C/2023/855

10.11.2023

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2023/855)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Saarländischer Landwein«

PGI-DE-A1302-AM01

Meddelelsesdato: 19.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Beskrivelse af ændringerne

a) *Beskrivelse af vinene*

Beskrivelsen af vinene vil fremover blive inddelt i hvidvine, rødvine, rosévine og Rotling-vine, og deres organoleptiske kendetegn vil blive beskrevet individuelt. Oplysningerne om deres analytiske kendetegn er blevet fjernet og erstattet med en henvisning til gældende lovgivning.

Oplysningerne om den minimale mostvægt og det minimale alkoholindhold er ikke blevet ændret. På grund af produktspecifikationens nye opbygning er disse oplysninger dog blevet medtaget i beskrivelsen af vinene.

TILFØJELSE:

Hvidvine

De fleste af hvidvinene er enkeltsortsvine. Derfor har de ofte en fin frugtagtig karakter, som er specifik for druesorten. I de fleste tilfælde har de et kraftigt syreindhold med en overordnet harmonisk syrestruktur. I det hele taget har disse hvidvine ofte en delikat frugtagtig krop, der kendetegner smagen som helhed. Der kan (også) være en større variation af aromaer og farver (som kan gå helt over i orange) og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske og let syrlige.

Rosévine og Blanc de Noir-vine

Rosévinene fremstilles af let pressede røde druesorter og har generelt en svag rød farve. De adskiller sig fra rødvinene på grund af deres friske, lettere karakter og deres naturligt lavere tanninindhold. Ligesom hvidvinene har de som regel også en delikat til rig smag og en subtil, men harmonisk syrestruktur. Blanc de Noir-vinene er hvidvinsfarvede. De kendetegnes normalt ved at have aromaer af røde frugter og bær samt en frisk og livlig syrlighed. Der kan (også) være en større variation af aromaer og farver og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Rødvine

Rødvinene har, alt efter druesorten, som regel en veldefineret rød farve. Vinene kan, alt efter hvordan de er lagret, være friske, fine og frugtagtige eller også fyldige. Frugtaromaer er almindeligvis fremtrædende i smagen. De har normalt en delikat til rig smag og en ret frisk syrestruktur. Der kan (også) være en større variation af aromaer og farver og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske og let syrlige.

Rotling-vine

Rotling-vinene har, alt efter den valgte druesort, for det meste en svag til kraftig lyserød farve. Deres aromaer er generelt ret frugtagtige og undertiden delikat krydrede. Den frugtagtige karakter kan variere alt efter den anvendte druesort. De har generelt en delikat til rig smag og for det meste en frisk syrestruktur. Der kan være en større variation af aromaer og farver og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske og let syrlige.

b) *Afgrænsning af området*

Afgrænsningen af området for den beskyttede geografiske betegnelse »Saarländischer Landwein« er ikke blevet ændret.

TILFØJELSE: De enkelte kommuner er blevet angivet.

Den nøjagtige afgrænsning kan ses på de kort, der viser kommunegrænserne. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

»Saarländischer Landwein« skulle oprindeligt fremstilles i den region eller i tilstødende delstat Rheinland-Pfalz, der producerer »Saarländischer Landwein«. Fremover skal den fremstilles i Saarland eller i Rheinland-Pfalz.

TILFØJELSE:

»»Saarländischer Landwein« skal fremstilles i Saarland eller i den tilstødende delstat Rheinland-Pfalz.«

c) *Maksimalt udbytte pr. hektar*

Det maksimale udbytte pr. hektar er blevet sat ned fra 150 hl/ha til 120 hl/ha.

d) *Druesorter*

Grønne druesorter

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Helios, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muscaris, Phoenix, Roter Elbling, Roter Gutedel, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel og Weißer Riesling.

Røde druesorter

Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay Noir, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo og Satin Noir.

Følgende sorter er blevet tilføjet:

Calardis Blanc, Calardis Musqué, Rosa Chardonnay, Felicia, Grüner Silvaner, Helios, Muscaris, Sauvignac, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier Gris, Cabernet Franc, Gamay Noir, Pinotin og Satin Noir.

Følgende sorter er blevet fjernet:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Scheurebe, Schönburger, Accent, Acolon, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Bolero, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Mitos, Dakapo, Domina, Dunkelfelder, Prior, Rubinet, Saint Laurent og Syrah.

e) *Gældende krav i overensstemmelse med EU-lovgivning eller national lovgivning eller fastsat af en organisation, der forvalter den beskyttede geografiske betegnelse*

§ 22, stk. 1, nr. 1), i forbundsloven om vin (*Weingesetz*) bør ikke begrænses.

f) *Kontrolmyndigheder*

Kontrolmyndighedernes adresser og opgaver er blevet opdateret til følgende:

Landesamt für Verbraucherschutz (kontoret for forbrugerbeskyttelse i Saarland)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken

Direkte: +49 68 1/99 78 45 00

Fax +49 68 1/99 78 44 97

E-mail: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (landbrugskammeret for Saarland)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
GERMANY

Tlf. +49 68 26/82 89 50

Fax +49 68 26/8 28 95 60

E-mail: info@lwk-saarland.de

Forbundskontoret for landbrug og fødevarer er ansvarligt for at give tilladelse til nyplantninger. Landbrugskammeret for Saarland er ansvarligt for at give tilladelse til genplantninger. Produktspecifikationen er blevet tilpasset til omstændighederne.

g) *Andet*

Tilknytningen til området er blevet præciseret enkelte steder. Disse ændringer anses for at være standardændringer i overensstemmelse med artikel 14 i delegeret forordning (EU) 2019/33, da de ikke ugyldiggør tilknytningen til det geografiske område.

De eksisterende kategorier af vinavlsprodukter er blevet medtaget i produktspecifikationen (nr. 2). Der er ikke foretaget nogen ændringer af væsentlig karakter.

Der er foretaget yderligere redaktionelle ændringer i henhold til EU-reglerne.

2. **Begrundelse for ændringerne**

Alle ændringer var nødvendige for at tilpasse dokumentet til de reelle betingelser på stedet:

a) Beskrivelsen af vinene er blevet tilpasset til de vine, der rent faktisk bliver fremstillet.

b) Afgrænsningen af vindyrkningskommunerne i Saarland er ikke blevet udvidet. Beskrivelsen af lokaliteterne er blevet tilpasset til de reelle omstændigheder. Der er desuden tilføjet kort over de angivne kommuner. Vinfremstillingen er blevet udvidet til at omfatte hele Saarland.

c) Det maksimale udbytte pr. hektar er blevet sat ned til 120 hl/ha, også for at opnå en bedre kvalitet i den »Saarländischer Landwein«-producerende region.

Nye druesorter er blevet tilføjet for at give producenterne mulighed for at tilpasse sig klimaændringerne.

d) Sorterne Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris og Satin Noir bliver nu dyrket og har vist deres værd. Vine fremstillet af disse sorter er i overensstemmelse med produktspecifikationen.

De nedenfor nævnte sorter dyrkes ikke i øjeblikket, men er af egnet kvalitet og passer til profilen for den beskyttede geografiske betegnelse »Saarländischer Landwein«:

Calardis Blanc

Vine af denne druesort kendetegnes ved at have en sprød, moden syrlighed og en aroma, der er rig på finesse, med en subtil, delikat krydret bouquet, som er i overensstemmelse med den påkrævede produktspecifikation. Desuden vil det moderate alkoholindhold, som denne druesort giver, være en fordel i fremtiden.

Calardis Musqué

Denne druesort giver fyldige hvidvine med en unik, eksotisk bouquet, komplekse frugtaromaer og en livlig, moden syrlighed. Vinene har ofte et strejf af muskatnød, hvilket er tilfældet med sorterne på den eksisterende hvidvinsliste. Eksotiske aromaer af f.eks. passionsfrugt, mango, ananas og ananaskirsebær forekommer også hyppigt, og de er således i overensstemmelse med den påkrævede produktspecifikation.

Rosa Chardonnay

Ligesom det er tilfældet med den Chardonnay, der allerede er på listen, opfylder denne Chardonnay-sort også betingelserne i produktspecifikationen. Rosa Chardonnay trives ligesom sorten Chardonnay også på overvejende kalkholdig jord og giver generelt fyldige vine, der har et lavt syreindhold og afspejler deres oprindelse.

Felicia

Bouqueten er kendetegnet ved at have blomsteraromaer, som nogle år ledsages af et delikat og behageligt strejf af muskatnød. Vin af denne sort har en harmonisk syrestruktur og passer også perfekt til produktspecifikationen.

Grüner Silvaner

Når den korrekte modenhed opnås, og udbyttet ikke er for højt, giver denne sort harmoniske vine med en fin syrlighed og en delikat næse. Lokaliteten og jordbundsforholdene har stor indflydelse på karakteren af de vine, der fremstilles af sorten Silvaner. Med Grüner Silvaner kan der fremstilles vine, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen, og som er et glimrende udtryk for deres terroir.

Helios

Vine af sorten Helios er kraftige og frugtagtige og ligner vine af sorten Müller-Thurgau, som allerede er på listen over druesorter. Denne sort er således i overensstemmelse med den påkrævede produktspecifikation.

Sauvignon Cita

Denne druesort giver frugtagtige, kraftige vine, som ligner vinene af Sauvignon Blanc, med udtalte noter af citrusfrugter. Der kan fremstilles vine, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen, af sorten Sauvignon Cita på samme måde som Sauvignon Blanc, der allerede er medtaget på listen, og som de ligner.

Sauvignon Gryn

Vine fremstillet af sorten Sauvignon Gryn er konsekvent frugtagtige og elegante, ligner vinene af Sauvignon Blanc og har en lang eftersmag. Der kan fremstilles vine, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen, af sorten Sauvignon Gryn på samme måde som Sauvignon Blanc, der allerede er medtaget på listen, og som de ligner.

Sauvignon Sary

Denne druesort giver frugtagtige hvidvine, som ligner vinene af Sauvignon Blanc. Der kan fremstilles vine, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen, af sorten Sauvignon Sary på samme måde som Sauvignon Blanc, der allerede er medtaget på listen, og som de ligner.

Sauvitage

Vine fremstillet af sorten Sauvitage har en eksotisk, frisk aroma med en harmonisk karakter. Den modne og frugtagtige Sauvignon Blanc-aroma af f.eks. stikkelsbær er kombineret med en let, harmonisk syrestruktur og er, eftersom sorten Sauvignon Blanc allerede er medtaget på listen, i overensstemmelse med produktspecifikationen.

Cabernet Franc

Vin af sorten Cabernet Franc har ofte en let krop, som ledsages af urter og af frugtagtige noter af hindbær og jordbær. Vinen anses for at være Cabernet Sauvignons yngre søster og ligesom sidstnævnte, der allerede er medtaget på listen, er den i overensstemmelse med produktspecifikationen.

Gamay Noir

Vine fremstillet af sorten Gamay Noir er forfriskende og lette, med aromaer af hindbær og kirsebær. Det er også en sort, som trives på kalkholdig jord. Desuden er der længe blevet fremstillet en fremragende Beaujolais af høj kvalitet af denne sort. Denne sort anses for at passe til den nødvendige profil i produktspecifikationen.

Pinotin

Pinotin er en ressourceeffektiv druesort, som giver en smag af sorte kirsebær kombineret med en harmonisk, blød tanninstruktur. Med de genkendelige egenskaber for Pinot Noir, som allerede er medtaget på listen over sorter, kan den indgå i den nødvendige produktprofil.

e) § 22, stk. 1, nr. 1), i forbundsloven om vin (*Weingesetz*) bør ikke begrænses.

f) Kontrolmyndighedernes adresser er blevet rettet og tilpasset.

g) Beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område er blevet præciseret for at tilpasse produktspecifikationen til de reelle betingelser på stedet.

Kategorierne af vinavlsprodukter var tidligere kun angivet i enhedsdokumentet. Som følge af denne ansøgning vil de også blive angivet i produktspecifikationen. Dette er udelukkende en redaktionel tilføjelse og betragtes derfor som en standardændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Saarländischer Landwein

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

—

1. *Vin — hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De fleste af hvidvinene er enkeltsortsvine. Derfor har de ofte en fin frugtagtig karakter, som er specifik for druesorten. I de fleste tilfælde har de et kraftigt syreindhold med en overordnet harmonisk syrestruktur. I det hele taget har disse hvidvine ofte en delikat frugtagtig krop, der kendetegner smagen som helhed. Der kan (også) være en større variation af aromaer og farver (som kan gå helt over i orange) og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske og let syrlige.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Vin — rosévin og Blanc de Noir*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene fremstilles af let pressede røde druesorter og har generelt en svag rød farve. De adskiller sig fra rødvinene på grund af deres friske, lettere karakter og deres naturlige tanninindhold. Ligesom hvidvinene har de som regel også en delikat til rig smag og en subtil, men harmonisk syrestruktur. Blanc de Noir-vinene er hvidvinsfarvede. De kendetegnes normalt ved at have aromaer af røde frugter og bær samt en frisk og livlig syrlighed. Der kan (også) være en større variation af aromaer og farver og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Vin — rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene har, alt efter druesorten, som regel en veldefineret rød farve. Vinene kan, alt efter hvordan de er lagret, være friske, fine og frugtagtige eller også fyldige. Frugtaromaer er almindeligvis fremtrædende i smagen. De har normalt en delikat til rig smag og en ret frisk syrestruktur. Der kan (også) være en større variation af aromaer og farver og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske og let syrlige.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Vin — Rotling*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rotling-vinene har, alt efter den valgte druesort, for det meste en svag til kraftig lyserød farve. Deres aromaer er generelt ret frugtagtige og undertiden delikat krydrede. Den frugtagtige karakter kan variere alt efter den anvendte druesort. De har generelt en delikat til rig smag og for det meste en frisk syrestruktur. Der kan være en større variation af aromaer og farver og en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Grumsethed, som skabes kunstigt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl ved vinen, er dog ikke tilladt. Bouqueten kan (derfor) indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter såvel som oxidative, fenoliske eller reduktive noter. Alt efter (den valgte) vintype kan vinene også være tanniske og let syrlige.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. ***Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***

1. *Vin*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Gældende lovgivning finder anvendelse.

2. *Vin*

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Gældende lovgivning finder anvendelse.

3. *Vin*

Dyrkningsmetoder

Gældende lovgivning finder anvendelse.

5.2. ***Maksimale udbytter***

1. *Vin*

120 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Den beskyttede geografiske betegnelse omfatter:

områder beliggende i byerne og kommunerne Merzig, Mettlach og Beckingen i landdistriktet Merzig-Wadern

områder beliggende i byerne og kommunerne Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous og Wadgassen i landdistriktet Saarlouis

områder beliggende i byerne og kommunerne Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel og Bexbach i distriktet Saarpfalz

områder beliggende i byerne og kommunerne Völklingen, Saarbrücken og Kleinblittersdorf i den regionale myndighed Saarbrücken

områder beliggende i byerne og kommunerne Neunkirchen og Ottweiler i landdistriktet Neunkirchen

og områder beliggende i byerne og kommunerne St Wendel, Oberthal og Nohfelden i landdistriktet St Wendel.

Den nøjagtige afgrænsning kan ses på de kort, der viser kommunegrænserne. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

»Saarländischer Landwein« skal fremstilles i Saarland eller i den tilstødende delstat Rheinland-Pfalz.

7. **Druesort(er)**

Auxerrois — Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Spätburgunder

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Dornfelder

Felicia

Gamay Noir

Gelber Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Helios

Johanniter

Kerner

Merlot

Muscaris

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Phoenix — Phönix

Pinotin

Regent

Rondo

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling — Elbling Rouge

Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Solaris

Souvignier Gris

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vindyrkningsområdet strækker sig langs den østlige del af Parisbækkenet i Saarland, hvor betingelserne for vindyrkning er gode i de sydvendte dale, der er dannet af floderne Saar, Nied og Blies. De sprøde »Landwein«-vine modnes på en jordbund, der hovedsagelig består af muslingekalk og keuper, i en højde på 150-400 m over havets overflade med 800-1 000 mm nedbør om året og et højt antal solskinstimer. Navnlig i Bliesgau, men også i Saargau nær Merzig, strækker broget sandsten fra Pfälzerwald sig ind i muslingekalken og giver delikate, fint strukturerede vine. Det store skovdække (ca. en tredjedel) bidrager til en effektiv balance mellem temperatur og luftfugtighed. De moderate terrænforskelle samt et stort flodnet, der suppleres med en lang række stillevandsområder, skaber gode betingelser for en naturlig (mere ekstensiv) vindyrkning. Geologien, klimaforholdene og vinmarkernes eksponering giver »Landwein«-vinene deres karakteristiske egenskaber.

Årsagssammenhæng

De fleste lokaliteter er sydvendte, hvilket resulterer i et højt antal solskinstimer om dagen. De kølige nætter betyder, at den fysiologiske modenhed opnås langsomt, og at vinene derfor har en afbalanceret frugtagtig karakter.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— Restsukkerindholdet for en vin, der markedsføres som »Landwein«, må ikke overstige den maksimalt tilladte værdi for angivelsen »halvtør«.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— Aftapningsvirksomheden skal af det relevante organ i henhold til forbundsstatens lovgivning medtages i ordningen for årlig kontrol med overholdelsen af de eksisterende produktspecifikationer for »Landwein«.

— For at en vin kan betegnes som »Saarländischer Landwein«, skal mindst 85 % af de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, stamme fra det »Landwein«-produktionsområde, der er angivet i vinens navn. Den resterende procentdel, herunder produkter, der anvendes til sødning, må kun stamme fra druer fra andre »Landwein«-producerende regioner.

Link til produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein