C/2023/855

10.11.2023

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/2023/855)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Saarländischer Landwein»

PGI-DE-A1302-AM01

Data da comunicação: 19.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição das alterações**

a) *Descrição dos vinhos*

No futuro, as designações dos vinhos serão divididas em vinhos brancos, tintos, rosados e Rotling e as suas características organoléticas serão descritas individualmente. As informações relativas aos valores analíticos foram suprimidas e substituídas por uma referência à legislação em vigor.

A indicação da densidade mínima do mosto/do título alcoométrico natural mínimo não foi alterada, mas é agora incluída na descrição dos vinhos devido à reestruturação do caderno de especificações.

ADITAMENTO:

Vinho branco

A maior parte dos vinhos brancos são vinhos monovarietais. Por conseguinte, distinguem-se frequentemente por um caráter frutado requintado específico da variedade de casta. Na maioria dos casos, a acidez é pronunciada, com uma estrutura ácida globalmente harmoniosa. O perfil gustativo destes vinhos brancos caracteriza-se frequentemente por um corpo frutado que caracteriza todo o sabor. Podem (também) possuir uma maior variedade de aromas e cores (até ao alaranjado), bem como uma turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

Vinhos rosé, Blanc de Noir

Os vinhos rosé são castas de uva tinta brilhante, geralmente de cor vermelha-clara. Distinguem-se dos vinhos tintos pelo seu caráter fresco e mais leve e pelo seu teor intrínseco de taninos. À semelhança dos vinhos brancos, os vinhos apresentam também, em geral, um sabor fino a rico, com uma acidez elegante, mas equilibrada. Os vinhos Blanc de Noir apresentam uma cor de vinho branco. De modo geral, são medianamente encorpados, com aromas delicados de frutos vermelhos e bagas e uma acidez viva e fresca. Podem (também) possuir uma maior variedade de aromas e cores (até ao alaranjado), bem como uma turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos.

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

Vinhos tintos

Os vinhos tintos tendem a apresentar uma boa cor vermelha, dependendo da casta. Consoante o processo de envelhecimento, os vinhos podem ser frescos, delicados e frutados ou mesmo mais encorpados. Na maioria dos casos, na origem do sabor estão os aromas de frutos. Geralmente, apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica fresca. Podem (também) possuir uma maior variedade de aromas e cores (até ao alaranjado), bem como uma turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

Vinhos Rotling

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 turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

b) *Delimitação da área*

A área da indicação geográfica protegida IGP «Saarländischer Landwein» não terá uma nova delimitação.

ADITAMENTO: Todos os municípios constam da lista.

A delimitação exata tem por base os mapas, com os limites municipais que podem ser consultados em www.ble.de/eu--qualitaetskennzeichen-wein.

Inicialmente, a produção do «Saarländischer Landwein» deve ter lugar na região vitícola do estado federado do Sarre ou no estado federado vizinho da Renânia-Palatinado. No futuro, a produção deve ter lugar no Sarre ou na Renânia--Palatinado.

ADITAMENTO:

«A produção do "Saarländischer Landwein" deve ter lugar no Sarre ou no estado federado vizinho da Renânia--Palatinado.»

c) *Rendimento(s) máximo(s) por hectare*

O rendimento máximo por hectare foi reduzido de 150 hl/ha para 120 hl/ha.

d) *Castas de uva de vinho*

Castas brancas

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.

Castas tintas

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

Foram acrescentadas as seguintes castas:

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 e Satin Noir.

Suprimem-se as seguintes castas:

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) *Requisitos aplicáveis ao abrigo da legislação da União ou nacional/uma organização que gere a IGP*

O artigo 22.º, n.º 1, ponto 1, da Lei do Vinho não deve ser restringido.

f) *Autoridades de controlo*

Os endereços e tarefas das autoridades de controlo foram atualizados e passam a ser os seguintes:

Landesamt für Verbraucherschutz (Serviço regional de defesa do consumidor)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115, Saarbrücken
ALEMANHA

Telefone linha direta: +49 68199784500

Fax +49 68199784497

Endereço eletrónico: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Câmara de agricultura do Sarre)
In der Kolling 310
66450 Bexbach
ALEMANHA

Tel. +49 6826828950

Fax +49 68268289560

Endereço eletrónico: info@lwk-saarland.de

O responsável pela autorização de novas plantações é o Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Serviço federal da agricultura e da alimentação). A Câmara de Agricultura do Sarre é responsável pela autorização de replantação. O caderno de especificações foi adaptado às circunstâncias.

g) *Diversos*

A ligação com a região foi clarificada em alguns locais. Estas alterações são consideradas alterações normalizadas em conformidade com o artigo 14.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, uma vez que não invalidam a relação com a área geográfica.

As categorias de produtos vitivinícolas existentes foram incluídas no caderno de especificações (ponto 2). Não houve alterações substanciais.

Foram introduzidas novas alterações de redação em conformidade com os requisitos da UE.

2. **Justificação das alterações**

Todas as alterações foram necessárias para adaptar o documento às condições reais no terreno.

a) A descrição dos vinhos foi adaptada aos vinhos efetivamente produzidos.

b) A delimitação dos municípios do Sarre onde o vinho é cultivado não foi ampliada. A descrição dos terrenos foi adaptada à situação real. Foram também acrescentados mapas com os municípios acima referidos. A produção dos vinhos foi alargada a todo o Sarre.

c) O rendimento máximo por hectare foi reduzido para 120 hl/ha, a fim de obter melhores qualidades na região vitícola do Sarre.

As castas de uvas de vinhos foram completadas com outras, o que permitiu aos produtores adaptarem-se às alterações climáticas.

d) As castas Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris e Satin Noir já estão a ser cultivadas e provaram o seu valor. Os vinhos produzidos a partir das castas estão em conformidade com o caderno de especificações.

As variedades a seguir indicadas não são cultivadas, mas têm uma qualidade adequada e correspondem ao perfil da IGP «Saarländischer Landwein:

Calardis Blanc

Os vinhos produzidos a partir desta casta caracterizam-se por uma acidez madura robusta e com um aroma fino, com um *bouquet* delicado e finamente picante, que tem em conta as especificações exigidas. Além disso, os teores alcoólicos moderados, como os obtidos com esta variedade, serão vantajosos no futuro.

Calardis Musqué

A casta produz vinhos brancos encorpados, com um *bouquet* exótico único, aromas frutados complexos e acidez viva e madura. Os vinhos apresentam tonalidades de noz-moscada, como sucede com as variedades que figuram na lista de vinhos brancos existente. São também frequentemente descritos aromas exóticos, como maracujá, mango, ananás e alquequenge, o que significa que cumprem os requisitos do caderno de especificações.

Rosa Chardonnay

Esta variedade de Chardonnay preenche as condições para o cumprimento dos requisitos do caderno de especificações, como o Chardonnay já incluído na lista. Tal como o Chardonnay, o Rosa Chardonnay prospera nos nossos solos, muitas vezes calcários, produzindo geralmente vinhos encorpados e pouco ácidos que refletem a sua origem.

Felicia

O *bouquet* caracteriza-se por aromas florais que, em alguns anos, se conjugam com um matiz delicado e agradável de noz-moscada. O vinho resultante tem uma estrutura ácida harmoniosa que, por sua vez, se enquadra idealmente no caderno de especificações.

Grüner Silvaner

Com uma boa maturidade e um rendimento não demasiado elevado, esta casta produz vinhos harmoniosos, com acidez fina e delicados aromas florais. A localização e a natureza do solo têm uma grande influência no caráter vinícola do Silvaner. A uva Grüner Silvaner pode produzir vinhos que se ajustam ao caderno de especificações, o que constitui um excelente indicador do território.

Helios

Os vinhos Helios são fortes, frutados, semelhantes ao «Müller-Thurgau», que já consta da lista de castas. Por conseguinte, esta variedade insere-se no caderno de especificações exigido.

Sauvignon Cita

A casta produz vinhos brancos frutados, semelhantes ao Sauvignon Blanc, com notas cítricas pronunciadas. O Sauvignon Cita pode produzir vinhos em conformidade com o caderno de especificações, nomeadamente por analogia ao Sauvignon Blanc, já incluído na lista.

