



C/2025/747

5.2.2025.

**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/2025/747)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**“Mecklenburger Landwein”**

**PGI-DE-A1290-AM01**

**Paziņojuma datums: 7.11.2024.**

**APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS**

**1. Vīna/vīnkopības produktu apraksts un analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības**

Apraksts

Vīna apraksti ir saīsināti, atstājot tikai būtiskākos punktus. Produkts *Blanc de Noir* ir aprakstīts atsevišķi.

“Mecklenburger Landwein” vīnu minimālā dabiskā spirta koncentrācija norādīta atsevišķā punktā. Atsaucoties uz spēkā esošajiem tiesību aktiem, tekstā izdarītas šādas saturiskas izmaiņas: pieļaujama kopējais cukuru saturs paaugstināts, lai aptvertu pussaldos un saldus vīnus; bagātināta vīna kopējās spirta koncentrācijas augšējā robeža ir paaugstināta: baltvīnam līdz 12,5 %, sarkanvīnam līdz 13 %.

Pamatojums

Līdzšinējie vīna un tā organoleptisko īpašību apraksti ir diezgan vispārīgi. Tāpēc tie ir precizēti. Minimālā dabiskā spirta koncentrācija atsevišķā punktā norādīta tādēļ, lai produkta specifikāciju padarītu pārskatāmāku. Turklāt ir izmantotas juridiskās iespējas palielināt bagātināšanas un pieļaujamā kopējā cukuru satura robežvērtību.

**2. Īpašās vīndarības metodes**

Apraksts

Līdz šim norādītās analītiskās vērtības atbilst ES un valsts tiesību aktu prasībām. Iekļauta vispārīga norāde: “Piemēro spēkā esošos tiesību aktus”.

Pamatojums

Tā kā specifikācijā nav vērtību, kas pārsniegtu piemērojamo ES vai valsts tiesību aktu prasības, atsaukšanās uz spēkā esošajiem tiesību aktiem nodrošina pietiekami precīzus noteikumus.

**3. Apgabala robežas**

Apraksts

Apgabala robežas ir paplašinātas, iekļaujot tajā platības, kas ir likumīgi apstādītas vai uz laiku nav apstādītas ar vīnogulājiem *Woldegk* pilsētas daļā *Pasenow*. Robežu var redzēt kartēs, kas aplūkojamas vietnē [www.ble.de/eu-qualityaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualityaetskennzeichen-wein).

<sup>(1)</sup> OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

“Mecklenburger Landwein” ražošanas apgabalam raksturīgs viegli paugurains reljefs. Noteiktajā apgabalā atrodas leduslaikmeta ietekmē veidojusies morēnu ainava, kurā smagas mālsmits augsnes caurauž kaļķakmens iegulas un bagātīgas krama atradnes un kurā bieži atrodami atsevišķi laukakmeņi. Tajā ražotos vīnus ietekmē arī kontinentālais klimats, ko iespaido jūras tuvums. Tādi paši ģeogrāfiskie, ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi valda arī apgabala paplašinājumā, proti, *Woldegk* pilsētas daļā *Pasenow*. Saikne ar produkta specifiskajām aprakstīto apgabalu tiek saglabāta.

#### 4. **Vīna vīnogu šķirnes**

Apraksts

Baltogu šķirņu saraksts ir paplašināts, tajā iekļaujot patlaban audzētās šķirnes “Solaris”, “Muscaris”, “Riesling”, “Donauriesling”, “Donauveltliner”, “Johanniter”, “Helios”, “Hibernal”, “Blütenmuskateller” un “Souvignier Gris”. Sarkanogu šķirņu saraksts ir paplašināts, tajā iekļaujot šķirnes “Cabernet Cortis”, “Rondo”, “Cabernet Cantor” un “Monarch”.

Pamatojums

Sarakstā jauniekļautās šķirnes tiek audzētas Meklenburgas vīnkopības apgabalā, un tās sevi jau pierādījušas gatavības un tipiskuma ziņā. No šo šķirņu vīnogām gatavotie vīni atbilst produkta specifiskajai, ir AĢIN “Mecklenburger Landwein” tipiski un pilnīgi “Mecklenburger Landwein” savdabīgumu.

#### 5. **Prasības, kas piemērojamas saskaņā ar ES vai valsts tiesību aktiem, vai prasības, kuras noteikusi organizācija, kas pārvalda AĢIN**

Apraksts

Līdz šim minētais noteikums, ka vismaz 85 % ražošanā izmantoto vīnogu jābūt iegūtām ģeogrāfiskajā apgabalā, atbilst ES un valsts tiesību aktu prasībām. Tā vietā iekļauta vispārīga norāde: “Piemēro spēkā esošos tiesību aktus”.

“Mecklenburger Landwein” tagad var ražot Meklenburgas-Priekšpomerānijas federālajā zemē. Iepriekš ražošana bija atļauta vīnkopības apgabalā, kas noteikts ar federālās zemes tiesību aktiem.

Lai marķējumā varētu izmantot norādi “Mecklenburger Landwein”, pudeļu pildītājam jābūt iekļautam ikgadējo produkta specifiskajās ieviešanas kontroļu sistēmā.

Pamatojums

Tā kā specifiskajām nav vērtību, kas pārsniegtu piemērojamo ES vai valsts tiesību aktu prasības, atsaukšanās uz spēkā esošajiem tiesību aktiem nodrošina pietiekami precīzus noteikumus.

#### 6. **Kontroles iestāde**

Apraksts

Ir atjaunināta informācija par kontroles iestādi un tās uzdevumiem.

Pamatojums

Kontroles iestādes nosaukums un adrese ir mainījusies. Tāpēc jāiekļauj un jāaktualizē pašreizējie dati. Atbildība par jaunām stādīšanas atļaujām ir nodota Federālajai Lauksaimniecības un pārtikas ministrijai.

#### 7. **Citi grozījumi**

Apraksts

Izdarītas redakcionālas izmaiņas saskaņā ar ES prasībām. To vidū ir visas izmaiņas, kas atspoguļo spēkā esošos tiesību aktus. Tās izdarītas, iekļaujot atsauces uz spēkā esošiem tiesību aktiem vai attiecīgo rindkopu svītrojot. Dažviet precizēts teksts par saikni ar apgabalu.

## Pamatojums

Redakcionālas izmaiņas bija jāizdara, lai nodrošinātu atbilstību ES prasībām. Dažviet ir 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.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Mecklenburger Landwein

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204. Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprināto vīnu; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. Vīns – *baltvīns*

## ĪSS APRAKSTS

“Mecklenburger Landwein” baltvīniem raksturīgs svaigs un dzīvīgs skābums, kas atkarīgs no šķirnes un vīndārza atrašanās vietas, tiem piemīt šķirnei tipiska struktūra, un arī *cuvée* vīni pārlicina ar savu augļaino līdz pilnmiesīgo raksturu. Atkarībā no šķirnes baltvīni ir gaiši dzeltenā līdz salmu dzeltenā krāsā, kurā dažkārt jaušama viegla zaļgana atblāzma.

## Analītiskās īpašības

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, jāpiemēro spēkā esošie tiesību akti.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

2. Vīns – *sarkanvīns*

## ĪSS APRAKSTS

Atkarībā no vīnogu šķirnes un izturēšanas metodes “Mecklenburger Landwein” sarkanvīns ir ķiršsarkanā, tumši sarkanā vai rubīnsarkanā krāsā. Aromāts atgādina gatavas sarkanās ogas, žāvētas plūmes un upenes. Ja vīns nogatavināts koka mucās vai mucīnās (*barrique*), tas iegūst mazāk vai vairāk izteiktus koksnes aromātus. Tanīnu buķete ir ļoti strukturēta. Sarkanvīni ir viegli līdz vidēji smagi, to garšā dominē augļainums, un pēc skābju bioloģiskās noārdīšanās tie kļūst noapaļoti un samtaini.

## Analītiskās īpašības

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, jāpiemēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —
- Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —
- Minimālais kopējais skābums —
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

### 3. Vīns – sārtvīns

#### ĪSS APRAKSTS

“Meklenburger Landwein” sārtvīni ir gaišsarkanā līdz lašsarkanā krāsā, un tos izgatavo tikai no saudzīgi izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām. Smaržā dominē augļu aromāti, kas raksturīgi vīndarīšanā izmantotajām sarkanogu šķirnēm. Augļu aromātu buķete atgādina zemenes, upenes vai ķiršus. Sārtvīni, kas var būt viensšķirnes vīni vai *cuvée* vīni, ir svaigi un augļaini, ar līdzsvarotu tanīnu saturu.

Analītiskās īpašības

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, jāpiemēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —
- Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —
- Minimālais kopējais skābums —
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

### 4. Vīns – *Blanc de Noir*

#### ĪSS APRAKSTS

No “Regent” un “Cabernet Cortis” šķirnes vīnogām ražo arī vīnu *Blanc de noir*, kam piemīt līdzsvarots skābums, viegli jaušamas tanīnu nianšes un baltvīnam raksturīgā krāsa.

Analītiskās īpašības

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, jāpiemēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —
- Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —
- Minimālais kopējais skābums —
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

## 5. Vīndarības metodes

### 5.1. Īpašās vīndarības metodes

#### 1. Vīns

Īpaša vīndarības metode

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

## 2. Vīns

Attiecīgie vīndarīšanas ierobežojumi

Baltogu šķirņu vīnogas un no tām iegūto sulu, misu un vīnus nedrīkst kupažēt ar sarkanogu šķirņu vīnogām un no tām iegūto sulu, misu un vīniem.

## 3. Vīns

Audzēšanas metodes

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

90 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde ietver vīndārzus, kas likumīgi apstādīti vai uz laiku nav apstādīti ar vīnogulājiem un atrodas *Schönbeck* pašvaldības administratīvajā daļā *Ratzeburg*, *Woldegk* pilsētas daļā *Pasenow* un *Burg Stargard* pilsētā *Mecklenburger Seenplatte* apriņķī.

Precīzas robežas var aplūkot tīmekļvietnē [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“Blauer Portugieser”

“Blauer Spätburgunder”

“Blütenmuskateller”

“Cabernet Cantor”

“Cabernet Cortis”

“Donauriesling”

“Donauveltliner”

“Helios”

“Hibernal”

“Huxelrebe” – “Huxel”

“Johanniter”

“Monarch”

“Muscaris”

“Müller Thurgau” – “Rivaner”

“Ortega”

“Phoenix” – “Phönix”

“Regent”

“Rondo”

“Solaris”

“Sovignier Gris”

“Weißer Elbling” – “Elbling, Kleinberger”

“Weißer Riesling” – “Riesling renano”, “Rheinriesling”, “Klingenberg Riesling”

## 8. Saiknes apraksts

### 1. Ģeogrāfiskie apstākļi

#### 1.1. Ainava un morfoloģija

Meklenburgas-Priekšpomerānijas ainava veidojusies leduslaikmeta ietekmē, kas izpaužas kā pēdējā leduslaikmetā izveidojušās pamatmorēnas un galamorēnas. Meklenburgas vīnkopības apgabalam raksturīgs paugurains reljefs starp Helptes (*Helpter Berge*) un Bromes kalniem (*Brohmer Berge*) un Lindetālē (*Lindetal*), smaga mālsmilts augsne un federālās zemes austrumdaļai tipiskais klimats. Meklenburgā vīnkopība vēsturiski bijusi saistīta ar atsevišķām muižām, kas atradās baznīcas vai laicīgā īpašumā. Izklīdētos vīndārzus bieži apzīmē ar mutiski pārmantotiem nosaukumiem vai āru vārdiem. Lai atdzīvinātu vīnkopības tradīcijas, tika atkal apstādītas tradicionālās vīndārzu atrašanās vietas. Mūsdienās vīndārzi galvenokārt atrodas pret sauli pavērstās lēzenās un vidēji stāvās nogāzēs.

#### 1.2. Ģeoloģija

Ģeoloģijā jaušama leduslaikmeta ietekme. Tā jo īpaši izpaužas morēnu ainavas reljefā un kā ļoti atšķirīgas kvalitātes augsnes, kuru vērtējums sniedzas no 15 līdz 50 ballēm un kuras ir smilts, mālsmilts un smagas mālsmilts augsnes, kas satur mainīgu daudzumu akmeņu. Apgabalam raksturīgas pauguraines, kurās atrodas liels skaits ainavā izkaisītu ezeru un sazarotu upju. Plaši pazemes māla slāņi ļauj lietusūdenim uzkrāties smagajās mālsmilts augsnēs.

### 2. Klimats

Vasaras ir kontinentālajam klimatam raksturīgas, proti, siltas līdz karstas un sausas, un vasarā un rudenī ir liels saulesgaismas stundu skaits. Nedaudz īsāko veģetācijas periodu kompensē mērķtiecīga agrīnu un salcietīgu šķirņu izvēle, kā arī lielākoties droši prognozējamie laikapstākļi vasarā. Ainavas sadrumstalotības dēļ veidojas vīnkopībai labvēlīgs mikroklimats.

Lielais saulesgaismas stundu skaits nogatavošanās laikā labvēlīgi ietekmē vīnogu kvalitāti un cukuru uzkrāšanos. Leduslaikmeta ietekmē veidojušās augsnes viegli sasilst, tāpēc iegūtajiem vīniem ir augstāks skābju saturs un vidējs līdz augstāks spirta saturs, kas veidojas, vasarā vīnogās intensīvi uzkrājoties cukuriem.

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

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

Lai marķējumā varētu izmantot norādi "Mecklenburger Landwein", pudeļu pildītājam jābūt iekļautam ikgadējo produkta specifikācijas ievērošanas kontroļu sistēmā.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ja marķējumā norādīta vīnogu šķirne un/vai ražas gads, jābūt atpazīstamām attiecīgajai šķirnei vai ražas gadam raksturīgajām organoleptiskajām īpašībām.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

“Meklenburger Landwein” tiek ražots tikai un vienīgi Meklenburgas-Priekšpomerānijas federālajā zemē.

**Saite uz produkta specifikāciju**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)