



C/2025/6735

18.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2025/6735)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Landwein der Saar«

EU-referencenummer: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Landwein der Saar«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☒ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn(e)

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Forbundsministeriet for landbrug, fødevarer og regional identitet)

Navn(e)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Forbundsmyndigheden for landbrug og fødevarer)

6. **Klassificering som standardændring**

De tyske myndigheder erklærer, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar« vedrører ikke følgende tre eksempler på en såkaldt EU-ændring, der:

- a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i de produkter eller den produktkategori, der er omfattet af den geografiske betegnelse

⁽¹⁾ Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerings af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

- b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø
- c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De tyske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer

Titel

Beskrivelse af vinen/vinene:

Beskrivelse

Ud fra de analytiske betingelser kan det naturlige alkoholindhold, der opnås gennem forhøjelse af alkoholindholdet af rødvin, øges til et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 13 %.

En beskrivelse af delvist dealkoholiseret vin tilføjes til den organoleptiske beskrivelse af alle typer vin.

Delvist dealkoholiseret hvidvin:

Delvist dealkoholiserede hvidvines organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret. Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort. Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Delvist dealkoholiseret rosévin, Blanc de Noir:

De delvist dealkoholiserede vines organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret. Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort. Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Delvist dealkoholiseret rødvin:

De delvist dealkoholiserede rødvides organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret. Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort. Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Delvist dealkoholiseret Rotling:

De delvist dealkoholiserede Rotling rosévines organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret. Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort. Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Ændringerne vedrører punkt 3 i produktspecifikationen og afsnit 6 i enhedsdokumentet.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Afgrænsning af området

Beskrivelse

I afgrænsningen af den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar« optages følgende parcelnumre:

Ayl	2740	12	191	0
Irsch	2711	1	99	0
Irsch	2711	1	181	2
Irsch	2711	1	187	0
Irsch	2711	1	188	0
Irsch	2711	1	197	0
Irsch	2711	1	198	0
Irsch	2711	1	199	0
Irsch	2711	1	200	0
Irsch	2711	1	201	0
Irsch	2711	1	235	0
Irsch	2711	2	63	0
Irsch	2711	2	65	0
Irsch	2711	2	66	0
Irsch	2711	2	70	0
Irsch	2711	2	71	0
Irsch	2711	2	72	0
Irsch	2711	2	78	0
Irsch	2711	2	79	0
Irsch	2711	2	80	0
Irsch	2711	2	81	0
Irsch	2711	2	82	0
Irsch	2711	2	83	0
Irsch	2711	2	87	0
Irsch	2711	2	92	0
Irsch	2711	2	93	0
Irsch	2711	2	95	0
Irsch	2711	2	98	0
Irsch	2711	2	99	0
Irsch	2711	2	100	0
Irsch	2711	2	179	5
Irsch	2711	2	179	6
Irsch	2711	3	322	0
Irsch	2711	6	129	0
Irsch	2711	6	140	0
Saarburg	2737	3	25	0
Saarburg	2737	3	33	0
Saarburg	2737	3	42	1

Saarburg	2737	3	44	1
Saarburg	2737	30	270	1
Schoden	2742	1	76	1
Schoden	2742	1	76	2
Schoden	2742	1	77	1
Schoden	2742	1	77	2
Schoden	2742	1	80	2
Schoden	2742	1	80	3
Schoden	2742	1	216	0
Schoden	2742	1	219	1
Schoden	2742	1	222	1
Schoden	2742	1	224	0
Schoden	2742	1	225	0
Schoden	2742	5	43	0
Schoden	2742	5	44	0
Schoden	2742	5	45	0
Schoden	2742	5	80	0
Schoden	2742	5	81	0
Schoden	2742	5	83	1
Schoden	2742	5	85	0
Schoden	2742	6	54	0
Schoden	2742	6	56	0
Schoden	2742	6	57	0
Schoden	2742	6	58	0
Schoden	2742	6	64	0
Schoden	2742	6	65	0
Schoden	2742	6	66	0
Schoden	2742	6	68	1
Schoden	2742	6	100	0
Schoden	2742	6	106	0
Schoden	2742	6	114	0
Schoden	2742	6	119	0
Schoden	2742	6	120	0
Schoden	2742	6	141	0
Schoden	2742	6	143	0
Schoden	2742	6	144	0
Schoden	2742	6	145	0
Schoden	2742	6	146	0
Schoden	2742	6	147	0
Schoden	2742	6	151	0
Wiltingen	2756	7	6	0

Wiltingen	2756	7	7	0
Wiltingen	2756	7	21	0
Wiltingen	2756	7	64	1
Wiltingen	2756	8	102	0
Wiltingen	2756	8	106	0
Wiltingen	2756	8	107	0
Wiltingen	2756	8	113	0
Wiltingen	2756	8	114	0
Wiltingen	2756	8	115	0
Wiltingen	2756	8	116	0
Wiltingen	2756	8	117	0
Wiltingen	2756	8	118	0
Wiltingen	2756	8	119	0
Wiltingen	2756	21	53	0
Wiltingen	2756	21	54	0
Wiltingen	2756	21	55	0
Wiltingen	2756	21	169	0

Ændringerne berører artikel 4 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Druesorter til vinfremstilling

Beskrivelse

De følgende druesorter tilføjes:

Hvide druesorter:

Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Trebbiano di Soave, Voltis, Sémillon

Røde druesorter:

Levitage, Schwarzblauer Riesling

Samtidig er der blevet rettet op på ortografiske fejl i betegnelserne på enkelte sorter, og der er indført ændringer i betegnelsernes navne.

Ændringerne vedrører punkt 8 i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Kontrolmyndigheder

Beskrivelse

Kontrolmyndighederne og deres opgaver udgår fra produktspecifikationen og angives i et særskilt dokument.

Ændringerne berører artikel 11 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Landwein der Saar«

EU-referencenummer: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Landwein der Saar«

2. **Type geografisk betegnelse**☐ BOB☒ BGB☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)***Vinavlsprodukt*

Vin, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farvespektret går normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul. Navnlig mæskgærede hvidvine kan også have en orange farve med rødlige og brune nuancer.

Duft

Bouqueten kan indeholde mindre af sorternes typiske kendetegn og have en mindre frugtagtig karakter. Der kan også være bevidste oxidative, fenoliske eller reduktive noter af let til moderat intensitet.

Smag

Afhængig af druesorten eller sammensætningen af en sammenstikning af flere druesorter har duften af hvidvinene overvejende frugtige noter af naturligt hjemmehørende kerne- og stenfrugter og citrusfrugter. Paletten kan strække sig til grønne, græsagtige og urteagtige noter med blomsteragtige overtoner, honning og tørret frugt alt efter druesorten. Vinene har generelt en let til moderat krop med en syrlighed og sødme, som passer til vintypen. Alt efter vintypen kan vinene også være tanniske og let syrlige.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Hvidvinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 11,5 % vol.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvist dealkoholiseret vin, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Delvist dealkoholiserede hvidvines organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret.

Duft

Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort.

Smag

Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

»html:technicalFile.applicationDescriptio«

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévine, Blanc de Noir

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinenes farve varierer generelt fra svagt lyserød til lyserød og klar rød med eventuelle brune nuancer, mens Blanc de Noir-vinene har samme farve som hvidvin.

Duft

På grund af lighederne med hvidvinsfremstilling er frugtagtige noter af bær og citrusfrugter særlig dominerende.

Smag

Med deres generelt højere syreindhold, delikate tanniner, lave alkoholindhold og subtile restsødme minder rosévinenes smag mere om hvidvines.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Rosévinene og Blanc de Noir-vinene fremstilles af let pressede røde druesorter. 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). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 11,5 % vol.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvist dealkoholiseret rosévin, Blanc de Noir

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De delvist dealkoholiserede vines organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret.

Duft

Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort.

Smag

Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

»html:technicalFile.applicationDescriptio«

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemøstvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt**Vin, rød****Organoleptiske egenskaber****Udseende**

Farvespektret går fra let til moderat rød til mørk violet med lejlighedsvis intense brune nuancer.

Duft

Afhængig af druesorten eller sammensætningen af en sammenstikning af flere druesorter har duften af rødvinene overvejende frugtige noter af naturligt hjemmehørende stenfrugter og bær såvel som kogte og tørrede frugter. Der kan også være grønne og krydrede overtoner.

Smag

Vinene har som regel en let til fyldig krop og kendetegnes generelt ved en let til mærkbar syrlighed. Tanninspektret går fra næsten umærkeligt til stærkt dominerende tanniner, der også kan have grønne overtoner.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«

Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 13 % vol.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvist dealkoholiseret vin, rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De delvist dealkoholiserede rødvenes organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvoraf de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret.

Duft

Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort.

Smag

Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

»html:technicalFile.applicationDescriptio«

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rotling rosé

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rotling-vinene har, alt efter den valgte druesort, for det meste en svag til kraftig lyserød farve.

Duft

Deres dufte er i højere grad frugtagtige og delvist delikat krydret. Den frugtagtige karakter varierer i forhold til de anvendte druesorter.

Smag

De har normalt en fin til rig smag og en overvejende frisk syrestruktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

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). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO ₂ «

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 11,5 % vol.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvist dealkoholiseret Rotling rosé

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De delvist dealkoholiserede Rotling rosévines organoleptiske egenskaber minder om den sensoriske beskrivelse for den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, hvorefter de er fremstillet. Dette gør sig især gældende for farvespektret.

Duft

Når druesorten er angivet, kan de dealkoholiserede vine ofte have en lettere aroma, der er typisk for den pågældende druesort.

Smag

Vinene har almindeligvis en noget slankere smagsprofil på grund af det reducerede alkoholindhold. Smagsdeskriptorer som sødme og syrlighed samt tanniner er imidlertid ofte mere fremhævet i det sensoriske indtryk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

»html:technicalFile.applicationDescriptio«

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	»maxAlcoholStrength«
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	»minAlcoholStrength«
Minimalt totalt syreindhold:	»minAcidity«
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	»maxAcidity«
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	»maxSO2«

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 5,5 % vol. og 47 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

- ☒ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

- 7.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

»html:description«

Ikke relevant

- 7.2. *Maksimal udbytte*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle produkter

Maksimal udbytte:

Maksimal udbytte:	150
Enhed for maksimumsudbytte:	Hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

- Accent
- Acolon
- Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc
- Affenthaler - Blauer Affenthaler
- Albalonga
- Allegro

- Alvarinho - Albarino, Albariño
- Arinto - Arinto de Bucelas
- Arnsburger
- Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois
- Bacchus
- Baron
- Blauer Elbling
- Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce
- Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger
- Blauer Portugieser - Portugieser
- Blauer Spätburgunder - Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder
- Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa
- Blauer Zweigelt - Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe
- Blütenmuskateller
- Bolero
- Bronner
- Cabernet Blanc
- Cabernet Bordo
- Cabernet Cortis
- Cabernet Cubin
- Cabernet Dorio
- Cabernet Dorsa
- Cabernet Franc
- Cabernet Jura
- Cabernet Mitos
- Cabernet Sauvignon
- Cabertin
- Calardis Blanc
- Chardonnay
- Chenin Blanc
- Dakapo
- Divico
- Domina
- Donauriesling

- Dornfelder
- Dunkelfelder
- Ehrenbreitsteiner
- Ehrenfelser
- Faberrebe - Faber
- Felicia
- Fernão Pires - Fernao Pires
- Fidelio
- Findling
- Gamay noir
- Gelber Kleinberger
- Gelber Muskateller - Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller
- Gelber Orleans - Orleans
- Gm 4-46
- Gm 6414-17
- Gm 9224-2
- Gm 9337-1
- Gm 9620-5
- Goldmuskateller
- Goldriesling
- Grenache noir - Grenache
- Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
- Grüner Veltliner - Veltliner
- Grünfränkisch - Borneo Verd
- Gutenborner
- Hartblau
- Helios
- Hiberna
- Huxelrebe - Huxel
- Johanniter
- Juwel
- Kerner
- Kernling
- Kleiner Fränkischer Burgunder - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

- Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
- Laurot
- Levitage
- Merlot
- Monarch
- Morio Muskat - Morio-Muskat
- Muscaris
- Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
- Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau
- Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling
- Nebbiolo - Prunent
- Optima 113 - Optima
- Ortega
- Palas
- Pamina
- Perle
- Phoenix - Phönix
- Pinot Nova - Pinot nova
- Pinotin
- Piroso
- Primitivo - Zinfandel
- Prinzipal
- Prior
- Reberger
- Regent
- Regner
- Reichensteiner
- Rieslaner
- Rinot
- Rondo
- Rosa Chardonnay
- Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge
- Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux
- Roter Muskateller
- Roter Müller Thurgau - Roter Müller-Thurgau

- Roter Riesling
- Roter Traminer - Gewürztraminer, Traminer
- Roter Veltliner
- Rubinet
- Ruländer - Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris
- Saphira
- Satin Noir
- Sauvignac
- Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner
- Sauvignon Gris
- Sauvitage
- Savagnin Blanc - Weißer Traminer
- Scheurebe
- Schwarzblauer Riesling
- Schwarzer Elbling - Pinot Salomon
- Schwarzer Urban
- Schönburger
- Siegerrebe - Sieger
- Solaris
- Soreli
- Souvignier Gris
- St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent
- Syrah - Shiraz
- Sémillon - Semillon blanc
- Süßschwarz
- Tempranillo
- Touriga nacional
- Trebbiano di Soave - Verdicchio bianco
- VB 91-26-5
- Veritage
- Viognier - Vioigne
- Voltis
- Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder
- Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

- Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel
- Weißer Heunisch - Heunisch
- Weißer Riesling - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

9. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Alle produkter, der må bruge den beskyttede geografiske betegnelse »Landwein der Saar«, skal stamme fra de afgrænsede vindyrkningsarealer. Herunder findes kommunerne og distrikterne Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommelingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) og Willtingen (2756).

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er skarpt afgrænset pr. parcel i ovennævnte kommuner, og som findes på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

»Landwein« kan fremstilles i et andet område end den på etiketten angivne region, der fremstiller »Landwein«, og hvor druerne er høstet, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabolandstat.

10. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

- ☐ Omdømme
- ☒ En bestemt kvalitet
- ☒ Andre egenskaber

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Den region, der fremstiller »Landwein der Saar« (Konz til Serrig), omfatter to naturlige regioner. Størstedelen af vindyrkningsarealet er beliggende i naturområdet Saarburger Saartal. På områdets østlige side går det ind i naturområdet Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, som med sine stejle skrånninger forbinder lavlandsområderne i Saardalen med Saar-Ruwer-Hunsrück-plateauerne. Der findes også stadig nogle vindyrkningsarealer i Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Langs med Saar ligger vindyrkningsområderne i en højde på ca. 135-380 m over havets overflade (den gennemsnitlige højde er 230 m over havets overflade). Hvis man medregner alle vindyrkningsarealer i den region, der fremstiller »Landwein der Saar«, er den gennemsnitlige hældning 23 %. De vender hovedsagelig i retningen SØ-S-SV (ca. 75 %), og hvad angår vindyrkningsarealet som helhed, er deres gennemsnitlige orientering 200° (S-SV).

Den region, der fremstiller »Landwein der Saar«, består overvejende af palæozoisk skifer. Der findes kun flodsediment i bunden af Saardalen og på dens flodterrasser, hvor det ligger oven på den palæozoiske (devoniske) klippe. På den vestligste side af den region, der fremstiller »Landwein der Saar«, findes der også mesozoiske klipper. Der er dog næsten ingen vindyrkning på disse sandsten fra Buntsandstein. Som følge heraf vokser vinstokkene i Saar i vid udstrækning i jordbund med en moderbjergart fra Devon. Den jord, der er dannet på den devoniske skifer, er hovedsagelig basefattig til baserig brunjord.

Visse steder findes der også kolluvisoler fra omfordelt devonisk jordmateriale. På det delvist lerdækkede flod- og terrassesediment fra Pleistocæn er der dannet regosoler, parabrunjord og pseudoglej jord. De findes dog kun i begrænset omfang i den region, der fremstiller »Landwein der Saar«. Den basefattige brunjord fra Buntsandstein er meget usædvanlig. Den udgør under 0,5 % af alle vindyrkningsarealerne. De naturlige jordbundstyper er ofte stadig genkendelige trods den dybe jordbearbejdning af vinmarkerne med henblik på plantning af stokkene.

På grund af deres beskyttede beliggenhed skiller Saardalen og dens biflodsdale sig ud som områder med gunstige varmekonforhold sammenlignet med bjergområdet Hunsrück. Hvad angår vindyrkningsarealerne i den region, der fremstiller »Landwein der Saar«, er den gennemsnitlige årlige dagstemperatur 9,5 °C. Gennemsnitstemperaturen i vækstperioden er på ca. 14,0 °C. I regionens vindyrkningsareal ligger den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde på ca. 775 mm. I løbet af vækstsæsonen falder der gennemsnitligt ca. 480 mm, dvs. omkring 60 % af den årlige nedbørsmængde. Vinstokkene får i gennemsnit 679 000 Wh/m² direkte solskin i vækstsæsonen.

11. Yderligere gældende krav

Kravets/fravigelsens overskrift

Produktionsforhold

Retsgrundlag:

National lovgivning

Kravets/fravigelsens type

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/fravigelsen

100 % af de druer, der anvendes til at fremstille »Landwein der Saar«, skal stamme fra de kommuner eller distrikter, der er angivet i punkt 9 i enhedsdokumentet, og høre til de godkendte druesorter i punkt 8 i enhedsdokumentet. Restsukkerindholdet for en vin, der markedsføres som »Landwein der Saar«, må ikke overstige den maksimalt tilladte værdi for angivelsen »halvtør«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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