Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6735

18.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6735)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Landwein der Saar»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Landwein der Saar»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Ομοσπονδιακό Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Περιφερειακής Ταυτότητας [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Ονομασία

Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Γεωργίας και Τροφίμων [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γερμανικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Landwein der Saar» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση, συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γερμανικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Περιγραφή

Οι αναλυτικές συνθήκες επιτρέπουν την αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 % για τον ερυθρό οίνο.

Στην οργανοληπτική περιγραφή όλων των οίνων προστίθεται περιγραφή του μερικώς αποαλκοολωμένου οίνου.

Μερικώς αποαλκοολωμένος λευκός οίνος:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων λευκών οίνων μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα. Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό. Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Μερικώς αποαλκοολωμένοι ερυθρωποί οίνοι, Blanc de Noir:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα. Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό. Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Μερικώς αποαλκοολωμένος ερυθρός οίνος:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων ερυθρών οίνων μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα. Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό. Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος Rotling:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων Rotling μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα. Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό. Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Οι τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της περιοχής

Περιγραφή

Στην οριοθέτηση της περιοχής της ΠΓΕ «Landwein der Saar» περιλαμβάνονται τα ακόλουθα αγροτεμάχια:

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

Οι τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκές ποικιλίες αμπέλου:

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

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Διορθώνονται επίσης σφάλματα στην ορθογραφία ορισμένων ποικιλιών και γίνονται δεκτές αλλαγές στις ονομασίες.

Οι τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αρχές ελέγχου

Περιγραφή

Οι αρχές ελέγχου και τα καθήκοντά τους απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος και παρατίθενται σε χωριστό έγγραφο.

Οι τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 11 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Landwein der Saar»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Ονομασία/-ες**

Landwein der Saar

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος, λευκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το φάσμα των χρωμάτων κυμαίνεται συνήθως από ανοιχτό κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις έως χρυσοκίτρινο. Ειδικότερα, οι λευκοί οίνοι που παράγονται με ζύμωση του πολτού μπορεί επίσης να έχουν πορτοκαλί χρώμα, με ερυθρωπές και καστανές αποχρώσεις.

Άρωμα

Το μπουκέτο μπορεί να έχει ήπια ποικιλιακά χαρακτηριστικά και λιγότερο φρουτώδη χαρακτήρα. Μπορεί επίσης να υπάρχουν σκόπιμες οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες λεπτής έως μέτριας έντασης.

Γεύση

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου ή τη σύνθεση του μείγματος ποικιλιών αμπέλου, οι λευκοί οίνοι έχουν γενικά φρουτώδεις νότες τοπικών μηλοειδών, πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών. Το εύρος μπορεί να επεκταθεί σε πράσινες, χλοώδεις νότες και νότες χόρτου, με ίχνη μυρωδιάς ανθέων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου. Οι οίνοι έχουν γενικά ελαφρύ έως μεσαίο σώμα με οξύτητα και γλυκύτητα που αντανακλούν την παλαίωση. Οι οίνοι, ανάλογα με τον τρόπο επεξεργασίας τους, μπορεί επίσης να είναι τανικοί και ελαφρώς όξινοι.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος, λευκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων λευκών οίνων μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα.

Άρωμα

Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό.

Γεύση

Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωποί οίνοι, Blanc de Noir

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων ποικίλλει συνήθως, στην κλίμακα του ρόδινου, από αχνορόδινο έως ανοιχτοκόκκινο με πιθανούς καστανούς τόνους, ενώ οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρώμα του λευκού οίνου.

Άρωμα

Δεδομένης της ομοιότητας με την παραγωγή λευκών οίνων, επικρατούν ιδίως φρουτώδεις νότες μούρων και εσπεριδοειδών.

Γεύση

Με τη γενικά υψηλότερη οξύτητα, τις διακριτικές τανίνες, τα χαμηλά επίπεδα αλκοόλης και τη διακριτική υπολειμματική γλυκύτητα, οι ερυθρωποί οίνοι προσομοιάζουν γευστικά περισσότερο στους λευκούς οίνους.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθρωποί οίνοι και οι οίνοι Blanc de Noir παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που έχουν υποβληθεί σε ήπια έκθλιψη. Μπορεί να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και αποχρώσεων, καθώς και αισθητή φυσική θολότητα (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα) είτε μόνιμη είτε όταν ο οίνος ανακινείται. Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Μερικώς αποαλκοολωμένοι ερυθρωποί οίνοι, Blanc de Noir

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα.

Άρωμα

Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό.

Γεύση

Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος, ερυθρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το φάσμα των χρωμάτων κυμαίνεται από ανοιχτό έως μεσαίας έντασης κόκκινο έως σκούρο ιώδες με ενίοτε έντονες καστανές αποχρώσεις.

Άρωμα

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου ή τη σύνθεση του μείγματος ποικιλιών αμπέλου, οι ερυθροί οίνοι διαθέτουν ένα μπουκέτο στο οποίο κυριαρχούν οι φρουτώδεις νότες τοπικών πυρηνόκαρπων και μούρων, καθώς και διατηρημένων και αποξηραμένων φρούτων. Μπορεί επίσης να υπάρχουν βοτανικές και πικάντικες νότες.

Γεύση

Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρύ έως γεμάτο σώμα και χαρακτηρίζονται γενικά από ήπια έως αισθητή οξύτητα. Το φάσμα των τανινών κυμαίνεται από ελάχιστα αισθητές έως εξαιρετικά κυρίαρχες τανίνες, οι οποίες μπορεί επίσης να παρουσιάζουν βοτανικές νότες.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»

Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος, ερυθρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων ερυθρών οίνων μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα.

Άρωμα

Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό.

Γεύση

Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Rotling

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ανάλογα με την επιλογή της ποικιλίας σταφυλιών, οι οίνοι Rotling έχουν ως επί το πλείστον απαλό έως έντονο ανοιχτό ερυθρό χρώμα.

Άρωμα

Τα αρώματά τους είναι κατά κανόνα αρκετά φρουτώδη, ενίοτε δε ελαφρώς πικάντικα. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία σταφυλιών, ο φρουτώδης χαρακτήρας μπορεί να διαφοροποιείται.

Γεύση

Συνήθως έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και ως επί το πλείστον δροσερή όξινη δομή.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Μπορεί να παρατηρείται μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων και αποχρώσεων, καθώς και αισθητή φυσική θολότητα (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα) είτε μόνιμη είτε όταν ο οίνος ανακινείται. Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος Rotling

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μερικώς αποαλκοολωμένων οίνων Rotling μοιάζουν με τις οργανοληπτικές περιγραφές των οίνων που ανήκουν στην ΠΓΕ «Landwein der Saar» από τους οποίους παράγονται. Αυτό ισχύει κυρίως για το χρωματικό φάσμα.

Άρωμα

Όπου αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου, στους μερικώς αποαλκοολωμένους οίνους το τυπικό άρωμα της συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου συχνά παρουσιάζεται πιο διακριτικό.

Γεύση

Οι οίνοι έχουν συνήθως ελαφρώς πιο απαλό γευστικό προφίλ, λόγω της μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Παράμετροι γεύσης, όπως η γλυκύτητα και η οξύτητα, καθώς και οι τανίνες, συχνά γίνονται εντονότερα αισθητές.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 5,5 % κατ' όγκο και 47° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

«html:description»

Άνευ αντικειμένου

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Όλα τα προϊόντα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	150
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα προϊόντα που επιτρέπεται να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Landwein der Saar» πρέπει να προέρχονται από οριοθετημένους αμπελώνες που ανήκουν στους ακόλουθους δήμους και δημοτικά διαμερίσματα: 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) και Willtingen (2756).

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των ανωτέρω δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Το «Landwein der Saar» μπορεί να παράγεται σε περιοχή διαφορετική από την περιοχή παραγωγής του Landwein στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ομόσπονδο κράτος ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☐ Φήμη

☑ Συγκεκριμένη ποιότητα

☑ Άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein (Konz έως Serrig) καλύπτει δύο φυσικές περιοχές. Το μεγαλύτερο μέρος της αμπελουργικής περιοχής βρίσκεται στη φυσική περιοχή Saarburger Saartal. Στην ανατολική πλευρά της, η περιοχή αυτή συγχωνεύεται με τη φυσική περιοχή Irsch-Wiltinger Hunsrückrand η οποία, με τις απότομες πλαγιές της, συνδέει τις πεδινές περιοχές της κοιλάδας του Saar με τα υψίπεδα του Saar-Ruwer-Hunsrück. Ορισμένοι αμπελώνες εξακολουθούν επίσης να υπάρχουν στην περιοχή Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Κατά μήκος της Saar, οι αμπελουργικές περιοχές βρίσκονται σε υψόμετρο περίπου 135 έως 380 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας (το μέσο υψόμετρο είναι 230 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας). Λαμβανομένων υπόψη όλων των αμπελώνων στην περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein, η μέση κλίση είναι 23 %. Ο προσανατολισμός τους είναι κυρίως ΝΑ-ΝΝΔ (σε ποσοστό περίπου 75 %) και, όσον αφορά το σύνολο της αμπελουργικής έκτασης, ο μέσος προσανατολισμός τους είναι 200° (ΝΝΔ).

Η περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein αποτελείται κατά κύριο λόγο από παλαιοζωικές σχιστολιθικές πλάκες. Τα ποτάμια ιζήματα βρίσκονται μόνο στον πυθμένα της κοιλάδας του Saar και στις ποτάμιες αναβαθμίδες της, όπου επικαλύπτουν το παλαιοζωικό (δεβόνιο) πέτρωμα. Στη δυτικότερη πλευρά της περιοχής Saar στην οποία παράγεται το Landwein, απαντάται επίσης μεσοζωικό πέτρωμα. Ωστόσο, δεν υπάρχει σχεδόν καθόλου αμπελοκαλλιέργεια σε αυτόν τον ψαμμίτη του Buntsandstein. Ως εκ τούτου, τα αμπέλια στην περιοχή Saar είναι σε μεγάλο βαθμό ριζωμένα σε εδάφη με πετρώματα της δεβόνιας περιόδου. Τα εδάφη που σχηματίστηκαν στις σχιστολιθικές πλάκες της δεβόνιας περιόδου είναι κυρίως φτωχά έως πλούσια σε βάσεις καστανά εδάφη.

Σε ορισμένα σημεία εντοπίζονται επίσης κολλουβιακά εδάφη από ανακατανεμημένο υλικό εδάφους της δεβόνιας περιόδου. Πάνω από το ποτάμιο ίζημα και το ίζημα των αναβαθμίδων που εναποτέθηκαν κατά την περίοδο του Πλειστόκαινου και καλύπτονται εν μέρει με άργιλο, έχουν σχηματιστεί εδάφη τύπου regosol, αποπλυμένα καστανά εδάφη και εδάφη τύπου stagnosol. Ωστόσο, αυτά εντοπίζονται σε περιορισμένο μόνο βαθμό στην περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein. Τα φτωχά σε βάσεις καστανά εδάφη του Buntsandstein είναι εξαιρετικά σπάνια. Αποτελούν ποσοστό μικρότερο του 0,5 % του συνόλου των αμπελώνων. Παρά τα βαθιά οργωμένα αυλάκια που έχουν δημιουργηθεί με σκοπό την αμπελοκαλλιέργεια, οι φυσικοί τύποι εδάφους είναι ακόμα συχνά αναγνωρίσιμοι.

Η κοιλάδα του Saar και οι κοιλάδες των παραποτάμων του ξεχωρίζουν ως περιοχές με ευνοϊκές θερμικές συνθήκες σε σύγκριση με τα υψίπεδα του Hunsrück λόγω της προστατευμένης θέσης τους. Η μέση θερμοκρασία στους αμπελώνες σε ολόκληρη την περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein είναι περίπου 9,5 °C. Κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, η μέση θερμοκρασία είναι περίπου 14,0 °C. Οι αμπελώνες στην περιοχή Saar στην οποία παράγεται το Landwein δέχονται βροχοπτώσεις μέσου ύψους 775 mm. Κατά μέσο όρο, περίπου 480 mm από τις εν λόγω βροχοπτώσεις, ήτοι το 60 %, σημειώνονται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Οι αμπελώνες δέχονται κατά μέσο όρο άμεση ηλιακή ακτινοβολία 679 000 Wh/m^2 κατά την καλλιεργητική περίοδο.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Κανόνες παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Landwein der Saar» πρέπει να προέρχεται από τους δήμους ή τις κτηματολογικές μονάδες που απαριθμούνται στο σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου και από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στο σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου. Η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα ενός οίνου που διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Landwein der Saar» δεν μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για την ένδειξη «ημίξηρος».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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