C/2025/6735

18.12.2025

**Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission** [1]

(C/2025/6735)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

**„Landwein der Saar“**

**EU-Referenznummer: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Landwein der Saar“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

*Name*

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

*Name*

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Landwein der Saar“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung" einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

*Titel*

Beschreibung des Weines/der Weine

*Beschreibung*

Bei den analytischen Voraussetzungen darf der natürliche Alkoholgehalt durch Anreicherung bei Rotwein bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13 Vol.-% angehoben werden.

In der organoleptischen Beschreibung wird eine Beschreibung zum teilweise entalkoholisierten Wein bezüglich aller Weinarten aufgenommen.

Teilweise entalkoholisierter Weißwein:

Die teilweise entalkoholisierten Weißweine ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum. Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf. Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Teilweise entalkoholisierter Roséwein, Blanc de Noir:

Die teilweise entalkoholisierten Weine ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum. Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf. Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Teilweise entalkoholisierter Rotwein:

Die teilweise entalkoholisierten Rotweine ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum. Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf. Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Teilweise entalkoholisierter Rotling:

Die teilweise entalkoholisierten Rotlinge ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum. Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf. Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Die Änderungen betreffen Nummer 3 der Produktspezifikation und Nummer 6 des Einzigen Dokumentes.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Abgrenzung des Gebietes

*Beschreibung*

In der Abgrenzung der g. g. A. Landwein der Saar werden folgende Flurstücke aufgenommen:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

Die Änderungen betreffen Nummer 4 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Keltertraubensorten

*Beschreibung*

Es werden folgende Rebsorten hinzugefügt:

Weiße Rebsorten:

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

Rote Rebsorten:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Ebenfalls wurden vorhandene Rechtschreibfehler bei einzelnen Sorten korrigiert und Namensänderungen übernommen.

Die Änderungen betreffen Nummer 8 der Produktspezifikation und Nummer 8 des Einzigen Dokumentes.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Kontrollbehörden

*Beschreibung*

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

Die Änderungen betreffen Nummer 11 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein**

**„Landwein der Saar“**

**EU-Referenznummer: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025**

1. **Name(n)**

„Landwein der Saar“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

*Weinbauerzeugnis*

Wein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum reicht in der Regel von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu goldgelber Farbe. Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen.

Geruch

Im Geruch kann eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen. Möglich sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung.

Geschmack

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten herrschen bei Weißweinen grundsätzlich fruchtige Noten heimischer Kern- und Steinfrüchte und Zitrusfrüchte vor. Das Spektrum kann sich je nach Rebsorte um grüne, grasige und an Kräuter erinnernde Noten ebenso wie blumige Aspekte, Honig und getrocknete Früchte erweitern. Die Weine sind in der Regel von leichtem bis mittleren Körper, gepaart mit einer dem Stil angepassten Säure und Süße. Je nach Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% angehoben werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Teilweise entalkoholisierter Wein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die teilweise entalkoholisierten Weißweine ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum.

Geruch

Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf.

Geschmack

Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Roséweine, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Roséweine variieren farblich meist von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zu hellrot mit möglichen braunen Reflexen, wohingegen Blanc de Noir Weine weißweinfarben sind.

Geruch

Aufgrund der Anlehnung an die Weißweinbereitung dominieren insbesondere fruchtige Noten von Beerenfrüchten und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Roséweine sind mit ihrer in der Regel höheren Säure, dezenten Gerbstoffen, geringer Alkoholprägung und dezenter Restsüße geschmacklich eher bei den Weißweinen verortet.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Roséweine und Blanc de Noir-Weine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% angehoben werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Teilweise entalkoholisierter Roséwein, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die teilweise entalkoholisierten Weine ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum.

Geruch

Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf.

Geschmack

Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Wein, rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum reicht insbesondere von blass rot, über eine mittlere Intensität bis hin zu einem tiefdunklen Violett mit teils intensiven braunen Reflexen.

Geruch

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten dominieren bei Rotweinen im Geruch meist Fruchtnoten heimischer Stein- und Beerenfrüchte ebenso wie eingekochte und getrocknete Früchte. Hinzu können grüne und würzige Aspekte kommen.

Geschmack

Die Weine weisen meist einen schlanken bis kräftigen Körper auf und zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Bei den Gerbstoffen reicht das Spektrum in der Regel von kaum wahrnehmbaren bis hin zu sehr dominanten Tanninen, die auch grüne Aspekte ausweisen können.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Darüber hinaus können Weine auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |

| | |
|---|---|
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13 Vol.-% angehoben werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Teilweise entalkoholisierter Wein, rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die teilweise entalkoholisierten Rotweine ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum.

Geruch

Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf.

Geschmack

Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Rotlingweine haben je nach Wahl der Rebsorten meist eine schwache bis kräftige hellrote Farbe.

Geruch

Ihre Aromen sind grundsätzlich eher fruchtig, teilweise dezent würzig. Die jeweilige Fruchtausprägung kann je nach verwendeter Rebsorte variieren.

Geschmack

Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit meist frischer Säurestruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% angehoben werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Teilweise entalkoholisierter Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die teilweise entalkoholisierten Rotlinge ähneln in ihrer Organoleptik den sensorischen Beschreibungen der Weine der g.g.A. Landwein der Saar, aus denen sie hergestellt worden sind. So vor allem das Farbspektrum.

Geruch

Bei Angabe der Rebsorte weisen die teilweise entalkoholisierten Weine häufig eine dezentere rebsortentypische Aromatik auf.

Geschmack

Aufgrund des verringerten Alkoholgehalts weisen die Weine üblicherweise ein etwas schlankeres Geschmacksprofil auf. Geschmacksparameter wie Süße und Säure als auch Gerbstoffe sind hingegen oft prägnanter in der sensorischen Wahrnehmung.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | - |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | - |
| Mindestgesamtsäure: | - |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | - |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | - |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | - |

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

-

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Erzeugnisse

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag: | 150 |
| Einheit Höchstertrag: | Hektoliter je Hektar |

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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 - Bormeo Verd

— Gutenborner

— Hartblau

— Helios

— Hibernal

— 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 - Viogne

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Saar“ führen dürfen, müssen von den abgegrenzten Rebflächen stammen. Hierzu gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen Ayl (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) und Willtingen (2756).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Landwein der Saar darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☐ Ansehen

☑ Eine bestimmte Qualität

☑ Andere Eigenschaften

*Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

1. Wein

*Zusammenfassung des Zusammenhangs*

Das Landweingebiet Saar (Konz bis Serrig) erstreckt sich über zwei naturräumliche Einheiten. Der Großteil der weinbaulich genutzten Fläche befindet sich im Naturraum Saarburger Saartal. Dieses geht an seiner östlichen Flanke in den Naturraum Irsch-Wiltinger Hunsrückrand über, welcher mit seinen Steilhängen zwischen den Niederungen des Saartals und den Hochflächen des Saar-Ruwer-Hunsrücks vermittelt. Auch im Irsch-Wiltinger Hunsrückrand ist noch stellenweise Rebland zu finden. An der Saar findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 135 bis 380 m über NN (im Durchschnitt 230 m über NN). Betrachtet man alle Rebflächen im Landweingebiet Saar, so weisen sie eine durchschnittliche Hangneigung von 23 % auf. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu ca. 75 %) SE-SSW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 200° (SSW).

Im Landweingebiet Saar dominieren bei Weitem paläozoische Tonschiefer. Lediglich im Bereich des Talbodens der Saar sowie auf ihren Flussterrassen sind fluviale Sedimente zu finden, welche das Paläozoikum (Devon) überlagern. Im äußersten Westen des Landweingebietes Saar treten auch mesozoische Gesteine auf. Auf diesen Sandsteinen des Buntsandsteins wird aber so gut wie kein Weinbau betrieben. Folglich wurzeln die Reben an der Saar größtenteils in Böden, deren Ausgangsgesteine devonisches Alter besitzen. Auf den devonischen Tonschiefern entstanden hauptsächlich basenarme bis basenreiche Braunerden.

Stellenweise sind aber auch Kolluvisole aus umgelagertem devonischen Bodenmaterial zu finden. Regosole, Parabraunerden und Pseudogleye bildeten sich auf den teilweise mit Lehm überdeckten pleistozänen Fluss- und Terrassensedimenten. Sie sind im Landweingebiet Saar allerdings nur von geringer Bedeutung. Absolute Ausnahmen stellen basenarme Braunerden aus Buntsandsteinmaterial dar. Ihr Anteil an der gesamten Rebfläche beträgt weniger als 0,5 %. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

Das Tal der Saar und ihre Seitentäler heben sich aufgrund ihrer geschützten Lage als thermische Gunsträume gegen die Höhen des Hunsrücks ab. Bezogen auf die Rebflächen des gesamten Landweingebietes Saar beträgt die Durchschnittstemperatur etwa 9,5 °C. In der Vegetationsperiode liegt die Durchschnittstemperatur bei ca. 14,0 °C. Die Rebfläche im Landweingebiet Saar erhält Durchschnittsniederschläge in der Höhe von etwa 775 mm. In der Vegetationsperiode fallen davon durchschnittlich ca. 480 mm, d.h. etwa 60 %. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 679 000 WH/m$^2$.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

Herstellungsvorgaben

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

„Landwein der Saar“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 9 des Einzigen Dokuments benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der in Nummer 8 des Einzigen Dokuments zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden. Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Saar“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

**Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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