C/2025/6735

18.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6735)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Landwein der Saar»

Numéro de référence UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Landwein der Saar»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) nº 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'IGP «Landwein der Saar» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Description du ou des vins

Description

En ce qui concerne les caractéristiques analytiques, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté pour le vin rouge jusqu'à un titre alcoométrique total de 13 % vol.

La description organoleptique comprend désormais une description du vin partiellement désalcoolisé pour tous les types de vins.

Vin blanc partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins blancs partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Vin rosé Blanc de Noir partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Vin rouge partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins rouges partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Vin Rotling partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins Rotling partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Les modifications concernent le point 3 du cahier des charges et le point 6 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Délimitation de la zone géographique

Description

Les parcelles suivantes sont ajoutées à l'IGP «Landwein der Saar»:

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

Les modifications concernent le point 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

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

Cépages rouges:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Les erreurs d'orthographe concernant certaines variétés ont également été corrigées et il a été tenu compte des changements de dénomination.

Les modifications concernent le point 8 du cahier des charges et le point 8 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorités de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et consignées dans un document distinct.

Les modifications concernent le point 11 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Landwein der Saar»

Numéro de référence UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Dénomination(s)**

Landwein der Saar

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La gamme de couleurs va généralement d'un jaune pâle avec des reflets verts à une couleur jaune doré. Les vins blancs fermentés au moût, en particulier, peuvent aussi apparaître orangés avec des reflets rougeâtres et bruns.

Nez

Le nez de ces vins peut présenter une moindre typicité du cépage et une moindre expression du fruit. Des notes oxydatives, phénoliques ou réductrices ciblées, d'intensité discrète à modérée, sont également possibles.

Bouche

Selon le cépage ou l'assemblage d'une cuvée de plusieurs cépages, les notes fruitées de fruits à pépins et à noyau locaux et d'agrumes dominent en principe dans les vins blancs. Selon le cépage, l'éventail peut s'élargir à des notes vertes, herbeuses et herbacées, ainsi qu'à des aspects floraux, de miel et de fruits secs. Les vins sont généralement de corps léger à moyen, associés à une acidité et une douceur adaptées au style. Selon le(s) style(s), la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs peuvent en outre présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due à des levures de fermentation, des lies de moût, des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sur le plan organoleptique, les vins blancs partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe.

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rosés Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La couleur des vins rosés varie généralement du rose pâle au rouge clair avec d'éventuels reflets bruns, en passant par une nuance rose, tandis que les vins Blanc de Noir ont la couleur du vin blanc.

Nez

Par analogie avec la vinification des vins blancs, ce sont surtout les notes fruitées de petits fruits et d'agrumes qui dominent.

Bouche

Les vins rosés, qui présentent généralement une acidité plus élevée, des tanins discrets, un faible caractère alcoolique et un sucre résiduel discret, se situent plutôt du point de vue gustatif parmi les vins blancs.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés et les vins Blanc de Noir sont vinifiés à partir de cépages rouges. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple, du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé Blanc de Noir partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sur le plan organoleptique, les vins partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe.

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Le spectre des couleurs va principalement du rouge pâle au violet foncé, avec des reflets bruns parfois intenses, en passant par une intensité de rouge moyenne.

Nez

Selon le cépage ou la composition d'une cuvée de plusieurs cépages, les notes fruitées de fruits à noyau et de baies indigènes ainsi que de fruits cuits et séchés dominent généralement le nez des vins rouges. À cela peuvent s'ajouter des aspects verts et épicés.

Bouche

Les vins présentent généralement un corps léger à puissant et se caractérisent en principe par une acidité douce à perceptible. S'agissant des tanins, la palette va généralement de tanins à peine perceptibles à des tanins très dominants, qui peuvent également présenter des aspects verts.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En outre, les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-

Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 13 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sur le plan organoleptique, les vins rouges partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe.

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins Rotling affichent généralement une robe de couleur rouge clair, d'intensité faible à prononcée, selon les cépages choisis.

Nez

Leur nez est en principe plutôt fruité, et parfois subtilement épicé. Le caractère fruité de chaque vin peut varier en fonction des cépages utilisés.

Bouche

Ces vins présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide le plus souvent fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple, du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rotling partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sur le plan organoleptique, les vins Rotling partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Landwein der Saar» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe.

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 5,5 % vol. et 47°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

-

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits

Rendement maximal:

Rendement maximal:	150
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Pour pouvoir porter l'indication géographique protégée «Landwein der Saar», les vins doivent provenir des vignobles délimités. En font partie les vignobles des communes et de leurs districts urbains d'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) et Willtingen (2756).

La délimitation exacte résulte des cartes présentant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de «Landwein der Saar» peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole du Land où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation

☑ une qualité déterminée

☑ d'autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La région viticole de la Sarre (de Konz à Serrig) s'étend sur deux espaces naturels. La majeure partie de la surface viticole se trouve dans l'espace naturel de la vallée de la Sarre. Celui-ci se prolonge sur son flanc est par l'espace naturel de l'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, dont les versants escarpés font le lien entre les plaines de la vallée de la Sarre et les hauts plateaux du Sarr-Ruwer-Hunsrück. On trouve encore des vignobles par endroits dans l'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Le long de la Sarre, les surfaces viticoles se trouvent à des altitudes comprises entre 135 et 380 m environ (en moyenne 230 m au-dessus du niveau de la mer). Si l'on considère toutes les surfaces viticoles de la région viticole de la Sarre, celles-ci présentent une pente moyenne de 23 %. Les vignobles sont principalement (à environ 75 %) exposés SE-SSO. Par rapport à l'ensemble de la région viticole, ils présentent une exposition moyenne de 200° (SSO).

Dans la région viticole de la Sarre, les schistes argileux paléozoïques dominent de loin. On ne trouve des sédiments fluviaux qui recouvrent les roches du paléozoïque (dévonien) que dans le fond de la vallée de la Sarre ainsi que sur ses terrasses fluviales. Des roches mésozoïques apparaissent également à l'extrême ouest de la région viticole de la Sarre. Cependant, la viticulture n'est quasiment pas pratiquée sur ces grès bigarrés (Buntsandstein). Par conséquent, les vignes de la Sarre sont en grande partie enracinées dans des sols dont les roches de base datent du dévonien. Sur les schistes argileux dévoniens se sont formés principalement des sols bruns peu à très alcalins.

Par endroits, on trouve également des colluvisols issus d'éléments dévoniens remaniés. Des régosols, des sols bruns lessivés et des pseudogleys se sont formés sur les sédiments fluviaux et de terrasse du pléistocène partiellement recouverts d'argile. Ils n'ont toutefois qu'une importance mineure dans la région viticole de la Sarre. Les sols bruns peu alcalins issus de matériaux de Buntsandstein constituent des exceptions absolues. Ils représentent moins de 0,5 % de la superficie totale des vignobles. Malgré le travail du sol viticole en profondeur («rigoles»), les types de sol naturels sont souvent encore reconnaissables.

La vallée de la Sarre et ses vallées latérales se distinguent des hauteurs du Hunsrück comme des espaces aux conditions thermiques favorables en raison de leur situation protégée. Si l'on se réfère aux surfaces viticoles de l'ensemble de la région viticole de la Sarre, la température moyenne est d'environ 9,5 °C. Pendant la période de végétation, la température moyenne est d'environ 14,0 °C. Les vignes de la région viticole de la Sarre reçoivent des précipitations moyennes d'environ 775 mm. Il en tombe en moyenne 480 mm pendant la période de végétation, soit environ 60 %. En moyenne, les vignes reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 679 000 Wh/m² pendant la période de végétation.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Exigences de production

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le «Landwein der Saar» doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 9 du document unique et des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du document unique. La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous la dénomination «Landwein der Saar» ne doit pas dépasser la valeur maximale autorisée pour la mention «demi-sec» (halbtrocken).

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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