C/2023/855

10.11.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/855)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

«Saarländischer Landwein»

PGI-DE-A1302-AM01

Data della comunicazione: 19.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Descrizione delle modifiche

a) *Descrizione dei vini*

D'ora in poi questa voce sarà suddivisa in vini bianchi, rossi, rosati e «Rotling», che saranno descritti separatamente con riguardo alle caratteristiche organolettiche. Le indicazioni relative ai valori analitici sono state soppresse e sostituite con il riferimento alla legge in vigore.

L'indicazione del peso minimo del mosto/titolo alcolometrico volumico minimo non ha subito modifiche, ma, in seguito alla riorganizzazione del disciplinare di produzione, è ora riportata nella descrizione dei vini.

INTEGRAZIONE

Vino bianco

La maggior parte dei vini bianchi è monovarietale. Pertanto sono spesso contraddistinti da un carattere fruttato varietale fine, presentando perlopiù un'acidità marcata con una struttura acida complessivamente armonica. Nell'insieme i vini bianchi hanno frequentemente un corpo fruttato delicato che definisce tutto il profilo gustativo. È possibile riscontrare (inoltre) una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici (comprese tonalità di arancione), nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

Vino rosato, «Blanc de Noir»

I vini rosati sono ottenuti da varietà rosse e presentano generalmente un colore rosso chiaro scarico. Si distinguono dai vini rossi per la freschezza e la maggiore leggerezza e per il contenuto di tannini naturalmente più basso. Al pari dei vini bianchi, esprimono solitamente un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida fine ma armonica. I vini «Blanc de Noir» hanno il colore del vino bianco; sono prevalentemente caratterizzati da aromi di frutti rossi e bacche e da un'acidità fresca e vivace. È possibile riscontrare (inoltre) una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Vino rosso

A seconda del tipo di vitigno i vini rossi presentano nella maggior parte dei casi un colore rosso ben marcato. In base al tipo di affinamento possono essere freschi, delicati e fruttati o anche corposi. Solitamente gli aromi fruttati svolgono un ruolo di primo piano nel profilo gustativo. I vini rossi esprimono perlopiù un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida piuttosto fresca. È possibile riscontrare (inoltre) una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

«Rotling»

In base alla scelta delle varietà i vini «Rotling» presentano perlopiù un colore rosso chiaro da scarico a intenso. Hanno aromi sostanzialmente piuttosto fruttati, talvolta sottilmente speziati e il carattere fruttato può variare a seconda della varietà di uva utilizzata. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida generalmente fresca. È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

b) *Delimitazione della zona*

Non viene ridefinita la zona dell'IGP «Saarländischer Landwein».

INTEGRAZIONE Sono elencati i singoli comuni.

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe in cui figurano i confini comunali, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

In origine la produzione del «Saarländischer Landwein» doveva avvenire nella zona viticola del Saarland o nel Land limitrofo Renania-Palatinato. In futuro la produzione dovrà svolgersi nel Saarland o nella Renania-Palatinato.

INTEGRAZIONE

«La produzione del "Saarländischer Landwein" deve avvenire nel Saarland o nel Land limitrofo Renania-Palatinato.»

c) *Resa massima/rese massime per ettaro*

La resa massima per ettaro è stata ridotta da 150 hl/ha a 120 hl/ha.

d) *Varietà di uve da vino*

Varietà bianche

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Helios, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muscaris, Phoenix, Roter Elbling, Roter Gutedel, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling.

Varietà rosse

Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay noir, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo, Satin Noir.

Sono state aggiunte le seguenti varietà:

Calardis Blanc, Calardis Musqué, Rosa Chardonnay, Felicia, Grüner Silvaner, Helios, Muscaris, Sauvignac, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier Gris, Cabernet Franc, Gamay Noir, Pinotin, und Satin Noir.

Sono state soppresse le seguenti varietà:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Scheurebe, Schönburger, Accent, Acolon, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Bolero, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Mitos, Dakapo, Domina, Dunkelfelder, Prior, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

e) *Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale/da un'organizzazione responsabile della gestione dell'IGP*

Non si può derogare alle disposizioni di cui all'articolo 22, primo comma, numero 1, della legge sul vino.

f) *Autorità di controllo*

Gli indirizzi e i compiti delle autorità di controllo sono stati aggiornati e figurano di seguito:

Landesamt für Verbraucherschutz (ufficio regionale per la tutela dei consumatori)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
GERMANIA

Tel. linea diretta: +49 68199784500

Fax +49 68199784497

E-mail: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Camera dell'agricoltura per il Saarland)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
GERMANIA

Tel. +49 6826828950

Fax +49 68268289560

E-mail: info@lwk-saarland.de

L'approvazione di nuovi impianti compete al Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione). L'approvazione di reimpianti spetta alla camera dell'agricoltura per il Saarland. Il disciplinare di produzione è stato adattato alle circostanze.

g) *Altro*

Il legame con la zona è stato chiarito in alcuni punti. Queste modifiche sono considerate modifiche ordinarie, ai sensi dell'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2019/33, in quanto non invalidano il legame con la zona geografica.

Le categorie attuali di prodotti vitivinicoli sono state riportate nel disciplinare di produzione (punto 2). Non vi sono modifiche sostanziali.

Sono state apportate altre modifiche redazionali in linea con le prescrizioni UE.

2. **Motivi delle modifiche**

Tutte le modifiche erano necessarie per adeguare il documento alle condizioni effettive in loco:

a) la descrizione dei vini è stata adeguata ai vini effettivamente prodotti;

b) non è stata ampliata la delimitazione dei comuni del Saarland in cui si pratica la coltivazione della vite. La descrizione delle località è stata adeguata alla situazione effettiva. Inoltre sono state aggiunte carte in cui sono indicati i comuni elencati e la produzione dei vini è stata estesa all'intero Saarland;

c) la resa massima per ettaro è stata ridotta a 120 hl/ha, al fine di migliorare la qualità della produzione anche nella zona viticola del Saarland.

Alle varietà di uve da vino sono stati aggiunti nuovi vitigni, in modo da offrire ai produttori una possibilità di adattamento ai cambiamenti climatici;

d) le varietà Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris e Satin Noir, attualmente prodotte, hanno dato buoni risultati. I vini prodotti con tali vitigni sono conformi al disciplinare di produzione.

Le varietà elencate di seguito non sono attualmente coltivate, ma sono adeguate dal punto di vista qualitativo e corrispondono al profilo dell'IGP «Saarländischer Landwein»:

Calardis Blanc

I vini prodotti con questa varietà sono contraddistinti da un'acidità vivacemente matura e hanno un aroma raffinato con un bouquet delicato e lievemente speziato, conformemente ai requisiti del disciplinare di produzione. Inoltre i titoli alcolometrici moderati ottenibili con questa varietà costituiranno un vantaggio in futuro.

Calardis Musqué

Questa varietà produce vini bianchi dal gusto pieno, con un bouquet esotico unico, aromi fruttati complessi e un'acidità vivace e matura. Non di rado tali vini presentano una sfumatura di noce moscata, comune anche ad alcuni vitigni dell'elenco esistente di vini bianchi. Spesso si riscontrano anche aromi esotici come maracuja, mango, ananas e alchechengi; sono pertanto soddisfatti i requisiti del disciplinare di produzione.

Rosa Chardonnay

Anche questo tipo di Chardonnay è conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, come lo Chardonnay già presente nell'elenco. Al pari dello Chardonnay, il Rosa Chardonnay ama i suoli spesso calcarei della zona e produce in genere vini corposi e a bassa acidità, che rispecchiano la sua origine.

Felicia

Il bouquet è caratterizzato da aromi floreali, che in alcune annate si accompagnano a una sottile e gradevole sfumatura di noce moscata. Ne deriva un vino con un'acidità armonica, anch'esso idealmente conforme al disciplinare di produzione.

Grüner Silvaner

Con un buon grado di maturazione e una resa non troppo elevata questo vitigno produce vini armonici con un'acidità raffinata e un aroma delicato. Il carattere del Silvaner è fortemente influenzato dalla posizione e dalle caratteristiche del suolo. Trattandosi di un ottimo indicatore del terroir, il Grüner Silvaner può dare origine a vini conformi al disciplinare di produzione.

Helios

I vini prodotti dalla varietà Helios sono potenti e fruttati, e ricordano il Müller-Thurgau, già presente nell'elenco delle varietà di uve da vino. Questo vitigno soddisfa dunque i requisiti del disciplinare di produzione.

Sauvignon Cita

Questa varietà produce vini bianchi fruttati, simili al Sauvignon Blanc, e potenti, con una nota pronunciata di agrumi. Il Sauvignon Cita può dare origine a vini conformi al disciplinare di produzione e, non da ultimo, simili al Sauvignon Blanc (cui assomiglia), già compreso nell'elenco.

Sauvignon Gryn

I vini ottenuti dalla varietà Sauvignon Gryn sono descritti costantemente come fruttati, eleganti, simili al Sauvignon Blanc e persistenti. Il Sauvignon Gryn può dare origine a vini conformi al disciplinare di produzione e, non da ultimo, simili al Sauvignon Blanc (cui assomiglia), già compreso nell'elenco.

Sauvignon Sary

Da questa varietà si ottengono vini bianchi fruttati, simili al Sauvignon Blanc. Il Sauvignon Sary può dare origine a vini conformi al disciplinare di produzione e, non da ultimo, simili al Sauvignon Blanc (cui assomiglia), già compreso nell'elenco.

Sauvitage

I vini ottenuti dalla varietà Sauvitage presentano un aroma fresco ed esotico con un carattere armonico. L'aroma maturo e fruttato (ad es. di uva spina) del Sauvignon Blanc si combina con un'acidità moderata e armonica, conformandosi al disciplinare di produzione, non da ultimo in virtù della presenza della varietà Sauvignon Blanc nell'elenco attuale.

Cabernet franc

Il vino Cabernet franc presenta spesso un corpo leggero, accompagnato da note fruttate di lamponi, fragole ed erbacee. È considerato il fratello minore del Cabernet Sauvignon e, al pari di questo vino già presente nell'elenco, è conforme al disciplinare di produzione.

Gamay Noir

Il Gamay Noir produce vini rinfrescanti e leggeri con aromi di lampone e ciliegia; è un'altra varietà che predilige i suoli calcarei e, per di più, produce già da lungo tempo vini di qualità eccellente anche nel Beaujolais. È considerata conforme al profilo richiesto nel disciplinare di produzione.

Pinotin

Il Pinotin è una varietà che utilizza le risorse in modo efficiente e che conferisce un sapore di ciliegie nere abbinato a una struttura tannica morbida e armonica. È stato inserito nel profilo di prodotto richiesto grazie alle caratteristiche riconoscibili del Pinot Noir, anch'esso già presente nell'elenco delle varietà;

e) non si può derogare alle disposizioni di cui all'articolo 22, primo comma, numero 1, della legge sul vino;

f) gli indirizzi delle autorità di controllo sono stati corretti e adattati;

g) è stata chiarita la descrizione del legame con la zona geografica per adeguare il disciplinare di produzione alle condizioni effettive in loco.

Le categorie di prodotti vitivinicoli erano finora elencate solo nel documento unico e, con la presente domanda, sono riportate anche nel disciplinare di produzione. Si tratta di un'integrazione di carattere meramente redazionale che, di conseguenza, è considerata una modifica ordinaria.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Saarländischer Landwein

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

—

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La maggior parte dei vini bianchi è monovarietale. Pertanto sono spesso contraddistinti da un carattere fruttato varietale fine, presentando perlopiù un'acidità marcata con una struttura acida complessivamente armonica. Nell'insieme i vini bianchi hanno frequentemente un corpo fruttato delicato che definisce tutto il profilo gustativo. È possibile riscontrare (inoltre) una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici (comprese tonalità di arancione), nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vino rosato e «Blanc de Noir»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati sono ottenuti da varietà rosse e presentano generalmente un colore rosso chiaro scarico. Si distinguono dai vini rossi per la freschezza e la maggiore leggerezza e per il contenuto di tannini naturalmente più basso. Al pari dei vini bianchi, esprimono solitamente un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida fine ma armonica. I vini «Blanc de Noir» hanno il colore del vino bianco; sono prevalentemente caratterizzati da aromi di frutti rossi e bacche e da un'acidità fresca e vivace. È possibile riscontrare (inoltre) una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda del tipo di vitigno i vini rossi presentano nella maggior parte dei casi un colore rosso ben marcato. In base al tipo di affinamento possono essere freschi, delicati e fruttati o anche corposi. Solitamente gli aromi fruttati svolgono un ruolo di primo piano nel profilo gustativo. I vini rossi esprimono perlopiù un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida piuttosto fresca. È possibile riscontrare (inoltre) una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Vino «Rotling»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

In base alla scelta delle varietà i vini «Rotling» presentano perlopiù un colore rosso chiaro da scarico a intenso. Hanno aromi sostanzialmente piuttosto fruttati, talvolta sottilmente speziati e il carattere fruttato può variare a seconda della varietà di uva utilizzata. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida generalmente fresca. È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. All'olfatto è (pertanto) possibile riscontrare una minore tipicità varietale e un carattere fruttato più contenuto, nonché note ossidative, fenoliche o anche riduttive. In base allo stile (scelto) dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. ***Pratiche enologiche specifiche***

1. *Vino*

Pratica enologica specifica

Si applica la legislazione in vigore.

2. *Vino*

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Si applica la legislazione in vigore.

3. *Vino*

Pratiche colturali

Si applica la legislazione in vigore.

5.2. ***Rese massime***

1. *Vino*

120 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Fanno parte dell'indicazione geografica protetta:

le superfici delle città e dei comuni di Merzig, Mettlach e Beckingen nel distretto rurale di Merzig-Wadern;

le superfici delle città e dei comuni di Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous e Wadgassen nel distretto rurale di Saarlouis;

le superfici delle città e dei comuni di Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel e Bexbach nel circondario di Saar-Pfalz;

le superfici delle città e dei comuni di Völklingen, Saarbrücken e Kleinblittersdorf nell'associazione regionale di Saarbrücken;

le superfici delle città e dei comuni di Neunkirchen e Ottweiler nel distretto rurale di Neunkirchen; nonché

le superfici delle città e dei comuni di Sankt Wendel, Oberthal e Nohfelden nel distretto rurale di Sankt Wendel.

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe in cui figurano i confini comunali, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

La produzione del «Saarländischer Landwein» deve avvenire nel Saarland o nel Land limitrofo Renania-Palatinato.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Spätburgunder

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Dornfelder

Felicia

Gamay noir

Gelber Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Helios

Johanniter

Kerner

Merlot

Muscaris

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Phoenix - Phönix

Pinotin

Regent

Rondo

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Solaris

Souvignier Gris

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona vitivinicola si estende lungo il bordo orientale del bacino parigino nel Saarland e offre buone condizioni per la viticoltura grazie all'esposizione a sud dei pendii delle valli formate dai fiumi Saar, Nied e Blies. Su suoli caratterizzati prevalentemente da formazioni del Muschelkalk e del Keuper si ottengono vini vivaci ad altitudini comprese tra 150 e 400 m sul livello del mare, con precipitazioni da 800 a 1 000 mm l'anno e una percentuale elevata di giorni soleggiati. Soprattutto nella regione del Bliesgau, ma anche in quella del Saargau nella zona di Merzig, le formazioni del Buntsandstein della foresta del Palatinato si estendono fino a quelle del Muschelkalk e favoriscono la produzione di vini delicatamente strutturati in filigrana. L'elevata percentuale di foreste, pari a un terzo circa, ha un'efficace funzione regolatrice della temperatura e dell'umidità. Le variazioni contenute del rilievo, unitamente a un sistema di corsi d'acqua particolarmente ramificato e integrato da numerose superfici di acqua ferma, creano buone condizioni per una viticoltura seminaturale (piuttosto estensiva). La geologia, le condizioni climatiche e l'esposizione delle superfici vitate conferiscono al vino le sue caratteristiche peculiari.

Interazioni causali

Le località sono esposte nella maggior parte dei casi verso sud, il che contribuisce a un irraggiamento solare favorevole durante la giornata. Notti fresche comportano una maturazione fisiologica lenta e, di conseguenza, a vini con un carattere fruttato equilibrato.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

regolamento di un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— il residuo zuccherino di un vino immesso sul mercato con la designazione «Landwein» non può eccedere il valore massimo consentito per la menzione «halbtrocken» (abboccato).

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— l'organismo competente in virtù del diritto del Land deve inserire l'imbottigliatore nel sistema di controlli annuali per il rispetto del disciplinare di produzione in vigore per i vini locali;

— la designazione di un vino come «Saarländischer Landwein» presuppone che le uve utilizzate per produrlo provengano per almeno l'85 % dalla zona viticola indicata dalla suddetta menzione. Le percentuali restanti, anche per quanto riguarda i prodotti impiegati per la dolcificazione, possono riferirsi esclusivamente a uve provenienti da altre zone viticole.

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein