C/2025/6735

18.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6735)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Landwein der Saar”

EU:s referensnummer: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Produktens namn**

”Landwein der Saar”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Förbundsministeriet för jordbruks-, livsmedels- och hembygdsfrågor (*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*)

Namn

Det federala jordbruks- och livsmedelsverket (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Klassificering som standardändring**

De tyska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av produktspecifikationen utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De tyska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Beskrivning av vinet eller vinerna

Beskrivning

De analytiska förhållandena gör det möjligt att öka den naturliga alkoholhalten genom berikning till en total alkoholhalt på 13 volymprocent för rött vin.

En beskrivning av delvis avalkoholiserat vin har lagts till i den organoleptiska beskrivningen för alla viner.

Delvis avalkoholiserat vitt vin:

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade vita vinerna liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet. Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten. Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Delvis avalkoholiserade roséviner, blanc de noir:

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade vinerna liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet. Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten. Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Delvis avalkoholiserat rött vin:

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade röda vinerna liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet. Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten. Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Delvis avalkoholiserad rotling:

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade vinerna av typen rotling liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet. Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten. Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Ändringarna påverkar punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av området

Beskrivning

Följande jordlotter ingår i det avgränsade geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”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

Ändringarna påverkar punkt 4 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvsorter

Beskrivning

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter:

Alvarinho, blütenmuskateller, soreli, trebbiano di soave, voltis, sémillon.

Blå druvsorter:

Levitage, schwarzblauer riesling.

Dessutom har felstavningar av vissa druvsorter rättats till och namnändringar har godkänts.

Ändringarna påverkar punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollmyndigheter

Beskrivning

Kontrollmyndigheterna och deras uppgifter har strukits ur produktspecifikationen och förtecknas nu i ett separat dokument.

Ändringarna påverkar punkt 11 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Landwein der Saar”

EU:s referensnummer: PGI-DE-A1289-AM03 – 20.11.2025

1. **Förnamn**

Landwein der Saar

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Tyskland

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vin – vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar vanligtvis från ljusgul med gröna skiftningar till gyllengul. Mäskjästa vita viner kan även se orange ut, med röda och bruna toner.

Doft

Bouqueten kan variera något beroende på druvsort och kan ha en mindre fruktig karaktär. Det kan också finnas avsiktliga oxidativa, fenoliska eller reducerande toner av låg till måttlig intensitet.

Smak

Beroende på druvsorten eller sammansättningen i en blandning av druvsorter har de vita vinerna i allmänhet fruktiga inslag av lokala kärnfrukter, stenfrukter och citrusfrukter. Det kan även ha gröna inslag av gräs och örter, med övertoner av blommor, honung och torkad frukt beroende på druvsort. Vinerna har i allmänhet lätt till medelhög fyllighet med en syra och sötma som återspeglar lagringen. Beroende på processen kan vinerna även vara tanninrika och något syrliga.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Vita viner kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Delvis avalkoholiserat vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade vita vinerna liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet.

Doft

Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten.

Smak

Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Roséviner, blanc de noir

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinernas färg varierar vanligtvis från ljusrosa till rosa till ljusröd, ibland med bruna toner, medan blanc de noir-vinerna har samma färg som vita viner.

Doft

Med tanke på likheten med framställningen av vita viner är de fruktiga inslagen av bär och citrusfrukter särskilt framträdande.

Smak

Rosévinerna har i allmänhet ganska hög syra, milda tanniner, låg alkoholhalt och en lätt kvardröjande sötma, och smakar därför mer som vita viner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Rosévinerna och blanc de noir-vinerna framställs av snabbt pressade blå druvsorter. Fler aromer och färger kan förekomma liksom en ständig, eller, när vinet skakas, märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller). Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Delvis avalkoholiserade roséviner, blanc de noir

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade vinerna liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet.

Doft

Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten.

Smak

Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar från ljusröd till medelstarkt röd till mörkviolett, ibland med intensiva bruna toner.

Doft

Beroende på druvsorten eller sammansättningen i en blandning av druvsorter har de röda vinerna en bouquet som till största delen domineras av fruktiga inslag av lokala stenfrukter och bär samt konserverad och torkad frukt. Gröna och kryddiga övertoner kan också förekomma.

Smak

Vinerna är ofta lätt till mycket fylliga och kännetecknas i regel av en mild till märkbar syra. Tanninerna varierar från knappt märkbara till mycket dominanta, och kan också ha gröna övertoner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”

Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 13 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Delvis avalkoholiserat rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade röda vinerna liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet.

Doft

Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten.

Smak

Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Beroende på valet av druvsort har rotling-vinerna för det mesta en svag till kraftigt ljusröd färg.

Doft

Deras aromer är i regel ganska fruktiga, ibland något kryddiga. Beroende på den druvsort som används kan den fruktiga karaktären variera.

Smak

Vinerna har oftast en mild till rik smak och en i huvudsak frisk syrastruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Fler aromer och färger kan förekomma liksom en ständig, eller, när vinet skakas, märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller). Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Delvis avalkoholiserad rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De organoleptiska egenskaperna hos de delvis avalkoholiserade vinerna av typen rotling liknar de sensoriska beskrivningarna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” som de framställs av. Detta gäller framför allt färgspektrumet.

Doft

Om druvsorten anges uppvisar de delvis avalkoholiserade vinerna ofta en mer subtil arom som är typisk för den berörda druvsorten.

Smak

Vinerna har vanligtvis en något lättare smakprofil på grund av den reducerade alkoholhalten. Smakparametrar såsom sötma och syra samt tanniner uppfattas ofta som mer uttalade.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 5,5 volymprocent och 47 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

”html:description”

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Alla produkter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	150
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch - grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— Affenthaler - blauer affenthaler

— Albalonga

— Allegro

— Alvarinho – albarino, albariño

— Arinto - arinto de bucelas

— Arnsburger

— Auxerrois – 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 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, 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, schwarzriesling

— Nebbiolo – prunent

— Optima 113 – optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix – phönix

— Pinot nova – pimot 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, 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 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

— 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 blanc, weißburgunder

— weißer elbling – elbling, kleinberger

— Weißer gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendent, fendant blanc, gutedel

— Weißer Heunisch – heunisch

— Weißer riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

De produkter som får bära den skyddade geografiska beteckningen ”Landwein der Saar” måste komma från avgränsade vinodlingar som tillhör följande kommuner och kommundistrikt: 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) och Willtingen (2756).

Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per skifte. Kartorna finns på: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

”Landwein der Saar” får produceras i ett annat område än den Landwein-producerande region där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☐ anseende

☑ den fastställda kvaliteten

☑ andra egenskaper

Kategorier av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Den Landwein-producerande regionen i Saar (Konz till Serrig) omfattar två naturområden. Största delen av vinodlingsområdet ligger i naturområdet Saarburger Saartal. I öster går detta område samman med naturområdet Irsch-Wiltinger Hunsrückrand som, med sina branta sluttningar, förenar Saardalens lågland med platåerna i Saar-Ruwer-Hunsrück. Det finns fortfarande en del vinodlingar i Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Längs Saar ligger vinodlingsområdena på altituder mellan 135 och 380 meter över havet (den genomsnittliga altituden är 230 meter över havet). Sammantaget är den genomsnittliga lutningen för alla vinodlingar i den Landwein-producerande regionen i Saar 23 %. De vetter vanligen åt sydöst eller sydsydväst (i ungefär 75 % av fallen) och i genomsnitt vetter vinodlingsområdet som helhet åt sydsydväst (200°).

Den Landwein-producerande regionen i Saar täcks till största delen av paleozoiskt skiffer. Flodavlagringar finns endast på botten av Saardalen och på dess flodterrasser, där de ligger ovanpå de paleozoiska bergarterna (från devon). På den västligaste sidan av den Landwein-producerande regionen i Saar återfinns också bergarter från mesozoikum. Nästan inget vin odlas dock på denna brokiga sandsten. Till följd av detta växer vinstockarna i Saar främst i jordmån med ursprungsbergarter från devon. Den jord som bildats på den devoniska skiffern är främst basfattig till basrik brunjord.

Kolluvisol från omfördelade jordarter från devon återfinns också på en del ställen. På de delvis lertäckta avlagringarna från floder och terrasser från pleistocenperioden har regosoler, parabrunjord och pseudogleyjord bildats. Dessa återfinns dock endast i begränsad utsträckning i den Landwein-producerande regionen i Saar. Basfattiga brunjordar av brokig sandsten är mycket ovanliga. De utgör mindre än 0,5 % av alla vinodlingar. Trots de djupa diken som skapats för vinodlingen kan man ofta fortfarande se de naturliga jordarterna.

Tack vare sitt skyddade läge utmärker sig Saardalen och dess dalgångar som områden med gynnsamma temperaturförhållanden jämfört med Hunsrücks högland. Vinodlingarnas genomsnittliga temperatur i hela den Landwein-producerande regionen i Saar är ungefär 9,5 °C. Under odlingssäsongen är den genomsnittliga temperaturen ungefär 14,0 °C. Vinodlingarna i den Landwein-producerande regionen i Saar får i genomsnitt omkring 775 mm nederbörd. I genomsnitt faller ungefär 480 mm av denna nederbörd, dvs. 60 %, under odlingssäsongen. Vinstockarna får i genomsnitt 679 000 Wh/m² direkt solsken under odlingssäsongen.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Produktionsregler

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

100 % av de druvor som används för att framställa ”Landwein der Saar” måste komma från de kommuner eller enheter i fastighetsregistret som anges i punkt 9 i det sammanfattande dokumentet och från de godkända druvsorterna enligt punkt 8 i det sammanfattande dokumentet. Restsockerhalten i ett vin som saluförs som ”Landwein der Saar” får inte överskrida det högsta tillåtna värdet för beteckningen ”halvtorr”.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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