C/2023/855
10.11.2023

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2023/855)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Saarländischer Landwein”

PGI-DE-A1302-AM01

Datum för meddelandet: 19 oktober 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Beskrivning av ändringarna

a) *Beskrivning av vinet eller vinerna*

Beskrivningen av vinet eller vinerna kommer i framtiden att delas in ytterligare i vita viner, röda viner, roséviner och Rotling-viner, och deras organoleptiska egenskaper kommer att beskrivas individuellt. Uppgifterna om deras analytiska egenskaper har strukits och ersatts med en hänvisning till tillämplig lagstiftning.

Uppgifterna om mustens lägsta vikt/lägsta alkoholhalt har inte ändrats. På grund av produktspecifikationens nya struktur ingår dessa uppgifter nu i beskrivningen av vinet eller vinerna.

TILLÄGG:

Vita viner

De flesta vita viner är endruvsviner. De har därför ofta en fin fruktig karaktär som är specifik för druvsorten. I de flesta fall har de en kraftig syra med en sammantaget harmonisk syrastruktur. Överlag har dessa vita viner ofta en delikat fruktig kropp som karakteriserar den övergripande smaken. Fler aromer och färger kan (också) förekomma (upp till orange) liksom en ständig, eller, när vinet skakas, noterbar 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika och något syrliga också förekomma.

Roséviner och blanc de noir-viner

Rosévinerna framställs av mjukt pressade blå druvsorter och har i regel en mycket ljust röd färg. De skiljer sig från röda viner genom deras friska, lättare stil och deras naturligt lägre tanninhalt. Precis som de vita vinerna har de vanligtvis också en delikat till fyllig smak och en diskret men harmonisk syrastruktur. Blanc de noir-vinerna har samma färg som vita viner. De kännetecknas vanligtvis av subtila aromer av röda frukter och bär och en frisk, livlig syra. Fler aromer och färger kan (också) 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika också förekomma.

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

Röda viner

Beroende på druvsorten har de röda vinerna vanligtvis en väldefinierad röd färg. Beroende på hur vinerna åldras kan de vara friska, fina och fruktiga, eller fylliga. Fruktaromer dominerar vanligtvis smaken. De har i regel en mild till rik smak och en ganska frisk syrastruktur. Fler aromer och färger kan (också) 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika och något syrliga också förekomma.

Rotling-viner

Beroende på valet av druvsort har Rotling-vinerna för det mesta en svag till kraftigt ljusröd färg. Deras aromer är i regel ganska fruktiga, ibland något kryddiga. Beroende på den druvsort som används kan den fruktiga karaktären variera. Vinerna har oftast en mild till rik smak och en i huvudsak frisk syrastruktur. Fler aromer och färger kan (också) 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika och något syrliga också förekomma.

b) *Avgränsning av området*

Det avgränsade området för den skyddande geografiska beteckningen ”Saarländischer Landwein” har inte ändrats.

TILLÄGG: Individuella kommuner har förtecknats.

Den exakta avgränsningen framgår av kartor som visar gränserna för de berörda kommunerna. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Ursprungligen behövde ”Saarländischer Landwein” framställas i den region där ”Saarländischer Landwein” framställs eller i den angränsande federala delstaten Rheinland-Pfalz. I framtiden måste vinet framställas i Saarland eller Rheinland-Pfalz.

TILLÄGG:

”Saarländischer Landwein” måste framställas i Saarland eller i den angränsande federala delstaten Rheinland-Pfalz.

c) *Högsta avkastning per hektar*

Den högsta tillåtna avkastningen per hektar har sänkts från 150 hl/ha till 120 hl/ha.

d) *Druvsorter*

Gröna druvsorter

Auxerrois, bacchus, bronner, babernet 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.

Blå druvsorter

Blauer frühburgunder, blauer spätburgunder, cabernet cortis, cabernet dorsa, cabernet franc, cabernet sauvignon, sornfelder, gamay noir, merlot, müllerrebe, pinotin, regent, rondo, satin noir.

Följande druvsorter har lagts till:

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 och satin noir.

Följande druvsorter har strukits:

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) *Tillämpliga krav i enlighet med EU:s lagstiftning eller nationell lagstiftning/som fastställs av en organisation som förvaltar den skyddade geografiska beteckningen:*

avsnitt 22.1.1 i den federala vinlagen (*Weingesetz*) bör inte begränsas.

f) *Kontrollmyndigheter*

Adresserna till och uppgifterna för kontrollmyndigheterna har uppdaterats till följande:

Landesamt für Verbraucherschutz (Saarlands konsumentskyddsbyrå)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
TYSKLAND

Direktnr: +49 68 1/99 78 45 00

Fax +49 68 1/99 78 44 97

E-post: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Saarlands jordbrukskammare)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
TYSKLAND

Tfn +49 68 26/82 89 50

Fax +49 68 26/8 28 95 60

E-post: info@lwk-saarland.de

Den federala jordbruks- och livsmedelsbyrån ansvarar för att godkänna nya planteringar. Saarlands jordbrukskammare ansvarar för att godkänna nyplanteringar. Produktspecifikationen har anpassats efter omständigheterna.

g) *Annat*

Sambandet med området har förtydligats på vissa punkter. Dessa ändringar är i linje med standardändringarna i enlighet med artikel 14 i delegerad förordning (EU) 2019/33 eftersom de inte bryter sambandet till det geografiska området.

De befintliga kategorierna av vinprodukter har inkluderats i produktspecifikationen (nummer 2). Inga betydande ändringar har gjorts.

Ytterligare redaktionella ändringar har gjorts i enlighet med EU:s bestämmelser.

2. **Skäl till ändringarna**

Alla ändringar var nödvändiga för att anpassa dokumentet till de verkliga förhållandena.

a) Beskrivningen av vinet eller vinerna har anpassats till de viner som faktiskt framställs

b) Avgränsningen av vinodlingskommunerna i Saarland har inte utvidgats. Beskrivningen av platserna har anpassats till de faktiska omständigheterna. Kartor med de förtecknade kommunerna har också lagts till. Vinframställningen har utvidgats till hela Saarland.

c) Den högsta avkastningen per hektar har sänkts till 120 hl/ha för att även uppnå bättre kvalitet i den region där ”Saarländischer Landwein” framställs.

Nya druvsorter har lagts till för att göra det möjligt för producenterna att anpassa sig till det förändrade klimatet.

d) Druvsorterna muscaris, sauvignac, souvignier gris och satin noir odlas numera och har bevisat sitt värde. De viner som framställs från dessa druvsorter uppfyller kraven i produktspecifikationen.

De druvsorter som anges nedan odlas inte men är av lämplig kvalitet och passar profilen för den skyddade geografiska beteckningen ”Saarländischer Landwein”:

Calardis blanc

De viner som framställs från denna druvsort kännetecknas av en frisk, mogen syra och har en arom med fyllig finess, med en subtil, utsökt kryddig bouquet, och uppfyller kraven i produktspecifikationen. Dessutom kommer de måttliga alkoholhalter som erhålls från denna druvsort att vara en fördel i framtiden.

Calardis musqué

Denna druvsort ger fylliga vita viner med en unik, exotisk bouquet, komplexa fruktiga aromer och en livlig, mogen syra. Vinerna har ofta en ton av muskot, vilket är fallet för de druvsorter som finns med på den befintliga förteckningen över vita viner. Exotiska aromer, till exempel av passionsfrukt, mango, ananas och physalis är också vanliga, och sorten uppfyller därmed kraven i produktspecifikationen.

Rosa chardonnay

Denna chardonnaysort, i likhet med den chardonnay som redan finns med på förteckningen, uppfyller också villkoren i produktspecifikationen. I likhet med sorten chardonnay frodas rosa chardonnay också på till stor del kalkhaltiga jordar och ger i regel fylliga viner med låg syra som speglar dess ursprung.

Felicia

Ger en bouquet som kännetecknas av blommiga aromer, som vissa år kombineras med en utsökt och trevlig ton av muskotnöt. Det vin som erhålls har en harmonisk syrastruktur och är alltså idealiskt för produktspecifikationen.

Grüner silvaner

När rätt mognadssteg nås och avkastningarna inte är för höga ger denna sort harmoniska viner med en fin syra och delikat doft. Platsen och markförhållandena påverka i hög grad karaktären hos de viner som framställs från silvanersorten. Grüner silvaner kan ge viner som uppfyller kraven i produktspecifikationen och är ett utmärkt exempel på vinerna från området.

Helios

Heliosvinerna är kraftiga, fruktiga och liknar sorten müller-thurgau, som redan finns med på förteckningen över druvsorter. Denna sort uppfyller därmed kraven i produktspecifikationen.

Sauvignon cita

Denna druvsort ger fruktiga, kraftiga vita viner som liknar sauvignon blanc, med tydliga citronnoter. Vita viner som uppfyller kraven i produktspecifikationen kan framställas av sorten sauvignon cita, som liknar sauvignon blanc, en sort som redan finns med på förteckningen.

Sauvignon gryn

Viner som framställs av sorten sauvignon gryn anses genomgående vara fruktiga och eleganta, i likhet med sauvignon blanc, och kvardröjande. Vita viner som uppfyller kraven i produktspecifikationen kan framställas av sorten sauvignon gryn, som liknar sauvignon blanc, en sort som redan finns med på förteckningen.

Sauvignon sary

Denna druvsort ger fruktiga vita viner som liknar sauvignon blanc-viner. Vita viner som uppfyller kraven i produktspecifikationen kan framställas av sorten sauvignon sary, som liknar sauvignon blanc, en sort som redan finns med på förteckningen.

Sauvitage

Viner som framställs från sorten sauvitage har en exotisk, frisk arom med en harmonisk karaktär. Den mogna och fruktiga sauvignon blanc-aromen, t.ex. av krusbär, kombineras med en mild och harmonisk syrastruktur och, med tanke att sauvignon blanc-sorten redan finns med på förteckningen, uppfyller dessa viner kraven i produktspecifikationen.

Cabernet franc

Viner som framställs från cabernet franc är ofta lätta, med örtiga och fruktiga noter av hallon och jordgubbe. Vinet betraktas som ett småsyskon till cabernet sauvignon och, i likhet med den sistnämnda, som redan finns med på förteckningen, uppfyller cabernet franc kraven i produktspecifikationen.

Gamay noir

Viner som framställs från sorten gamay noir är uppfriskande och lätta, med hallon- och körsbärsaromer. Detta är ännu en sort som frodas på kalkhaltiga jordar. Dessutom har beaujolais av utmärkt kvalitet sedan länge framställts från denna druva. Sorten anses motsvara den erfordrade profilen i produktspecifikationen.

Pinotin

Pinotin är en resurseffektiv druvsort som ger en smak av svarta körsbär tillsammans med en harmonisk, mjuk tanninstruktur. Med de igenkänningsbara egenskaperna hos pinot noir, som redan finns med på förteckningen över sorter, kan den anses motsvara produktprofilen.

e) Avsnitt 22.1.1 i den federala vinlagen (*Weingesetz*) bör inte begränsas.

f) Kontrollmyndigheternas adresser har korrigerats och anpassats.

g) Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har förtydligats för att anpassa produktspecifikationen till de verkliga förhållanden som råder.

Kategorierna av vinprodukter angavs tidigare endast i det sammanfattande dokumentet. Som ett resultat kommer de också att anges i produktspecifikationen. Detta är ett rent redaktionellt tillägg och anses därför vara en standardändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Saarländischer Landwein

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

—

1. *Vin – vitt*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De flesta vita viner är endruvsviner. De har därför ofta en fin fruktig karaktär som är specifik för druvsorten. I de flesta fall har de en kraftig syra med en sammantaget harmonisk syrastruktur. Överlag har dessa vita viner ofta en delikat fruktig kropp som karakteriserar den övergripande smaken. Fler aromer och färger kan (också) förekomma (upp till orange) liksom en ständig, eller, när vinet skakas, noterbar 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika och något syrliga också förekomma.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Vin – rosé och blanc de noir*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna framställs av mjukt pressade blå druvsorter och har i regel en mycket ljust röd färg. De skiljer sig från de röda vinerna genom deras friska, lättare stil och deras naturliga tanninhalt. Precis som de vita vinerna har de vanligtvis också en delikat till fyllig smak och en diskret men harmonisk syrastruktur. Blanc de noir-vinerna har samma färg som vita viner. De kännetecknas vanligtvis av subtila aromer av röda frukter och bär och en frisk, livlig syra. Fler aromer och färger kan (också) 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika också förekomma.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Vin – rött*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Beroende på druvsorten har de röda vinerna vanligtvis en väldefinierad röd färg. Beroende på hur vinerna åldras kan de vara friska, fina och fruktiga, eller fylliga. Fruktaromer dominerar vanligtvis smaken. De har i regel en mild till rik smak och en ganska frisk syrastruktur. Fler aromer och färger kan (också) 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika och något syrliga också förekomma.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *Vin – Rotling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Beroende på valet av druvsort har Rotling-vinerna för det mesta en svag till kraftigt ljusröd färg. Deras aromer är i regel ganska fruktiga, ibland något kryddiga. Beroende på den druvsort som används kan den fruktiga karaktären variera. Vinerna har oftast en mild till rik smak och en i huvudsak frisk syrastruktur. Fler aromer och färger kan (också) 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 inte. Bouqueten kan (därför) innehålla mindre av den typiska karaktären för sorterna och en mindre fruktig karaktär, tillsammans med oxidativa, fenoliska eller reducerande toner. Beroende på (den valda) vinstilen kan viner som är tanninrika och något syrliga också förekomma.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. ***Särskilda oenologiska metoder***

1. *Vin*

Särskild oenologisk metod

Nuvarande lagstiftning gäller.

2. *Vin*

Relevanta restriktioner för vinframställning

Nuvarande lagstiftning gäller.

3. *Vin*

Odlingsmetoder

Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. ***Högsta avkastning***

1. *Vin*

120 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Den skyddade geografiska beteckningen omfattar

områden som ligger i städerna och kommunerna Merzig, Mettlach och Beckingen i landsbygdsdistriktet Merzig-Wadern,

områden som ligger i städerna och kommunerna Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous och Wadgassen i landsbygdsdistriktet Saarlouis,

områden som ligger i städerna och kommunerna Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel och Bexbach i distriktet Saarpfalz,

områden som ligger i städerna och kommunerna Völklingen, Saarbrücken och Kleinblittersdorf som faller under regionmyndigheten i Saarbrücken,

områden som ligger i städerna och kommunerna Neunkirchen och Ottweiler i landsbygdsdistriktet Neunkirchen,

och områden som ligger i städerna och kommunerna St Wendel, Oberthal och Nohfelden i landsbygdsdistriktet St Wendel.

Den exakta avgränsningen framgår av kartor som visar gränserna för de berörda kommunerna. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

”Saarländischer Landwein” måste framställas i Saarland eller i den angränsande federala delstaten Rheinland-Pfalz.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Vinodlingsområdet sträcker sig längs med den östra kanten av Parisbäckenet i Saarland där förhållandena lämpar sig för vinodling i de inskurna dalar som vetter åt söder och som bildats av floderna Saar, Nied och Blies. Friska Landwein-viner mognar på jordar som främst kännetecknas av musselkalk och keuper, på höjder som varierar mellan 150 och 400 m över havet, med 800–1 000 mm nederbörd per år och många dagar med solsken. I synnerhet i Bliesgau, men även i Saargau nära Merzig, sträcker sig den marmorerade sandstenen i Palatinatskogen in i musselkalken och ger delikata, fint strukturerade viner. Den höga andelen skogsmark (omkring en tredjedel) hjälper på ett effektivt sätt till att balansera temperaturen och fukthalten. Mindre skillnader i terrängkonturen, tillsammans med ett utbrett flodnät som kompletteras av flera stilla vattendrag, skapar gynnsamma förhållanden för naturlig (mer extensiv) vinodling. Geologin, klimatförhållandena och vingårdarnas exponering ger Landwein-vinerna deras karakteristiska egenskaper.

Orsakssamband

De flesta platser vetter åt söder, vilket innebär stora mängder solljus under dagen, Svala nätter innebär att den fysiologiska mognaden uppnås långsamt och att vinerna därför har en balanserad fruktighet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Restsockerhalten i ett vin som saluförs som ”Landwein” får inte överskrida det högsta tillåtna värdet för beteckningen ”halvtorr”.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Tappningsföretaget måste inkluderas av det relevanta organet enligt federal delstatslagstiftning i systemet för årliga kontroller av efterlevnaden med de befintliga produktspecifikationerna för Landwein.

— För att ett vin ska kunna betecknas som ”Saarländischer Landwein” måste minst 85 % av de druvor som används för att framställa vinet kommer från den region där ”Landwein” framställs, som ska anges i vinets namn. Den resterande procentandelen, inklusive produkter som används för sötning, får bara komma från druvor som har sitt ursprung i andra regioner där ”Landwein” framställs.

Länk till produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein