C/2025/6735

18.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6735)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Landwein der Saar”

Numărul de referință al UE: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Denumirea produsului**

„Landwein der Saar”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Germania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministerul Federal al Agriculturii, Alimentației și Identității Regionale)

Denumirea

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Oficiul federal pentru agricultură și alimentație)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritățile germane declară că cererea depusă respectă cerințele Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013 și (UE) 2024/1143.

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Cererea de modificare a IGP „Landwein der Saar” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, mai precis:

(a) nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a produselor sau a categoriei de produse desemnate prin indicația geografică;

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu mediul geografic;

(c) implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Prin urmare, autoritățile germane consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea vinului (vinurilor)

Descriere

Condițiile analitice permit ca tăria alcoolică naturală în volume să fie mărită, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 13 % pentru vinul roșu.

În descrierea organoleptică este inclusă și o descriere referitoare la vinurile parțial dezalcoolizate, valabilă pentru toate tipurile de vin.

Vin alb parțial dezalcoolizat:

Vinurile albe parțial dezalcoolizate seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic. Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv. Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Vin roze parțial dezalcoolizat, Blanc de Noir:

Vinurile parțial dezalcoolizate, inclusiv Blanc de Noir, seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic. Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv. Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Vin roșu parțial dezalcoolizat:

Vinurile roșii parțial dezalcoolizate seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic. Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv. Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Vin Rotling parțial dezalcoolizat:

Vinurile Rotling parțial dezalcoolizate seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic. Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv. Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Aceste modificări vizează punctul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea arealului

Descriere

În delimitarea IGP „Landwein der Saar” sunt incluse următoarele parcele cadastrale:

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

Modificările vizează punctul 4 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Soiuri de struguri de vin

Descriere

Au fost adăugate următoarele soiuri:

Soiuri de struguri albi:

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

Soiuri de struguri negri:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

De asemenea, au fost corectate greșelile de ortografie existente la anumite soiuri, iar modificările de denumire au fost preluate.

Aceste modificări vizează punctul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Autorități de control

Descriere

Autoritățile de control și atribuțiile acestora sunt eliminate din caietul de sarcini al produsului și sunt prezentate într-un document separat.

Modificările vizează punctul 11 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Landwein der Saar”

Numărul de referință al UE: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Landwein der Saar”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Germania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vin, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Spectrul culorilor variază de obicei de la galben-pal cu reflexe verzui până la galben-auriu. În special, vinurile albe fermentate în contact cu tescovina pot avea, de asemenea, o culoare portocalie, cu reflexii roșiatice și maronii.

Miros

Buchetul poate conține mai puțin din caracterul tipic al soiurilor și un caracter mai puțin fructat. De asemenea, pot exista note oxidative, fenolice sau reductive deliberate, de intensitate delicată până la moderată.

Gust

În funcție de soiul de struguri sau de compoziția asamblării soiurilor de struguri, vinurile albe au, în general, note fructate de fructe semințoase și sâmburoase locale și de citrice. Gama se poate extinde la note verzui, ierboase și vegetale, cu nuanțe florale, de miere și de fructe uscate, în funcție de soiul de struguri. Vinurile au, în general, o corpolență ușoară spre medie, cu o aciditate și o dulceață adecvate stilului. În funcție de stilul de vin, pot exista și vinuri tanice și ușor acide.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile albe pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele cristaline). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 11,5 %.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin parțial dezalcoolizat, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinurile albe parțial dezalcoolizate seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic.

Miros

Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv.

Gust

Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri roze, Blanc de Noir

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Culoarea vinurilor roze variază, de obicei, de la roz pal la roz și la roșu-aprins, cu posibile nuanțe maronii, în timp ce vinurile Blanc de Noir au culoarea vinului alb.

Miros

Având în vedere similitudinea cu producția de vin alb, notele fructate de bace și citrice sunt deosebit de dominante.

Gust

Cu o aciditate în general mai ridicată, taninuri delicate, niveluri scăzute de alcool și o dulceață reziduală subtilă, vinurile roze sunt mai asemănătoare în ceea ce privește gustul cu vinurile albe.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile roze și Blanc de Noir sunt produse din struguri din soiuri cu boabe roșii, presați blând. Pot exista o varietate mai mare de arome și de culori și un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când vinul este agitat, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele cristaline). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 11,5 %.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze parțial dezalcoolizat, Blanc de Noir

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinurile parțial dezalcoolizate, inclusiv Blanc de Noir, seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic.

Miros

Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv.

Gust

Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Spectrul de culoare variază de la roșu pal la roșu de intensitate medie și la violet închis, cu nuanțe maronii intense ocazionale.

Miros

În funcție de soiul de struguri sau de compoziția asamblării soiurilor de struguri, vinurile roșii au un buchet dominat în cea mai mare parte de note fructate de fructe sâmburoase și de bace locale, precum și de fructe conservate și uscate. De asemenea, pot exista note verzui și de mirodenii.

Gust

Vinurile au, în general, o corpolență ușoară spre maximă și se caracterizează, în general, printr-o aciditate ușoară până la perceptibilă. Spectrul taninului variază de la foarte puțin perceptibil la foarte dominant, putând prezenta, de asemenea, tonuri verzui.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele cristaline). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”

Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 13 %.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin parțial dezalcoolizat, roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinurile roșii parțial dezalcoolizate seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic.

Miros

Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv.

Gust

Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin Rotling

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

În funcție de soiul de struguri ales, vinurile Rotling au, în cea mai mare parte, o culoare roșie-deschisă, de la pală până la puternică.

Miros

În general, aromele lor sunt destul de fructate, uneori ușor picante. În funcție de soiul de struguri utilizat, caracterul fructat poate varia.

Gust

Vinurile au, în general, un gust de la delicat până la bogat și o structură acidă în mare parte proaspătă.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Pot exista o varietate mai mare de arome și de culori și un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când vinul este agitat, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele cristaline). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 11,5 %.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin Rotling parțial dezalcoolizat

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinurile Rotling parțial dezalcoolizate seamănă, din punct de vedere organoleptic, cu descrierile senzoriale ale vinurilor cu IGP „Landwein der Saar”, din care sunt produse. Această asemănare se observă mai ales în spectrul cromatic.

Miros

Când este menționat soiul de struguri, aceste vinuri prezintă adesea o aromă mai delicată, specifică soiului respectiv.

Gust

Datorită tăriei alcoolice reduse, vinurile au, de regulă, un profil gustativ mai discret. Cu toate acestea, parametrii gustativi precum dulceața, aciditatea și taninurile, sunt mai pronunțați în percepția senzorială.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength"
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength"
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity"
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity"
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2"

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 5,5 % vol. și 47° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

„html:description"

Nu se aplică

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Toate produsele

Producție maximă:

Producție maximă:	150
Unitatea de măsură pentru producția maximă/randamentul maxim:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a ariei geografice delimitate**

Produsele care poartă indicația geografică protejată „Landwein der Saar" trebuie să provină de pe plantații de viță-de-vie delimitate care aparțin următoarelor localități și districte municipale: 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) și Willtingen (2756).

Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie din localitățile sus-menționate, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vinul de tip „Landwein der Saar" poate fi produs într-un alt areal decât regiunea producătoare de „Landwein" în care au fost recoltați strugurii și care este indicată pe etichetă, cu condiția ca arealul de producție să fie situat în același stat federal sau într-un stat federal învecinat.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☐ reputație

☑ o anumită calitate

☑ alte caracteristici

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Regiunea producătoare de „Landwein" Saar (de la Konz la Serrig) cuprinde două regiuni naturale. Cea mai mare parte a arealului viticol este situată în regiunea naturală Saarburger Saartal. Pe flancul său estic, această regiune fuzionează cu regiunea naturală Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, care, prin pantele sale abrupte, leagă câmpia văii Saar de platourile Saar-Ruwer-Hunsrück. Și în Irsch-Wiltinger Hunsrückrand se mai găsesc plantații de viță-de-vie. De-a lungul râului Saar, arealele viticole sunt situate la altitudini de aproximativ 135-380 m deasupra nivelului mării (altitudinea medie este de 230 m deasupra nivelului mării). Luând în considerare toate plantațiile de viță-de-vie din regiunea producătoare de „Landwein" Saar, declivitatea medie este de 23 %. Plantațiile de viță-de-vie sunt orientate în principal spre SE-SSV (aproximativ 75 %) și, luând în considerare întregul areal viticol, orientarea medie a acestora este de 200 ° (SSV).

Regiunea producătoare de „Landwein" Saar este situată într-o proporție covârșitoare pe ardezii paleozoice. Sedimentele fluviale se găsesc numai pe fundul văii Saar și pe terasele sale fluviale, unde se suprapun peste roca paleozoică (devoniană). În partea cea mai vestică a regiunii producătoare de „Landwein" Saar se găsește, de asemenea, roca mezozoică. Cu toate acestea, pe gresia Buntsandstein nu se cultivă aproape deloc viță-de-vie. Prin urmare, vița-de-vie din Saar este în mare parte înrădăcinată în soluri cu roci de origine devoniană. Solurile care s-au format pe ardeziile devoniene sunt, în principal, soluri brune de la slab la puternic alcaline.

În regiune se găsesc, de asemenea, pe alocuri, coluvisoluri provenite din stratul de sol devonian redistribuit. Pe sedimentele și terasele fluviale din pleistocen, acoperite parțial cu argilă, s-au format regosoluri, soluri brune levigate și soluri pseudogleizate. Totuși, aceste soluri se găsesc doar într-o măsură limitată în regiunea producătoare de „Landwein" Saar. Solurile brune slab alcaline de tip Buntsandstein sunt foarte puțin răspândite. Acestea reprezintă mai puțin de 0,5 % din totalul solurilor plantațiilor de viță-de-vie. În ciuda săpăturilor adânci (rigole) create pentru cultivarea viței-de-vie, tipurile naturale de sol sunt încă adesea recognoscibile.

Valea Saar și văile afluenților săi se disting ca zone cu condiții termice favorabile, în comparație cu munții Hunsrück, datorită amplasării lor protejate. Temperatura medie a plantațiilor de viță-de-vie din întreaga regiune producătoare de „Landwein" Saar este de aproximativ 9,5 C. În sezonul de vegetație, temperatura medie este de aproximativ 14,0 C. Plantațiile de viță-de-vie din regiunea producătoare de „Landwein" Saar beneficiază de o cantitate medie de precipitații de 775 mm. În medie, aproximativ 480 mm din această cantitate, adică 60 %, se înregistrează în sezonul de vegetație. Pe parcursul sezonului respectiv, vița-de-vie beneficiază, în medie, de aproximativ 679 000 Wh/m² de lumină solară directă.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Reguli de fabricație

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Strugurii utilizați pentru producția de „Landwein der Saar" trebuie să provină în proporție de 100 % din localitățile sau din unitățile cadastrale enumerate la punctul 9 din documentul unic și din soiurile de struguri de vin autorizate la punctul 8 din documentul unic. Conținutul de zahăr rezidual al unui vin comercializat ca vin „Landwein der Saar" nu poate depăși valoarea maximă admisă pentru indicația „demisec".

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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