C/2025/5177

25.9.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5177)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Württemberg“

PDO-DE-A1276-AM02 – 1.7.2025

1. **Název produktu**

„Württemberg“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(BMLEH, Spolkové ministerstvo pro výživu, zemědělství a ochranu spotřebitele)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Popis vína/výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti*

Popis:

Údaje o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu budou v novém znění spojeny spojkou „a“.

Byl uveden organoleptický popis jednotlivých výrobků.

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Důvody:

Převodní tabulka byla zrušena, neexistuje již tedy právní základ pro uvádění minimální přirozené hustoty moštu. Nicméně vzhledem k tomu, že výrobci v praxi pracují s jednotkou hustoty moštu ° Öchsle, zůstane tato jednotka ve specifikaci produktu zachována. Údaje o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu proto budou v novém znění spojeny spojkou „a“. Z toho jednoznačně vyplývá, že pokud výrobci chtějí produkty uvádět na trh jako CHOP „Württemberg“, musí dodržovat jak hodnotu minimálního přirozeného obsahu alkoholu, tak hodnotu minimální přirozené hustoty moštu. Popisy organoleptických vlastností byly upřesněny, aby lépe vystihovaly jednotlivé produkty. Cílem je zdůraznit specifické organoleptické vlastnosti produktů a zároveň poukázat na jejich velkou rozmanitost. Na rozdíl od dosavadního popisu je třeba specifické vlastnosti zaznamenávat rychleji a podrobněji.

2. *Zvláštní enologické postupy*

Popis:

Dřívější připomínky byly vypuštěny a nyní se odkazuje na stávající právní předpisy týkající se zvláštních enologických postupů, příslušných omezení, pokud jde o vinifikaci, a pěstebních postupů.

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Důvody:

Odkaz na stávající právní předpisy zabraňuje dosavadnímu čistě deklaratornímu přebírání právních předpisů do specifikace produktu. Specifikace produktu se tak zjednoduší a zpřehlední pro čtenáře, který na první pohled vidí, že žádná omezení nepřekračují platné právní předpisy.

3. *Moštové odrůdy*

Popis:

V novém znění se odrůdy již nebudou uvádět pod nadpisy „bílé víno“ a „červené a růžové víno“, ale jako „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“.

V Bádensku-Württembersku byly mezi „bílé odrůdy“ doplněny tyto odrůdy:

Alvarinho, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Fidelio, Floreal, Gm 7116-1, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Veltliner, Nobling, Ortega, Petit Manseng, Phoenix, Pinot Iskra, Prinzipal, Rabaner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Savilon, Schönburger, Sémillon, Soreli, Roter Traminer, VB-32-7, Veritage, We 06-734-42, We 70-259-10, We 70-274-12, We 88-96-68, We 88-98-31, We 98-522-4, We S 503, We S 509

V Bádensku-Württembersku byly mezi „modré odrůdy“ doplněny tyto odrůdy:

Accent, Barbera, Blauburger, Blauer Elbling, Blauer Zweigelt, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carol, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carménère, Dakapo, Divico, Domina,, Gamaret, Garanoir, Lagorthi, Laurot, Léon Millet, Levitage, Maréchal Foch, Marselan, Merlot Khorus, Montepulciano, Petit Verdot, Pinotin, Piroso, Primitivo, Reberger, Roesler, Rondo, Rotberger, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzer Urban, Sulmer, Tannat, Touriga nacional, VB 91-26-26, VB 91-26-6, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, We 06-940-37, We 73-45-84, We 77-70-84, We 86-710-15, We 90-6-12, We 93-13-68, We 94-26-36, We 94-28-32, We 94-33-54, Wildmuskat

V Bavorsku byly mezi „bílé odrůdy“ doplněny tyto odrůdy:

Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Grüner Veltliner, Muscaris, Ruländer, Sauvitage, Sauvignac, Souvignier Gris

V Bavorsku byly mezi „modré odrůdy“ doplněny tyto odrůdy:

Cabertin, Maréchal Foch, Pinotin.

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Důvody:

V novém znění budou odrůdy révy uvedeny pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“ namísto „bílé víno“ a „červené a růžové víno“, neboť seznam odrůd révy ve specifikaci produktu určuje, zda se odrůdy mohou nebo nemohou pěstovat, a neupravuje se tím konečný produkt.

Předchozí seznam odrůd révy byl neúplný a byl doplněn o odrůdy, které byly dříve povoleny v rámci experimentálního pěstování.

Ve Württembersku se pěstuje široká škála odrůd, což se musí odrazit ve specifikaci produktu s CHOP Württemberg. Důraz je kladen na mezinárodní odrůdy révy, které se již rozšířily díky své schopnosti přizpůsobit se. Pozornost se zaměřuje také na tzv. „odrůdy révy odolné vůči plísni“, které díky výrazně nižší potřebě přípravků na ochranu rostlin významně přispívají ke snížení celkového používání pesticidů a podporují rozvoj ekologického vinařství. Odrůdy, které byly poprvé uvedeny, se pěstují a již se osvědčily. Vína, která se z nich vyrábějí, splňují požadavky uvedené ve specifikaci produktu.

