

Vůně

Pokud se uvádějí moštové odrůdy, mají částečně dealkoholizovaná vína často jemnější aroma typické pro danou odrůdu.

Chuť

Vzhledem ke sníženému obsahu alkoholu mají tato vína obvykle o něco menší chuťový profil. Chuťové parametry, jako je sladkost a kyselost, jakož i třísloviny, jsou však často smyslově vnímány výrazněji.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 5,5 % objemových a 47°Oechsle.

Hustota moštu v kvasné nádobě se musí zdokumentovat.

- ☒ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. Enologické postupy

7.1 Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu

„html:description“

Nepoužije se.

7.2 Maximální výnosy

Všechna vína /kategorie/odrůda/typ

Všechny produkty

Maximální výnos:

Maximální výnos:	150
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí

- Accent
- Acolon
- Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc
- Affenthaler – Blauer Affenthaler
- Albalonga
- Allegro

- Alvarinho – Albarino, Albariño
- Arinto – Arinto de Bucelas
- Arnsburger
- Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois
- Bacchus
- Baron
- Blauer Elbling
- Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce
- Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger
- Blauer Portugieser – Portugieser
- Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder
- Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa
- Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe
- Blütenmuskateller
- Bolero
- Bronner
- Cabernet Blanc
- Cabernet Bordo
- Cabernet Cortis
- Cabernet Cubin
- Cabernet Dorio
- Cabernet Dorsa
- Cabernet Franc
- Cabernet Jura
- Cabernet Mitos
- Cabernet Sauvignon
- Cabertin
- Calardis Blanc
- Chardonnay
- Chenin Blanc
- Dakapo
- Divico
- Domina
- Donauriesling

- Dornfelder
- Dunkelfelder
- Ehrenbreitsteiner
- Ehrenfelser
- Faberrebe – Faber
- Felicia
- Fernão Pires – Fernao Pires
- Fidelio
- Findling
- Gamay noir
- Gelber Kleinberger
- Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller
- Gelber Orleans – Orleans
- Gm 4-46
- Gm 6414-17
- Gm 9224-2
- Gm 9337-1
- Gm 9620-5
- Goldmuskateller
- Goldriesling
- Grenache noir – Grenache
- Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
- Grüner Veltliner – Veltliner
- Grünfränkisch – Borneo Verd
- Gutenborner
- Hartblau
- Helios
- Hiberna
- Huxelrebe – Huxel
- Johanniter
- Juwel
- Kerner
- Kernling
- Kleiner Fränkischer Burgunder – Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

- Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
- Laurot
- Levitage
- Merlot
- Monarch
- Morio Muskat – Morio-Muskat
- Muscaris
- Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
- Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau
- Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling
- Nebbiolo – Prunent
- Optima 113 – Optima
- Ortega
- Palas
- Pamina
- Perle
- Phoenix – Phönix
- Pinot Nova – Pinot nova
- Pinotin
- Piroso
- Primitivo – Zinfandel
- Prinzipal
- Prior
- Reberger
- Regent
- Regner
- Reichensteiner
- Rieslaner
- Rinot
- Rondo
- Rosa Chardonnay
- Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge
- Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux
- Roter Muskateller
- Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

- Roter Riesling
- Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer
- Roter Veltliner
- Rubinet
- Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris
- Saphira
- Satin Noir
- Sauvignac
- Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner
- Sauvignon Gris
- Sauvitage
- Savagnin Blanc – Weißer Traminer
- Scheurebe
- Schwarzblauer Riesling
- Schwarzer Elbling – Pinot Salomon
- Schwarzer Urban
- Schönburger
- Siegerrebe – Sieger
- Solaris
- Soreli
- Souvignier Gris
- St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent
- Syrah – Shiraz
- Sémillon – Semillon blanc
- Süßschwarz
- Tempranillo
- Touriga nacional
- Trebbiano di Soave – Verdicchio bianco
- VB 91-26-5
- Veritage
- Viognier – Vioigne
- Voltis
- Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder
- Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

- Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel
- Weißer Heunisch – Heunisch
- Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

9. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkty způsobilé pro chráněné zeměpisné označení „Landwein der Saar“ musí pocházet z vinic nacházejících se ve vymezené oblasti. Patří sem plochy vinic obcí a jejich částí Ayl (2740), Biebelhausen (2741), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) a Willtingen (2756).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích vyznačeny jednotlivé parcely s vinicemi. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Výroba vína „Landwein der Saar“ smí probíhat v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena na etiketě, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

10. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

- ☐ pověsti
- ☒ určité kvalitě
- ☒ jiných vlastnostech

Kategorie produktů z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Vinařská oblast Saar (od obce Konz po obec Serrig) zahrnuje dvě přírodní oblasti. Většina pěstitelských oblastí se nachází v přírodní oblasti Saarburger Saartal. Ta na východním okraji přechází do přírodní oblasti Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, která se svými strmými svahy propojuje údolí řeky Saar s náhorními plošinami Saar-Ruwer-Hunsrück. Vinice lze nalézt také na některých místech oblasti Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. U řeky Saar se pěstitelské oblasti nacházejí v nadmořské výšce přibližně 135 až 380 m nad mořem (průměrně 230 m nad mořem). Zohledníme-li všechny osázené plochy ve vinařské oblasti Saar, je průměrný sklon svahů 23 %. Vinice jsou orientovány převážně na JV-JJZ (asi ze 75 %) a v celé oblasti produkce mají osázené plochy průměrnou expozici 200° (JJZ).

Ve vinařské oblasti Saar dominuje především prvohorní přírodní břidlice. Fluviální sedimenty, které překrývají paleozoické (devonské) horniny, se nacházejí pouze na dně údolí řeky Saar a na jejích říčních terasách. Na nejzápadnější části vinařské oblasti Saar se vyskytují také druhohorní horniny. Na těchto červených pískovcích se však réva vinná prakticky nepěstuje. V důsledku toho se réva vinná na řece Saar z velké části zakořeňuje v půdách s devonskou zdrojovou horninou. Půdy, které vznikly na devonských břidlicích, jsou nízkoalkalické hnědozemě až hnědozemě bohaté na alkalické látky.

V některých případech však lze také nalézt koluvizemě z přemístěného devonského půdního materiálu. Na pleistocenních říčních a terasových sedimentech, které byly částečně překryty jílem, se vytvořily regozemě, parahnědozemě a pseudogleje. Ve vinařské oblasti Saar však mají jen malý význam. Absolutními výjimkami jsou nízkoalkalické hnědozemě z červeného pískovce. Představují méně než 0,5 % celkové osázené plochy. I přes hluboké obdělávání viniční půdy (hluboké převrstvení neboli rigolování) lze přírodní typy půd ještě často rozpoznat.

Údolí řeky Saar a jeho boční údolí vynikají ve srovnání s pahorkatinou Hunsrück díky své chráněné poloze jako oblasti s příznivými tepelnými podmínkami. Průměrná teplota osázené plochy, na které se pěstují vína Landwein Saar, je přibližně 9,5 °C. Ve vegetačním období se průměrná teplota pohybuje kolem 14,0 °C. V oblasti, v níž se nacházejí osázené plochy vín Landwein Saar, činí průměrné srážky přibližně 775 mm. Ve vegetačním období spadne v průměru přibližně 480 mm srážek, tj. přibližně 60 %. Keře vinné révy jsou během vegetačního období vystaveny přímému slunečnímu záření zhruba 679 000 WH/m².

11. Další použitelné požadavky

Popis požadavku /odchylky

Výrobní požadavky

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku /výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku /odchylky

„Landwein der Saar“ musí ze 100 % pocházet z hroznů z osázených ploch v obcích nebo katastrálech uvedených v bodě 9 jednotného dokumentu a z moštových odrůd povolených v bodě 8 jednotného dokumentu. Obsah zbytkového cukru ve víně uváděném na trh pod označením „Landwein der Saar“ nesmí překročit maximální povolenou hodnotu pro označení „polosuché“.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/LW_Saar_SAE/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile