C/2025/6735

18.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6735)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Landwein der Saar»

Número de referencia UE: PGI-DE-A1289-AM03 de 20.11.2025

1. **Nombre del producto**

«Landwein der Saar»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vino

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Alemania

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio Federal de Agricultura, Alimentación e Identidad Regional [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Nombre

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Oficina federal de agricultura y alimentación)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades alemanas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la IGP «Landwein der Saar» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades alemanas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del vino o vinos

Descripción

Las condiciones analíticas permiten aumentar el grado alcohólico volumétrico natural, mediante el enriquecimiento, hasta el 13 %, en el caso del vino tinto.

Se añade una descripción del vino parcialmente desalcoholizado a la descripción organoléptica de todos los vinos.

Vino blanco parcialmente desalcoholizado:

Las cualidades organolépticas de los vinos blancos parcialmente desalcoholizados se asemejan a las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática. Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate. Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Vinos rosados y *blanc de noir* parcialmente desalcoholizados:

Las cualidades organolépticas de los vinos parcialmente desalcoholizados se asemejan a las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática. Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate. Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Vino tinto parcialmente desalcoholizado:

Las cualidades organolépticas de los vinos tintos parcialmente desalcoholizados se asemejan a las de las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática. Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate. Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Rotling parcialmente desalcoholizado:

Las cualidades organolépticas de los vinos *rotling* parcialmente desalcoholizados se asemejan a las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática. Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate. Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Los cambios afectan al punto 3 del pliego de condiciones, y al punto 6 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Delimitación de la zona

Descripción

La delimitación de la IGP «Landwein der Saar» abarca las siguientes parcelas:

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

La modificación afecta al punto 4 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Variedades de uva de vinificación

Descripción

Se añaden las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca:

alvarinho, blütenmuskateller, soreli, trebbiano di soave, voltis, sémillon

Variedades de uva tinta:

levitage, schwarzblauer riesling

También se han corregido errores en la ortografía de determinadas variedades y se han aceptado los cambios de nombre.

Los cambios afectan al punto 8 del pliego de condiciones y al punto 8 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Autoridades de control

Descripción

Se eliminan del pliego de condiciones las autoridades de control y sus tareas, y pasan a enumerarse en un documento aparte.

La modificación afecta al punto 11 del pliego de condiciones;

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Landwein der Saar»

Número de referencia UE: PGI-DE-A1289-AM03 de 20.11.2025

1. **Nombre(s)**

Landwein der Saar

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Alemania

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

La gama cromática suele oscilar entre un tono amarillo pálido con reflejos verdes y un tono amarillo dorado. En particular, los vinos blancos fermentados junto con los hollejos también pueden presentar un color naranja, con reflejos rojizos y marrones.

Aroma

El buqué puede presentar menos notas varietales y menos afrutadas. También puede haber notas oxidativas, fenólicas o reductoras deliberadas de intensidad delicada a moderada.

Sabor

En función de la variedad de uva o de la composición en una mezcla de variedades de uva, los vinos blancos suelen presentar notas afrutadas de frutas de pepita y frutas de hueso locales y cítricos. El abanico puede extenderse hasta notas verdes, herbáceas y de hierba, con trasfondo floral, de miel y de frutos secos en función de la variedad de uva. Los vinos suelen presentar un cuerpo de ligero a medio, con una acidez y un dulzor adecuados al estilo. En función de su estilo, también pueden encontrarse vinos tánicos y ligeramente ácidos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Los vinos blancos también pueden presentar una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,5 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino parcialmente desalcoholizado, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Las cualidades organolépticas de los vinos blancos parcialmente desalcoholizados se asemejan a las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática.

Aroma

Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate.

Sabor

Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos rosados y *blanc de noir*

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos rosados suelen presentar un color entre rosa pálido y rosa a rojo claro con posibles reflejos pardos, mientras que los vinos *blanc de noir* son del color del vino blanco.

Aroma

Dada la similitud con la producción de vino blanco, predominan especialmente las notas afrutadas de bayas y cítricos.

Sabor

Con una acidez generalmente elevada, taninos delicados, bajos niveles de alcohol y sutil dulzor residual, los vinos rosados tienen un sabor parecido al de los blancos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Los vinos rosados y *blanc de noir* se elaboran a partir de variedades de uva tinta suavemente prensadas. Puede presentarse una considerable variedad de aromas y colores y una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,5 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos rosados y *blanc de noir* parcialmente desalcoholizados

Características organolépticas

Apariencia visual

Las cualidades organolépticas de los vinos parcialmente desalcoholizados se asemejan a las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática.

Aroma

Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate.

Sabor

Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

La gama cromática oscila entre rojo pálido y de intensidad media a violeta oscuro, con reflejos pardos intensos ocasionales.

Aroma

En función de la variedad de uva o de la composición en una mezcla de variedades de uva, los vinos tintos presentan un buqué dominado principalmente por notas afrutadas de frutas de hueso y bayas locales, así como frutas conservadas y secas. También puede haber trasfondos verdes y especiados.

Sabor

Los vinos normalmente tienen un cuerpo entre ligero y amplio y se caracterizan generalmente por una acidez leve a perceptible. El espectro de taninos oscila entre taninos apenas perceptibles a taninos muy dominantes, que también pueden presentar trasfondos verdes.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Los vinos también pueden presentar una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-

Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino parcialmente desalcoholizado, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Las cualidades organolépticas de los vinos tintos parcialmente desalcoholizados se asemejan a las de las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática.

Aroma

Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate.

Sabor

Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Rotling

Características organolépticas

Apariencia visual

En función de la variedad de uva elegida, los vinos Rotling tienden a presentar un color rojo claro entre tenue e intenso.

Aroma

En general, sus aromas son más bien afrutados, en ocasiones, ligeramente especiados. El carácter afrutado puede variar en función de la variedad de uva utilizada.

Sabor

Suelen tener un sabor entre delicado y rico y una estructura ácida bastante fresca.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Puede presentarse una considerable variedad de aromas y colores y una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,5 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Rotling parcialmente desalcoholizado

Características organolépticas

Apariencia visual

Las cualidades organolépticas de los vinos *rotling* parcialmente desalcoholizados se asemejan a las descripciones sensoriales del vino perteneciente a la IGP «Landwein der Saar» a partir del cual se elaboran. Esto se aplica sobre todo a la gama cromática.

Aroma

Cuando se indica la variedad de la uva, los vinos parcialmente desalcoholizados suelen presentar un aroma más sutil típico de la variedad de uva de que se trate.

Sabor

Los vinos suelen presentar un perfil gustativo algo más ligero, debido a la reducción de la graduación alcohólica. Los parámetros gustativos, como el dulzor y la acidez, así como los taninos, a menudo se perciben por los sentidos como más pronunciados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Grado alcohólico natural mínimo contenido mínimo de mosto: 5,5 % vol. y 47° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

-

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los productos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	150
Unidad de rendimiento máximo:	Hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— accent

— acolon

— adelfränkisch — grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— affenthaler — blauer affenthaler

— albalonga

— Allegro

— alvarinho — albarino, albariño

— arinto — arinto de Bucelas

— arnsburger

— auxerrois — 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 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, 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 — bormeo verd

— gutenborner

— hartblau

— helios

— hibernal

— 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, 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

— roter gutedel — 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 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 — viogne

— voltis

— weisser burgunder — pinot bianco, pinot blanc, weissburgunder

— weisser elbling — elbling, kleinberger

— weisser gutedel — chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

— weisser heunisch — heunisch

— weisser riesling — klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Los productos que pueden llevar la indicación geográfica protegida «Landwein der Saar» deben proceder de viñedos delimitados pertenecientes a los municipios y distritos siguientes: Ayl [Ayl (2740), Biebelhausen (2741)], Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz [Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)], Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) y Willtingen (2756).

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los mencionados municipios, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

El «Landwein der Saar» podrá producirse en una zona distinta de la región productora del Landwein en la que se vendimiaron las uvas y que consta en el etiquetado, siempre y cuando la zona de producción se sitúe en el mismo estado federal o en un estado federal vecino.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☐ su reputación

☑ una cualidad específica

☑ otra característica

Categorías de productos vitícolas

1. Vino

Resumen del vínculo

La región productora del Landwein del Sarre (entre Konz y Serrig) abarca dos regiones naturales. La mayor parte de la zona vitícola está situada en la región natural de Saarburger Saartal. En su flanco oriental, esta región se funde con la región natural de Irsch-Wiltinger Hamsrückrand, que, con sus pendientes pronunciadas, une las tierras bajas del valle del Sarre con las mesetas de Saar-Ruwer-Hunsrück. También es posible encontrar todavía algunos viñedos en Irsch-Wiltinger Hamsrückrand. A lo largo del Sarre, las zonas vitícolas se encuentran a altitudes de entre 135 y 380 m sobre el nivel del mar (la altitud media es de 230 m sobre el nivel del mar). Teniendo en cuenta todos los viñedos de la región productora del Landwein del Sarre, el gradiente medio es del 23 %. Los viñedos están principalmente (aproximadamente el 75 %) orientados al sureste-sursuroeste, con referencia a toda la zona vitícola, la orientación media de los viñedos es de 200° (sursuroeste).

La región productora del Landwein del Sarre es predominantemente de pizarra paleozoica. El sedimento fluvial solo está presente en el fondo del valle del Sarre y en sus terrazas fluviales, donde se superpone a la roca paleozoica (devónica). En el lado más occidental de la región productora del Landwein del Sarre, también hay presencia de rocas mesozoicas. Sin embargo, prácticamente no se cultiva en esta arenisca del Triásico inferior. Como consecuencia de ello, las vides del Sarre están arraigadas en gran medida en suelos con roca de origen devónico. Los suelos que se formaron en la pizarra devónica son principalmente suelos pardos de pobres a ricos en bases.

En determinados lugares también se pueden encontrar coluviales procedentes de la redistribución del material del suelo devónico. En el sedimento fluvial y de las terrazas del Pleistoceno, cubierto en parte por arcilla, se han formado regosoles, suelos «para-pardos» y suelos pseudogley. Sin embargo, en la región productora del Landwein del Sarre solo se encuentran de forma limitada. Los suelos pardos pobres en bases del Triásico inferior son muy poco frecuentes. Representan menos del 0,5 % de todos los viñedos. A pesar del procesamiento profundo del suelo para la viticultura («desfondamientos»), a menudo, todavía se pueden reconocer los tipos de suelo natural.

El valle del Sarre y los valles de sus afluentes destacan por ser zonas con unas condiciones térmicas favorables en comparación con las tierras de Hunsrück debido a su situación protegida. La temperatura media de los viñedos de toda la región productora del Landwein del Sarre es de aproximadamente 9,5 °C. La temperatura media durante la temporada de cultivo es de aproximadamente 14 °C. Los viñedos de la región productora del Landwein del Sarre reciben, en promedio, cerca de 775 mm de precipitaciones. De media, aproximadamente 480 mm de estas precipitaciones, es decir, el 60 %, disminuyen durante la temporada de cultivo. Durante la temporada de cultivo, las vides reciben por término medio 679 000 Wh/m² de luz solar directa.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Normas de producción

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La totalidad de las uvas utilizadas para la producción de «Landwein der Saar» deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 9 del pliego de condiciones y de las variedades de uva de vinificación autorizadas que figuran en su punto 8. El contenido de azúcar residual de un vino comercializado con la denominación «Landwein der Saar» no puede superar el valor máximo autorizado para la indicación «semiseco».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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