C/2023/855

10.11.2023

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/2023/855)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Saarländischer Landwein“

PGI-DE-A1302-AM01

Datum der Mitteilung: 19.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung der Veränderungen

a) *Beschreibung der Weine*

Die Weinbeschreibungen werden zukünftig in Weißweine, Rotweine, Roséweine und Rotlingweine gegliedert und einzeln in ihrer Organoleptik beschrieben. Die Angaben zu analytischen Werten wurden gestrichen und mit dem Verweis auf geltendes Recht ersetzt.

Die Angabe des Mindestmostgewichts/Mindestalkoholgehaltes hat sich nicht geändert, wird aber aufgrund der Neustrukturierung der Produktspezifikation nun in der Weinbeschreibung aufgeführt.

ERGÄNZUNG:

Weißwein

Der Großteil der Weißweine wird rebsortenrein ausgebaut. Daher zeichnen sie sich oftmals durch feine, rebsortenspezifische Fruchtausprägungen aus. Dabei kommt zumeist eine ausgeprägte Säure bei insgesamt harmonischer Säurestruktur zum Tragen. Insgesamt erreichen diese Weißweine häufig einen filigranen Fruchtkörper, der das gesamte Geschmacksbild prägt. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen (bis hin ins orangefarbene) sowie auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

Roséwein, Blanc de Noir

Die Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert und haben in der Regel eine schwache hellrote Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, leichtere Art und ihren naturgemäß geringeren Tanningehalt. Sie zeigen üblicherweise wie die Weißweine auch ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner aber harmonischer Säurestruktur. Die Blanc de Noir- Weine sind weißweinfarben. Sie sind meist geprägt von Aromen nach roten Früchten und Beeren und einer frischen, lebendigen Säure. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte Weine vertreten sein.

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

Rotwein

Die Rotweine weisen je nach Rebsorte zumeist eine gut ausgeprägte rote Farbe auf. Die Weine können je nach Ausbau frisch, fein und fruchtig oder auch körperreicher sein. Dabei stehen zumeist die Fruchtaromen im Vordergrund des Geschmacksbildes. Sie zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit einer eher frischen Säurestruktur. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

Rotling

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 auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

b) *Abgrenzung des Gebietes*

Das Gebiet der g.g.A.-Saarländischer Landwein wird nicht neu abgegrenzt.

ERGÄNZUNG: Die einzelnen Gemeinden werden aufgeführt.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den Gemeindegrenzen, welche unter www.ble.de/eu-qualitaets kennzeichen-wein einsehbar sind.

Ursprünglich musste die Herstellung von Saarländischem Landwein im saarländischen Landweingebiet oder im angrenzenden Bundesland Rheinland-Pfalz erfolgen. Zukünftig muss die Herstellung im Saarland oder in Rheinland-Pfalz erfolgen.

ERGÄNZUNG:

„Die Herstellung von ‚Saarländischem Landwein' muss im Saarland oder im angrenzenden Bundesland Rheinland-Pfalz erfolgen."

c) *Hektarhöchstertrag*

Der Hektarhöchstertrag wurde von 150 hl/ha auf 120 hl/ha abgesenkt.

d) *Keltertraubensorten*

Weiße Rebsorten

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, Weißer Riesling.

Rote Rebsorten

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

Hinzugefügt wurden folgende Sorten:

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, und Satin Noir.

Gestrichen wurden folgende Sorten:

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, Syrah.

e) *Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/einer die g.g.A. verwaltenden Organisation*

§ 22 Absatz 1, Nummer 1 des Weingesetzes soll nicht eingeschränkt werden.

f) *Kontrollbehörde*

Die Adressen und Aufgaben der Kontrollbehörden wurden aktualisiert und lauten wie folgt:

Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
GERMANY

Telefon Durchwahl: +49 68199784500

Telefax: +49 68199784497

E-Mail: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland
In der Kolling 310
66450 Bexbach
GERMANY

Telefon: +49 6826828950

Telefax: +49 68268289560

E-Mail: info@lwk-saarland.de

Die Genehmigung von Neuanpflanzungen obliegt der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Die Genehmigung von Wiederbepflanzungen obliegt der Landwirtschaftskammer für das Saarland. Die Produktspezifikation wurde den Gegebenheiten angepasst.

g) *Sonstiges*

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert. Diese Änderungen gelten nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderungen, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben.

Die bestehenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen wurden in die Produktspezifikation (Nummer 2) aufgenommen. Es liegt keine inhaltliche Änderung vor.

Es wurden weitere redaktionelle Änderungen gemäß der EU-Vorgaben vorgenommen.

2. **Begründung der Veränderungen**

Alle Änderungen waren notwendig, um das Dokument den tatsächlichen Bedingungen vor Ort anzupassen:

a) Die Beschreibung der Weine wurde an die tatsächlich erzeugten Weine angepasst.

b) Die Abgrenzung der Gemeinden im Saarland, in denen Wein angebaut wird, wurde nicht erweitert. Die Beschreibung der Lagen wurde an die tatsächlichen Gegebenheiten angepasst. Zudem wurden Karten mit den genannten Gemeinden ergänzt. Die Herstellung der Weine wurde auf das gesamte Saarland ausgedehnt.

c) Der Hektarhöchstertrag wurde auf 120 hl/ha abgesenkt, damit auch im saarländischen Landweingebiet bessere Qualitäten erreicht werden.

   Die Keltertraubensorten wurden durch neue Sorten ergänzt. Damit eröffnet sich für die Erzeuger eine Anpassung an klimatische Veränderungen.

d) Die Sorten Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris und Satin Noir befinden sich im Anbau und haben sich bewährt. Die aus den Rebsorten hergestellten Weine entsprechen der Produktspezifikation.

Die nachführend aufgeführten Sorten befinden sich nicht im Anbau, eignen sich aber qualitativ und passen in das Profil der g.g.A. Saarländischer Landwein:

Calardis Blanc

Die Weine aus dieser Rebsorte zeichnen sich durch eine spritzig reife Säure aus und besitzen ein finessenreiches Aroma mit zartem, feinwürzigem Bukett, welches den angeforderten Produktspezifikationen Rechnung trägt. Zudem sind moderate Alkoholgehalte, wie sie mit dieser Rebsorte erreicht werden, zukünftig von Vorteil.

Calardis Musqué

Die Rebsorte ergibt vollmundige Weißweine mit einem einzigartigen, exotischen Bukett, komplexen Fruchtaromen und lebendiger, reifer Säure. Die Weine weisen gerne einen Muskatton auf, den auch schon Rebsorten der bestehenden Weißweinliste haben. Häufig werden auch exotische Aromen, wie Maracuja, Mango, Ananas und Physalis beschrieben. Die angeforderten Produktspezikationen werden somit erfüllt.

Rosa Chardonnay

Diese Spielart des Chardonnays erzielt ebenso die Voraussetzungen zur Erfüllung der Produktspezifikationen, wie der bereits in der Liste befindliche Chardonnay. Der Rosa Chardonnay liebt ebenso wie der Chardonnay unsere oftmals kalkhaltigen Böden und bringt generell körperreiche und säurearme Weine die seine Herkunft widerspiegeln hervor.

Felicia

Das Bukett ist geprägt von blumigen Aromen, die in manchen Jahren mit einem dezenten, angenehmen Muskatton kombiniert sind. Es entsteht ein Wein mit harmonischer Säure der wiederum ideal in die Produktspezifikationen hineinpasst.

Grüner Silvaner

Bei guter Reife und nicht zu hohem Ertrag liefert die Sorte harmonische Weine mit feiner Säure und zarter Blume. Der Weincharakter des Silvaners wird sehr vom Standort und der Bodenbeschaffenheit geprägt. Als exzellenter Terroir Anzeigerwein kann der grüne Silvaner der Produktspezifikation entsprechende Weine hervorbringen.

Helios

Helios-Weine präsentieren sich kräftig, fruchtig mit Ähnlichkeit zu Müller-Thurgau, welcher sich schon in der Rebsortenliste befindet. Diese Sorte passt somit in die geforderten Produktspezifikationen.

Sauvignon Cita

Die Rebsorte erbringt fruchtige, dem Sauvignon Blanc ähnliche, kräftige Weißweine mit ausgeprägter Citrusnote. Der Sauvignon Cita kann der Produktspezifikation entsprechende Weine hervorbringen. Nicht zuletzt in Anlehnung an den bereits in der Liste erfassten Sauvignon blanc mit dem dieser Wein Ähnlichkeit hat.

Sauvignon Gryn

Weine der Sorte Sauvignon Gryn werden durchweg als fruchtig, elegant, dem Sauvignon Blanc ähnlich, und nachhaltig beschrieben. Der Sauvignon Gryn kann der Produktspezifikation entsprechende Weine hervorbringen. Nicht zuletzt in Anlehnung an den bereits in der Liste erfassten Sauvignon blanc mit dem dieser Wein Ähnlichkeit hat.

Sauvignon Sary

Die Rebsorte erzeugt fruchtige, dem Sauvignon Blanc ähnliche Weißweine. Der Sauvignon Sary kann der Produktspezifikation entsprechende Weine hervorbringen. Nicht zuletzt in Anlehnung an den bereits in der Liste erfassten Sauvignon blanc mit dem dieser Wein Ähnlichkeit hat.

Sauvitage

Weine der Sorte Sauvitage zeigen eine exotisch-frische Aromatik mit harmonischem Charakter. Reife und fruchtige Sauvignon-blanc-Aromatik, z. B. Stachelbeere, verbindet sich mit einer milden, harmonischen Säure, und passt nicht zuletzt durch die bereits in der Liste vorhandene Rebsorte Sauvignon blanc in die Produktspezifikationen.

Cabernet Franc

Der Cabernet Franc Wein hat einen oftmals einen leichten Körper der von Fruchtnoten von Himbeere und Erdbeere und Kräutern begleitet wird. Der Wein gilt als kleiner Bruder des Cabernet Sauvignon und entspricht ebenso wie dieser bereits in der Liste befindliche Wein den Produktspezifikationen.

Gamay Noir

Der Gamay Noir Wein ergibt erfrischende, leichte Weine mit Himbeer- und Kirscharomen. Wieder eine Sorte, die kalkhaltige Böden mag und zudem seit langer Zeit bereits im Beaujolais auch hervorragende Qualitäten hervorgebracht hat. Die Sorte wird als passend zum geforderten Profil der Produktspezifikation erachtet.

Pinotin

Der Pinotin ist eine ressourcenschonende Rebsorte, die einen Geschmack nach schwarzen Kirschen, gepaart mit einer harmonischen weichen Tanninstruktur, hervorbringt. Aufgrund der erkennbaren Pinot Noir-Charakteristik, welcher sich ebenfalls bereits in der Sortenliste befindet, ist die Eingliederung in das geforderte Produktprofil gegeben.

e) § 22 Absatz 1, Nummer 1 des Weingesetzes soll nicht eingeschränkt werden.

f) Die Anschriften der Kontrollbehörden wurden korrigiert und angepasst.

g) Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde präzisiert, um die Produktspezifikation an die tatsächlichen Bedingungen vor Ort anzupassen.

Die Kategorien von Weinbauerzeugnissen waren bislang nur im Einzigen Dokument aufgeführt und werden mit diesem Antrag zusätzlich in der Produktspezifikation geführt. Es handelt sich um eine rein redaktionelle Ergänzung und gilt entsprechend als Standardänderung.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Saarländischer Landwein

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

Der Großteil der Weißweine wird rebsortenrein ausgebaut. Daher zeichnen sie sich oftmals durch feine, rebsortenspezifische Fruchtausprägungen aus. Dabei kommt zumeist eine ausgeprägte Säure bei insgesamt harmonischer Säurestruktur zum Tragen. Insgesamt erreichen diese Weißweine häufig einen filigranen Fruchtkörper, der das gesamte Geschmacksbild prägt. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen (bis hin ins orangefarbene) sowie auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

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 und Blanc de Noir*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert und haben in der Regel eine schwache hellrote Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, leichtere Art und ihren naturgemäßen Tanningehalt. Sie zeigen üblicherweise wie die Weißweine auch, ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner aber harmonischer Säurestruktur. Die Blanc de Noir- Weine sind weißweinfarben. Sie sind meist geprägt von Aromen nach roten Früchten und Beeren und einer frischen, lebendigen Säure. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte Weine vertreten sein.

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

Die Rotweine weisen je nach Rebsorte zumeist eine gut ausgeprägte rote Farbe auf. Die Weine können je nach Ausbau frisch, fein und fruchtig oder auch körperreicher sein. Dabei stehen zumeist die Fruchtaromen im Vordergrund des Geschmacksbildes. Sie zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit einer eher frischen Säurestruktur. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

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. *Wein, 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 auch 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

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. *Wein*

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. *Wein*

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. *Wein*

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. ***Höchsterträge***

1. *Wein*

120 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Zur geschützten geografischen Angabe gehören:

die Flächen der Städte und Gemeinden Merzig, Mettlach und Beckingen im Landkreis Merzig-Wadern,

die Flächen der Städte und Gemeinden Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous und Wadgassen im Landkreis Saarlouis,

die Flächen der Städte und Gemeinden Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel und Bexbach im Saar-Pfalz-Kreis,

die Flächen der Städte und Gemeinden Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf im Regionalverband Saarbrücken,

die Flächen der Städte und Gemeinden Neunkirchen und Ottweiler im Landkreis Neunkirchen

sowie die Flächen der Städte und Gemeinden St. Wendel, Oberthal und Nohfelden im Landkreis St. Wendel.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den Gemeindegrenzen, welche unter www.ble.de/eu-qualitaets kennzeichen-wein einsehbar sind

Die Herstellung von „Saarländischem Landwein“ muss im Saarland oder im angrenzenden Bundesland Rheinland-Pfalz erfolgen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

Das Weinbaugebiet erstreckt sich entlang des saarländischen östlichen Randes des Pariser Beckens, der durch die Taleinschnitte der Flüsse Saar, Nied und Blies an ihrer südlichen Ausrichtung gute Bedingungen für Weinbau bietet. Auf überwiegend vom Muschelkalk und Keuper geprägten Böden reifen in Höhenlagen zwischen 150 und 400 m über NN bei Niederschlägen von 800 bis 1 000 mm/Jahr und einem hohen Anteil sonnenreicher Tage spritzige Landweine heran. Besonders im Bliesgau, aber auch im Saargau bei Merzig reicht der Buntsandstein des Pfälzer Waldes in den Muschelkalk hinein und ergibt filigrane feingliedrig strukturierte Weine. Der hohe Waldanteil von rund einem Drittel wirkt temperatur- und feuchtigkeitsausgleichend wirksam. Die gemäßigten Reliefunterschiede ergeben zusammen mit einem weit verzweigten Fließgewässersystem, das durch zahlreiche Stillwasserflächen ergänzt wird, gute Voraussetzungen für einen naturnahen (eher extensiveren) Weinbau. Geologie, klimatische Verhältnisse und die Exposition der Rebflächen geben dem Landwein seine charakteristischen Eigenschaften.

Kausaler Zusammenhang:

Die Lagen sind mehrheitlich nach Süden gerichtet. Dies trägt tagsüber zu einer günstigen solaren Einstrahlung bei. Kühle Nächte führen zu einer langsamen physiologischen Reife und somit zu einer ausgeglichenen Fruchtigkeit der Weine.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

— Der Abfüller muss von der nach Landesrecht zuständigen Stelle in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der für Landweine bestehenden Produktspezifikationen aufgenommen worden sein.

— Die Bezeichnung eines Weines als „Saarländischer Landwein“ setzt voraus, dass die zur Weinherstellung verwendeten Trauben zu mindestens 85 vom Hundert aus dem Landweingebiet stammen, dessen Bezeichnung der Wein trägt. Die restlichen Anteile, einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse, dürfen nur aus Trauben hergestellt sein, die aus anderen Landweingebieten stammen.

Link zur produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein