C/2025/6735

18.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6735)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Landwein der Saar”

EU:n viitenumero: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Landwein der Saar”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Liittovaltion maatalous-, elintarvike- ja alueministeriö (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Nimi

Liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirasto (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Saksan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tuote-eritelmän muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosten määritelmän mukaisia.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Saksan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Viinin/viinien kuvaus:

Kuvaus

Analyyttisissä edellytyksissä on sallittu punaviinin luonnollisen alkoholipitoisuuden lisääminen väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 13 tilavuusprosenttia.

Kaikkien viinityyppien aistinvaraiseen kuvaukseen on sisällytetty kuvaus viinistä, josta alkoholi on poistettu osittain.

Valkoviini, josta alkoholi on poistettu osittain:

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan valkoviinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän "Landwein der Saar" piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä. Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain. Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Roseeviinit ja blanc de noir -viinit, joista alkoholi on poistettu osittain:

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän "Landwein der Saar" piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä. Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain. Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Punaviini, josta alkoholi on poistettu osittain:

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan punaviinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän "Landwein der Saar" piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä. Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain. Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Rotling-viini, josta alkoholi on poistettu osittain:

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan Rotling-viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän "Landwein der Saar" piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä. Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain. Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Muutokset koskevat tuote-eritelmän 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Alueen rajaus

Kuvaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” rajaukseen sisältyvät seuraavat viljelylohkot:

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

Muutokset vaikuttavat tuote-eritelmän 4 kohtaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypälelajikkeet

Kuvaus

Seuraavat rypälelajikkeet on lisätty:

Valkoiset rypälelajikkeet:

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

Punaiset rypälelajikkeet:

Levitage ja Schwarzblauer Riesling.

Lisäksi on korjattu joitakin lajikkeiden nimissä olleita kirjoitusvirheitä ja hyväksytty nimenmuutoksia.

Muutokset vaikuttavat tuote-eritelmän 8 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaviranomaiset

Kuvaus

Valvontaviranomaiset ja niiden tehtävät on poistettu tuote-eritelmästä ja kirjattu erilliseen asiakirjaan.

Muutokset vaikuttavat tuote-eritelmän 11 kohtaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Landwein der Saar”

EU:n viitenumero: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Nimi/nimet**

”Landwein der Saar”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin/viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Värispektri vaihtelee yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Erityisesti pidempään maseroidut valkoviinit voivat olla myös oranssihtavia ja taittua punaiseen ja ruskeaan.

Tuoksu

Tuoksussa voi havaita hienoisia lajikkeille ja hedelmille ominaisia piirteitä. Lisäksi tunnistettavissa voi olla intensiteetiltään hienovaraisesta kohtuulliseen vaihtelevaa happipitoisuutta sekä fenolisia ja reduktiivisia vivahteita.

Maku

Valkoviineissä on rypälelajikkeesta tai useista lajikkeista koostuvasta cuvéen yhdistelmästä riippuen paikallisten kivihedelmien, luumarjojen ja sitrushedelmien vivahteita. Rypälelajikkeesta riippuen kirjoon voi sisältyä vihreitä, ruoho- ja yrttivivahteita sekä kukkaisia ja hunajaan ja kuivattuihin hedelmiin viittaavia vivahteita. Viinien rakenne on yleensä kevyt tai keskitäyteläinen, ja niiden hapokkuus ja makeus ovat viinityypille sopivia. Viinityypin mukaan viinit voivat olla myös tanniinisia ja miedon hapokkaita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Valkoviineissä saa edelleen olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoviini, josta alkoholi on poistettu osittain

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan valkoviinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä.

Tuoksu

Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain.

Maku

Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviinit ja blanc de noir -viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Roseeviinien väri vaihtelee hennon tai voimakkaan vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen, joka voi taittua ruskeaan, kun taas blanc de noir -viinit ovat valkoviinin värisiä.

Tuoksu

Koska valmistuksessa myötäillään valkoviinin valmistusta, dominoivia ovat erityisesti marjojen ja sitrushedelmien vivahteet.

Maku

Roseeviinit ovat niiden korkeammasta happopitoisuudesta, tanniinien hienovaraisuudesta, vähäisestä alkoholipitoisuudesta ja hienovaraisesta jäännösmakeudesta johtuen maultaan lähellä valkoviinejä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Roseeviinit ja blanc de noir -viinit puristetaan nopeasti punaisista rypälelajikkeista. Ne voivat olla aromiltaan ja väriltään vaihtelevampia, ja niissä saa olla enemmän luonnollista alkuperää olevaa tasaista tai ravistamalla havaittavissa olevaa sameutta (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 11,5 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviinit ja blanc de noir -viinit, josta alkoholi on poistettu osittain

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä.

Tuoksu

Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain.

Maku

Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Värispektri vaihtelee kalpean punaisesta keskivoimakkaaseen ja syvään tumman violettiin, joka voi taittua voimakkaan ruskeaan.

Tuoksu

Punaviinien bukeeta dominoivat rypälelajikkeesta tai useista lajikkeista koostuvasta cuvéen yhdistelmästä riippuen paikallisten kivihedelmien ja marjojen sekä keitettyjen ja kuivattujen hedelmien vivahteet. Lisäksi mukana voi olla vihreitä ja mausteisia vivahteita.

Maku

Viinit vaihtelevat kevyestä voimakkaaseen, ja niille on ominaista lievä tai havaittava hapokkuus. Tanniinien osalta kirjo vaihtelee yleensä tuskin havaittavasta erittäin dominoiviin tanniineihin, joissa voi olla myös vihreitä vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-

Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 13 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini, josta alkoholi on poistettu osittain

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan punaviinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä.

Tuoksu

Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain.

Maku

Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rotling-viinien väri vaihtelee rypälelajikkeiden valinnasta riippuen heikosta vaaleasta punaisesta voimakkaampaan punaiseen.

Tuoksu

Nämä viinit ovat aromiltaan yleensä hedelmäisiä, joskus hiukan mausteisia. Hedelmäisyys voi vaihdella käytetyn rypälelajikkeen mukaan.

Maku

Niiden maku vaihtelee yleensä herkästä tai runsaaseen, ja niillä on raikas happorakenne.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Ne voivat olla aromiltaan ja väriltään vaihtelevampia, ja niissä saa olla enemmän luonnollista alkuperää olevaa tasaista tai ravistamalla havaittavissa olevaa sameutta (esim. käymishiiva, rypäleen puristemehusakka, tanniini ja kiteinen saostuma). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 11,5 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-viini, josta alkoholi on poistettu osittain

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan Rotling-viinit, joista alkoholi on poistettu osittain, muistuttavat niiden valmistukseen käytettyjen, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Landwein der Saar” piiriin kuuluvien viinien aistinvaraisia kuvauksia. Tämä koskee ennen kaikkea värispektriä.

Tuoksu

Jos rypälelajike mainitaan, kyseiselle lajikkeelle tyypillinen aromi ilmenee usein heikompana viineissä, joista alkoholi on poistettu osittain.

Maku

Näiden viinien makuprofiili on pienemmän alkoholipitoisuuden vuoksi hieman kevyempi. Makuparametrit, kuten makeus ja hapokkuus sekä tanniinisuus, havaitaan usein aistinvaraisesti selkeämmin erottuvina.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 5,5 tilavuusprosenttia ja 47 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

-

Ei sovelleta

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Kaikki tuotteet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	150
Enimmäistuotoksen yksikkö:	Hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Tuotteiden, jotka voidaan varustaa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Landwein der Saar”, on oltava peräisin rajatun alueen viinitarhoilta. Alueeseen sisältyvät seuraavien kuntien ja niiden alueiden viinitarhat: 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) ja Willtingen (2756).

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein der Saar -viiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä viininviljelyalueella, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☐ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen.

Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Saarin maaviinin viljelyalue (Konzista Serrigiin) koostuu kahdesta luontoalueesta. Suurin osa viininviljelyyn käytetystä alueesta sijaitsee Saarburger Saartalin luontoalueella. Alue ulottuu itäreunassa Irsch-Wiltinger Hunsrückrandin luontoalueelle, joka sijaitsee jyrkkine rinteineen Saartalin alavien maiden ja Saar-Ruwer-Hunsrückin ylävien maiden välissä. Myös Irsch-Wiltinger Hunsrückrandissa on paikoittain viinitarhoja. Saarin varrella viininviljelyyn käytettyjä alueita sijaitsee noin 135–380 metrin korkeudella merenpinnasta (keskimäärin 230 metriä merenpinnasta). Saarin alueen viinitarhojen keskimääräinen kaltevuus on 23 prosenttia. Viinitarhojen pääasiallinen (noin 75 %) viettosuunta on kaakkoon/etelälounaaseen. Koko viljelyalueen viinitarhojen keskimääräinen viettosuunta on 200 astetta (etelälounaaseen).

Saarin viininviljelyalueella on enimmäkseen paleotsooista liuskekiveä. Ainoastaan Saarin laakson pohjalla ja joenpengermillä esiintyy jokisedimenttiä, joka peittää paleotsooisen (Devon) kiven alleen. Saarin viininviljelyalueen läntisimmässä osassa esiintyy myös mesotsooisia kiviä. Tällaisessa kirjavasta hiekkakivestä koostuvassa maaperässä ei kuitenkaan ole käytännössä lainkaan viininviljelyä. Näin ollen Saarin viiniköynnökset ovat suurelta osin juurtuneet maahan, jonka kivet ovat peräisin devonikaudelta. Devonikauden liuskekiville syntyi pääasiassa ruskomaata, joka on vähän emäksisestä runsaasti emäksiseen.

Paikoittain esiintyy myös devonikauden maa-aineksesta muodostunutta kolluviaalista maaperäainesta. Regosolit, luvisolit ja pseudogleyt ovat muodostuneet osittain saven peittämälle pleistoseeniselle jokien ja joenpengermien sedimentille. Ne ovat kuitenkin merkitykseltään vähäisiä Saarin viininviljelyalueella. Poikkeuksen muodostaa hiekkakivimateriaalista muodostunut vähäemäksinen ruskomaa. Sen osuus viiniköynnöksen kokonaispinta-alasta on alle 0,5 prosenttia. Vaikka maata on työstetty syvältä viininviljelyä varten (”rigolit”), luonnolliset maalajit ovat usein yhä tunnistettavissa.

Suojatun sijaintinsa vuoksi Saarin laakso ja sen sivulaaksot ovat lämpöolosuhteiltaan optimaalisia Hunsrückin rinteiden suojassa. Koko Saarin viininviljelyalueen keskimäärinen lämpötila on noin 9,5 °C. Kasvukaudella keskilämpötila on 14,0 °C. Viinitarhoilla sataa keskimäärin 775 mm, josta kasvukaudella sataa noin 480 mm (eli noin 60 %). Viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonsäteilyä keskimäärin 679 000 Wh/m^2.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Tuotantosäännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Landwein der Saar -viini on valmistettava 100-prosenttisesti yhtenäisen asiakirjan 9 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla maa-alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista. Nimityksellä ”Landwein der Saar” kaupan pidettävien viinien jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää merkinnän ”puolikuiva” sallittua enimmäisarvoa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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