4. *Platné požadavky podle právních předpisů EU nebo vnitrostátních právních předpisů/požadavky stanovené organizací, která spravuje CHOP/CHZO*

Popis:

Bod 5 (dříve bod 1) specifikace produktu upřesňuje, které tradiční pojmy jsou při označování vín a vinných výrobků povinné a které dobrovolné.

V bodě 10.2 specifikace produktu jsou nyní uvedena pravidla pro menší zeměpisné jednotky. Tento bod popisuje, jak a v jakém rozsahu poskytuje registr vinic seznam názvů oblastí, viničních tratí a jiných viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné oblasti. Stanovuje odpovědnost za správu registru vinic a také právní základy, na nichž je založeno jeho vytvoření a správa.

V bodě 10.3 specifikace produktu se uvádí, že od ročníku 2030 mohou mít nepovinný přívlastek pouze polosuchá, polosladká a sladká vína.

V bodě 10.5 specifikace produktu se uvádí, že od ročníku 2026 mohou být jako místní vína a vína z jedné vinice uváděna na trh pouze vína vyrobená v souladu se zákonnými požadavky na vína plněná do lahví výrobcem nebo ve vinařství (na statku nebo na zámku).

Podle bodu 10.6 specifikace produktu jsou všechny odrůdy uvedené v části „Povolené moštové odrůdy“ povoleny jako vína z jedné vinice.

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Důvody:

Cílem pozměněných pravidel týkajících se tradičních pojmů je upřesnit způsob označování vín a vinných výrobků s chráněným označením původu Württemberg vedle stávajícího chráněného označení původu. Změny jsou založeny na nezbytném přizpůsobení současné právní situaci.

Ustanovení bodu 10.2 specifikace produktu odkazuje na registr vinic jako na registr zeměpisných označení, která jsou menší než CHOP Württemberg. Účelem tohoto odkazu je objasnit, která označení menších zeměpisných oblastí lze používat ve spojení s CHOP Württemberg, vysvětlit funkci registru vinic jako seznamu menších zeměpisných jednotek a případně přidělit kompetence.

Objem vín s přívlastkem uváděných na trh se v posledních letech výrazně snížil a dnes tvoří pouze asi 4 % celkového objemu. Naprostá většina vín z Württemberska nemá žádné zvláštní přívlastky. Podle spolkového nařízení o víně (Weinverordnung) nesmí mít vína Großes Gewächs zvláštní přívlastky a musí být vyráběna výhradně jako suchá vína. Aby bylo možné uplatnit požadavky týkající se Großes Gewächs na celou stupnici kvality pro Württembersko, nesmějí mít suchá vína od ročníku 2030 zvláštní přívlastky podle bodu 10.3 specifikace produktu.

Bod 10.5 specifikace produktu zavádí nové ustanovení o plnění místních vín a vín z jedné vinice do lahví. Spolkový zákon o víně (Weingesetz) stanoví požadavky na vína plněná do lahví výrobcem nebo ve vinařství (na statku nebo na zámku). Formy lahvování představují autenticitu zařízení a jejich důvěryhodnost. Spotřebitelé mohou podle nové stupnice kvality určit původ hroznů. Aby se zachovala regionální přidaná hodnota a z ekologických důvodů se zabránilo dlouhým přepravním vzdálenostem, mohou být od ročníku 2026 uváděna na trh jako místní vína nebo vína z jedné vinice pouze vína vyrobená v souladu s danými požadavky.

Württembersko si zakládá na rozmanitosti modrých a bílých odrůd. Z údajů o testování jakostních vín nelze vyvodit, že by se v současné době uváděla na trh jako vína z jedné vinice pouze odrůdová vína. Podle § 39 odst. 1 nařízení o víně (Weinverordnung, WeinV) musí být pro vína z jedné vinice definovány odrůdy. Ochranné sdružení rozhodlo, že prozatím mohou být všechny odrůdy uváděny na trh jako vína z jedné vinice, a toto ustanovení uvedlo v bodě 10.6 specifikace produktu. Tento přístup je v souladu se zachováním současného stavu. Lze předpokládat, že velké množství vín z jedné vinice, která jsou v současné době uváděna na trh (přibližně 16 % objemu použitého při testování jakostních vín), již nebude možné od roku 2026 nabízet z důvodu pozměněného nařízení o víně (minimální hustota moštu pro víno s přívlastkem Kabinett, nejdřívější datum uvedení na trh: 1. března roku následujícího po sklizni, odstranění hlavní vinařské obce). V souladu s rozhodnutím ochranného sdružení je od ročníku 2030 povinná forma balení (skleněná láhev o objemu 0,75 litru). Odrůdy z jedné vinice mohou být podstatnou součástí profilu CHOP Württemberg. Mnoho podniků v současné době přizpůsobuje strukturu sortimentu pozměněnému spolkovému nařízení o víně. Další ročníky ukáží, které výsledky budou relevantní pro vína z jedné vinice. Případně by mohla následovat další rozhodnutí o omezení seznamu odrůd.

5. *Kontrolní subjekt*

Popis:

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a jsou uvedeny v samostatném dokumentu.

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Důvody:

Informace o kontrolních orgánech nemusí být součástí specifikace produktu, nýbrž mohou být k dispozici v samostatném dokumentu. To zjednodušuje následné aktualizace, jelikož změny nebo vypuštění v samostatném dokumentu nepodléhají postupu pro standardní změny.

6. *Jiné*

Byly provedeny redakční změny v souladu s požadavky EU.

V textu byly vypuštěny pasáže, které přebírají obecně platná pravidla, a byl doplněn odkaz na „platné právní předpisy“.

Struktura specifikace produktu byla upravena podle jednotného dokumentu.

I přes doplnění a vypuštění některých lokalit nedošlo ke změně vymezení oblasti. Na mapě vinic je uveden přehled současného stavu vinic a oblastí, které byly dříve označovány jako „Speckgürtel“ (okolní oblasti). Současně byly doplněny lokality, které byly nově vytvořeny po politických reformách nebo byly v seznamu omylem vynechány kvůli neúplné mapě vinic. V závorkách za názvy jednotlivých lokalit byla doplněna příslušná katastrální čísla.

Na několika místech byla upřesněna souvislost se zeměpisnou oblastí. Tyto změny se považují za standardní změny podle článku 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, neboť jimi není narušena souvislost se zeměpisnou oblastí.

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Důvody:

Musely být provedeny redakční změny, aby se zohlednily právní předpisy EU.

V textu byly odpovídajícím způsobem pozměněny pasáže, které přebírají obecně platná pravidla, a byl doplněn odkaz na „platné právní předpisy“. To bylo nezbytné k objasnění, v jakých případech specifikace produktu pouze odráží právní situaci.

Struktura specifikace produktu byla přizpůsobena jednotnému dokumentu, aby se zlepšila čtivost specifikace a dosáhlo se souladu formy a obsahu obou dokumentů.

Vymezení oblasti se nezměnilo. Ve specifikaci produktu byly pouze doplněny lokality, které byly nově vytvořeny po politických reformách nebo byly v seznamu omylem vynechány kvůli neúplné mapě vinic. Vypuštění lokalit ve specifikaci produktu rovněž nemění vymezení oblasti a je i zde pouze výsledkem politických reforem.

Pro větší přehlednost byla katastrální čísla uvedena v závorkách za názvy míst.

Oblast CHOP Württemberg musí být vymezena tak, aby nedocházelo k nejasnostem. Popis musí být jasný, aby producenti, jakož i příslušné orgány a kontrolní subjekty mohli jednoznačně určit vymezenou zeměpisnou oblast. Přesné vymezení lze vidět na mapách zobrazujících vinice v obcích, vymezené parcelami, na adrese www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl upřesněn s cílem přizpůsobit specifikaci produktu skutečným podmínkám na místě. Kategorie výrobků z révy vinné byly dříve uvedeny pouze v jednotném dokumentu. V důsledku této žádosti budou uvedeny také ve specifikaci produktu. Jde o čistě redakční doplnění, které proto lze považovat za standardní změnu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Württemberg

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

4.1. *Bílé víno*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: typická je světle žlutá barva, která může mít i lehce nazelenalé tóny a může přecházet do zlatožlutého spektra nebo do načervenalého třpytivého tónu v závislosti na odrůdě a ročníku sklizně.

Chuť: zřetelná ovocnost a kyselost. V závislosti na odrůdě a ročníku jsou patrné také kořenité tóny.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.2. *Červené víno*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: v závislosti na odrůdě barva světle červená až cihlově červená, rubínová, granátová, karmínová, fialová, namodralá až černá, případně i hnědé tóny.

Chuť: zřetelné tóny ovoce a třísloviny, někdy s dalšími kořenitými tóny.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.3. *Růžové víno*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: bledě až světle červená barva, u některých vín s červenými odstíny v závislosti na odrůdě.

Chuť: květiny, ovoce a koření; v závislosti na odrůdě a stáří, elegantní až plná chuť, většinou s nízkou kyselostí a příjemným kyselým tónem, s minimálními tóny třísloviny.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.4. *Weissherbst*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: obvykle se vyznačuje světle načervenalým odstínem, který může přecházet do zlatožlutého spektra nebo do přirozeně třpytivého červeného tónu.

Chuť: zřetelná ovocnost.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.5. *Blanc de Noir*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barvy bílého vína.

Chuť: vůně převážně po květinách, ovoci a koření, v závislosti na použitých odrůdách a vyzrálosti, chuť lehká až plná, příjemným kyselým tónem a s minimálními tóny tříslovin.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.6. *Víno typu Schillerwein (Siller)*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: bledě až světle červená barva.

Chuť: zřetelná ovocnost.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.7. *Víno typu Rotling*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: bledě až světle červená barva.

Chuť: zřetelná ovocnost.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.8. *Prädikatswein Auslese (víno s přívlastkem „Auslese“)*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín. Při zrání mohou zejména bílá vína získat jantarovou barvu.

Chuť: díky přirozenému obsahu alkoholu v objemových procentech má víno obvykle vyšší extrakt, je výrazně plné a má bohatou chuť.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.9. *Víno s přívlastky Beerenauslese a Trockenbeerenauslese*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: bílá vína mohou při zrání získat jantarovou barvu.

Chuť: díky ušlechtilé plísni nebo sušení hroznů dochází k přirozené koncentraci vůní, přirozenému obsahu alkoholu a existujícím extraktům. Vína mají intenzivní vůni.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.10. *Prädikatswein Eiswein (víno s přívlastkem „Eiswein“)*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín. Při zrání mohou zejména bílá vína získat jantarovou barvu.

Chuť: zřetelná kyselost v kombinaci se zbytkovou sladkostí.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.11. *Jakostní šumivé víno bílé*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barevné spektrum obvykle závisí na druhu použitých základních vín. Výsledkem je barevné spektrum sahající od světle žluté a mírně nazelenalé až po zlatavou barvu; jemné bublinky nebo jemná pěna (perlivost).

Chuť: zřetelná ovocnost a kyselost.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.12. *Jakostní šumivé víno červené*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barevné spektrum obvykle závisí na druhu použitých základních vín. V závislosti na odrůdě barva světle červená až cihlově červená, rubínová, granátová, karmínová, fialová, namodralá až černá, případně i hnědé tóny; jemné bublinky nebo jemná pěna (perlivost).

Chuť: organolepticky výrazné tóny ovoce a tříslovin.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.13. *Jakostní šumivé víno růžové*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barevné spektrum obvykle závisí na druhu použitých základních vín. Bledě až světle červená barva; načervenalé odstíny v závislosti na odrůdě; jemné bublinky nebo jemná pěna (perlivost).

Chuť: květiny, ovoce a koření; v závislosti na odrůdě a stáří, lehká až plná chuť, většinou s nízkou kyselinou, s minimálními tóny tříslovin.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.14. *Jakostní šumivé víno typu Rotling*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: barevné spektrum obvykle závisí na druhu použitých základních vín. Bledě až světle červená barva; jemné bublinky nebo jemná pěna (perlivost).

Chuť: zřetelná ovocnost.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.15. *Perlivé víno bílé*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: bledě žlutá barva s nazelenalými odlesky až po žlutou barvu lipového květu; jemné bublinky.

Chuť: výrazné odrůdové vlastnosti; přírodní aroma zesílené přítomností oxidu uhličitého; výrazné ovoce; dodatečná svěžest; květinové vůně; tóny exotického ovoce; tóny malin, třešní a jahod.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.16. *Perlivé víno růžové*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: růžové a načervenalé odstíny; jemné bublinky.

Chuť: výrazné odrůdové vlastnosti; přírodní aroma zesílené přítomností oxidu uhličitého; výrazné ovoce; dodatečná svěžest; květinové vůně; tóny exotického ovoce; tóny malin, třešní a jahod.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.17. *Perlivé víno typu Rotling*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: bledě žlutá barva s nazelenalými odlesky až po žlutou barvu lipového květu, růžovou a červenou; jemné bublinky.

Chuť: výrazné odrůdové vlastnosti; přírodní aroma zesílené přítomností oxidu uhličitého; výrazné ovoce; dodatečná svěžest; květinové vůně; tóny exotického ovoce; tóny malin, třešní a jahod.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.18. *Likérové víno bílé*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: žlutá, žlutozelená barva.

Chuť: řízné, plné víno.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.19. *Likérové víno červené*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: slabá až sytá červená barva.

Chuť: řízné, plné víno.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy*

1. Platí pro všechny produkty (s možností skladovat přebytky ve výši dalších 20 %)

110 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Spolková země Bádensko-Württembersko

Součástí chráněného označení původu Württemberg jsou vinařské oblasti následujících obcí (katastrálních jednotek) a jejich místních částí:

Abstatt (835), Adolzfurt (371), Affalterbach (1040), Aichelberg (1690), Aldingen (1120), Allmersbach (1215), Archshofen (191), Asperg (1100), Auenstein (846), Aurich (1061), Baach (1321), Bachenau (646), Beihingen (1050), Beilstein (840), Beinstein (1341), Belsenberg (282), Benningen (1025), Besigheim (960), Beuren (1945), Beutelsbach (1430), Bieringen (258), Bietigheim (1000), Bissingen (1001), Böckingen (912), Bönnigheim (975), Botenheim (876), Brackenheim (875), Breitenholz (7431), Brettach (670), Bretzfeld (370), Breuningsweiler (1323), Bürg (1324), Büttelbronn (347), Cannstatt (1463), Cappel (348), Cleebronn (885), Cleversulzbach (662), Creglingen (190), Criesbach (271), Dahenfeld (721), Diefenbach (3861), Dimbach (373), Dörzbach (235), Dürrenzimmern (877), Dürrn (3905), Duttenberg (681), Ebersberg (1240), Eberstadt (780), Eibensbach (891), Ellhofen (795), Elpersheim (176), Endersbach (1431), Ensingen (1062), Entringen (7432), Enzberg (3891), Enzweihingen (1063), Erdmannhausen (1035), Erlenbach (735), Erligheim (980), Ernsbach (306), Eschelbach (326), Esslingen (1700), Fellbach (1450), Feuerbach (1464), Flein (850), Forchtenberg (305), Frauenzimmern (892), Freudenstein (3851), Freudental (945), Frickenhausen (1885), Friedrichshall (680), Geddelsbach (374), Gellmersbach (786), Gemmingen (745), Gemmrigheim (935), Geradstetten (1416), Gerlingen (1165), Gräfenhausen (4011), Grantschen (787), Gronau (921), Großbottwar (925), Großgartach (775), Großheppach (1432), Großingersheim (995), Großsachsenheim (985), Grunbach (1417), Güglingen (890), Gündelbach (1064), Gundelsheim (645), Haagen (177), Haberschlacht (878), Häfnerhaslach (986), Hanweiler (1325), Harsberg (361), Hausen (879), Hebsack (1418), Hedelfingen (1465), Heilbronn (910), Herbolzheim (636), Hertmannsweiler (1326), Hessigheim (955), Hirschau (7455), Höchstberg (647), Hof und Lembach (926), Hofen (976), Hofen (1467), Hohenhaslach (987), Hohenstein (977), Hölzern (781), Höpfigheim (1016), Horkheim (914), Horrheim (1065), Hößlinsülz (816), Illingen (3880), Ilsfeld (845), Ingelfingen (270), Kappishäusern (1956), Kesselfeld (328), Kirchberg (1225), Kirchheim (970), Kleinaspach (1217), Kleinbottwar (1017), Kleingartach (753), Kleinheppach (1351), Kleiningersheim (996), Kleinsachsenheim (988), Knittlingen (3850), Kochersteinsfeld (656), Kocherstetten (284), Kohlberg (1950), Korb (1350), Kressbronn (9960), Künzelsau (280), Langenbeutingen (671), Laudenbach (179), Lauffen (865), Lehrensteinsfeld (800), Leonberg (1500), Leonbronn (901), Lienzingen (3893), Linsenhofen (1886), Lippoldsweiler (1241), Löchgau (965), Lomersheim (3894), Löwenstein (815), Ludwigsburg (1110), Maienfels (822), Marbach (1030), Markelsheim (158), Markgröningen (1095), Massenbachhausen (760), Maulbronn (3870), Meimsheim (880), Mergentheim (150), Metzingen (7620), Michelbach (350), Michelbach (902), Möckmühl (615), Möglingen (351), Mönsheim (3975), Morsbach (286), Mühlhausen (1469), Mühlhausen (3895), Mundelsheim (950), Münster

(1470), Murr (1020), Muthof (307), Neckarsulm (720), Neckarweihingen (1111), Neckarwestheim (870), Neckarzimmern (2905), Neipperg (881), Neudenau (635), Neuffen (1955), Neuhausen (7622), Neustadt (1345), Niederhofen (767), Niedernhall (300), Niederstetten (205), Nordhausen (861), Nordheim (860), Oberderdingen (3490), Obereisesheim (722), Obergriesheim (648), Oberohrn (362), Obersöllbach (332), Oberstenfeld (920), Oberstetten (208), Obersulm (804), Obertürkheim (1471), Ochsenbach (989), Ochsenburg (903), Oedheim (675), Offenau (685), Ölbronn (3906), Ötisheim (3885), Pfaffenhofen (895), Pfäffingen (7433), Pfedelbach (360), Pleidelsheim (1045), Plieningen (1472), Plochingen (1735), Poppenweiler (1113), Rappach (375), Ravensburg (9580), Reutlingen (7640), Richen (755), Rielingshausen (1031), Riet (1067), Rietenau (1218), Rohracker (1474), Rohrbronn (1419), Rommelshausen (1440), Roßwag (1068), Rottenburg (7480), Ruchsen (618), Schäftersheim (183), Schluchtern (776), Schmiden (1452), Schmidhausen (841), Schmie (3871), Schnait (1433), Schöntal (255), Schorndorf (1400), Schozach (847), Schützingen (3881), Schwabbach (377), Schwaigern (765), Siebeneich (378), Siglingen (637), Spielberg (990), Steinheim (1015), Sternenfels (3860), Stetten (761), Stetten (1441), Stockheim (882), Strümpfelbach (1434), Stuttgart (1460), Taldorf (9583), Talheim (855), Tamm (1010), Tübingen (7450), Uhlbach (1477), Untereisesheim (730), Untergruppenbach (830), Unterheimbach (379), Unterheinriet (831), Unterjesingen (7459), Untersteinbach (363), Untertürkheim (1478), Vaihingen (1060), Verrenberg (354), Vorbachzimmern (212), Waiblingen (1340), Waldbach (380), Walheim (940), Weikersheim (175), Weiler (896), Weilheim (1835), Weinsberg (785), Weißbach (295), Wendelsheim (7496), Wendlingen (1770), Wermutshausen (213), Westernach (320), Widdern (625), Wimmental (788), Wimpfen (690), Windischenbach (364), Winnenden (1320), Winterbach (1410), Winzerhausen (927), Wurmlingen (7497), Zaberfeld (900), Zuffenhausen (1481).

Přesné vymezení je patrné z map, na kterých jsou vinice ve výše uvedených obcích vymezeny podle parcel. Mapy jsou k dispozici na adrese www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Spolková země Bavorsko

Součástí chráněného označení původu Württemberg jsou vinařské oblasti následujících obcí (katastrálních jednotek) a jejich místních částí:

Obce Nonnenhorn, Wasserburg a Bodholz a katastrální jednotky Hoyren a Aeschach okresního města Lindau. Přesné vymezení je patrné z map, na kterých jsou vinice ve výše uvedených obcích vymezeny podle parcel. Mapy jsou k dispozici na adrese www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

7. **Moštové odrůdy**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Alvarinho – Albarino, Albariño

Arnsburger

Aromera

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera – Sciaa

Baron

Blauburger

Blauer Elbling

Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

Blauer Portugieser – Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese – Nero d'Avola

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carménère – Carmenère

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe – Faber

Fidelio

Findling

Floreal

Fontanara

Freisamer

Früher Roter Malvasier – Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

Gamaret
Garanoir
Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller
Gm 6421-6
Gm 7116-1
Goldmuskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagorthi
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Levitage
Léon Millot
Malbec – Cot
Mariensteiner
Marselan
Maréchal Foch – Marechal Foch
Merlot
Merlot Khorus
Merzling
Monarch
Montepulciano
Morio Muskat – Morio-Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau
Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling
Nebbiolo – Prunent
Neronet
Nobling

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Phoenix – Phönix

Pinot Iskra

Pinotage

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel

Prinzipal

Prior

Rabaner

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Roesler – Rösler

Rondo

Rosa Chardonnay

Rotberger

Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

Roter Muskateller

Roter Riesling

Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

Rubinet

Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

Sangiovese – Nerino

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – Weißer Traminer
Savilon
Scheurebe
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe – Sieger
Silcher
Sirius
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent
Staufer
Sulmer
Syrah – Shiraz
Sémillon – Semillon blanc
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
Touriga Nacional
VB 32-7
VB 91-26-26
VB 91-26-6
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Veritage
Villaris
Viognier – Viogne
We 06-734-42
We 06-940-37
We 70-259-10
We 70-274-12
We 73-45-84
We 77-70-84
We 86-710-15
We 88-96-68
We 88-98-31
We 90-6-12
We 93-13-68
We 94-26-36
We 94-28-32
We 94-33-54
We 98-522-4
We S 503

We S 509

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

Wildmuskat

Würzer

8. **Popis souvislostí**

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí

Zeměpisné prostředí

— Krajina a morfologie

Pěstitelská oblast se rozkládá od Weikersheimu u Bad Mergentheimu po Metzingen východně od Tübingenu, mezi severní oblastí regionu Kocher-Jagst-Tauber, která hraničí s Franky, podél údolí řeky Neckar kolem Heilbronnu a Stuttgartu až po Tübingen. Součástí vymezené oblasti je také malá oblast u Bodamského jezera mezi městy Friedrichshafen a Lindau.

— Geologie

Přítoky řeky Neckar, Kocher a Jagst, se hluboce zařezaly do lasturnatého vápence oblasti Hohenloher Ebene. Kamenitá půda bohatá na zkameněliny se nachází především na strmě se svažujících vinicích podél říčních toků. Vinařská krajina podél řeky Tauber ve Württembersku je podobná. Podél řek se nacházejí lasturnaté vápence bohaté na zkameněliny; zbývající část oblasti Hohenloher Weinland je charakterizována načervenalými pestrými slíny bohatými na minerály.

Region Kocher-Jagst-Tauber jako nejsevernější vinařská oblast Württemberska těží zejména z vinic orientovaných na jih. Drsné klima, které je na podzim ještě zřetelnější, vyhovuje především bílým odrůdám, které dozrávají brzy a produkují spíše kyselá, lehká a robustní bílá vína s živým, jemným a elegantním charakterem.

Hlavní tepnu württemberské vinařské oblasti tvoří řeka Neckar, která několikrát změnila svůj tok, se svými sluncem vyhřátými, strmými svahy s mělkou půdou a podložím z lasturnatého vápence. Pro pěstování vína se využívají také hluboké sprašové půdy na svazích údolí a náhorních plošinách ve vyšších nadmořských výškách, stejně jako sádrovcové půdy keuperu.

— Přírodní činitele

Vinice v pěstitelské oblasti Württemberg se nacházejí v nadmořské výšce 180 až 510 metrů. Průměrná teplota se pohybuje mezi 9,3 °C a 10,5 °C. Mnoho vinic se nachází v údolích a podél řek. Mikroklima se různí. Sluneční svit je obecně nejvyšší na strmých a velmi strmých svazích. Roční úhrn srážek se pohybuje v rozmezí od 550 do 1 050 mm. Území u Bodamského jezera a podél horního Neckaru má v průměru vyšší roční úhrn srážek než oblasti podél středního Neckaru a v regionu Kocher-Jagst-Tauber.

— Lidské činitele

Pro vinařskou oblast Württemberg je charakteristické vzájemné působení zeměpisných faktorů, historického vývoje a hospodářských potřeb. Dlouhou tradici mají zejména strmé svahy náročné na práci. Souhra lidské práce, inovací a kreativity, přírodních podmínek a vlivu půdy, kterou tvoří především pestré slíny a lasturový vápenec, jakož i velká rozmanitost odrůd v kombinaci se sezónními klimatickými podmínkami dávají rok co rok vzniknout osobitým, nezaměnitelným vínům s působivou škálou vůní a ovocností, která podtrhuje specifičnost vinařské oblasti Württemberg.

— Kategorie produktů

Popsané souvislosti se týkají kategorií vína, jakostního šumivého vína, perlivého vína a likérového vína, jež se liší svým charakterem vzhledem k rozmanitosti půd a způsobů zpracování.

Po sklizni se zařadí do odpovídající třídy jakosti výroby vína.

Württembersko se vyznačuje zejména strmými svahy a suchým, teplým podnebím, což znamená, že i pozdní odrůdy mohou plně dozrát. Sezónní povětrnostní podmínky ve spojení s rozmanitostí typů půdy dávají rok co rok vzniknout osobitým, nezaměnitelným vínům s působivou souhrou vůní a ovocností, která podtrhuje specifičnost vinařské oblasti Württemberg.

— Víno („Qualitätswein“ [jakostní víno] a „Prädikatswein“ [vína s přívlastkem])

Jakostní vína musí splňovat minimální požadavky stanovené v bodě 3 specifikace produktu pro každou kategorii odrůd a přirozený obsah alkoholu může být zvýšen v souladu s platnými předpisy. Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3 specifikace produktu. Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař během vegetačního období pomocí zvláštních opatření na ochranu rostlin, např. odlistěním nebo prosvětlením zóny hroznů, dosáhnout lepší kvality a intenzivnějších aromatických látek v hroznech. Individuální charakter lze vínu s přívlastkem jako výslednému produktu dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a technologiemi zpracování vína. Na rozdíl od jakostních vín se vína s přívlastkem nesmí obohacovat.

— Likérové víno

Jakostní likérové víno je produkt s vysokým obsahem alkoholu, který se díky své výrobě vyznačuje intenzivní vůní a velmi výraznou plností.

— Perlivé víno (Qualitätsperlwein b.A. [jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti])

U jakostních perlivých vín „Qualitätsperlwein“ stanovené pěstitelské oblasti musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní perlivá vína, jak jsou stanoveny v bodě 3.2 specifikace produktu.

— Jakostní šumivé víno

Základní produkt musí splňovat kritéria stanovená v popisu vín a může jich dosáhnout i při dřívější sklizni v závislosti na fázi růstu a lokalitě. Základní šumivé víno pak prochází druhotným kvašením. Sekt b.A. (jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti) lze vyrábět i bez druhotného kvašení.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Aby bylo možné na etiketě používat tradiční pojmy, musí vína (jakostní vína, vína s přívlastkem), likérová vína (jakostní likérová vína stanovené pěstitelské oblasti), perlivá vína (jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti) a jakostní šumivá vína (jakostní šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti) nejprve projít úředním testováním, které se dělí na analytický a organoleptický test. Na štítku musí být uvedené kontrolní číslo („amtliche Prüfungsnummer" nebo „AP-Nummer"). Nahrazuje se jím číslo šarže.

Tradiční pojmy (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno)

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Vína a vinné výrobky musí být označeny buď výhradním označením stávajícího chráněného názvu vína ve formě stanovené v čl. 119 odst. 1 písm. b) bodě i) nařízení (EU) č. 1308/2013, nebo ve spojení se stávajícím názvem vína s jedním z tradičních pojmů uvedených v bodě 5 písm. a) specifikace produktu. Používání tradičních pojmů uvedených v bodě 5 písm. b) specifikace produktu je dobrovolné.

Menší zeměpisné jednotky (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Registr vinic poskytuje seznam názvů oblastí, viničních tratí a jiných viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné oblasti. V registru vinic jsou zapsány hranice obcí a oblastí podle značení v katastru (katastrální území, pozemek, plužina, parcela).

V Bádensku-Württembersku spravují registr úřady krajské samosprávy. V Bavorsku jej spravuje vláda v Dolních Frankách, pokud příslušná obec není kompetentní.

Registr vinic zřízený a vedený v Bádensku-Württembersku vychází z následujícího právního rámce:

— § 23 odstavce 3 a 4 spolkového zákona o víně (Weingesetz),

— § 29 spolkového nařízení o víně (Weinverordnung),

— zákon spolkové země Porýní-Falc o ustanovení obcí a oblastí a o registru vinic, zákon o vinicích (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz),

— § 9 nařízení Ministerstva pro rozvoj venkova o zápisu lokalit a oblastí do registru vinic (Weinberglagenverordnung, nařízení o viničních tratích).

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země Porýní-Falc o pravomocech v oblasti vinařských právních předpisů (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts)

Registr vinic zřízený a vedený v Bavorsku vychází z následujícího právního rámce:

— § 23 odstavce 3 a 4 spolkového zákona o víně (Weingesetz),

— § 29 spolkového nařízení o víně (Weinverordnung),

— § 19 a § 31 nařízení o provádění vinařských právních předpisů (Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften, BayWeinRAV).

Změna vymezení menších zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušné organizace podle § 22g spolkového zákona o víně. Každou změnu musí příslušná organizace oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Použití přívlastků (víno)

Právní rámec:

Stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Od ročníku 2030 se vína, která splňují platné požadavky na používání pojmu „suché“ v souladu s právními akty Evropské unie, již nemohou uvádět na trh jako vína s přívlastkem.

Místo výroby (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno)

Právní rámec:

Stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Produkty s chráněným označením původu Württemberg musí být vyrobeny v Bádensku-Württembersku, Bavorsku nebo v některé ze sousedních spolkových zemí.

Lahvování jakostních vín nebo vín s přívlastkem ve smyslu § 39 odst. 1 bodů 2 a 3 spolkového nařízení o víně (víno)

Právní rámec:

Stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Ustanovení o lahvování jakostních vín nebo vín s přívlastkem ve smyslu § 39 odst. 1 bodu 2 nařízení o víně:

— od ročníku 2026 lze při uvádění vín na trh používat název obce nebo lokality pouze tehdy, pokud jsou splněny zákonné požadavky na používání pojmů „Erzeuger-“, „Guts-“ a „Schlossabfüllungen“ (plněno do lahví výrobcem nebo v areálu vinařství nebo zámku).

Ustanovení o lahvování jakostních vín nebo vín s přívlastkem ve smyslu § 39 odst. 1 bodu 3 nařízení o víně:

— od ročníku 2026 lze při uvádění vín na trh používat název konkrétní vinice nebo menší zeměpisné jednotky podle § 23 odst. 1 bodu 2 zákona o víně pouze tehdy, pokud jsou splněny zákonné požadavky na používání pojmů „Erzeuger-“, „Guts-“ a „Schlossabfüllungen“.

Profil odrůd pro produkty z jedné vinice nebo menší územní jednotky podle § 23 odst. 1 bodu 2 zákona o víně (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno)

Právní rámec:

Stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Pro výrobu vína, likérového vína, perlivého vína, jakostního šumivého vína, při jehož uvádění na trh se používá název jedné vinice nebo menší zeměpisné jednotky podle § 23 odst. 1 bodu 2 zákona o víně, lze použít následující odrůdy.

Bílé odrůdy:

Všechny odrůdy povolené v souladu s body 8.1 a 8.2 specifikace produktu.

Červené odrůdy:

Všechny odrůdy povolené v souladu s body 8.1 a 8.2 specifikace produktu.

Odkaz na specifikaci produktu

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