Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/575)

Esta comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Landwein der Saar»

PGI-DE-A1289-AM01

Data da comunicação: 19.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição das alterações**

a) *Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas*

O título alcoométrico natural mínimo e a densidade natural mínima do mosto do «Landwein der Saar» são indicados num ponto separado. Não se verificam alterações em termos de conteúdo. Para efeitos de clarificação, foi aditada uma frase sobre a gestão dos registos da adega com a seguinte redação: «A densidade do mosto em casco fermentável tem de ser documentada.»

Foi também realizada uma descrição organolética dos diferentes produtos.

b) *Delimitação da área*

A área da IGP «Landwein der Saar» terá uma nova delimitação.

Enumeram-se os municípios individuais, incluindo as unidades cadastrais.

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.

É alterada a delimitação da região na qual pode ser produzido o vinho regional (*Landwein*). Até à data, só era possível produzir «Landwein der Saar» na região vitícola do Sarre. Esta disposição foi adaptada aos requisitos legais, permitindo a produção de «Landwein der Saar» noutra região do mesmo Estado federado ou de um Estado federado vizinho:

«O vinho regional 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.»

c) *Castas de uva de vinho*

As seguintes castas de uva são enumeradas no ponto 7 (que passa a ser o ponto 8) do caderno de especificações:

Vinhos brancos:

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.

Vinhos tintos e rosados:

([1]) JO 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.

ALTERAÇÕES

A rubrica deixará de fazer referência a «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados» e passará a indicar «castas brancas» e «castas tintas».

Acrescentam-se as seguintes castas:

Castas brancas:

«*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.*»

Castas tintas:

«*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.*»

Suprime-se a seguinte casta:

Vinho branco:

merzling

d) *Outros requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP*

A disposição decorrente da legislação em vigor, que estipula que 100 % das uvas utilizadas para a produção devem provir da região vitícola e que o teor de açúcar residual não pode exceder os valores máximos autorizados para a menção «meio-seco», manter-se-á em vigor após a alteração legislativa. Estas regras são agora indicadas como requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP (consórcio de proteção) e deixam de ser apresentadas como requisitos nos termos da legislação nacional. No caderno de especificações, passa a ser explicitamente indicada a taxa de 100 % e faz-se referência à lista que identifica as áreas demarcadas, bem como à lista das castas:

A formulação da disposição: «O "Landwein der Saar" só pode ser produzido a partir de uvas provenientes de vinhas autorizadas e de castas autorizadas.»

passa a ter seguinte redação: «O "Landwein der Saar" tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidos no ponto 4 e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8.»

Em relação às regras relativas ao teor de açúcar residual, apenas foi substituída a expressão «Landwein» (vinho regional) por «Landwein der Saar».

e) *Autoridade de controlo*

No ponto 11 do caderno de especificações, é alterado o número de fax e são retificadas as tarefas da autoridade de controlo. Com efeito, a competência em matéria de autorização de novas plantações foi transferida da Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (Câmara agrícola da Renânia-Palatinado) para o Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Serviço federal da agricultura e da alimentação).

f) *Outras*

Alterações textuais em conformidade com os requisitos da UE, incluindo todas as alterações que reflitam a legislação em vigor. Estas alterações podem ser efetuadas remetendo para a legislação em vigor ou suprimindo a passagem pertinente.

2. **Justificação da alteração**

a) *Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas*

O título alcoométrico natural mínimo e a densidade natural mínima do mosto são indicados num ponto separado, a fim de tornar o caderno de especificações mais claro. Em consequência da supressão da tabela de conversão, deixa de haver base jurídica para indicar a densidade natural mínima do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores utilizam a unidade de graus Öchsle, esta unidade continua a ser referida no caderno de especificações. Por conseguinte, as indicações do título alcoométrico volúmico natural mínimo e da densidade natural mínima do mosto estão ligadas pela conjunção «e». Daqui resulta claramente que tanto o valor do título alcoométrico volúmico natural mínimo como o valor da densidade natural mínima do mosto têm de ser respeitados pelos produtores para poderem comercializar «Landwein der Saar». A fim de evitar mal-entendidos em matéria de gestão dos registos da adega, o consórcio de proteção decidiu acrescentar uma frase de esclarecimento, fazendo referência ao facto de apenas a densidade mínima do mosto ter de constar dos registos da adega.

As descrições organoléticas foram formuladas com maior precisão, a fim de refletir melhor as características dos diferentes produtos.

b) *Delimitação da área*

A intenção da delimitação da área não é arbitrária, mas antes necessária para evitar prejuízos significativos para a viticultura e a agricultura, para a coletividade e o ecossistema, assim como para a região do Sarre, no que respeita à paisagem cultural tal como ela se desenvolveu ao longo do tempo.

Os motivos para a delimitação da área são explicados mais pormenorizadamente a seguir:

As medidas fitossanitárias aplicadas na viticultura nem sempre são compatíveis com outras culturas. As vinhas emparceladas são necessárias para garantir a qualidade.

As medidas fitossanitárias na viticultura são necessárias, mas nem sempre são compatíveis com outras culturas. A coexistência de vinhas e de outras utilizações (por exemplo, pastagens, culturas arvenses, fruticultura ou hortofrutícola) causa frequentemente problemas, que devem ser evitados na medida do possível:

— Quanto mais integradas em vinhedo estiverem as parcelas e menos pontos de contacto houver entre as terras utilizadas para a viticultura e as terras dedicadas a outras culturas (arvenses, fruticultura, pastagens, etc.), menores serão os efeitos negativos associados ao cultivo e à qualidade dos vinhos. Tal deve-se às necessidades específicas de gestão da viticultura, em especial à proteção fitossanitária. Em muitas escarpas históricas, a proteção fitossanitária é efetuada recorrendo à pulverização helitransportada. Por razões técnicas e físicas, esta apresenta um maior risco de dispersão do que a aplicação no solo. Para se poder realizar eficazmente a pulverização helitransportada, é preferível dispor de uma geometria de pulverização sob a forma de faixas longas e retas ao longo da superfície do declive. Para tal, são necessárias vinhas contíguas.

Os agricultores e os viticultores têm a obrigação de impedir a dispersão de produtos fitofarmacêuticos para outras culturas e superfícies não visadas, nomeadamente, cumprindo as distâncias. Por conseguinte, não é possível pulverizar as videiras nas proximidades da delimitação de uma vinha, o que torna impossível o cultivo. O mesmo se aplica às superfícies agrícolas, de pastagem e frutícolas adjacentes às vinhas. Como tal, a viticultura dispersa gera prejuízos económicos para todos os viticultores. O problema é particularmente acentuado nos locais que requerem pulverização helitransportada, uma vez que os helicópteros são obrigados a respeitar distâncias muito grandes devido ao risco maior de dispersão. Em caso de deslocação das vinhas, as vinhas antigas tornam-se superfícies não visadas em relação às quais devem ser cumpridas as distâncias. Por conseguinte, as vinhas remanescentes sofrem uma desvantagem económica devido à deslocação.

— Se, apesar de uma aplicação adequada, os produtos se dispersarem para parcelas vizinhas de utilizações diferentes, podem causar danos vegetativos indesejáveis na superfície não visada, perda de qualidade ou perda da capacidade de comercialização do produto devido a determinados resíduos de produtos fitofarmacêuticos. Os produtos fitofarmacêuticos utilizados na viticultura, nas culturas arvenses e na fruticultura diferem por vezes consideravelmente, em particular no que diz respeito ao âmbito de utilização, à autorização específica, dependente do tipo de cultura, e aos períodos de espera associados. Mesmo adotando boas práticas, os produtos podem espalhar-se pelas culturas vizinhas para as quais não estão autorizados. Nesses casos, os estudos de resíduos podem concluir – com base numa análise rigorosa e nos valores máximos de resíduos autorizados – que o produto não é comercializável. Na prática, verifica-se que estes casos ocorrem com frequência. Embora os responsáveis por tais danos possam ser responsabilizados, a preservação de áreas de vinhas emparceladas pode minimizar as superfícies periféricas, evitando assim problemas.

Proteção da coletividade e do ecossistema através da gestão dos terrenos íngremes

Os terrenos íngremes desempenham hoje em dia um papel fundamental na proteção contra a erosão e lixiviação. A viticultura em socalcos e os muros de vinha impedem o escoamento das águas superficiais em declive. As vinhas e a ervagem estabilizam o solo e são preservadas através de trabalhos de manutenção permanentes. Uma gestão adequada dos solos garante uma boa estrutura do solo e uma elevada infiltração da água no solo. No conjunto, esta abordagem permite minimizar a erosão, tamponar a água em caso de chuvas fortes e impedir a lixiviação de nutrientes (principalmente de fosfato) para as águas superficiais. Sem uma gestão ativa, os socalcos e os muros degradar-se-iam. O solo ficaria coberto de mato e perderia fertilidade e estrutura. Seguir-se-ia a erosão, a lixiviação dos solos e dos nutrientes e o desabamento de terras em caso de chuvas fortes. Os residentes e os transportes ficariam em perigo e registar-se-iam danos.

Muitos métodos de gestão e de proteção da vinha só são viáveis, ou eficazes, se forem aplicados em grandes superfícies vitícolas emparceladas.

— As estratégias fitossanitárias de conservação de baixo impacto que apresentam benefícios qualitativos, ecológicos e económicos são importantes para garantir a produção sustentável de vinhos de elevada qualidade.

— Alguns métodos amplamente utilizados há anos – como o recurso a feromonas para combater a traça-da-uva – funcionam apenas em grandes superfícies vitícolas emparceladas. Esta é a única forma de evitar que, graças ao método da confusão sexual induzida, o inseto nocivo se propague fora da vinha e se introduza nas superfícies vitícolas. É também a única forma de evitar a prática onerosa de duplos difusores de feromonas nos limites das parcelas (limites com outras culturas, tipo de utilização ou vegetação). Além disso, na Renânia-Palatinado, o programa de desenvolvimento «EULLE» (medidas ambientais, desenvolvimento rural, agricultura, alimentação), que inclui o apoio às práticas biotecnológicas de proteção fitossanitária na viticultura, apenas prevê a elegibilidade a partir de uma superfície mínima contígua de 2 hectares. Se as parcelas passarem a ter menos de 2 hectares, devido à conversão de vinhas individuais em terras aráveis, as restantes vinhas deixariam de poder beneficiar de apoio financeiro para o uso de difusores de feromonas, deixando os viticultores em situação de desvantagem financeira. Atualmente, a proteção fitossanitária biotécnica não é viável em termos económicos sem apoio financeiro. O resultado é um aumento da utilização de inseticidas o que, por sua vez, tem um impacto negativo no ecossistema.

— As vinhas emparceladas são igualmente necessárias, tanto do ponto de vista técnico como económico, para afugentar as aves e proteger as uvas maduras dos danos a elas associados, uma vez que esta é a única forma de assegurar uma proteção eficaz.

— As vinhas emparceladas também ajudam a evitar os danos causados pelas espécies cinegéticas:

Do ponto de vista da viticultura, é necessário reduzir a população cinegética, uma vez que os danos causados por estes animais não são indemnizados na Renânia-Palatinado. Além disso, reduzir-se-ia também o risco de ocorrência da peste suína africana sujeita a notificação, que representa um risco significativo para a pecuária na Alemanha. É mais fácil e menos oneroso combater as populações de suínos selvagens em vinhas emparceladas do que em unidades cadastrais onde as culturas como a viticultura, a agricultura e a fruticultura são alternadas e há amiúde mais áreas de refúgio e fontes de alimentos para esses animais.

— A irrigação gota a gota está a tornar-se cada vez mais importante, especialmente no caso das plantações jovens, sendo essencial para o enraizamento das videiras. As áreas de vinhas emparceladas oferecem grandes vantagens ao nível da implantação e da exploração das infraestruturas necessárias (poços, condutas, etc.). Tanto o aprovisionamento comum de água como a existência de canais comuns de transporte e de distribuição tornam-se mais eficientes e mais baratos.

— As condições de exploração vitícola são diferentes, por exemplo, das da agricultura, em especial nas encostas escarpadas. Se estas áreas deixarem de ser utilizadas para fins vitícolas, corre-se o risco de ficarem cobertas de mato, uma vez que não são adequadas à exploração agrícola ou a pastagens. As superfícies que não são cultivadas podem ser colonizadas por plantas (por exemplo, amoreiras-silvestres) hospedeiras de pragas indesejadas, como a drosófila-de-asa-manchada, ameaçando assim a saúde e a qualidade das uvas nas vinhas vizinhas.

A paisagem cultural que se desenvolveu ao longo dos séculos e a paisagem natural com os seus vinhedos tradicionais definem a imagem da região vitícola, bem como a sua reputação.

— As vinhas contíguas que acompanham desde há séculos o curso do rio e a topografia, são características da paisagem natural e definem, assim, o caráter da região vitivinícola, tal como a conhecem os habitantes locais, os operadores do setor vitivinícola da região, os profissionais e os consumidores.

— A utilização das terras para a agricultura tradicional teria por consequência uma alteração desta secular paisagem natural e cultural.

— Esta paisagem cultural serve igualmente de cenário para a publicidade vinícola e de polo de atração turística. Por conseguinte, esta paisagem assegura a viabilidade económica de muitas empresas que operam no setor do turismo, nomeadamente na restauração e na hotelaria. Se o caderno de especificações não previsse a delimitação da zona, as terras poderiam ser utilizadas para culturas arvenses. Conforme acima referido, muitas vinhas tradicionais estariam em risco de ficarem cobertas de mato indesejado, uma vez que não são adequadas para outras utilizações que não a viticultura devido à sua pequena dimensão, natureza e, muitas vezes, dificuldade de acesso. Para além das implicações ambientais, uma paisagem coberta de mato teria também consequências económicas, uma vez que seria visualmente pouco apelativa para a maioria dos turistas.

– Graças às características da região vitícola, os comerciantes e os consumidores associam sensações positivas à IGP «Landwein der Saar». A compra e o consumo dos vinhos do Sarre trazem à memória dos consumidores imagens desta paisagem cultural. Para alguns, evocarão talvez umas férias e a beleza da paisagem. Tudo isto torna a IGP «Landwein der Saar» inconfundível e única.

Pelas razões acima expostas, é evidente que o cultivo de vinhas em grandes superfícies vitícolas emparceladas apresenta inúmeras vantagens não só para os proprietários e os viticultores, mas também para o ambiente e o público em geral. Por conseguinte, tendo em conta as inúmeras desvantagens referidas, a quota de vinhas dispersas e isoladas já existentes não deve aumentar.

No caderno de especificações, a possibilidade de produção local do «Landwein der Saar» não deve ser objeto de uma definição mais restrita do que a legalmente prevista.

c) *Castas de uva de vinho*

A enumeração das castas deve abranger todas as castas classificadas até à data que são cultivadas na região vitícola, uma vez que já deram provas nesta região. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações.

No futuro, as castas serão enumeradas nas rubricas «castas brancas» e «castas tintas» e não nas rubricas «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final.

Foram suprimidos os sinónimos, uma vez que a lista de castas no caderno de especificações diz respeito a uma «autorização de plantação» e não a um requisito relativo à rotulagem.

d) *Outros requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP*

A regra respeitante aos 100 % e as regras relativas ao teor de açúcar residual deixam de ser apresentadas como requisitos nos termos da legislação nacional e passam a ser indicadas como requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP (consórcio de proteção). As alterações textuais (nomeadamente a referência explícita à taxa de 100 %) foram introduzidas para clarificar o conteúdo da disposição original. Não houve alterações no que diz respeito ao conteúdo.

e) *Autoridade de controlo*

O número de fax foi alterado.

A retificação relativa às novas autorizações é efetuada a fim de refletir a legislação aplicável.

f) *Outras*

São necessárias alterações textuais para assegurar a conformidade com os requisitos da UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Landwein der Saar»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

—

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

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. O espetro cromático varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos esverdeados 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. 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. 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.

O odor pode ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado. Pode igualmente apresentar notas oxidantes, fenólicas ou redutoras específicas, de intensidade ligeira a média.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

2. *Vinho rosados: «Blanc de Noir»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados e os vinhos «Blanc de Noir» são castas de uva tinta brilhante. 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 uma cor de vinho branco. Uma vez que são produzidos de forma análoga à dos vinhos brancos, predominam os aromas frutados de frutos de baga e de citrinos. Em termos de sabor, os vinhos rosados assemelham-se mais aos vinhos brancos, com acidez geralmente mais elevada, taninos discretos, baixa caracterização alcoólica e doçura residual discreta. Podem possuir uma maior 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.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

3. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Consoante a casta ou a composição de um vinho de base (*cuvée*) 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. O espetro de cores varia entre o vermelho-pálido, o vermelho de intensidade média e o violeta-escuro profundo, com reflexos acastanhados por vezes intensos. Além disso, 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. 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.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 12 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

4. «*Rotling*»

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos «Rotling» apresentam geralmente uma cor vermelho-clara suave a robusta, segundo a variedade das castas. 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. Geralmente, apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica bastante fresca. Podem possuir uma maior 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.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

5. **Processo de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

Aplica-se a legislação vigente.

2.

Restrições aplicáveis à vinificação

Aplica-se a legislação vigente.

3.

Práticas de cultivo

Aplica-se a legislação vigente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento(s) máximo(s) por hectare

150 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

Para poderem ostentar a indicação geográfica protegida «Landwein der Saar», os produtos têm de provir das 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 regional pode ser produzido noutras regiões para além da região de produção especificada do vinho regional onde as uvas foram colhidas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

7. **Castas de uva de vinho**

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-fränkischer-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-vltliner
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
Touriga-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. **Descrição da relação ou das relações**

Aplicável a todos os produtos

A região vitícola do Sarre (de Konz a Serrig) abrange dois espaços naturais. A maior parte da região vitícola situa-se no espaço natural 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 região 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 castanhos 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 castanhos 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, que correspondem 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/m^2 de radiação solar direta durante o período vegetativo.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

O «Landwein der Saar» tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidos no ponto 4 do caderno de especificações e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8 do caderno de especificações.

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».

Hiperligação para o caderno de especificações

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