C/2025/5177

25.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5177)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Württemberg»

PDO-DE-A1276-AM02 de 1.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Württemberg»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Alemania

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(Ministerio Federal de Agricultura, Alimentación e Identidad Regional)

6. **Calificación de modificación normal**

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas*

Descripción:

La indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán en el futuro con la palabra «y».

Se aporta una descripción organoléptica de los distintos productos.

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificación:

La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos con la DOP «Württemberg». Las descripciones de las propiedades organolépticas de los vinos se han matizado para reflejar mejor los diferentes productos. El objetivo es, por una parte, identificar las propiedades organolépticas particulares en cada caso y, por otra, destacar la gran variedad de productos. Contrariamente a lo que se ha descrito hasta la fecha, las características específicas deben registrarse con mayor rapidez y detalle.

2. *Prácticas enológicas específicas*

Descripción:

Se suprimen los comentarios anteriores y se hace referencia a la legislación vigente en relación con las prácticas enológicas específicas, las restricciones pertinentes a la vinificación y las prácticas de cultivo.

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La modificación afecta al documento único.

Justificación:

La referencia a la legislación vigente evita la reproducción, hasta ahora puramente declarativa, de la legislación en el pliego de condiciones. De este modo, se simplificará y aclarará el pliego de condiciones para los lectores, que podrán ver de un vistazo que ninguna restricción excede lo previsto en la legislación aplicable.

3. *Variedades de uva de vinificación*

Descripción:

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados».

En Baden-Württemberg se añaden las siguientes variedades en «variedades de uva blanca»:

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.

En Baden-Württemberg se añaden las siguientes variedades en «variedades de uva tinta»:

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*.

En Baviera, se añaden las siguientes variedades en «variedades de uva blanca»:

cabernet blanc, goldmuskateller, grüner veltliner, muscaris, ruländer, sauvitage, sauvignac, souvignier gris.

En Baviera, se añaden las siguientes variedades en «variedades de uva tinta»:

cabertin, maréchal foch, pinotin.

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La modificación afecta al documento único.

Justificación:

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

La lista anterior de variedades de uva estaba incompleta y se ha completado con las que anteriormente estaban autorizadas para cultivo experimental.

En Württemberg se cultiva una amplia gama de variedades de uva, lo que debe reflejarse en el pliego de condiciones de la DOP «Württemberg». Se hace hincapié en las variedades de uva internacionales que ya se han extendido debido a su capacidad de adaptación. También se hace hincapié en las denominadas «variedades de uva resistentes a los hongos» que, debido a su necesidad de productos fitosanitarios considerablemente inferior, contribuyen de manera importante a reducir el uso general de plaguicidas y a aumentar la viticultura ecológica. Las variedades designadas por primera vez están siendo ya cultivadas y han demostrado su valía. Los vinos elaborados a partir de ellas cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

4. *Requisitos aplicables en virtud de la legislación de la UE o nacional, o requisitos establecidos por una organización que gestione la DOP/IGP*

Descripción:

El punto 5 (anteriormente, punto 1) del pliego de condiciones aclara qué términos tradicionales son obligatorios y cuáles son opcionales para el etiquetado de vinos y productos vitivinícolas.

En el punto 10.2 del pliego de condiciones se enumeran ahora las normas aplicables a las unidades geográficas menores y se describe cómo y en qué medida el registro vitícola constituye la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Este punto establece la responsabilidad de la gestión del registro vitícola, así como las bases jurídicas en las que se sustenta su creación y gestión.

El punto 10.3 del pliego de condiciones establece que, a partir de la añada de 2030, solo los vinos semisecos, semidulces y dulces pueden tener un atributo facultativo.

El punto 10.5 del pliego de condiciones establece que, a partir de la añada de 2026, solo podrán comercializarse como vinos locales y vinos de viñedos singulares aquellos vinos producidos de conformidad con los requisitos jurídicos aplicables a los vinos embotellados por el productor o en las instalaciones de la finca o el castillo.

El punto 10.6 del pliego de condiciones exige que todas las variedades enumeradas en el apartado «Variedades de uva de vinificación autorizadas» estén autorizadas como vinos de viñedos singulares.

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La modificación afecta al documento único.

Justificación:

Las normas modificadas relativas a los términos tradicionales tienen por objeto aclarar cómo deben etiquetarse los vinos y los productos vitivinícolas de la DOP «Württemberg», además de la denominación de origen protegida existente. Las modificaciones se basan en una adaptación necesaria a la situación jurídica actual.

La disposición del punto 10.2 del pliego de condiciones hace referencia al registro vitícola como registro de indicaciones geográficas menores que la DOP «Württemberg». El objetivo de esta referencia es aclarar qué indicaciones geográficas menores pueden utilizarse junto con la DOP «Württemberg», explicar la función del registro vitícola como lista de unidades geográficas menores y asignar competencias según proceda.

El volumen de vinos comercializados con atributos especiales ha disminuido significativamente en los últimos años y actualmente solo representa alrededor del 4 % del volumen total. La gran mayoría de los vinos de Württemberg no tienen atributos especiales. El Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*) establece que los vinos *Großes Gewächs* no pueden tener atributos especiales y deben elaborarse exclusivamente como vinos secos. Con el fin de aplicar los requisitos de los *Großes Gewächs* a toda la pirámide de calidad de los vinos Württemberg, a partir de la añada de 2030, los vinos secos ya no podrán tener atributos especiales de conformidad con el punto 10.3 del pliego de condiciones.

El punto 10.5 del pliego de condiciones introduce una nueva disposición sobre el embotellado de vino local y vino de viñedos singulares. La Ley Federal relativa al Vino (*Weingesetz*) define los requisitos para los vinos embotellados por el productor o en las instalaciones de la finca o el castillo. Las formas de embotellado representan la autenticidad de los establecimientos y su credibilidad. Los consumidores pueden utilizar la nueva pirámide de calidad para determinar el origen de las uvas. Con el fin de preservar el valor añadido regional y evitar largas distancias de transporte, por razones medioambientales, a partir de la añada de 2026, solo los vinos producidos de conformidad con los requisitos establecidos podrán comercializarse como vino local o vino de viñedos singulares.

Württemberg se caracteriza por su diversidad de variedades de uva de vinificación tintas y blancas. De los datos relativos a las pruebas de vinos de calidad no puede deducirse que actualmente solo se comercialicen variedades de uva individuales como vinos de viñedos singulares. De conformidad con el artículo 39, apartado 1, del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*, *WeinV*), deben definirse las variedades de uva de los vinos de viñedos singulares. La asociación de protección ha decidido que, por el momento, todas las variedades de uva pueden comercializarse como vinos de viñedos singulares, y establece esta disposición en el punto 10.6 del pliego de condiciones. Este enfoque es coherente con el mantenimiento del *statu quo*. Cabe suponer que un gran número de vinos de viñedos singulares comercializados actualmente (alrededor del 16 % del volumen utilizado en las pruebas de vinos de calidad) ya no podrán ofrecerse a partir de 2026 debido a la modificación del Reglamento federal sobre el vino (peso mínimo del mosto para el vino Kabinett, fecha más temprana de salida al mercado: 1 de marzo del año siguiente a la cosecha, supresión de la comunidad de referencia). La forma de envase (botella de vidrio de 0,75 litros) es obligatoria a partir de la añada de 2030, de conformidad con las decisiones de la asociación de protección. Las variedades de uva de viñedos singulares pueden ser un componente esencial de la caracterización de la DOP «Württemberg». En la actualidad, muchas explotaciones están adaptando sus gamas de vinos a la versión modificada del Reglamento federal sobre el vino. Serán las próximas cosechas las que determinen qué resultados tendrán relevancia como vinos de viñedos singulares. En consecuencia, posteriormente podrían adoptarse otras decisiones para restringir la lista de variedades.

5. *Organismo de control*

Descripción:

Se eliminan del pliego de condiciones las autoridades de control y sus tareas, y pasan a enumerarse en un documento aparte.

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La modificación afecta al documento único.

Justificación:

No es necesario incluir información sobre las autoridades de control en el pliego de condiciones, pero puede facilitarse en un documento aparte. Esto simplifica las actualizaciones posteriores porque las modificaciones o supresiones en el documento independiente no están sujetas al procedimiento de modificación normal.

6. *Otros*

Se introducen cambios en la redacción de acuerdo con los requisitos de la UE.

Se suprimen algunos pasajes del texto que reproducían normas existentes y se añade una referencia a la «legislación aplicable».

La estructura del pliego de condiciones se adapta en consonancia con el documento único.

A pesar de que se añaden o suprimen determinadas localidades, no se produce ningún cambio en la delimitación de la zona. Simplemente se ofrece una visión general del *statu quo* de los terrenos plantados con vides en el mapa vitícola y de las zonas anteriormente denominadas «Speckgürtel» (zonas circundantes). Al mismo tiempo, se añaden localidades formadas recientemente a raíz de reformas políticas o que se habían omitido erróneamente de la lista debido a un mapa vitícola incompleto. Se añaden las referencias catastrales correspondientes entre paréntesis después de los nombres de cada localidad.

El vínculo con la zona se aclara en algunos casos. Estas modificaciones se consideran modificaciones normales de conformidad con el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, ya que no eliminan el vínculo con la zona geográfica.

Se trata de una modificación normal con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La modificación afecta al documento único.

Justificación:

Se han tenido que introducir cambios de redacción para cumplir los requisitos de la UE.

En consecuencia, se modifican algunos pasajes del texto que reproducían normas existentes y ahora se añade sencillamente una referencia a la «legislación aplicable». Esto era necesario para aclarar en qué lugares el pliego de condiciones se limita a reflejar la situación jurídica.

La estructura del pliego de condiciones se ha adaptado al documento único para mejorar su legibilidad y velar por que ambos documentos sean coherentes tanto en lo que respecta a su forma como a su contenido.

No se modifica la delimitación de la zona. En el pliego de condiciones, se añaden localidades formadas recientemente a raíz de reformas políticas o que se habían omitido erróneamente de la lista debido a un mapa vitícola incompleto. La supresión de localidades en el pliego de condiciones tampoco altera la delimitación de la zona y también se debe únicamente a reformas políticas.

Con el fin de garantizar una mayor claridad, las referencias catastrales se indican entre paréntesis después de los nombres de los lugares.

La zona de la DOP·Württemberg·debe definirse de manera que se evite cualquier ambigüedad. La descripción debe ser clara para que los productores puedan comprender de forma inequívoca la delimitación de la zona geográfica por parte de las autoridades competentes y los organismos de control. La delimitación exacta puede consultarse en los mapas de los viñedos de los municipios, delimitados por parcelas, en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].

Se aclara la descripción del vínculo con la zona geográfica con el fin de adaptar el pliego de condiciones a las condiciones reales sobre el terreno. Anteriormente, las categorías de productos vitivinícolas solo se indicaban en el documento único. Como resultado de esta solicitud, también se indicarán en el pliego de condiciones. Se trata de un añadido puramente de redacción, por lo que se considera una modificación normal.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Württemberg

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

4.1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: suele caracterizarse por un color amarillo claro que también puede presentar tonalidades ligeramente verdosas e inclinarse hacia el espectro amarillo dorado o a un tono rojizo brillante, dependiendo de la variedad y de la añada.

Sabor: perceptiblemente afrutado y con acidez. También se aprecian notas especiadas, en función de la variedad y de la añada.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: según la variedad, de rojo claro a rojo teja, rubí, granate, carmesí, violeta, azulado a negro o posiblemente también tonos pardos.

Sabor: notas perceptibles de fruta y taninos, a veces con notas especiadas adicionales.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.3. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: color rojo pálido a rojo claro; algunos vinos presentan matices rojizos en función de la variedad.

Sabor: flores, frutas y especias; en función de las variedades de vid y del envejecimiento, sabor entre elegante y pleno, con una acidez en su mayoría baja y una agradable nota ácida y, a lo sumo, notas mínimas de taninos.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.4. *Weissherbst*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: suele caracterizarse por tonos rojizos claros, que pueden inclinarse hacia el espectro amarillo dorado o hacia un tono rojo brillante de forma natural.

Sabor: perceptiblemente afrutado.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.5. *Blanc de Noir*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: colores blancos.

Sabor: aromas predominantemente sugerentes de flores, frutas y especias, en función de las variedades de uva utilizadas y del envejecimiento, sabor entre ligero y pleno, con una agradable nota ácida y, a lo sumo, notas mínimas de taninos.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.6. *Vino, Schillerwein (Siller)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: color rojo pálido a claro.

Sabor: perceptiblemente afrutado.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.7. *Vino, Rotling*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: color rojo pálido a claro.

Sabor: perceptiblemente afrutado.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.8. *Vino con el atributo especial «Auslese» (Prädikatswein Auslese)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: Su color es similar al de los «Qualitätsweine» (vinos de calidad) correspondientes. A medida que envejecen, los vinos blancos, en particular, pueden presentar un color ámbar.

Sabor: debido al grado alcohólico volumétrico natural de un extracto generalmente superior, abundancia perceptible y cuerpo opulento.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.9. *Vinos con atributos especiales (Beerenauslese y Trockenbeerenauslese)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: los vinos blancos pueden presentar un color ámbar a medida que maduran.

Sabor: debido a la podredumbre noble o al secado de la uva, se produce una concentración natural de aromas, de la graduación alcohólica y de los extractos presentes. Los vinos tienen un aroma intenso.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.10. *Vino con el atributo especial «Eiswein» (Prädikatswein Beerenauslese)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: Su color es similar al de los «Qualitätsweine» (vinos de calidad) correspondientes. A medida que envejecen, los vinos blancos, en particular, pueden presentar un color ámbar.

Sabor: acidez perceptible en combinación con un dulzor residual.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.11. *Vino espumoso de calidad, blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: el espectro de colores suele depender del tipo de vinos de base utilizados. Como consecuencia de ello, puede variar del amarillo claro y de los tonos ligeramente verdosos a los dorados; burbujas finas o espuma fina (vino espumoso).

Sabor: perceptiblemente afrutado y con acidez.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.12. *Vino espumoso de calidad, tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: el espectro de colores suele depender del tipo de vinos de base utilizados. Según la variedad, de rojo claro a rojo teja, rubí, granate, carmesí, violeta, azulado a negro o posiblemente también tonos pardos; burbujas finas o espuma fina (vino espumoso).

Sabor: marcadas propiedades organolépticas con notas perceptibles de fruta y taninos.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.13. *Vino espumoso de calidad, rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: el espectro de colores suele depender del tipo de vinos de base utilizados. Color rojo pálido a claro; tonos rojizos en función de la variedad; burbujas finas o espuma fina (vino espumoso).

Sabor: flores, frutas y especias; en función de las variedades de vid y del envejecimiento, sabor entre ligero y pleno, con una acidez en su mayoría baja, pero, a lo sumo, con notas mínimas de taninos.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.14. *Vino espumoso de calidad, Rotling*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: el espectro de colores suele depender del tipo de vinos de base utilizados. Color rojo pálido a claro; burbujas finas o espuma fina (vino espumoso).

Sabor: perceptiblemente afrutado.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.15. *Vino de aguja, blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: amarillo pálido con matices verdosos a amarillo flor de tilo; burbujas finas.

Sabor: características varietales diferenciadas; aromas naturales amplificados por la presencia de dióxido de carbono; pronunciadas notas afrutadas; frescura adicional; aromas florales; notas de frutas exóticas; notas de frambuesa, cereza y fresa.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.16. *Vino de aguja, rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: tonos rosados y rojizos; burbujas finas.

Sabor: características varietales diferenciadas; aromas naturales amplificados por la presencia de dióxido de carbono; pronunciadas notas afrutadas; frescura adicional; aromas florales; notas de frutas exóticas; notas de frambuesa, cereza y fresa.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.17. *Vino de aguja, Rotling*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: amarillo pálido con matices verdosos a amarillo flor de tilo, rosa y rojizo; burbujas finas.

Sabor: características varietales diferenciadas; aromas naturales amplificados por la presencia de dióxido de carbono; pronunciadas notas afrutadas; frescura adicional; aromas florales; notas de frutas exóticas; notas de frambuesa, cereza y fresa.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.18. *Vino de licor, blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: amarillo, amarillo verdoso.

Sabor: intenso, pleno.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.19. *Vino de licor, tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Apariencia visual: rojo débil a fuerte.

Sabor: fuerte, pleno.

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

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Se aplica a todos los productos (con la opción de almacenar excedentes de un 20 % adicional)

110 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Estado Federado de Baden-Württemberg

Las zonas vitícolas de los siguientes municipios (unidades catastrales) y sus distritos forman parte de la denominación de origen protegida «Württemberg»:

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) y Zuffenhausen (1481).

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los mencionados municipios, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].

Estado federado de Baviera

Las zonas vitícolas de los siguientes municipios (unidades catastrales) y sus distritos forman parte de la denominación de origen protegida «Württemberg»:

Los municipios de Nonnenhorn, Wasserburg y Bodholz y las unidades catastrales de Hoyren y Aeschach de Lindau, capital del distrito. La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los mencionados municipios, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].

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

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Alvarinho — Albarino, albariño

Arnsburger

Aromera

Auxerrois — 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 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, 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, 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

Roter gutedel — Chasselas rouge, fendant roux

Roter muskateller

Roter riesling

Roter traminer — Gewürztraminer, traminer

Rubinet

Ruländer — Grauburgunder, grauer burgunder, pinot grigio, 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 blanc, weissburgunder

Weißer elbling — Elbling, kleinberger

Weißer gutedel — Chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

Weißer riesling — Klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

Wildmuskat

Würzer

8. **Descripción de los vínculos**

Descripción de los vínculos con la zona geográfica

Medio geográfico:

— Paisaje y morfología

La zona de cultivo se extiende desde Weikersheim, cerca de Bad Mergentheim, hasta Metzingen, al este de Tübingen, entre la zona septentrional de Kocher-Jagst-Tauber que limita con Franconia, a lo largo del valle de Neckar, pasando por Heilbronn y Stuttgart hasta Tübingen. Una pequeña zona del lago de Constanza entre Friedrichshafen y Lindau también forma parte de la zona delimitada.

— Geología

Los ríos Kocher y Jagst, afluentes del Neckar, se han abierto camino erosionando con profundidad la caliza conchífera de la llanura de Hohenlohe. En las pronunciadas pendientes en las que se encuentran los viñedos, a lo largo de los cursos fluviales, predomina el suelo pedregoso y fosilífero. El paisaje vitícola a orillas del Tauber a su paso por Württemberg es similar. Las márgenes de los ríos se caracterizan por un suelo de piedra caliza fosilífera y conchífera; el resto de la región vitivinícola de Hohenloher se caracteriza por las margas rojizas, ricas en minerales, que provienen de la formación Keuper.

Kocher-Jagst-Tauber, por tratarse de la zona vitícola más septentrional de Württemberg, se beneficia especialmente de los viñedos orientados al sur. El clima duro, que se acentúa en otoño, favorece principalmente a las variedades de uva blanca de maduración temprana, que producen vinos blancos bastante ricos en acidez, ligeros y robustos, con un carácter vivo, delicado y elegante.

El río Neckar, que ha cambiado de curso en varias ocasiones, constituye la principal arteria de la zona vitícola de Württemberg, con pendientes pronunciadas y soleadas de caliza conchífera poco profunda. También se utilizan para el cultivo de la vid los suelos profundos de loess en las laderas del valle y en las planicies de mayor altitud, así como los suelos de yeso del Keuper.

— Factores naturales

Los viñedos de la zona de cultivo de Württemberg están situados a una altitud de entre 180 y 510 metros sobre el nivel del mar. La temperatura media anual se sitúa entre los 9,3 y los 10,5 °C. Muchos viñedos se encuentran en valles y a la orilla de ríos, y existen diversos microclimas. En las pendientes pronunciadas y muy pronunciadas suele producirse la mayor exposición solar. La suma media anual de precipitaciones se sitúa entre 550 y 1 050 milímetros. Por término medio, las tierras del lago de Constanza y a orillas del Neckar Alto reciben una pluviometría anual superior a la de las zonas situadas a lo largo del Neckar Medio y en la región de Kocher-Jagst-Tauber.

— Factores humanos

La zona vitícola de Württemberg se caracteriza por la interacción de factores geográficos, la evolución histórica y la necesidad económica. En particular, tienen una larga tradición sus pronunciadas laderas, que requieren mucha mano de obra. La interacción entre la actividad humana, la innovación y la creatividad, las condiciones naturales y la influencia del suelo, formado principalmente por Keuper y calizas conchíferas, y la colorida diversidad de variedades de vid, junto con las condiciones meteorológicas estacionales, dan lugar cada año a vinos individuales e inconfundibles con una impresionante gama de aromas y un carácter afrutado que ponen de relieve la especificidad de la región vitícola de Württemberg.

— Categorías de productos

Los vínculos descritos se refieren a las categorías de vino, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de licor, que difieren en cuanto a su carácter debido a la variedad de suelos y a los métodos de transformación.

Tras la vendimia, se clasifican en la calidad adecuada de la producción de vino.

Württemberg se caracteriza especialmente por sus pendientes pronunciadas y su clima seco y cálido, lo que significa que incluso las variedades tardías pueden madurar por completo. Las condiciones meteorológicas estacionales, combinadas con la variedad de tipos de tierras, dan lugar cada año a vinos característicos e inconfundibles, con una impresionante interacción de aromas y un carácter afrutado, lo que pone de relieve la especificidad de la región vitícola de Württemberg.

— Vino [«Qualitätswein» (vino de calidad) y «Prädikatswein» (vinos con atributos especiales)]

Los vinos de calidad deberán cumplir los requisitos mínimos establecidos en el punto 3 del pliego de condiciones para cada categoría de variedad de uva, y el grado alcohólico natural podrá incrementarse de conformidad con las disposiciones vigentes. Los vinos con atributos especiales deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3 del pliego de condiciones. En el cultivo del producto primario (uvas) destinado a la producción de vino con atributos especiales, el viticultor podrá aplicar medidas fitosanitarias especiales durante el período vegetativo, como la defoliación en las zonas de la uva o el aclareo de los racimos, para lograr una mejor calidad y una mayor intensidad de los componentes de la uva. Además, varios métodos de crianza relacionados con la tecnología de la bodega, como factor humano adicional, pueden dar forma al vino con atributos especiales que finalmente se produce. A diferencia de los vinos de calidad, los vinos con atributos especiales no pueden enriquecerse.

— Vino de licor

El vino de licor de calidad es un producto con un grado alcohólico elevado que, debido a su producción, se caracteriza por un aroma intenso y un carácter pleno muy específico.

— Vino de aguja [Qualitätsperlwein b.A. (vino de aguja de calidad de regiones definidas)]

En el caso del vino de aguja de calidad procedente de regiones definidas, el producto de base debe cumplir los requisitos mínimos para el vino de aguja de calidad establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones.

— Vino espumoso de calidad

El producto de base debe cumplir los criterios establecidos en la descripción de los vinos, y esto puede conseguirse con una vendimia más temprana, en función de la fase de crecimiento y de la ubicación. El vino espumoso de base se somete entonces a una segunda fermentación. El Sekt b.A. (vino espumoso de calidad de regiones definidas) también puede producirse sin una segunda fermentación.

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

Vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para poder utilizar los términos tradicionales en la etiqueta, los vinos (vinos de calidad, vinos con atributos especiales), los vinos de licor (vinos de licor de calidad de regiones definidas), los vinos de aguja (vinos de aguja de calidad de regiones definidas) y los vinos espumosos de calidad (vinos espumosos de calidad de regiones definidas) deben haber superado previamente un procedimiento de análisis oficial que conste de un examen analítico y uno organoléptico. El número de inspección expedido («amtliche Prüfungsnummer» o «AP-Nummer») debe figurar en la etiqueta y sustituye al número de lote.

Términos tradicionales (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos y productos vitivinícolas deben etiquetarse o bien con la indicación exclusiva de la denominación de vino protegida existente en la forma establecida en el artículo 119, apartado 1, letra b), inciso i), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, o bien junto con la denominación de vino existente con uno de los términos tradicionales contemplados en el punto 5, letra a), del pliego de condiciones. La utilización de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra b), del pliego de condiciones es facultativa.

Unidades geográficas menores (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El registro vitícola es la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Indica los límites de las ubicaciones y zonas en términos de referencias catastrales (distrito, subdistrito, sistema de campo abierto, parcela).

En Baden-Württemberg, está gestionado por los consejos regionales. En Baviera, está gestionado por el gobierno de Baja Franconia, donde el municipio en cuestión no tiene competencias.

El registro vitícola establecido y mantenido en Baden-Württemberg se basa en el siguiente marco jurídico:

— Artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— Artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*);

— Ley Federal sobre la designación de lugares y zonas y el registro vitícola (Ley de viñedos) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz*)];

— Artículo 9 del Reglamento del Ministerio de Desarrollo Rural relativo a la inscripción de terrenos y zonas en el registro vitícola (*Weinberglagenverordnung*, Reglamento sobre terrenos vitícolas);

— Artículo 2, apartado 16, del Reglamento federal sobre las responsabilidades en el ámbito de la legislación vitivinícola (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

El registro vitícola establecido y mantenido en Baviera se basa en el siguiente marco jurídico:

— Artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— Artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*);

— Artículos 19 y 31 del Reglamento de aplicación de la legislación vitivinícola (*Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften, BayWeinRAV*).

La modificación debe ser notificada a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE) por parte de la organización competente de conformidad con el artículo 22, letra g) de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*).

Utilización de atributos especiales (vino)

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

A partir de la añada de 2030, los vinos que cumplan los requisitos aplicables para el uso del término «seco» de conformidad con los actos jurídicos de la Unión Europea ya no podrán comercializarse como vinos con atributos especiales.

Lugar de producción (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad)

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los productos con denominación de origen protegida «Württemberg» deben producirse en Baden-Württemberg, Baviera o en un estado federado limítrofe.

Embotellado de vinos de calidad o de vinos con atributos especiales en el sentido del artículo 39, apartados 1, 2 y 3, del Reglamento federal sobre el vino (vino)

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Disposición relativa al embotellado de vinos de calidad o de vinos con atributos especiales en el sentido del artículo 39, apartado 1, punto 2, del Reglamento federal sobre el vino:

— A partir de la añada de 2026, el nombre de un municipio o una localidad solo podrá utilizarse en la comercialización de vinos si se cumplen los requisitos jurídicos para la utilización de los términos «Erzeuger-», «Guts-» y «Schlossabfüllungen» (embotellados por el productor o en las instalaciones de la finca o el castillo).

Disposición relativa al embotellado de vinos de calidad o de vinos con atributos especiales en el sentido del artículo 39, apartado 1, punto 3, del Reglamento federal sobre el vino:

— A partir de la añada de 2026, el nombre del viñedo singular o de una unidad geográfica menor con arreglo al artículo 23, apartado 1, punto 2, de la *WeinG* solo podrá utilizarse en la comercialización de vinos si se cumplen los requisitos jurídicos para la utilización de los términos «Erzeuger-», «Guts-» y «Schlossabfüllungen».

Caracterización de variedades para los productos de un viñedo singular o de una unidad geográfica menor con arreglo al artículo 23, apartado 1, punto 2, de la WeinG (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad)

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las siguientes variedades podrán utilizarse para la producción de vino, vino de licor, vino de aguja y vino espumoso de calidad en el que se utilice el nombre de un viñedo singular o de una unidad geográfica menor a que se refiera el apartado 23, punto 1, epígrafe 2, de la *WeinG* en el momento de su comercialización.

Variedades de uva blanca:

Todas las variedades autorizadas de acuerdo con los puntos 8.1 y 8.2 del pliego de condiciones.

Variedades de uva tinta:

Todas las variedades autorizadas de acuerdo con los puntos 8.1 y 8.2 del pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones

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