C/2025/6735

18.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6735)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Landwein der Saar»

Numero di riferimento UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Nome del prodotto**

«Landwein der Saar»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Germania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministero federale dell'Agricoltura, dell'alimentazione e dell'identità regionale)

Nome

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Ufficio federale per l'agricoltura e l'alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità tedesche dichiarano che la domanda presentata è conforme alle prescrizioni dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica dell'IGP «Landwein der Saar» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità tedesche ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del vino (dei vini)

Descrizione

Per quanto riguarda le caratteristiche analitiche, il titolo alcolometrico naturale dei vini rossi può essere aumentato mediante arricchimento fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Nella descrizione organolettica è stata inclusa una descrizione del vino parzialmente dealcolizzato per tutte le tipologie di vino.

Vino bianco parzialmente dealcolizzato

I vini bianchi parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico. Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto. A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Vini rosati e Blanc de Noir parzialmente dealcolizzati

I vini parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico. Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto. A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Vino rosso parzialmente dealcolizzato

I vini rossi parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico. Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto. A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Rotling parzialmente dealcolizzato

I vini Rotling parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico. Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto. A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Le modifiche interessano il punto 3 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Definizione della zona

Descrizione

La zona delimitata dell'indicazione geografica protetta «Landwein der Saar» include ora anche gli appezzamenti di terreno seguenti:

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

Le modifiche riguardano il punto 4 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Varietà di uve da vino

Descrizione

Sono aggiunte le varietà di uve da vino seguenti:

varietà a bacca bianca:

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

varietà a bacca rossa:

Levitage, Schwarzblauer Riesling.

Sono stati inoltre corretti gli errori di ortografia presenti nei nomi di alcune varietà e sono state apportate modifiche ad alcuni nomi.

Le modifiche interessano il punto 8 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Autorità di controllo

Descrizione

Le autorità di controllo e i loro compiti sono stati rimossi dal disciplinare ed elencati in un documento separato.

Le modifiche riguardano il punto 11 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Landwein der Saar»

Numero di riferimento UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Nome**

«Landwein der Saar»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore varia generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini fino al dorato. Soprattutto i vini bianchi fermentati sulle bucce possono assumere una colorazione aranciata con riflessi rossastri e bruni.

Odore

Al naso possono presentare una minore tipicità varietale e un minor carattere fruttato. Il vino può esprimere inoltre note ossidative, fenoliche o anche riduttive desiderate, di intensità da discreta a media.

Sapore

A seconda delle varietà o della composizione varietale dell'assemblaggio, nei vini bianchi predominano in linea di massima note di frutta a granella e a nocciolo autoctona e di agrumi. A seconda della varietà di uva, la gamma delle note può ampliarsi fino a comprendere rimandi verdi, erbacei e di erbe aromatiche, nonché sensazioni floreali, miele e frutta secca. I vini hanno generalmente corpo da leggero a medio, associato ad acidità e dolcezza adeguate allo stile. In base allo stile dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini bianchi possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino parzialmente dealcolizzato, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini bianchi parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico.

Odore

Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto.

Sapore

A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati, Blanc de Noir

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati sono di colore che varia perlopiù dal rosa delicato al rosa, fino al rosso chiaro, eventualmente con riflessi bruni, mentre i vini Blanc de Noir hanno il colore dei vini bianchi.

Odore

Poiché questi vini vengono prodotti come i vini bianchi, predominano al naso soprattutto note fruttate di piccoli frutti e agrumi.

Sapore

Con un'acidità generalmente più elevata, tannini delicati, un tenore alcolico più modesto e un residuo zuccherino più basso, il sapore dei vini rosati si avvicina di più a quello dei vini bianchi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini rosati e i vini Blanc de Noir vengono prodotti con varietà a bacca rossa.

È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati e Blanc de Noir parzialmente dealcolizzati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico.

Odore

Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto.

Sapore

A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore varia in particolare dal rosso, di intensità da pallida a media, fino al porpora scuro con riflessi talvolta bruni intensi.

Odore

A seconda delle varietà o della composizione varietale dell'assemblaggio, nei vini rossi predominano perlopiù note di frutta a nocciolo e di piccoli frutti autoctoni, come pure di frutta cotta e secca, cui possono aggiungersi sentori verdi e speziati.

Sapore

I vini presentano solitamente un corpo da leggero a pieno e sono in linea di principio contraddistinti da acidità da lieve a evidente. I tannini sono generalmente da appena percettibili a fortemente dominanti, e possono presentare anche un carattere verde.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-

Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale del 13 %.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino parzialmente dealcolizzato, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rossi parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico.

Odore

Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto.

Sapore

A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rotling

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

In base alla scelta delle varietà i vini Rotling presentano perlopiù un colore rosso chiaro da scarico a intenso.

Odore

Hanno aromi sostanzialmente piuttosto fruttati, talvolta delicatamente speziati e il carattere fruttato può variare a seconda della varietà di uva utilizzata.

Sapore

In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida perlopiù fresca.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rotling parzialmente dealcolizzato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini Rotling parzialmente dealcolizzati presentano caratteristiche organolettiche simili a quelle sensoriali descritte per i vini dell'IGP «Landwein der Saar» da cui sono stati prodotti, con particolare riferimento allo spettro cromatico.

Odore

Quando è indicato il vitigno, i vini parzialmente dealcolizzati presentano spesso un profilo aromatico varietale più discreto.

Sapore

A seguito della riduzione del titolo alcolometrico, i vini presentano solitamente un profilo gustativo leggermente più delicato. I parametri gustativi come dolcezza, acidità e tannicità sono invece spesso più pronunciati a livello sensoriale.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 5,5 % vol e 47 °Öchsle.

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

-

Non applicabile.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Tutti i prodotti

Resa massima

Resa massima	150
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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 - 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, 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 - Viogne

— 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. **Delimitazione concisa della zona geografica**

I prodotti che possono utilizzare l'indicazione geografica protetta «Landwein der Saar» devono provenire dalle superfici vitate delimitate site nei comuni seguenti e nelle relative frazioni: 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) und Willtingen (2756).

La delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione del «Landwein der Saar» può avvenire in una zona diversa da quella nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, a condizione che tale zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☐ reputazione

☑ una data qualità

☑ altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Il territorio di produzione della Saar (da Konz a Serrig) si estende su due regioni naturali. La maggior parte della superficie adatta alla viticoltura si trova nella regione naturale del Saarburger Saartal, il cui fianco orientale si ricongiunge alla regione naturale dell'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, i cui pendii ripidi uniscono i bassopiani della Saartal e gli altopiani di Saar-Ruwer-Hunsrück. In alcune zone dell'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand si possono trovare ancora superfici vitate. Le superfici vitate lungo la Saar sono situate a un'altitudine compresa tra i 135 e i 380 m (in media 230 m) sul livello del mare. Se si considerano tutte le superfici vitate della regione viticola della Saar, queste presentano una pendenza media del 23 %. I vigneti sono esposti principalmente (circa il 75 %) a SE-SSO. Se si considera l'intera zona di produzione, l'esposizione media delle superfici vitate è di circa 200° (SSO).

Nella regione viticola della Saar gli scisti argillosi del paleozoico sono di gran lunga predominanti. Si possono trovare sedimenti fluviali (Devoniano) soltanto nella zona del fondo valle della Saar e sulle sue terrazze fluviali dove ricoprono formazioni del Paleozoico. Nell'estremità occidentale della regione vitivinicola sono presenti anche rocce mesozoiche. Su queste arenarie del Buntsandstein non viene praticata tuttavia alcuna forma di viticoltura. Di conseguenza le viti lungo la Saar affondano le radici principalmente in terreni il cui materiale di origine risale al Devoniano. Sugli scisti argillosi del Devoniano si sono formati essenzialmente suoli bruni da poco a molto alcalini.

In alcune zone si trovano anche suoli colluviali risultanti da materiale di riporto del Devoniano. Regosuoli, suoli bruni lisciviati e pseudogley si sono formati su sedimenti fluviali e delle terrazze del Pleistocene parzialmente ricoperti di argilla. Questi rivestono però soltanto un'importanza marginale nella regione viticola della Saar. I suoli bruni poco alcalini formati da materiale del Buntsandstein costituiscono eccezioni assolute. Rappresentano infatti meno dello 0,5 % della superficie vitata complessiva. Nonostante i terreni viticoli siano lavorati in profondità (solchi), spesso è ancora possibile riconoscere i differenti tipi di terreni naturali.

Grazie alla loro posizione protetta, la valle della Saar e le sue valli laterali si contraddistinguono per le loro condizioni termiche favorevoli rispetto alle cime dell'Hunsrück. Se si considerano le superfici vitate dell'intera regione viticola della Saar, la temperatura media si aggira sui 9,5 °C. Nel periodo vegetativo la temperatura media è di circa 14,0 °C. Le precipitazioni medie sono pari a circa 775 mm, di cui in media 480 mm, ossia pressappoco il 60 %, nel periodo vegetativo. Le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di 679 000 Wh/m² durante il periodo vegetativo.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Norme di produzione

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Il «Landwein der Saar» deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 9 del documento unico e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8 del documento unico. Il residuo zuccherino di un vino immesso sul mercato con l'indicazione «Landwein der Saar» non può eccedere il valore massimo consentito per la designazione «halbtrocken» (abboccato).

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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