C/2025/6735

18.12.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6735)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Landwein der Saar"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Isem il-prodott**

Landwein der Saar

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbid

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Ġermanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Il-Ministeru Federali għall-Agrikoltura, l-Ikel u l-Identità Reġjonali)

Isem

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (L-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Ġermaniżi jqisu li l-applikazzjoni tissodisfa r-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u (UE) 2024/1143.

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP Landwein der Saar ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, speċifikament:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Ġermaniżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed

Deskrizzjoni

Il-kundizzjonijiet analitiċi jippermettu li l-qawwa alkoħolika naturali tiżdied, permezz tal-arrikkiment, għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 % għall-inbid aħmar.

Żdiedet deskrizzjoni tal-inbid parzjalment dealkoħolizzat mad-deskrizzjoni organolettika għall-inbejjed kollha.

Inbid abjad parzjalment dealkoħolizzat:

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed bojod parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri. Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata. L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Inbejjed rożè parzjalment dealkoħolizzati, Blanc de Noir:

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri. Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata. L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Inbid aħmar parzjalment dealkoħolizzat:

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed ħomor parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri. Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata. L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Rotling parzjalment dealkoħolizzat:

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed Rotling parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri. Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata. L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Dawn il-bidliet jaffettwaw il-punt 3 tal-ispeċifikazzjoni u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Definizzjoni taż-żona

Deskrizzjoni

L-irqajja' art li ġejjin huma inklużi fid-definizzjoni tal-IĠP 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

Il-bidliet jaffettwaw il-punt 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid

Deskrizzjoni

Żdiedu l-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin:

Varjetajiet ta' dwieli bojod:

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

Varjetajiet ta' dwieli ħomor:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

L-iżbalji ortografiċi f'ċerti varjetajiet ġew ikkoreġuti wkoll u l-bidliet fl-isem ġew aċċettati.

Dawn il-bidliet jaffettwaw il-punt 8 tal-ispeċifikazzjoni u l-punt 8 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Awtoritajiet ta' kontroll

Deskrizzjoni

L-awtoritajiet ta' kontroll u l-kompiti tagħhom tneħħew mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ġew elenkati f'dokument separat.

Il-bidliet jaffettwaw il-punt 11 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Landwein der Saar"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Landwein der Saar

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Ġermanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbid, abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

L-ispettru tal-kuluri normalment ivarja minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. B'mod partikolari, l-inbejjed bojod iffermentati bil-maxx jistgħu jidhru wkoll ta' kulur oranġjo, bi sfumaturi ħomor u kannella.

Aroma

Il-fwieħa jista' jkollha xi ftit karatteristiċi varjetali u karattru inqas ta' frott. Jista' jkun hemm ukoll noti ossidattivi, fenoliċi jew riduttivi deliberati ta' intensità delikata sa moderata.

Togħma

Skont il-varjetà ta' dwieli jew il-kompożizzjoni f'taħlita ta' varjetajiet ta' dwieli, l-inbejjed bojod ġeneralment ikollhom noti ta' frott taż-żerriegħa, frott tal-għadma u frott taċ-ċitru lokali. Il-firxa tista' testendi sa noti ħodor, tal-ħaxix u tal-ħxejjex aromatiċi, bi sfumaturi ta' fjuri, għasel u frott imqadded skont il-varjetà ta' dwieli. L-inbejjed ġeneralment ikollhom korporatura minn ħafifa sa medja b'aċidità u bi ħlewwa li jirriflettu l-operazzjonijiet tal-kantina. Skont kif jiġu pproċessati, l-inbejjed jistgħu jkunu wkoll tanniċi u kemxejn aċidużi.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed bojod jistgħu wkoll jidhru mdardra b'mod stabbli jew, meta jitħawdu, b'mod notevoli (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

Il-qawwa alkoħolika naturali, permezz tal-arrikkiment, tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid parzjalment dealkoħolizzat, abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed bojod parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri.

Aroma

Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata.

Togħma

L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed rożè, Blanc de Noir

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

L-inbejjed rożè normalment ivarjaw fil-kulur minn roża ċar sa roża sa aħmar ċar, possibbilment bi sfumaturi kannella, filwaqt li l-inbejjed Blanc de Noir huma l-kulur tal-inbid abjad.

Aroma

Minħabba x-xebh mal-produzzjoni tal-inbid abjad, in-noti tal-frott tal-bakek u tal-frott taċ-ċitru huma partikolarment dominanti.

Togħma

Bl-aċidità ġeneralment pjuttost għolja tagħhom, it-tannini delikati, il-livelli baxxi ta' alkoħol u l-ħlewwa residwa sottili tagħhom, l-inbejjed rożè huma simili fit-togħma għall-inbejjed bojod.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed rożè u Blanc de Noir huma prodotti minn varjetajiet ta' dwieli ħomor magħsura malajr. Jista' jkun hemm varjetà konsiderevoli ta' aromi u kuluri u jkunu jidhru mdardra b'mod stabbli jew, meta jitħawdu, b'mod notevoli (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

Il-qawwa alkoħolika naturali, permezz tal-arrikkiment, tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed rożè parzjalment dealkoħolizzati, Blanc de Noir

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri.

Aroma

Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata.

Togħma

L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid, aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

L-ispettru tal-kuluri jvarja minn aħmar ċar sa aħmar ta' intensità medja sa vjola skur bi sfumaturi kannella qawwija okkażjonali.

Aroma

Skont il-varjetà ta' dwieli jew il-kompożizzjoni f'taħlita ta' varjetajiet ta' dwieli, l-inbejjed ħomor għandhom fwieħa ddominata l-aktar minn noti ta' frott tal-għadma u frott artab lokali kif ukoll ta' frott ippreservat u mqadded. Jista' jkun hemm ukoll sfumaturi ħodor u pikkanti.

Togħma

L-inbejjed normalment ikunu ħfief sa robusti u ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aċidità ħafifa sa notevoli. L-ispettru tat-tannini jvarja minn tannini li bilkemm tinduna bihom sa tannini dominanti ħafna li jistgħu jippreżentaw ukoll togħma ta' ħaxix.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed jista' jkunu jidhru wkoll imdardra b'mod stabbli jew, meta jitħawdu, b'mod notevoli (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"

Aċidità totali minima:	“minAcidity”
Unità ta’ aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru):	“maxAcidity”
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru):	“maxSO2”

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

Il-qawwa alkoħolika naturali, permezz tal-arrikkiment, tista’ tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta’ 13 %.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid parzjalment dealkoħolizzat, aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed ħomor parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri.

Aroma

Meta l-varjetà ta’ dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta’ dwieli kkonċernata.

Togħma

L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum):	“maxAlcoholStrength”
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum):	“minAlcoholStrength”
Aċidità totali minima:	“minAcidity”
Unità ta’ aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru):	“maxAcidity”
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru):	“maxSO2”

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Rotling

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Skont il-varjetà ta' dwieli magħżula, l-inbejjed Rotling fil-biċċa l-kbira jkollhom kulur aħmar ċar minn ħafif sa qawwi.

Aroma

L-aromi tagħhom ġeneralment ikunu pjuttost tal-frott, kultant delikatament pikkanti. Skont il-varjetà ta' għeneb użata, il-karattru tal-frott jista' jvarja.

Togħma

Ġeneralment ikollhom togħma delikata sa rikka u struttura aċiduża prinċipalment friska.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Jista' jkun hemm varjetà konsiderevoli ta' aromi u kuluri u jkunu jidhru mdardra b'mod stabbli jew, meta jitħawdu, b'mod notevoli (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

Il-qawwa alkoħolika naturali, permezz tal-arrikkiment, tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Rotling parzjalment dealkoħolizzat

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed Rotling parzjalment dealkoħolizzati jixbhu d-deskrizzjonijiet sensorji tal-inbid li jappartjeni għall-IĠP. Landwein der Saar li jiġu prodotti minnu. Dan japplika l-iżjed għall-ispettru tal-kuluri.

Aroma

Meta l-varjetà ta' dwieli tkun indikata, l-inbejjed parzjalment dealkoħolizzati spiss ikollhom aroma aktar sottili li hija tipika tal-varjetà ta' dwieli kkonċernata.

Togħma

L-inbejjed normalment ikollhom profil tat-togħma pjuttost eħfef, minħabba l-kontenut imnaqqas tal-alkoħol. Il-parametri tat-togħma bħall-ħlewwa u l-aċidità kif ukoll it-tannini spiss jiġu pperċepiti bis-sensi bħala aktar evidenti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

Qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 5,5 % skont il-volum u 47° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

"html:description"

Mhux applikabbli

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-prodotti kollha

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	150
Unità ta' rendiment massimu:	Ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Il-prodotti li jista' jkollhom l-indikazzjoni ġeografika protetta Landwein der Saar iridu jiġu minn vinji definiti li jappartjenu għall-muniċipalitajiet u d-distretti muniċipali li ġejjin: 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) u Willtingen (2756).

Id-definizzjoni preċiża tidher fuq mapep li juru l-vinji fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq, definiti skont ir-roqgħa. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Il-Landwein der Saar jista' jiġi prodott f'żona għajr fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein li fih inqata' l-għeneb u li hija indikata fuq it-tikketta, dment li ż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☐ Reputazzjoni

☑ Kwalità speċifika

☑ Karatteristika oħra

Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar (minn Konz sa Serrig) ikopri żewġ reġjuni naturali. Il-maġġoranza taż-żona tal-vitikultura tinsab fir-reġjun naturali Saarburger Saartal. Fuq in-naħa tal-Lvant tiegħu, dan ir-reġjun jingħaqad mar-reġjun naturali Irsch-Wiltinger Hunsrückrand li, bl-għoljiet weqfin tiegħu, jgħaqqad l-artijiet baxxi tal-Wied ta' Saar mal-plateaus ta' Saar-Ruwer-Hunsrück. Għad hemm ukoll xi vinji fl-Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Tul is-Saar, iż-żoni tal-vitikultura jinsabu f'altitudnijiet ta' madwar 135 m sa 380 m 'il fuq mil-livell tal-baħar (l-altitudni medja hija ta' 230 m 'il fuq mil-livell tal-baħar). Meta jitqiesu l-vinji kollha fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar, il-gradjent medju huwa ta' 23 %. Prinċipalment iħarsu lejn ix-Xlokk-Nofsinhar-Lbiċ (madwar 75 %) u, f'termini taż-żona tal-vitikultura kollha, l-orjentazzjoni medja tagħhom hija ta' 200° (Nofsinhar-Lbiċ).

Ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar huwa fil-biċċa l-kbira tiegħu lavanja Paleożojka. Is-sediment fluvjali jinstab biss fil-qiegħ tal-Wied ta' Saar u fuq it-terrazzi tax-xmajjar tiegħu, fejn jistrieħ fuq il-blat Paleożojku (Devonjan). Fuq in-naħa l-iktar tal-Punent tar-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar, hemm ukoll blat Mesożojku. Madankollu, ma ssir kważi l-ebda vitikultura fuq din il-ġebla tar-ramel tal-Buntsandstein. B'riżultat ta' dan, id-dwieli fis-Saar fil-biċċa l-kbira għandhom l-għeruq tagħhom fil-ħamrija bil-blat ta' sors Devonjan. Il-ħamrija li ffurmat fuq il-lavanja Devonjana hija prinċipalment ħamrija kannella li tvarja minn dik fqira fil-bażijiet għal dik li hija rikka fil-bażijiet.

Il-kolluvisoli minn materjal tal-ħamrija Devonjana ridistribwit jinsabu wkoll f'ċerti postijiet. Fuq is-sediment tax-xmara u tat-terrazza tal-Plejstoċenu parzjalment miksi bit-tafal, iffurmaw regosoli, ħamrija parakannella u ħamrija psewdogriża. Madankollu, dawn jinstabu biss sa ċertu punt limitat fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar. Il-ħamrija kannella tal-Buntsandstein li ma tantx fiha bażijiet ma hijiex komuni ħafna. Tammonta għal inqas minn 0,5 % tal-vinji kollha. Minkejja r-raded maħrutin fil-fond maħluqa għall-kultivazzjoni tad-dwieli, it-tipi ta' ħamrija naturali spiss jibqgħu jintgħarfu.

Il-Wied ta' Saar u l-widien tributarji tiegħu jispikkaw bħala żoni b'kundizzjonijiet termali favorevoli meta mqabbla mal-għoljiet ta' Hunsrück minħabba l-post protett tagħhom. It-temperatura medja tal-vinji fir-reġjun kollu li jipproduċi l-Landwein ta' Saar hija ta' madwar 9,5 °C. Matul l-istaġun tat-tkabbir, it-temperatura medja hija ta' madwar 14,0 °C. Il-vinji fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar jirċievu medja ta' madwar 775 mm ta' preċipitazzjoni. Bħala medja, madwar 480 mm ta' dik il-preċipitazzjoni, jiġifieri 60 %, taqa' matul l-istaġun tat-tkabbir. Id-dwieli jirċievu medja ta' 679 000 Wh/m² ta' xemx diretta matul l-istaġun tat-tkabbir.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Regoli dwar il-produzzjoni

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-Landwein der Saar irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew mill-unitajiet katastali elenkati fil-punt 9 tad-dokument uniku u mill-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid awtorizzati fil-punt 8 tad-dokument uniku. Il-kontenut ta' zokkor residwu ta' nbid ikkummerċjalizzat bħala Landwein der Saar ma jistax jaqbeż il-valur massimu permissibbli għall-indikazzjoni "semixott".

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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