C/2024/575

12.1.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/575)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Landwein der Saar»

PGI-DE-A1289-AM01

Fecha de la notificación: 19.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Descripción de los cambios

a) *Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas*

El grado alcohólico natural mínimo y el peso mínimo del mosto natural del «Landwein der Saar» se enumeran en un punto aparte. El contenido se mantiene sin cambios. Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre la contabilidad de la bodega: «Debe documentarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.».

También se ha aportado una descripción organoléptica de los distintos productos.

b) *Delimitación de la zona*

Se modifica la delimitación de la zona de la IGP «Landwein der Saar».

Se enumeran los municipios concretos, incluidos los distritos.

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.

Se modifica la zona en la que puede producirse Landwein. Hasta la fecha, la producción de «Landwein der Saar» solo ha sido posible en la zona de cultivo del Sarre. Las normas a este respecto se han adaptado a los requisitos legales y ahora permiten que el «Landwein der Saar» también se produzca en una zona diferente del mismo estado federal o en un estado federal vecino:

«El Landwein 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.».

c) *Variedades de uva de vinificación*

Hasta la fecha, en el punto 7 (que pasa a ser el punto 8) del pliego de condiciones se han incluido las siguientes variedades de uva:

Vinos blancos

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Vinos tintos y rosados

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

MODIFICACIONES

En el futuro, los epígrafes pasarán a ser «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados».

Se añaden las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca:

«Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86.».

Variedades de uva tinta:

«Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.».

Se eliminan las siguientes variedades:

Vino blanco:

«Merzling».

d) *Otros requisitos establecidos por la organización que gestione la DOP/IGP*

Incluso tras la modificación de la legislación, se mantendrá la siguiente disposición, que refleja la legislación vigente: el 100 % de las uvas utilizadas en la producción deben proceder de la zona que da nombre al Landwein y el contenido de azúcar residual no debe superar los valores máximos autorizados para la indicación «semiseco». Estas normas se indican ahora como un requisito establecido por la organización que gestiona la DOP/IGP (asociación para la protección) en lugar de un requisito con arreglo a la legislación nacional. Ahora se menciona explícitamente la cifra del 100 % y se hace referencia a ella en la lista en la que se especifica la zona delimitada y en la lista de variedades de uva del pliego de condiciones:

El texto «El “Landwein der Saar” solo podrá elaborarse a partir de uvas procedentes de viñedos autorizados y de variedades de vid autorizadas.»

se sustituye ahora por «El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de “Landwein der Saar” deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 4 y de las variedades de uva de vinificación autorizadas que figuran en el punto 8.».

En cuanto a la norma sobre el contenido de azúcar residual, la palabra «Landwein» se ha sustituido simplemente por «Landwein der Saar».

e) *Autoridades de control*

En el punto 11 del pliego de condiciones se modifica el número de fax de las autoridades de control. Además, se han rectificado las obligaciones de las autoridades de control, ya que la responsabilidad de las autorizaciones de nuevas plantaciones ha sido transferida de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación.

f) *Otros*

Cambios de redacción en consonancia con los requisitos de la UE, que incluyen todos los cambios que reflejan la legislación vigente. Para ello, se introdujeron referencias a la legislación vigente o se suprimieron los pasajes correspondientes.

2. **Justificación de la modificación**

a) *Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas*

El grado alcohólico natural mínimo y el peso mínimo del mosto natural se enumeran en un punto independiente para que el pliego de condiciones sea más claro. La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar «Landwein der Saar». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección decidió introducir una frase en la que se aclare que solo el peso mínimo del mosto debe incluirse en los registros de bodega.

Las descripciones de las características organolépticas se han matizado para reflejar mejor los diferentes productos.

b) *Delimitación de la zona*

Esta modificación relativa a la delimitación de la zona no es arbitraria, sino necesaria para evitar desventajas significativas para la viticultura y la agricultura, el público en general y el entorno natural, así como para el paisaje cultivado de la región del Sarre, que se ha ido desarrollando en el tiempo.

A continuación, se explican con más detalle los motivos de la delimitación de la zona:

Las medidas de protección fitosanitaria aplicadas a la viticultura no siempre son compatibles con otros cultivos y, por tanto, para garantizar la calidad, precisan de viñedos cerrados.

Dichas medidas de protección fitosanitaria son necesarias en la viticultura, pero no siempre son compatibles con otros cultivos. La yuxtaposición de viñedos a lo largo de tierras para otros usos (p. ej., pastizales, cultivo del campo, cultivo de frutas u hortalizas) suele causar problemas que hay que evitar en la medida de lo posible:

— Cuanto más cerrado esté un terreno de viñedo y cuantos menos puntos de contacto existan entre las tierras dedicadas a la viticultura y las tierras con otros usos (cultivo de campo, fruticultura, pastizales, etc.), menos efectos negativos asociados habrá sobre el cultivo y la calidad de los vinos. Esto se debe a los requisitos específicos de gestión en el ámbito de la viticultura, en particular a la protección fitosanitaria. En muchas de las pendientes históricas, la protección fitosanitaria se realiza mediante pulverización desde helicópteros, un procedimiento que, por motivos técnicos y físicos, plantea un mayor riesgo de deriva que la aplicación desde el suelo. Disponer de un sistema de pulverización basado en la geometría en forma de largas vías rectas a lo largo de la pendiente contribuye a conseguir una pulverización eficaz desde helicópteros. Esto requiere una superficie vitícola continua.

Los agricultores y viticultores están obligados a evitar que los productos fitosanitarios se propaguen a otros cultivos y zonas «no objetivo», entre otras cosas, mediante el cumplimiento de requisitos de distancia. Por lo tanto, no es posible pulverizar vides cerca de las lindes de un viñedo, lo que hace imposible el cultivo. Lo mismo ocurre con las tierras de cultivo, los pastizales y las tierras dedicadas a la fruticultura limítrofes con los viñedos. Tener viñedos muy dispersos genera pérdidas financieras para todos los agricultores. El problema es especialmente grave en situaciones en las que se utiliza la pulverización desde helicópteros, ya que los helicópteros deben cumplir requisitos de distancia especialmente rigurosos debido al mayor riesgo de deriva. Si los viñedos se trasladan a zonas en las que se utiliza la pulverización desde helicópteros, los viñedos anteriores se convertirán en zonas «no objetivo» sujetas a requisitos de distancia. Esto deja a estos viñedos en una situación de desventaja económica.

— Aunque los productos fitosanitarios se hayan aplicado correctamente, pueden desviarse hacia parcelas vecinas con usos diferentes, lo cual provoca daños vegetativos no deseados en zonas «no objetivo» y merma la calidad y la comerciabilidad de los productos debido a la presencia de determinados residuos. Algunos de los productos fitosanitarios utilizados en la viticultura, el cultivo del campo y la fruticultura difieren considerablemente, especialmente en lo que respecta a su ámbito de aplicación, a la autorización específica para cada cultivo o a los períodos de espera. Si a pesar de las buenas prácticas aplicadas, uno productos llegan a otros cultivos por propagación y dichos productos no están autorizados para esos cultivos, los ensayos de residuos pueden determinar, sobre la base de análisis precisos y límites máximos de residuos bajos, que el producto no es apto para su comercialización. En la práctica, estos casos se dan con frecuencia. Si bien puede responsabilizarse a los contaminadores de tales daños, el mantenimiento de viñedos cerrados puede minimizar las zonas periféricas y, por tanto, eliminar problemas.

Protección del público en general y el ecosistema mediante la gestión de pendientes pronunciadas

Hoy en día, las pendientes pronunciadas desempeñan un papel fundamental a la hora de prevenir la erosión y la escorrentía. La viticultura en terrazas y los viñedos delimitados por muros evitan que las aguas superficiales se escurran montaña abajo. Las vides y la cubierta vegetal estabilizan el suelo y se conservan mediante actividades de mantenimiento continuo. Una gestión adecuada del suelo garantiza que el suelo tenga una buena estructura y que haya una elevada infiltración de agua en el suelo. En resumen, se minimiza la erosión, se amortigua el agua en caso de lluvias torrenciales y se evita la escorrentía de nutrientes (principalmente fosfatos) a las aguas superficiales. Sin una gestión activa, las terrazas y los muros se arruinarían. El suelo quedaría cubierto de maleza y perdería fertilidad y estructura. En caso de fuertes lluvias, esto daría lugar a erosión, escorrentía del suelo y de nutrientes y corrimientos de tierras. Se pondría en peligro a los residentes y al transporte y se producirían daños.

Muchos de los métodos de gestión y protección en el ámbito de la viticultura solo se pueden llevar a cabo o ejecutar de forma efectiva si se aplican en viñedos consolidados.

— Las estrategias fitosanitarias de bajo impacto con beneficios cualitativos, medioambientales y económicos son importantes para garantizar la producción sostenible de vinos de alta calidad.

— Métodos muy extendidos y asentados desde hace años, por ejemplo, el uso de feromonas para combatir la polilla de las uvas. Estos métodos solo funcionan en viñedos grandes y consolidados. Ya que esta es la única forma de usar la estrategia de la confusión para evitar la procreación del insecto parásito fuera del viñedo y, por tanto, que este vuele hasta los territorios vitícolas. Es la única manera de evitar un costoso montaje doble en los bordes (lindes con otros cultivos, usos o vegetación). Además, en Renania-Palatinado hay que añadir que el programa de desarrollo «EULLE» (medidas medioambientales, desarrollo rural, agricultura y alimentación) solo fomenta las prácticas de protección fitosanitaria biotécnica en el ámbito de la viticultura para superficies continuas de viñedos de al menos 2 hectáreas. Sin embargo, si las parcelas cubren menos de 2 hectáreas como consecuencia del traslado de viñedos individuales a tierras de cultivo, esta ayuda RAK deja de estar disponible para el resto de los viñedos, lo que genera una desventaja económica a los agricultores. En estos momentos, sin este apoyo financiero, la protección fitosanitaria biotécnica no es económicamente viable. El resultado es un aumento del uso de insecticidas, lo que a su vez repercute negativamente en el ecosistema.

— Los viñedos cerrados también son necesarios desde un punto de vista técnico y económico con el fin de proteger a las uvas maduras de los daños provocados por las aves, ya que esta es la única manera de garantizar una protección eficaz.

— Asimismo, los viñedos cerrados ayudan a prevenir los daños causados por los animales de caza.

La limitación de la población de animales de caza es necesaria desde el punto de vista de la viticultura, ya que los daños causados por dichos animales en los viñedos de Renania-Palatinado no son objeto de indemnización. Los viñedos cerrados también reducen el riesgo de brotes de peste porcina africana de notificación obligatoria, lo que plantea un riesgo importante para la ganadería en Alemania. De hecho, es más factible y menos costoso controlar a los jabalíes en viñedos cerrados que en las zonas dedicadas a distintos tipos de cultivos (p. ej., viticultura, cultivo del campo y fruticultura), que a menudo disponen de más zonas de refugio y fuentes de alimento.

— En el contexto de un riego por goteo de los viñedos cada vez más importante, que se usa sobre todo en los viñedos jóvenes, los viñedos cerrados constituyen un activo considerable a la hora de construir y explotar la infraestructura necesaria (pozos, tuberías, etc.). Hacen que tanto el abastecimiento conjunto de agua como el uso común de las líneas de transporte y distribución sean más eficientes y menos costosos.

— Los requisitos de gestión son diferentes para la viticultura y para el cultivo del campo, sobre todo en las pendientes pronunciadas. Si estas superficies dejan de utilizarse para la viticultura, existe el riesgo de que la tierra se vea invadida por la maleza, ya que las pendientes no están orientadas ni al cultivo del campo ni a los pastizales. Las plantas hospedadoras de plagas no deseadas (p. ej., las zarzamoras) podrían asentarse en estas zonas no cultivadas, generando un hábitat perfecto para parásitos como la mosca del vinagre de cereza y poniendo así en peligro la salud y la calidad de las uvas de los viñedos colindantes.

Los paisajes cultivados, que han evolucionado a lo largo del tiempo, y el paisaje natural, que incluye los viñedos tradicionales, caracterizan la imagen de la región productora del Landwein y su reputación.

— Las zonas de viñedos continuos, que llevan siglos orientándose según el transcurso del río y la topografía natural, caracterizan el paisaje natural y definen el carácter de la región vitícola para residentes locales, los miembros de la industria vitivinícola de la región, los especialistas y los consumidores.

— Trasladar la producción de vino a tierras de cultivo de campo tradicionales alteraría el paisaje característico que se ha ido forjando durante siglos y tendría el consiguiente efecto en los paisajes cultivados.

— Este paisaje de cultivo sirve tanto como reclamo publicitario para el vino como de atracción turística. De esta forma, asegura la base económica para muchas empresas que operan en el sector turístico, como restaurantes y hoteles. Si no se delimitara la zona en el pliego de condiciones sería posible trasladar viñedos a terrenos actualmente dedicados al cultivo de campo. Como ya se ha indicado anteriormente, esto haría que muchos viñedos tradicionales corrieran el riesgo de ser invadidos por la maleza, ya que no son aptos para usos distintos de la viticultura debido a su pequeño tamaño, sus características y su, a menudo, escasa accesibilidad. Además de las consecuencias medioambientales detectadas, la invasión de maleza también tendría consecuencias económicas, ya que este tipo de paisajes son visualmente poco atractivos para la mayoría de los turistas.

Debido al carácter de la región vinícola, la IGP «Landwein der Saar» genera una percepción emocional positiva tanto en la industria como en los consumidores. A la hora de comprar y consumir vinos del área del Sarre, el consumidor visualiza en su mente imágenes de estos paisajes cultivados. Algunas personas pensarán en las vacaciones y el precioso paisaje. Esto hace que la IGP «Landwein der Saar» sea excepcional y única.

Las razones mencionadas anteriormente revelan que el cultivo de viñedos en un recinto asentado ofrece numerosas ventajas a los propietarios y explotadores de viñedos, así como al medioambiente y al público en general. Por lo tanto, la proporción de viñedos dispersos en varias ubicaciones, que actualmente es muy baja, no debe aumentar, habida cuenta de las múltiples desventajas que se han señalado.

En consecuencia, la zona en la que puede producirse el «Landwein der Saar» no estará definida en el pliego de condiciones más estrictamente de lo permitido por ley.

c) *Variedades de uva de vinificación*

La enumeración de las variedades de uva debe incluir todas las variedades cultivadas en la zona de cultivo que han sido clasificadas hasta la fecha, puesto que estas variedades ya han demostrado su utilidad en la zona. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados», ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final.

Se suprimen los sinónimos, ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones es esencialmente un «permiso de plantación» y no un requisito de etiquetado.

d) *Otros requisitos establecidos por la organización que gestiona la DOP/IGP*

La legislación nacional ya no incluye la norma del 100 % ni la norma sobre el contenido de azúcar residual. Por lo tanto, se indican como requisitos establecidos por la organización que gestiona la DOP/IGP (asociación para la protección). Las modificaciones introducidas en el texto (por ejemplo, para mencionar explícitamente la cifra del 100 %) tienen por objeto aclarar el contenido de la disposición original. Las modificaciones no tenían carácter sustantivo.

e) *Autoridades de control*

Se ha modificado el número de fax.

La corrección relativa a las nuevas autorizaciones tiene por objeto reflejar la legislación vigente.

f) *Otros*

Se han introducido cambios de redacción para cumplir los requisitos de la UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Landwein der Saar

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

—

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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. 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. 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. Los vinos suelen presentar un cuerpo de ligero a medio, con una acidez y un dulzor adecuados al estilo. En función del estilo de vino, también pueden encontrarse vinos tánicos y ligeramente ácidos.

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

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

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino rosado; Blanc de Noir*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados y Blanc de Noir se elaboran a partir de variedades de uva tinta suavemente prensadas. Los vinos rosados suelen presentar un color entre rosa pálido y rosa a rojo brillante con posibles reflejos pardos, mientras que los vinos Blanc de Noir son del color del vino blanco. Dada la similitud con la producción de vino blanco, predominan especialmente las notas afrutadas de bayas y cítricos. Con una acidez generalmente más elevada, taninos delicados, bajos niveles de alcohol y sutil dulzor residual, los vinos rosados tienen un sabor más parecido al de los blancos. Puede presentarse una mayor 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.

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

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 12 %.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Rotling*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En función de la variedad de uva elegida, los vinos Rotling tienden a presentar un color rojo claro entre tenue e intenso. En general, sus aromas son más bien afrutados, en ocasiones, ligeramente especiados. En función de la variedad de uva utilizada, el carácter afrutado puede variar. Suelen tener un sabor entre delicado y rico y una estructura ácida bastante fresca. Puede presentarse una mayor 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.

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

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Se aplica la legislación vigente.

2.

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Se aplica la legislación vigente.

3.

Prácticas de cultivo

Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento máximo por hectárea

150 hectolitros por hectárea

6. **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 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.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling — Willbacher

Blauer Frühburgunder — Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt — Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

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

Felicia

Fernão Pires

Fidelio

Findling

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans — Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller — Muskateller

Goldriesling

Grenache Noir — Grenache

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Helios

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Johanniter

Juwel

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Optima 113 — Optima

Ortega

Palas

Pamina

Perle

Phoenix — Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo — Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling — Elbling Rouge
Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer — Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc — Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling — Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch — Heunisch

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Se aplica a todos los productos

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/m^2 de luz solar directa.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de «Landwein der Saar» deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 4 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».

Enlace al pliego de condiciones

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein