Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/575)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Landwein der Saar“

PGI-DE-A1289-AM01

Datum der Mitteilung: 19.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung der Veränderungen

a) *Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften*

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht vom Landwein der Saar wird in einer gesonderten Nummer aufgeführt. Inhaltlich erfolgen keine Änderungen. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

Zudem wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

b) *Abgrenzung des Gebietes*

Das Gebiet der g.g.A. Landwein der Saar wird neu abgegrenzt.

Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen werden aufgeführt.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein wird geändert. Bisher war eine Herstellung von Landwein der Saar nur im Anbaugebiet Saar möglich. Diese Regelung wird an die gesetzlichen Anforderungen angepasst und erlaubt nunmehr eine Herstellung von Landwein der Saar auch in einem anderen Gebiet desselben Bundeslandes oder eines benachbarten Bundeslandes:

„Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.“

c) *Keltertraubensorten*

In Nummer 7 (künftig Nummer 8) der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißweinsorten

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Rot- und Roséweinsorten

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

ÄNDERUNGEN

Die Überschrift lautet künftig nicht mehr „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten:

„Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86.“

Rote Rebsorten:

„Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.“

Gestrichen wird folgende Rebsorte:

Weißwein:

„Merzling“

d) *Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation*

Die bisher geltendes Recht abbildende Bestimmung, dass die zur Herstellung verwendeten Trauben zu 100 % aus dem namengebenden Landweingebiet stammen müssen und der Restzuckergehalt die für „halbtrocken“ höchstzulässigen Werte nicht übersteigen darf, wird auch nach der Gesetzesänderung aufrecht erhalten. Diese Regelungen werden nicht mehr als Anforderung des nationalen Rechts geführt, sondern nunmehr als Anforderung einer der g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft). Die 100 % werden nunmehr explizit benannt, sowie auf die Abgrenzungsliste und die Rebsortenliste in der Produktspezifikation verwiesen:

Die Bestimmung lautet nun nicht mehr: „„Landwein der Saar ‘ darf nur hergestellt werden aus Trauben, die von zugelassenen Rebflächen und von zugelassenen Rebsorten stammen.“

sondern:” „Landwein der Saar“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der unter Nummer 4 benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der unter Nummer 8 zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.“

Hinsichtlich der Regelung des Restzuckergehaltes wurde lediglich die Formulierung „Landwein“ zu „Landwein der Saar“ geändert.

e) *Kontrollbehörde*

Unter Nummer 11 der Produktspezifikation erfolgten eine Änderung der Faxnummer und eine Korrektur der Aufgabe der Kontrollbehörde. Denn die Zuständigkeit für Neuanpflanzungsgenehmigungen ist von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK) auf die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) übergegangen.

f) *Sonstiges*

Redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben. Hierzu zählen alle Änderungen, die geltendes Recht abbilden. Dies kann durch einen Verweis auf geltendes Recht oder durch Streichung der entsprechenden Passage erfolgen.

2. **Begründung der Veränderung**

a) *Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften*

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht wird unter einer eigenen Nummer aufgeführt, um die Produktspezifikation übersichtlicher zu gestalten. Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und" verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Landwein der Saar vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mindestmostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die organoleptischen Beschreibungen wurden differenziert ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können.

b) *Abgrenzung des Gebietes*

Die beabsichtigte Gebietsabgrenzung erfolgt nicht willkürlich, sondern sie ist zur Vermeidung von erheblichen Nachteilen für den Weinbau und die Landwirtschaft, die Allgemeinheit und den Naturhaushalt sowie die Region um die Saar im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft notwendig.

Im Folgenden werden die Gründe für die Gebietsabgrenzung näher erläutert:

Die durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind nicht immer kompatibel zu anderen Kulturen und benötigen daher zur Qualitätssicherung ein geschlossenes Rebgelände.

Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind notwendig, aber nicht immer kompatibel mit anderen Kulturen. Ein abwechselndes Nebeneinander von Rebflächen und anderen Nutzungen (z. B. Grünland, Ackerkulturen, Obst- oder Gemüsebau) verursacht häufig Probleme, die so weit wie möglich vermieden werden sollen:

— Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Obstbau, Grünland etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden. Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungserfordernissen des Weinbaus, insbesondere beim Pflanzenschutz. In vielen historischen Steillagen erfolgt der Pflanzenschutz mittels Hubschrauberspritzung, bei der - technisch und physikalisch bedingt - eine höhere Abdriftgefahr als bei der bodengestützten Applikation besteht. Für eine gute Durchführbarkeit der Hubschrauberspritzung ist eine Sprühgeometrie in Form von langen, geraden Bahnen entlang der Hangfläche vorteilhaft. Dazu bedarf es eines zusammenhängenden Rebgeländes.

Landwirte und Winzer sind verpflichtet, Abdrift von Pflanzenschutzmitteln auf andere Kulturen und Nichtzielflächen zu verhindern, unter anderem durch die Einhaltung von Abständen. In Grenznähe einer Rebfläche können daher die Reben nicht gespritzt werden, was den Anbau unmöglich macht. Das gleiche gilt für Acker-, Grünland- und Obstflächen, die an Rebflächen angrenzen. Streuweinbau hat damit wirtschaftliche Einbußen für sämtliche Bewirtschafter zur Folge. In Hubschrauberlagen ist das Problem besonders ausgeprägt, da der Hubschrauber aufgrund der erhöhten Abdriftgefahr besonders große Abstandsauflagen einzuhalten hat. Wandern Rebflächen dort ab, so werden die ehemaligen Rebflächen zu Nichtzielflächen, zu denen dann Abstände einzuhalten sind. Den verbleibenden Rebflächen erwächst somit aus der Abwanderung ein wirtschaftlicher Nachteil.

— Wenn es trotz fachgerechter Anwendung zu einer Abdrift der Mittel auf benachbarte Flurstücke mit anderer Nutzung kommt, kann dies zu unerwünschten vegetativen Schäden auf der Nicht-Zielfläche, zu Qualitätseinbußen oder zum Verlust der Vermarktungsfähigkeit des Erzeugnisses aufgrund bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände führen. Die im Wein-, Acker- bzw. Obstbau eingesetzten Pflanzenschutzmittel differieren zum Teil erheblich hinsichtlich ihres Anwendungsbereichs, ihrer kulturartspezifischer Zulassung und ihrer Wartezeiten. Sind Mittel, die trotz guter fachlicher Praxis durch Abdrift auf benachbarte Kulturen gelangen, für diese Kultur nicht zugelassen, so kann es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der präzisen Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen, dass die dort erzeugten Produkte nicht verkehrsfähig sind. Solche Fälle sind in der Praxis immer wieder festzustellen. Zwar kann für derartige Schäden der Verursacher in Haftung genommen werden, durch die Erhaltung von geschlossenen Rebarealen können jedoch Randflächen minimiert und damit Probleme vermieden werden.

Schutz der Allgemeinheit und des Naturhaushaltes durch bewirtschaftete Steillagen

Die Steillagen tragen heute maßgeblich zum Schutz vor Erosion und Abschwemmung bei. Terrassenweinbau und Weinbergsmauern verhindern ein Ablaufen von Oberflächenwasser in Falllinie. Reben und Begrünungen stabilisieren den Boden und werden durch andauernde Pflegearbeiten erhalten. Durch die fachgerechte Bodenbewirtschaftung wird für eine gute Bodenstruktur und eine hohe Infiltration von Wasser in den Boden gesorgt. Zusammengenommen wird somit Erosion minimiert, bei Starkregen Wasser abgepuffert und die Abschwemmung von Nährstoffen (vor allem Phosphat) in Oberflächengewässer verhindert. Ohne aktive Bewirtschaftung würden die Terrassen und Mauern verfallen. Der Boden würde verbuschen und an Fruchtbarkeit und Struktur verlieren. Erosion, Boden- und Nährstoffabschwemmungen sowie Erdrutsche bei Starkregen wären die Folgen, Anwohner und Verkehr würden gefährdet und Schäden verursacht.

Viele Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau sind erst dann möglich bzw. effektiv, wenn sie in einem arrondierten Rebgelände stattfinden.

— Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen.

— Weit verbreitete und seit Jahren etablierte Methoden, wie z. B. die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone, funktionieren nur auf großen arrondierten Rebarealen. Denn nur so kann mittels der Verwirrmethode eine Vermehrung des Schadinsektes außerhalb des Weinberges und dessen Einflug in die Rebareale verhindert werden. Nur so kann auch eine kostspielige Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) vermieden werden. In Rheinland-Pfalz kommt hinzu, dass das Entwicklungsprogramm „EULLE“ (Umweltmaßnahmen, Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung) eine Förderung biotechnischer Pflanzenschutzverfahren im Weinbau erst ab einer zusammenhängenden Mindestfläche von 2 ha vorsieht. Fallen Schläge durch die Abwanderung einzelner Rebflächen in Ackergelände unter diese 2 ha, wären die verbleibenden Rebflächen nicht mehr RAK-förderfähig, wodurch den Bewirtschaftern ein wirtschaftlicher Nachteil erwächst. Ohne finanzielle Förderung ist der biotechnische Pflanzenschutz derzeit nicht wirtschaftlich. Die daraus resultierende Folge ist ein vermehrter Einsatz von Insektiziden, der wiederum negative Folgen für den Naturhaushalt mit sich bringt.

— Auch für die Vogelabwehr zur Sicherung der reifen Trauben vor Fraßschäden sind geschlossene Rebgelände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.

— Geschlossenes Rebgelände hilft auch Wildschäden zu vermeiden:

Die Begrenzung der Population ist aus Sicht des Weinbaus notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen und für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellenden Afrikanischen Schweinepest vermindert. Die Bekämpfung von Schwarzwild ist in geschlossenem Rebgelände eher möglich und weniger aufwendig als in Gemarkungen mit sich abwechselnden Kulturen, wie Weinbau, Ackerbau und Obstbau, mit den sich dort bietenden Rückzugsräumen und Nahrungsquellen.

— Vor dem Hintergrund der zunehmenden Bedeutung der Tröpfchenbewässerung von Weinbergen, die insbesondere bei Junganlagen zum Anwachsen der Reben genutzt werden, sind geschlossene Rebareale für den Aufbau und den Betrieb der dafür benötigten Infrastruktur (Brunnen, Leitungen etc.) von großem Vorteil. Sowohl die gemeinsame Beschaffung des Wassers als auch die gemeinsame Nutzung von Transport- sowie Verteilungsleitungen werden dadurch effizienter und günstiger.

— Die Bewirtschaftungsvoraussetzungen sind im Weinbau anders ausgestaltet als zum Beispiel im Ackerbau, gerade in den Steillagen. Würden diese Areale nun nicht mehr weinbaulich genutzt, droht eine Verbuschung der Fläche, da diese Lagen nicht auf die ackerbauliche Bewirtschaftung oder Grünlandnutzung ausgerichtet sind. Auf diesen unbewirtschafteten Flächen können sich durch Selbstansiedelung Wirtspflanzen, wie Brombeeren, für unerwünschte Schädlinge wie die Kirschessigfliege etablieren, die wiederum die Gesundheit und Qualität der Trauben auf benachbarten Weinbauflächen gefährden.

Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen prägen das Bild des Landweingebietes und dessen Reputation

— Die zusammenhängenden Weinbergsareale, die sich seit Jahrhunderten am Verlauf des Flusses, der natürlichen Topografie, orientieren, prägen das Landschaftsbild und damit bei den Anwohnern des Gebietes, bei den Mitgliedern der Weinwirtschaft der Region, in der Fachwelt und auch bei den Verbrauchern den Charakter der Weinregion.

— Die Verlagerung des Anbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des über Jahrhunderte gewachsenen Landschaftsbildes und damit der gewachsenen Kulturlandschaft zur Folge.

— Diese Kulturlandschaft dient gleichermaßen als Werbekulisse für Weinwerbung wie auch als touristische Attraktion. Somit sichert sie die wirtschaftliche Grundlage vieler im Fremdenverkehr tätiger Betriebe, wie z. B. Gastronomie und Hotellerie. Würde in der Produktspezifikation keine Gebietsabgrenzung erfolgen und somit eine Abwanderung in Ackerland ermöglicht, würde vielen traditionellen Weinbergsflächen, wie bereits oben ausgeführt, eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Diese Verbuschung würde neben den ökologischen Folgen auch wirtschaftliche Folgen nach sich ziehen, da eine solche Landschaft von der Mehrheit der Touristen als optisch unattraktiv erachtet wird.

- Die g.g.A. Landwein der Saar ist beim Handel und Verbraucher durch den Charakter der Weinregion emotional positiv besetzt. Beim Kauf und Konsum von Weinen der Saar spielen sich im Kopf des Verbrauchers Bilder dieser Kulturlandschaft ab. Mancher denkt vielleicht hierbei an einen Urlaub und die schöne Landschaft. Dies macht die g.g.A. Landwein der Saar unverwechselbar und einzigartig.

Aus den zuvor genannten Gründen ergibt sich, dass eine Bewirtschaftung der Weinberge auf arrondiertem Gelände Vorteile verschiedenster Art für die Eigentümer und Bewirtschafter von Weinbauflächen sowie die Umwelt und die Allgemeinheit hat. Deswegen soll der Anteil der jetzt schon vereinzelt bestehenden Streuweinberge mit den hier dargelegten vielfältigen Nachteilen nicht zunehmen.

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein der Saar soll in der Produktspezifikation nicht enger gefasst sein als die gesetzliche eingeräumte Herstellungsmöglichkeit.

c) *Keltertraubensorten*

Die Aufzählung der Rebsorten soll alle bislang klassifizierten Rebsorten, die sich im Anbaugebiet im Anbau befinden, umfassen, da sich diese Sorten im Anbaugebiet bereits bewährt haben. Die aus diesen Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

Die Synonyme wurden gestrichen, da die Rebsortenliste in der Produktspezifikation eine „Anpflanzerlaubnis“ und keine Etikettierungsvorschrift darstellt.

d) *Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation*

Die 100 %-Regelung und die Regelung zum Restzuckergehalt ist durch das nationale Recht nicht mehr vorgesehen und daher als Anforderungen einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft) angegeben. Die Textänderungen (z. B. die explizite Nennung von 100 %) wurden vorgenommen, um die inhaltliche Regelung der ursprünglichen Bestimmung zu verdeutlichen. Eine inhaltliche Änderung hat nicht stattgefunden.

e) *Kontrollbehörde*

Die Faxnummer hat sich geändert.

Die Korrektur hinsichtlich der Neugenehmigungen erfolgt, um das geltende Recht abzubilden.

f) *Sonstiges*

Es müssen redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Landwein der Saar

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins /der Weine**

—

1. *Wein, weiß*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten herrschen bei Weißweinen grundsätzlich fruchtige Noten heimischer Kern- und Steinfrüchte und Zitrusfrüchte vor. Das Spektrum kann sich je nach Rebsorte um grüne, grasige und an Kräuter erinnernde Noten ebenso wie blumige Aspekte, Honig und getrocknete Früchte erweitern. Das Farbspektrum reicht in der Regel von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu goldgelber Farbe. Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen. Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Die Weine sind in der Regel von leichtem bis mittleren Körper, gepaart mit einer dem Stil angepassten Säure und Süße. Je nach Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

Im Geruch kann eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen. Möglich sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Wein, rosé; Blanc de Noir*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Roséweine und Blanc de Noir-Weine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Roséweine variieren farblich meist von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zu hellrot mit möglichen braunen Reflexen, wohingegen Blanc de Noir Weine weißweinfarben sind. Aufgrund der Anlehnung an die Weißweinbereitung dominieren insbesondere fruchtige Noten von Beerenfrüchten und Zitrusfrüchten. Roséweine sind mit ihrer in der Regel höheren Säure, dezenten Gerbstoffen, geringer Alkoholprägung und dezenter Restsüße geschmacklich eher bei den Weißweinen verortet. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. *Wein, rot*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten dominieren bei Rotweinen im Geruch meist Fruchtnoten heimischer Stein- und Beerenfrüchte ebenso wie eingekochte und getrocknete Früchte. Hinzu können grüne und würzige Aspekte kommen. Das Farbspektrum reicht insbesondere von blass rot, über eine mittlere Intensität bis hin zu einem tiefdunklen Violett mit teils intensiven braunen Reflexen. Darüber hinaus können Weinen auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Die Weine weisen meist einen schlanken bis kräftigen Körper auf und zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Bei den Gerbstoffen reicht das Spektrum in der Regel von kaum wahrnehmbaren bis hin zu sehr dominanten Tanninen, die auch grüne Aspekte ausweisen können.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. *Rotling*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotlingweine haben je nach Wahl der Rebsorten meist eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind grundsätzlich eher fruchtig, teilweise dezent würzig. Die jeweilige Fruchtausprägung kann je nach verwendeter Rebsorte variieren. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit meist frischer Säurestruktur. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3.

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. *Höchsterträge*

1. Hektarhöchstertrag

150 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Saar“ führen dürfen, müssen von den abgegrenzten Rebflächen stammen. Hierzu gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen 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) und Willtingen (2756).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling - Willbacher

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

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

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Goldmuskateller - Muskateller
Goldriesling
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Frankischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 - Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Vltliner
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling - Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Gilt für alle Erzeugnisse

Das Landweingebiet Saar (Konz bis Serrig) erstreckt sich über zwei naturräumliche Einheiten. Der Großteil der weinbaulich genutzten Fläche befindet sich im Naturraum Saarburger Saartal. Dieses geht an seiner östlichen Flanke in den Naturraum Irsch-Wiltinger Hunsrückrand über, welcher mit seinen Steilhängen zwischen den Niederungen des Saartals und den Hochflächen des Saar-Ruwer-Hunsrücks vermittelt. Auch im Irsch-Wiltinger Hunsrückrand ist noch stellenweise Rebland zu finden. An der Saar findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 135 bis 380 m über NN (im Durchschnitt 230 m über NN). Betrachtet man alle Rebflächen im Landweingebiet Saar, so weisen sie eine durchschnittliche Hangneigung von 23 % auf. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu ca. 75 %) SE-SSW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 200° (SSW).

Im Landweingebiet Saar dominieren bei Weitem paläozoische Tonschiefer. Lediglich im Bereich des Talbodens der Saar sowie auf ihren Flussterrassen sind fluviale Sedimente zu finden, welche das Paläozoikum (Devon) überlagern. Im äußersten Westen des Landweingebietes Saar treten auch mesozoische Gesteine auf. Auf diesen Sandsteinen des Buntsandsteins wird aber so gut wie kein Weinbau betrieben. Folglich wurzeln die Reben an der Saar größtenteils in Böden, deren Ausgangsgesteine devonisches Alter besitzen. Auf den devonischen Tonschiefern entstanden hauptsächlich basenarme bis basenreiche Braunerden.

Stellenweise sind aber auch Kolluvisole aus umgelagertem devonischen Bodenmaterial zu finden. Regosole, Parabraunerden und Pseudogleye bildeten sich auf den teilweise mit Lehm überdeckten pleistozänen Fluss- und Terrassensedimenten. Sie sind im Landweingebiet Saar allerdings nur von geringer Bedeutung. Absolute Ausnahmen stellen basenarme Braunerden aus Buntsandsteinmaterial dar. Ihr Anteil an der gesamten Rebfläche beträgt weniger als 0,5 %. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

Das Tal der Saar und ihre Seitentäler heben sich aufgrund ihrer geschützten Lage als thermische Gunsträume gegen die Höhen des Hunsrücks ab. Bezogen auf die Rebflächen des gesamten Landweingebietes Saar beträgt die Durchschnittstemperatur etwa 9,5 °C. In der Vegetationsperiode liegt die Durchschnittstemperatur bei ca. 14,0 °C. Die Rebfläche im Landweingebiet Saar erhält Durchschnittsniederschläge in der Höhe von etwa 775 mm. In der Vegetationsperiode fallen davon durchschnittlich ca. 480 mm, d.h. etwa 60 %. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 679 000 WH/m^2.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

„Landwein der Saar“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 der Produktspezifikation benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der in Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.

Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Saar“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

Link zur Produktspezifikation

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein