C/2025/6735

18.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6735)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Landwein der Saar»

Número de referência da UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Nome do produto**

«Landwein der Saar»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério Federal da Agricultura, da Alimentação e da Identidade Regional [*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*]

Nome

Serviço Federal da Agricultura e da Alimentação [*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades alemãs consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da IGP «Landwein der Saar» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) Apresentar o risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades alemãs consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Título

Descrição do(s) vinho(s)

Descrição

No caso do vinho tinto, as condições analíticas permitem aumentar o título alcoométrico natural, através do enriquecimento, para um título alcoométrico volúmico total de 13 %.

À descrição organolética de todos os vinhos adita-se uma descrição dos vinhos parcialmente desalcoolizados.

Vinhos brancos parcialmente desalcoolizados:

As qualidades organoléticas dos vinhos brancos parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores. Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa. Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Vinhos rosados parcialmente desalcoolizados, *Blanc de Noir*:

As qualidades organoléticas dos vinhos parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores. Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa. Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Vinhos tintos parcialmente desalcoolizados:

As qualidades organoléticas dos vinhos tintos parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores. Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa. Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Vinhos *Rotling* parcialmente desalcoolizados:

As qualidades organoléticas dos vinhos *Rotling* parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores. Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa. Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

As alterações dizem respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área

Descrição

Na delimitação da IGP «Landwein der Saar» são incluídas as seguintes parcelas de terreno:

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

As alterações dizem respeito ao ponto 4 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Castas de uva de vinho

Descrição

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas brancas:

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

Castas tintas:

levitage, schwarzblauer-riesling

São igualmente corrigidos os erros ortográficos em certas castas e aceites as alterações de nome.

As alterações dizem respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Autoridades de controlo

Descrição

As autoridades de controlo e as suas tarefas são suprimidas do caderno de especificações e enumeradas num documento separado.

As alterações dizem respeito ao ponto 11 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Landwein der Saar»

Número de referência da UE: PGI-DE-A1289-AM03 — 20.11.2025

1. **Nome(s)**

Landwein der Saar

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Alemanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

O espetro de cores varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos verdes e o amarelo-dourado. Os vinhos brancos obtidos a partir da fermentação do mosto, em especial, podem também apresentar tonalidades alaranjadas com reflexos avermelhados e acastanhados.

Nariz

No nariz, o caráter varietal e o caráter frutado podem ser menos pronunciados. Pode igualmente apresentar notas oxidantes, fenólicas ou redutoras específicas, de intensidade ligeira a média.

Boca

Consoante a casta ou a composição de um vinho de base (*cuvée*) a partir de várias castas, os vinhos brancos apresentam geralmente aromas frutados de pomóideas e de frutos de caroço locais, bem como de citrinos. Consoante a casta, o espetro olfativo pode abranger aromas verdes, herbáceos e que evocam plantas aromáticas, bem como aromas florais, de mel e frutos secos. Os vinhos apresentam geralmente um corpo leve a médio, associado a uma acidez e a uma doçura adaptadas ao tipo de vinho. Consoante o tipo de vinho, podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos brancos podem ainda apresentar uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos parcialmente desalcoolizados, brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

As qualidades organoléticas dos vinhos brancos parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores.

Nariz

Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa.

Boca

Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados e *Blanc de Noir*

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor dos vinhos rosados varia geralmente entre o rosa-pálido, o rosado e o vermelho-claro, com possíveis reflexos acastanhados, enquanto os vinhos *Blanc de Noir* apresentam as cores do vinho branco.

Nariz

Uma vez que são produzidos de forma análoga à dos vinhos brancos, predominam os aromas frutados de frutos de baga e de citrinos.

Boca

No palato, os vinhos rosados assemelham-se aos vinhos brancos, com uma acidez geralmente mais elevada, taninos discretos, um baixo teor alcoólico e uma doçura residual discreta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos rosados e os vinhos *Blanc de Noir* são obtidos a partir da prensagem suave de castas de uva tinta. Podem possuir uma considerável variedade de aromas e cores, bem como uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados parcialmente desalcoolizados, *Blanc de Noir*

Características organoléticas

Aspeto visual

As qualidades organoléticas dos vinhos parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores.

Nariz

Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa.

Boca

Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

O espetro de cores varia entre o vermelho-pálido, o vermelho de intensidade média e o violeta-escuro profundo, por vezes com reflexos acastanhados intensos.

Nariz

Consoante a casta ou a composição de um vinho de base a partir de várias castas, os vinhos tintos apresentam geralmente aromas frutados de frutos de caroço e de frutos de baga locais, bem como de frutos cozidos e secos. Além disso, podem apresentar aromas verdes e de especiarias.

Boca

Em geral, os vinhos apresentam um corpo que pode variar entre o delicado e o robusto e caracterizam-se por uma acidez suave até acentuada. O espetro dos taninos varia geralmente entre os taninos dificilmente percetíveis e os muito dominantes, podendo também apresentar aromas verdes.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos podem também apresentar uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—

Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 13 %.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos parcialmente desalcoolizados, tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

As qualidades organoléticas dos vinhos tintos parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores.

Nariz

Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa.

Boca

Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Rotling

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos *Rotling* apresentam geralmente uma cor vermelho-clara suave a robusta, segundo a variedade das castas.

Nariz

Os aromas são geralmente frutados, por vezes com fragrâncias de especiarias. O caráter frutado de cada vinho pode variar em função da casta de uva utilizada.

Boca

Geralmente, apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica bastante fresca.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Podem possuir uma considerável variedade de aromas e cores, bem como uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos parcialmente desalcoolizados, *Rotling*

Características organoléticas

Aspeto visual

As qualidades organoléticas dos vinhos *Rotling* parcialmente desalcoolizados assemelham-se às descrições sensoriais dos vinhos pertencentes à IGP «Landwein der Saar» a partir dos quais são produzidos. Tal aplica-se sobretudo ao espetro de cores.

Nariz

Quando a casta é indicada, os vinhos parcialmente desalcoolizados apresentam frequentemente um aroma mais subtil típico da casta em causa.

Boca

Os vinhos apresentam geralmente um perfil aromático menos intenso, devido ao título alcoométrico reduzido. Os parâmetros gustativos, como a doçura e a acidez, bem como os taninos, são frequentemente percebidos pelos sentidos como sendo mais pronunciados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 5,5 % vol. e 47° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas enológicas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os produtos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	150
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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-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, 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

— muscaris

— muskat-ottonel — muskat-ottonel

— müller-thurgau — rivaner

— *müllerrebe — pinot-meunier, schwarzriesling*

— nebbiolo — prunent

— *optima* 113 — *optima*

— ortega

— palas

— pamina

— perle

— phoenix — phönix

— 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-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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Para poderem ostentar a indicação geográfica protegida «Landwein der Saar», os produtos têm de provir de vinhas delimitadas. Estas incluem as vinhas dos seguintes municípios e respetivas localidades: 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) e Willtingen (2756).

A delimitação exata tem por base os mapas, com as vinhas delimitadas por parcelas, dos municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

O vinho «Landwein der Saar» pode ser produzido noutras regiões além da região vitícola em que foram colhidas as uvas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☐ Reputação

☑ Uma qualidade específica

☑ Outras características

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A região vitícola do Sarre (de Konz a Serrig) abrange dois espaços naturais. A maior parte da área vitícola situa-se no espaço natural de Saarburger Saartal. Este atravessa o flanco oriental rumo ao espaço natural de Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, cujas encostas escarpadas estabelecem a ligação entre as terras baixas do vale do Sarre e as zonas altas de Sarre-Ruwer-Hunsrück. Em Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, também se podem encontrar algumas vinhas. As zonas vitícolas ao longo do Sarre encontram-se a uma altitude que varia entre cerca de 135 m e 380 m acima do nível do mar (com uma altitude média de 230 m acima do nível do mar). Considerando as superfícies vitícolas da região do Sarre no seu conjunto, estas apresentam um grau de inclinação médio de 23 %. As superfícies vitícolas apresentam sobretudo (em cerca de 75 %) uma orientação SE-SSO. Considerando a área vitícola no seu conjunto, a orientação média das vinhas é de 200° (SSO).

Na região vitícola do Sarre, o xisto argiloso do Paleozoico é fortemente predominante. Os sedimentos fluviais só se encontram no fundo do vale do Sarre e nos seus terraços fluviais, onde cobrem a rocha do Paleozoico (Devónico). No extremo oeste da região vitícola do Sarre, encontram-se também rochas mesozoicas. No entanto, a viticultura quase não é praticada neste grés variegado. Consequentemente, as vinhas do Sarre estão, em grande medida, enraizadas em solos de rocha de origem devónica. Sobre o xisto argiloso devónico formaram-se sobretudo solos pardos pouco ou muito alcalinos.

Em alguns casos, podem também ser encontrados coluviões de solos devónicos redistribuídos. Sobre os sedimentos fluviais e os sedimentos dos terraços fluviais do Plistoceno parcialmente cobertos por argila, formaram-se os regossolos, os solos pardos lixiviados e os solos pseudoglei. No entanto, são de menor importância na região vitícola do Sarre. Os solos castanhos pouco alcalinos constituídos de grés variegado representam uma rara exceção, correspondendo a menos de 0,5 % da superfície vitícola total. Apesar do cultivo vitícola do solo em profundidade, continua a ser frequentemente possível reconhecer os tipos de solos naturais.

O vale do Sarre e os seus vales laterais distinguem-se das zonas altas de Hunsrück como espaços que, graças à sua localização protegida, apresentam condições térmicas favoráveis. Considerando a região vitícola do Sarre no seu conjunto, a temperatura média é de cerca de 9,5 °C. Durante o período vegetativo, a temperatura média é de cerca de 14,0 °C. Sobre as vinhas da região vitícola do Sarre, cai uma precipitação média de cerca de 775 mm. Em média, cerca de 480 mm dessa precipitação cai durante o período vegetativo, ou seja, cerca de 60 %. As vinhas recebem, em média, 679 000 Wh/m² de radiação solar direta durante o período vegetativo.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Regras de produção

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O «Landwein der Saar» tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidas no ponto 9 do documento único e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8 do documento único. No que diz respeito aos vinhos comercializados sob a denominação «Landwein der Saar», o teor de açúcar residual não pode exceder o valor máximo autorizado para a menção «meio-seco».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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