C/2025/6735

18.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6735)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Landwein der Saar"

EU-referentienummer: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Naam van het product**

"Landwein der Saar"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Agrarische producten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Duitsland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Bondsministerie van Landbouw, Voeding en Heimat)

Naam

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (federaal agentschap voor Landbouw en Voedselvoorziening)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Duitse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in het productdossier zijn standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Landwein der Saar" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

a) de aanvraag omvat een wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) de wijziging dreigt het verband met de geografische omgeving te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Duitse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van de wijn(en)

Beschrijving

Wat de analytische kenmerken betreft, mag het natuurlijke alcoholgehalte voor de rode wijn worden verhoogd tot een totaal alcoholgehalte van 13 % vol.

De organoleptische beschrijving bevat voortaan een beschrijving van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijn voor alle wijnsoorten.

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde witte wijn:

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde witte wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA “Landwein der Saar” waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur. In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma’s van het ras vaak discreter tot uiting. Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde roséwijn Blanc de Noir:

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA “Landwein der Saar” waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur. In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma’s van het ras vaak discreter tot uiting. Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rode wijn:

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rode wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA “Landwein der Saar” waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur. In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma’s van het ras vaak discreter tot uiting. Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rotling-wijn:

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rotling-wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA “Landwein der Saar” waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur. In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma’s van het ras vaak discreter tot uiting. Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

De wijzigingen hebben betrekking op artikel 3 van het productdossier en op punt 6 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Afbakening van het gebied

Beschrijving

Aan de BGA “Landwein der Saar” zijn de volgende percelen toegevoegd:

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

De wijzigingen hebben betrekking op artikel 4 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijndruivenrassen

Beschrijving

De volgende rassen zijn toegevoegd:

Witte wijndruivenrassen:

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

Blauwe wijndruivenrassen:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Ook zijn spelfouten met betrekking tot bepaalde rassen gecorrigeerd en zijn wijzigingen in de benaming in aanmerking genomen.

De wijzigingen hebben betrekking op artikel 8 van het productdossier en op punt 8 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controle-instanties

Beschrijving

De controle-instanties en hun taken zijn uit het productdossier geschrapt en in een afzonderlijk document geregistreerd.

De wijzigingen hebben betrekking op artikel 11 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Landwein der Saar”

EU-referentienummer: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Naam van het product**

Landwein der Saar

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Duitsland

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Het kleurenspectrum varieert meestal van lichtgeel met groene tinten tot goudgeel. Met name met pulp gefermenteerde witte wijnen kunnen ook een oranje kleur vertonen, met roodachtige en bruine tinten.

Aroma

Het bouquet kan in mindere mate het typische karakter van het desbetreffende druivenras uitdrukken en een minder fruitig karakter hebben. Er kunnen ook opzettelijke oxidatieve, fenolische of reductieve tonen aanwezig zijn van delicate tot matige intensiteit.

Smaak

Afhankelijk van het druivenras of de samenstelling in een assemblage van druivenrassen, hebben de witte wijnen meestal fruitige toetsen van lokale pit-, steen- en citrusvruchten. Dit kan evenwel verdergaan tot groene, grasachtige en kruidige toetsen, met florale boventonen, honing en gedroogd fruit, afhankelijk van het druivenras. De wijnen hebben over het algemeen een lichte tot gemiddelde body met een zuurgraad en zoetheid die passen bij de stijl. Afhankelijk van de wijnstijl zijn er ook tanninerijke en mildzure wijnen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De witte wijnen kunnen ook een stabiele of, na schudden, merkbare natuurlijke troebelheid vertonen (die wordt veroorzaakt door bijvoorbeeld fermenterende gist, mostmoer of tannine- en kristalsediment). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 11,5 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde witte wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde witte wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA "Landwein der Saar" waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur.

Aroma

In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma's van het ras vaak discreter tot uiting.

Smaak

Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Roséwijnen Blanc de Noir

Organoleptische kenmerken

Kleur

De roséwijnen variëren meestal in kleur van lichtroze tot roze tot felrood met mogelijke bruine tinten, terwijl de blanc de noir-wijnen de kleur van witte wijn hebben.

Aroma

Vanwege de gelijkenissen met de productie van witte wijn, zijn vooral de fruitige toetsen van bessen en citrusvruchten dominant.

Smaak

Met een over het algemeen hogere zuurgraad, delicate tanninen, laag alcoholgehalte en een vleugje restzoet lijken de roséwijnen qua smaak meer op witte wijnen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De rosé- en blanc de noir-wijnen worden gemaakt van zacht geperste blauwe wijndruivenrassen. De wijnen kunnen een grotere verscheidenheid aan aroma's en kleuren vertonen, evenals een stabiele of, na schudden, merkbare natuurlijke troebelheid (die wordt veroorzaakt door bijvoorbeeld fermenterende gist, mostmoer of tannine- en kristalsediment). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 11,5 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde roséwijn Blanc de Noir

Organoleptische kenmerken

Kleur

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA "Landwein der Saar" waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur.

Aroma

In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma's van het ras vaak discreter tot uiting.

Smaak

Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Het kleurenspectrum varieert van een bleek tot gemiddeld intens rood tot donker violet met af en toe intens bruine tinten.

Aroma

Afhankelijk van het druivenras of de samenstelling in een assemblage van druivenrassen, hebben de rode wijnen een bouquet dat meestal gedomineerd wordt door fruitige toetsen van lokale steenvruchten en bessen, maar ook van geconserveerd en gedroogd fruit. Er kunnen ook groene en kruidige boventonen zijn.

Smaak

De wijnen hebben meestal een lichte tot volle body en worden over het algemeen gekenmerkt door een milde tot merkbare zuurgraad. Het tanninespectrum varieert van nauwelijks merkbare tot zeer dominante tanninen die ook groene boventonen kunnen vertonen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen ook een stabiele of, na schudden, merkbare natuurlijke troebelheid vertonen (die wordt veroorzaakt door bijvoorbeeld fermenterende gist, mostmoer of tannine- en kristalsediment). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-

Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 13 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rode wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rode wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA "Landwein der Saar" waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur.

Aroma

In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma's van het ras vaak discreter tot uiting.

Smaak

Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rotling

Organoleptische kenmerken

Kleur

Afhankelijk van de gekozen druivenrassen hebben de rotling-wijnen doorgaans een wat fletse tot dieprode kleur.

Aroma

Het aroma is over het algemeen fruitig, soms delicaat kruidig. Afhankelijk van het gebruikte druivenras kan het fruitige karakter variëren.

Smaak

De wijnen hebben doorgaans een delicate tot volle smaak en een meestal frisse zuurstructuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen een grotere verscheidenheid aan aroma's en kleuren vertonen, evenals een stabiele of, na schudden, merkbare natuurlijke troebelheid (die wordt veroorzaakt door bijvoorbeeld fermenterende gist, mostmoer of tannine- en kristalsediment). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 11,5 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rotling

Organoleptische kenmerken

Kleur

Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn de sensorische beschrijvingen van de gedeeltelijk gedesalcoholiseerde rotling-wijnen vergelijkbaar met die van de wijnen met de BGA "Landwein der Saar" waarmee zij worden geproduceerd. Dit geldt met name voor de beschrijving van de kleur.

Aroma

In gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijnen komen de typische aroma's van het ras vaak discreter tot uiting.

Smaak

Door het lagere alcoholgehalte hebben de wijnen over het algemeen een iets minder breed smaakprofiel. Anderzijds zijn smaakkenmerken zoals zoetheid, zuurgraad of tannine-intensiteit vaak sterker aanwezig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, geldt de toepasselijke wetgeving.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 5,5 % vol en 47° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

-

n.v.t.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/type

Alle producten

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	150
Eenheid voor maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Producten die de beschermde geografische aanduiding "Landwein der Saar" mogen dragen, moeten afkomstig zijn van afgebakende wijngaarden die tot de volgende gemeenten en gemeentedistricten behoren: 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) en Willtingen (2756).

De precieze afbakening blijkt uit de kaarten met afgebakende wijnbouwpercelen in de bovengenoemde gemeenten; die kunnen worden geraadpleegd op de website www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

De productie van "Landwein der Saar" mag in een ander gebied plaatsvinden dan in het gespecificeerde wijnbouwgebied waarin de druiven zijn geoogst en dat op het etiket wordt vermeld, voor zover het productiegebied in dezelfde of een aangrenzende deelstaat ligt.

10. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☐ de faam;

☑ een zekere kwaliteit;

☑ overige kenmerken.

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd (Konz tot Serrig), omvat twee natuurlijke regio's. Het grootste deel van het wijnbouwgebied ligt in de natuurlijke regio Saarburger Saartal. Aan de oostflank gaat dit gebied over in de natuurlijke regio Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, dat met zijn steile hellingen de laagvlakte van het Saardal verbindt met de hoogvlakten van de Saar-Ruwer-Hunsrück. Er zijn ook nog steeds wijngaarden te vinden in de Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Langs de Saarrivier bevinden de wijnbouwgebieden zich op een hoogte van ongeveer 135 m tot 380 m boven zeeniveau (de gemiddelde hoogte is 230 m boven zeeniveau). Rekening houdend met alle wijngaarden in het gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd, bedraagt de gemiddelde hellingsgraad 23 %. De wijngaarden zijn hoofdzakelijk ZO-ZZW-gericht (ongeveer 75 %). Voor het wijnbouwareaal als geheel is de gemiddelde oriëntatie van de wijngaarden 200° (ZZW).

Het gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd, bestaat voor het overgrote deel uit paleozoïsche leisteen. Riviersedimenten zijn alleen te vinden op de bodem van het Saardal en op de rivierterrassen, waar ze het paleozoïsche gesteente (uit het devoon) bedekken. Aan de meest westelijke kant van het gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd, is ook mesozoïsch gesteente te vinden. Er wordt echter bijna geen wijn verbouwd op deze buntsandstein. Bijgevolg zijn de wijnstokken in de Saar grotendeels geworteld in bodems met gesteente uit het devoon. De bodems die gevormd zijn op leisteen uit het devoon zijn voornamelijk basenarme tot basenrijke bruine bodems.

Hier en daar is ook colluvium van herverdeeld bodemmateriaal uit het devoon te vinden. Op de deels met klei bedekte pleistocene rivier- en terrassedimenten hebben zich regosolen, luvisolen en pseudogleybodems gevormd. Deze komen echter maar in beperkte mate voor in het gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd. Basenarme bruine bodems van buntsandstein zijn zeer zeldzaam. Zij zijn goed voor minder dan 0,5 % van alle wijngaarden. Ondanks de diep geploegde voren voor de wijnbouw, is het natuurlijke bodemtype vaak nog herkenbaar.

Het Saardal en de valleien van de bijrivieren onderscheiden zich door hun beschermde ligging als gebieden met gunstige thermische omstandigheden in vergelijking met het hoogland van de Hunsrück. De gemiddelde temperatuur van de wijngaarden in het hele gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd, bedraagt ongeveer 9,5 °C. Tijdens het groeiseizoen bedraagt de gemiddelde temperatuur ongeveer 14,0 °C. De wijngaarden in het gebied waar "Landwein der Saar" wordt geproduceerd, ontvangen gemiddeld ongeveer 775 mm neerslag. Gemiddeld valt ongeveer 480 mm van die neerslag, oftewel 60 %, tijdens het groeiseizoen. De wijnstokken worden in het groeiseizoen blootgesteld aan directe zonnestraling van gemiddeld 679 000 Wh/m^2.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Productievoorschriften

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste / afwijking

100 % van de druiven die worden gebruikt voor de productie van "Landwein der Saar" moet afkomstig zijn uit de gemeenten of kadastrale eenheden vermeld in punt 9 van het enig document en van de in punt 8 van het enig document toegestane druivenrassen. Het restsuikergehalte van een wijn die als "Landwein der Saar" in de handel wordt gebracht, mag de maximaal toelaatbare waarde voor de vermelding "halfdroog" niet overschrijden.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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