Sauvignon Gryn

Os vinhos «Sauvignon Gryn» são geralmente descritos como frutados, elegantes e sustentáveis, semelhantes ao Sauvignon Blanc, e persistentes. O Sauvignon Gryn pode produzir vinhos em conformidade com o caderno de especificações, nomeadamente por analogia ao Sauvignon Blanc, já incluído na lista.

Sauvignon Sary

A casta produz vinhos brancos frutados, semelhantes ao Sauvignon Blanc. O Sauvignon Sary pode produzir vinhos em conformidade com o caderno de especificações, nomeadamente por analogia ao Sauvignon Blanc, já incluído na lista.

Sauvitage

Os vinhos Sauvitage apresentam um aroma exótico fresco, de caráter harmonioso. A maturação e os aromas frutados do Sauvignon Blanc, por exemplo, a groselha espinhosa, combinam-se com uma acidez suave e harmoniosa e adaptam-se ao caderno de especificações, nomeadamente pela casta Sauvignon Blanc já incluída na lista.

Cabernet Franc

O vinho Cabernet Franc apresenta frequentemente um corpo leve, acompanhado de notas leves de framboesa e morango e ervas aromáticas. O vinho é considerado o irmão mais novo do Cabernet Sauvignon e, tal como este vinho já incluído na lista, está em conformidade com o caderno de especificações.

Gamay Noir

O vinho Gamay Noir produz vinhos refrescantes e leves com aromas de framboesa e cereja. Esta variedade aprecia os solos calcários e produz vinhos de excelente qualidade já há bastante tempo no Beaujolais. Considera-se que a variedade corresponde ao perfil exigido no caderno de especificações.

Pinotin

Pinotin é uma casta de uva eficiente em termos de recursos, com um sabor que evoca cerejas negras, aliado a uma estrutura de taninos macia e harmoniosa. Devido às características reconhecíveis do Pinot Noir, que também já estão incluídas na lista de variedades, é incluído no perfil do produto exigido.

e) O artigo 22.º, n.º 1, ponto 1, da Lei do Vinho não deve ser restringido.

f) Os endereços das autoridades de controlo foram corrigidos e adaptados.

g) Clarificou-se a descrição da relação com a área geográfica, a fim de adaptar o caderno de especificações às condições reais no terreno.

Até à data, as categorias de produtos vitivinícolas só foram enumeradas no documento único, sendo igualmente incluídas no caderno de especificações com o presente pedido. Trata-se de um complemento puramente editorial, pelo que é considerado uma alteração normalizada.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Saarländischer Landwein

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

A maior parte dos vinhos brancos são vinhos monovarietais. Por conseguinte, distinguem-se frequentemente por um caráter frutado requintado específico da variedade de casta. Na maioria dos casos, a acidez é pronunciada, com uma estrutura ácida globalmente harmoniosa. O perfil gustativo destes vinhos brancos caracteriza-se frequentemente por um corpo frutado que caracteriza todo o sabor. Podem (também) possuir uma maior variedade de aromas e cores (até ao alaranjado), bem como uma turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

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, rosé e Blanc de Noir*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosé são castas de uva tinta brilhante, geralmente de cor vermelha-clara. Distinguem-se dos vinhos tintos pelo seu caráter fresco e mais leve e pelo seu teor intrínseco de taninos. À semelhança dos vinhos brancos, estes vinhos apresentam geralmente um sabor delicado pronunciado, com uma estrutura de acidez fina, mas harmoniosa. Os vinhos Blanc de Noir apresentam uma cor de vinho branco. De modo geral, são medianamente encorpados, com aromas delicados de frutos vermelhos e bagas e uma acidez viva e fresca. Podem (também) possuir uma maior variedade de aromas e cores (até ao alaranjado), bem como uma turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos.

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

Os vinhos tintos tendem a apresentar uma boa cor vermelha, dependendo da casta. Consoante o processo de envelhecimento, os vinhos podem ser frescos, delicados e frutados ou mesmo mais encorpados. Na maioria dos casos, na origem do sabor estão os aromas de frutos. Geralmente, apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica fresca. Podem (também) possuir uma maior variedade de aromas e cores (até ao alaranjado), bem como uma turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

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. *Vinho, 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 turbidez 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 turbidez produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida. O odor pode (por conseguinte) ter um caráter varietal e um caráter frutado menos pronunciado, bem como notas oxidantes, fenólicas ou redutoras. Consoante o tipo de vinho (escolhido), podem também ser representados vinhos tânicos e acidulados.

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. *Vinho*

Prática enológica específica

Aplica-se a legislação vigente.

2. *Vinho*

Restrições aplicáveis à vinificação

Aplica-se a legislação vigente.

3. *Vinho*

Práticas de cultivo

Aplica-se a legislação vigente.

5.2. ***Rendimentos máximos***

1. *Vinho*

120 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Pertencem à indicação geográfica protegida:

as zonas das cidades e municípios de Merzig, Mettlach e Beckingen, no distrito de Merzig-Wadern,

as zonas das cidades e municípios de Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfang, Saarlouis, Ensdorf, Bous e Wadgassen, no distrito de Saarlouis,

as áreas das cidades e municípios de Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel e Bexbach, no distrito de Sarre-Palatinado,

as zonas das cidades e municípios de Völklingen, Saarbrücken e Kleinblittersdorf, na associação regional de Saarbrücken,

as zonas das cidades e municípios de Neunkirchen e Ottweiler, no distrito de Neunkirchen,

as zonas das cidades e municípios de St. Wendel, Oberthal und Nohfelden no distrito de St. Wendel.

A delimitação exata tem por base os mapas, com os limites municipais que podem ser consultados em www.ble.de/eu--qualitaetskennzeichen-wein

A produção do «Saarländischer Landwein» deve ter lugar no Sarre ou no estado federado vizinho da Renânia--Palatinado.

7. **Castas de uva**

Auxerrois - Auxerrois branco, 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 tinto

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. **Descrição da relação ou das relações**

A área vitícola estende-se ao longo da fronteira oriental do Sarre da bacia de Paris, o que proporciona, na sua orientação a sul, boas condições para a viticultura graças aos vales dos rios Sarre, Nied e Blies. Os solos dominados por fálum e keuper, a altitudes entre 150 e 400 m acima do nível do mar, com precipitação entre 800 mm e 1 000 mm/ano e uma elevada percentagem de dias de sol são propícios para os vinhos espumantes locais. Sobretudo no Bliesgau, mas também no Saargau perto de Merzig, o grés variegado da floresta do Palatinado estende-se até ao fálum e produz vinhos delicadamente estruturados. A elevada proporção de florestas, cerca de um terço, contribui para o equilíbrio eficaz da temperatura e da humidade. As moderadas diferenças de relevo, juntamente com um sistema hidrográfico ramificado, complementado por numerosas zonas de água, proporcionam boas condições para uma viticultura (bastante extensiva) próxima da natureza. A geologia, as condições climáticas e a exposição das vinhas conferem ao vinho as suas propriedades características.

Relação causal:

A maioria das camadas está orientada a sul, o que contribui para uma insolação favorável. As noites frescas conduzem a uma maturação fisiológica lenta e, por conseguinte, conferem aos vinhos um caráter frutado equilibrado.

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

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

— O teor de açúcar residual de um vinho comercializado sob a denominação «Landwein» não pode exceder o limite máximo autorizado para a menção «meio-seco».

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

— O engarrafador deve ter sido incluído pela autoridade competente, nos termos da legislação estadual, no sistema de controlo anual do cumprimento do caderno de especificações do Landwein vigente.

— A designação de um vinho como «Saarländischer Landwein» pressupõe que pelo menos 85 % das uvas utilizadas para a produção de vinho provenham da região segundo a qual o vinho é designado. As restantes proporções, incluindo os produtos utilizados para a edulcoração, só podem ser produzidas a partir de uvas originárias de outras regiões do «Landwein».

Hiperligação para o caderno de especificações

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein