C/2025/5177

25.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5177)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Württemberg”

PDO-DE-A1276-AM02 – 1.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Württemberg”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(BMLEH, maataloudesta, elintarvikkeista ja alueellisesta identiteetistä vastaava liittovaltion ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen/hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Viinin/rypäletuotteiden kuvaus sekä analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Kuvaus:

Viittaus luonnolliseen vähimmäisalkoholipitoisuuteen ja viittaus rypälemehun luonnolliseen vähimmäispainoon liitetään jatkossa toisiinsa sanalla ”ja”.

Tuote-eritelmään sisällytetään kaikkien eri tuotteiden aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Perustelut:

Muuntotaulukon poistamisen vuoksi rypälemehun luonnollisen vähimmäispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät käytännön työssään Öchsle-astetta, tämä yksikkö säilytetään edelleen tuote-eritelmässä. Siksi viittaus luonnolliseen vähimmäisalkoholipitoisuuteen ja viittaus rypälemehun luonnolliseen vähimmäispainoon liitetään yhteen sanalla ”ja”. Tällä tavoin osoitetaan, että tuottajien on noudatettava sekä luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta että rypälemehun luonnollista vähimmäispainoa koskevia vaatimuksia voidakseen pitää tuotteita kaupan suojatulla alkuperänimityksellä ”Württemberg”. Aistinvaraisia kuvauksia on täsmennetty, jotta ne kuvaisivat paremmin eri tuotteita. Tavoitteena on määrittää tuotteiden aistinvaraiset erityisominaisuudet ja korostaa niiden huomattavaa monimuotoisuutta. Erityisominaisuudet ilmaistaan nyt aiempaa tarkemmin ja ymmärrettävämmin.

2. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Kuvaus:

Aikaisemmat maininnat on poistettu ja tekstiin on lisätty viittaus erityisiä viininvalmistusmenetelmiä, viininvalmistuksen rajoituksia ja viljelykäytäntöjä koskevaan voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelut:

Tuote-eritelmän aikaisempi selittävä jäljennös lainsäädännöstä on korvattu viittauksella voimassa olevaan lainsäädäntöön. Näin pyritään yksinkertaistamaan ja selkeyttämään tuote-eritelmää, jotta lukija näkee yhdellä silmäyksellä, että rajoitukset ovat sovellettavan lain mukaisia.

3. *Rypälelajikkeet*

Kuvaus:

Jatkossa otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijasta.

Baden-Württembergissä viljeltävien valkoisten rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty seuraavat lajikkeet:

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 ja We S 509.

Baden-Württembergissä viljeltävien punaisten rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty seuraavat lajikkeet:

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 ja Wildmuskat.

Baijerissa viljeltävien valkoisten rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty seuraavat lajikkeet:

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

Baijerissa viljeltävien punaisten rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty seuraavat lajikkeet:

Cabertin, Maréchal Foch ja Pinotin.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelut:

Jatkossa rypälelajikeluetteloiden otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijaan, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään lajikkeiden viljelykelpoisuutta eikä lopputuotetta.

Aiempi rypälelajikkeiden luettelo oli puutteellinen, ja sitä on nyt täydennetty lajikkeilla, joiden viljely sallittiin aikaisemmin kokeellisessa tarkoituksessa.

Württembergin alueella viljellään monenlaisia rypälelajikkeita, mikä on otettava huomioon suojatun alkuperänimityksen ”Württemberg” tuote-eritelmässä. Viljely painottuu kansainvälisiin rypälelajikkeisiin, jotka ovat jo yleistyneet sopeutumiskykynsä vuoksi. Lisäksi viljelyssä painotetaan rypälelajikkeita, joilla on hyvä vastustuskyky sieniä vastaan ja jotka vaativat sen vuoksi huomattavasti vähemmän kasvinsuojeluaineita. Näin voidaan vähentää yleisesti torjunta-aineiden käyttöä ja tukea yhä yleistyvää luonnonmukaista viininviljelyä. Ensimmäistä kertaa nimettyjä lajikkeita viljellään jo alueella, ja ne ovat osoittautuneet sinne soveltuviksi. Niistä valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia.

4. *EU:n tai kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset/SAN/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation vahvistamat vaatimukset*

Kuvaus:

Tuote-eritelmän 5 kohdassa (entinen 1 kohta) selvennetään, mitkä perinteiset merkinnät ovat pakollisia viinien ja viinituotteiden etiketeissä ja mitkä ovat vapaaehtoisia.

Tuote-eritelmän 10.2 kohdassa on nyt lueteltu pienempiä maantieteellisiä yksiköitä koskevat säännöt. Siinä kuvataan, miten ja missä määrin viinitarharekisteri sisältää luettelon alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä, joita voidaan käyttää pienempiin maantieteellisiin alueisiin viitatessa. Kohdassa vahvistetaan tahot, joilla on vastuu viinitarharekisterin ylläpitämisestä, sekä lainsäädäntö, johon rekisterin perustaminen ja ylläpito pohjautuvat.

Tuote-eritelmän 10.3 kohdassa todetaan, että viinivuodesta 2030 alkaen ainoastaan puolikuivilla, puolimakeilla ja makeilla viineillä saa olla vapaaehtoinen merkintä.

Tuote-eritelmän 10.5 kohdassa todetaan, että viinivuodesta 2026 alkaen ainoastaan sellaisia viinejä, jotka on valmistettu tuottajan pullottamia viinejä tai tilan tai linnan alueella pullotettuja viinejä koskevien oikeudellisten vaatimusten mukaisesti, voidaan pitää kaupan paikallisina viineinä ja yhden viinitarhan viineinä.

Tuote-eritelmän 10.6 kohdassa säädetään, että kaikista kohdassa ”Hyväksytyt rypälelajikkeet” mainituista lajikkeista valmistettuja viinejä voidaan pitää kaupan yhden viinitarhan viineinä.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelut:

Perinteisiä merkintöjä koskevien sääntömuutosten tarkoituksena on selkeyttää, mitä merkintöjä suojatun alkuperänimityksen ”Württemberg” viineissä ja viinituotteissa voidaan käyttää nykyisen suojatun alkuperänimityksen lisäksi. Muutosten perusteena on tarve mukautua nykyiseen oikeudelliseen tilanteeseen.

Tuote-eritelmän 10.2 kohdassa viinitarharekisteriin viitataan sellaisten maantieteellisten merkintöjen rekisterinä, jotka ovat pienempiä kuin suojattu alkuperänimitys ”Württemberg”. Viittauksella halutaan selventää, mitä pienempiä maantieteellisiä merkintöjä voidaan käyttää yhdessä suojatun alkuperänimityksen ”Württemberg” kanssa. Sillä selvennetään myös viinitarharekisterin tarkoitusta pienempien maantieteellisten yksiköiden luettelona ja myönnetään asianmukainen toimivalta.

Arvomerkinällä varustettujen viinien määrä on pienentynyt merkittävästi viime vuosina, ja nykyään niiden osuus kaikista viineistä on vain noin neljä prosenttia. Suurimmalla osalla Württemberg-viineistä ei ole arvomerkintöjä. Viiniasetuksessa (Weinverordnung) säädetään, että Großes Gewächs -viineillä ei saa olla olla arvomerkintöjä ja että ne voivat olla ainoastaan kuivia viinejä. Jotta Großes Gewächs -viinejä koskevia vaatimuksia voidaan soveltaa Württemberg-viinien koko laatuasteikkoon, viinivuodesta 2030 alkaen kuivilla viineillä ei saa enää olla arvomerkintöjä tuote-eritelmän 10.3 kohdan mukaisesti.

Tuote-eritelmän 10.5 kohtaan lisätään uusi säännös paikallisten viinien ja yhden viinitarhan viinien pullotuksesta. Viinilaissa (Weingesetz) määritellään tuottajan pullottamia viinejä tai tilan tai linnan alueella pullotettuja viinejä koskevat vaatimukset. Pullotustavat edustavat tilojen aitoutta ja uskottavuutta. Kuluttajat voivat määrittää rypäleiden alkuperän uuden laatuasteikon avulla. Viinivuodesta 2026 alkaen ainoastaan tiettyjen vaatimusten mukaisesti tuotettuja viinejä voidaan pitää kaupan paikallisina viineinä tai yhden viinitarhan viineinä. Tällä pyritään pitämään yllä alueellista lisäarvoa ja välttämään pitkiä kuljetusetäisyyksiä ympäristösyistä.

Württemberg-viinien tuotannossa luotetaan puna- ja valkoviinien valmistukseen käytettävien rypälelajikkeiden monimuotoisuuteen. Laatuviinien testauksen perusteella ei voida tehdä johtopäätöstä siitä, että vain yksittäisistä rypälelajikkeista valmistettuja viinejä pidettäisiin tällä hetkellä kaupan yhden viinitarhan viineinä. Viiniasetuksen 39 §:n 1 momentin mukaan yhden viinitarhan viinien rypälelajikkeet on määriteltävä. Suojeluyhdistys on päättänyt, että toistaiseksi kaikista rypälelajikkeista valmistettuja viinejä voidaan pitää kaupan yhden viinitarhan viineinä, ja tämä säännös on esitetty tuote-eritelmän 10.6 kohdassa. Näin pyritään pitämään yllä tämänhetkistä tilannetta. On todennäköistä, että suurta osaa tällä hetkellä yhden viinitarhan viineinä kaupan pidettävistä viineistä (noin 16 % laatuviinitestissä käytetystä määrästä) ei voida enää pitää kaupan vuodesta 2026 alkaen viiniasetuksen muutosten vuoksi (Kabinett-viinin rypälemehun vähimmäispaino, aikaisin markkinoille luovuttamispäivä: 1. maaliskuuta satovuotta seuraavana vuonna, Leitgemeinde-järjestelmän lakkauttaminen). Suojeluyhdistyksen päätösten mukaisesti viinivuodesta 2030 alkaen viinit on pakattava 0,75 litran lasipulloihin. Yhden viinitarhan viinien rypälelajikkeet voivat olla erittäin tärkeitä suojatun alkuperänimityksen ”Württemberg” viinituotteille. Monet tilat mukauttavat parhaillaan tarjontaansa muutetun viiniasetuksen mukaisesti. Seuraavat viinivuodet osoittavat, mistä yhden viinitarhan viineistä tulee merkityksellisiä. Tämän vuoksi lajikeluetteloa voidaan päättää rajoittaa lisää tulevaisuudessa.

5. *Valvontaelin*

Kuvaus:

Valvontaviranomaiset ja niiden tehtävät on poistettu tuote-eritelmästä ja kirjattu erilliseen asiakirjaan.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelut:

Valvontaviranomaisia koskevien tietojen ei tarvitse olla tuote-eritelmässä, vaan ne voidaan kirjata erilliseen asiakirjaan. Tällä pyritään yksinkertaistamaan myöhempiä tietojen päivityksiä, koska erillistä asiakirjaa koskeviin muutoksiin tai poistoihin ei vaadita vakiomuutosmenettelyä.

6. *Muut*

Tuote-eritelmään on tehty EU:n vaatimusten mukaisia toimituksellisia muutoksia.

Tekstistä on poistettu yleisesti voimassa olevia sääntöjä toistavat kohdat, ja siihen on lisätty viittaus sovellettavaan lainsäädäntöön.

Tuote-eritelmän rakenne on mukautettu yhtenäisen asiakirjan muotoa vastaavaksi.

Tiettyjen paikkakuntien lisäämisestä ja poistamisesta huolimatta alueen rajat eivät muutu. Viininviljelykartalla näkyvän viiniköynnösten peittämän alueen ja ympäröivien alueiden (joihin on aiemmin viitattu nimellä ”Speckgürtel”) tämänhetkisestä tilasta on annettu yleiskatsaus. Luetteloon on myös lisätty paikkakuntia, jotka on perustettu äskettäisten poliittisten uudistusten seurauksena tai jotka on virheellisesti jätetty pois luettelosta viininviljelykartan puutteiden vuoksi. Vastaavat maarekisteritunnukset on lisätty sulkeisiin yksittäisten paikkakuntien nimien jälkeen.

Muutamissa kohdissa yhteyttä alueeseen on selkeytetty. Näitä muutoksia pidetään delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisina vakiomuutoksina, koska ne eivät poista yhteyttä maantieteelliseen alueeseen.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelut:

Toimituksellisia muutoksia oli tehtävä EU:n vaatimusten noudattamiseksi.

Tekstissä on tämän mukaisesti muutettu kappaleita, joissa on toistettu yleisesti voimassa olevia sääntöjä, ja niihin on nyt lisätty pelkkä viittaus ”sovellettavaan lainsäädäntöön”. Muutos oli tarpeen, jotta on selkeää, missä kohdin tuote-eritelmä ainoastaan heijastaa oikeudellista tilannetta.

Tuote-eritelmän rakennetta on yhdenmukaistettu yhtenäisen asiakirjan kanssa, jotta tuote-eritelmä olisi helpommin luettava ja jotta näiden kahden asiakirjan muoto ja sisältö olisivat yhdenmukaiset.

Alueen rajat eivät muutu. Tuote-eritelmään on vain lisätty paikkakuntia, jotka on perustettu äskettäisten poliittisten uudistusten seurauksena tai jotka on virheellisesti jätetty pois luettelosta viininviljelykartan puutteiden vuoksi. Paikkakuntien poistaminen tuote-eritelmästä ei myöskään muuta alueen rajausta, vaan se johtuu ainoastaan poliittisista uudistuksista.

Selkeyden vuoksi maarekisteritunnukset on merkitty sulkuihin paikannimen jälkeen.

Suojatun alkuperänimityksen ”Württemberg” kattama alue on määriteltävä mahdollisimman selkeästi. Kuvauksen on oltava niin selkeä, että tuottajat, vastuuviranomaiset ja valvontaelimet pystyvät rajaamaan maantieteellisen alueen yksiselitteisesti. Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat, jotka löytyvät osoitteesta www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kuvausta yhteydestä maantieteelliseen alueeseen on selvennetty tuote-eritelmän mukauttamiseksi tosiasiallisiin paikallisiin olosuhteisiin. Rypäletuotteiden luokat ilmoitettiin aiemmin ainoastaan yhtenäisessä asiakirjassa. Tämän hakemuksen seurauksena ne ilmoitetaan myös tuote-eritelmässä. Kyseessä on puhtaasti toimituksellinen lisäys, joten sitä pidetään vakiomuutoksena.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Württemberg

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

4.1. *Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tyypillisesti vaaleankeltainen väri, jossa voi olla myös lievästi vihertäviä sävyjä ja joka voi taittua kullankeltaiseen tai hohtavan punertavaan sävyyn lajikkeen ja viinivuoden mukaan.

Maku: Selkeän hedelmäinen ja hapokas. Maussa on havaittavissa myös mausteisia vivahteita lajikkeen ja viinivuoden mukaan.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.2. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleanpunaisesta tiilenpunaiseen, rubiininpunaiseen, granaatinpunaiseen, purppuranpunaiseen, violettiin, sinertävästä mustaan tai mahdollisesti myös ruskeanpunaisiin sävyihin lajikkeen mukaan.

Maku: Selkeitä hedelmien ja tanniinien vivahteita, toisinaan myös mausteisia vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.3. *Roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee hennon punertavasta vaaleanpunaiseen, joissakin viineissä on punertavia sävyjä lajikkeesta riippuen.

Maku: Kukkainen, hedelmäinen ja mausteinen. Maku vaihtelee elegantista täyteläiseen rypälelajikkeesta ja iästä riippuen. Hapokkuus on melko vähäistä, viinissä on vain miellyttävä hapokas vivahde ja enintään hennon tanniinisia vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.4. *Weissherbst*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tyypillisesti vaalean punertava, mahdollisesti kullankeltaiseen tai luonnolliseen hohtavan punaiseen taittava sävy.

Maku: Selkeän hedelmäinen.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.5. *Blanc de Noir*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Valkoviinin värit.

Maku: Aromit, jotka tuovat mieleen pääasiassa kukat, hedelmät ja mausteet käytetyistä rypälelajikkeista ja kypsyydestä riippuen. Maku vaihtelee kevyestä täyteläiseen, ja siinä on miellyttävä hapokas vivahde ja enintään hennon tanniinisia vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.6. *Schillerwein (Siller)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleasta vaaleanpunaiseen.

Maku: Selkeän hedelmäinen.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.7. *Rotling*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleasta vaaleanpunaiseen.

Maku: Selkeän hedelmäinen.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.8. *Arvomerkinnällä "Auslese" varustetut viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinien väri on vastaavan laatuviinin mukainen. Kypsyessään erityisesti valkoviinit saattavat muuttua väriltään kullanruskeiksi.

Maku: Yleensä korkeamman luonnollisen alkoholipitoisuuden vuoksi maku on selkeästi runsas ja rungoltaan täyteläinen.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.9. *Arvomerkinnöillä "Beerenauslese" ja "Trockenbeerenauslese" varustetut viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kypsyessään valkoviinit saattavat muuttua väriltään kullanruskeiksi.

Maku: Jalohomeen tai rypäleiden kuivaamisen vuoksi maussa on luonnollisen tiivistyneitä aromeja, luonnollinen alkoholin väkevyys ja uutteita. Viineissä on voimakas aromi.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.10. *Arvomerkinnällä "Eiswein" varustetut viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinien väri on vastaavan laatuviinin mukainen. Kypsyessään erityisesti valkoviinit saattavat muuttua väriltään kullanruskeiksi.

Maku: Selkeä hapokkuus, joka yhdistyy jäännösmakeuteen.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.11. *Valkoiset laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri määräytyy yleensä käytettyjen perusviinien tyypin mukaan. Se voi vaihdella vaaleankeltaisesta ja hieman vihertävästä kullan eri sävyihin. Pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa (kuohuva).

Maku: Selkeän hedelmäinen ja hapokas.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.12. *Punaiset laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri määräytyy yleensä käytettyjen perusviinien tyypin mukaan. Se vaihtelee vaaleanpunaisesta tiilenpunaiseen, rubiininpunaiseen, granaatinpunaiseen, purppuranpunaiseen, violettiin, sinertävästä mustaan tai mahdollisesti myös ruskeanpunaisiin sävyihin lajikkeen mukaan. Pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa (kuohuva).

Maku: Aistinvaraisesti havaittavia hedelmäisiä ja tanniinisia vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.13. *Laaturoseekuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri määräytyy yleensä käytettyjen perusviinien tyypin mukaan. Se vaihtelee haalean punertavasta vaaleanpunaiseen, ja siinä voi olla punertavia sävyjä lajikkeen mukaan. Pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa (kuohuva).

Maku: Kukkainen, hedelmäinen ja mausteinen. Maku vaihtelee kevyestä täyteläiseen rypälelajikkeesta ja iästä riippuen. Hapokkuus on melko vähäistä, ja viinissä on enintään hennon tanniinisia vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.14. *Rotling-laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri määräytyy yleensä käytettyjen perusviinien tyypin mukaan. Se vaihtelee haalean punertavasta vaaleanpunaiseen, Pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa (kuohuva).

Maku: Selkeän hedelmäinen.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.15. *Helmeilevät valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaaleankeltainen väri, jossa on sävyjä vihertävästä lehmuksenkukankeltaiseen. Pieniä kuplia.

Maku: Selkeät lajikkeen ominaismaut. Luonnollisia aromeja, joita hiilidioksidi korostaa. Korostuneen hedelmäinen ja lisäksi raikas. Kukkaiset aromit, eksoottisten hedelmien vivahteita sekä vadelman, kirsikan ja mansikan vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.16. *Helmeilevät roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaaleanpunainen väri, jossa on punertavia sävyjä. Pieniä kuplia.

Maku: Selkeät lajikkeen ominaismaut. Luonnollisia aromeja, joita hiilidioksidi korostaa. Korostuneen hedelmäinen ja lisäksi raikas. Kukkaiset aromit, eksoottisten hedelmien vivahteita sekä vadelman, kirsikan ja mansikan vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.17. *Helmeilevät viinit, Rotling*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaaleankeltainen väri, jossa on sävyjä vihertävästä ja lehmuksenkukankeltaiseen, vaaleanpunaiseen ja punaiseen, Pieniä kuplia.

Maku: Selkeät lajikkeen ominaismaut. Luonnollisia aromeja, joita hiilidioksidi korostaa. Korostuneen hedelmäinen ja lisäksi raikas. Kukkaiset aromit, eksoottisten hedelmien vivahteita sekä vadelman, kirsikan ja mansikan vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.18. *Väkevät valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Keltainen, vihreänkeltainen.

Maku: Voimakas, täyteläinen viini.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.19. *Väkevät punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Hennon punaisesta voimakkaanpunaiseen.

Maku: Voimakas, täyteläinen viini.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Kaikki tuotteet (lisäksi ylijäämää saa varastoida vielä 20 prosenttia tästä määrästä)

110 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Baden-Württembergin osavaltio

Suojattu alkuperänimitys ”Württemberg” kattaa seuraavien kuntien (maa-alueiden) ja niiden osien viininviljelyalueet:

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) ja Zuffenhausen (1481).

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat. Kartat ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Baijerin osavaltio

Suojattu alkuperänimitys ”Württemberg” kattaa seuraavien kuntien (maa-alueiden) ja niiden osien viininviljelyalueet:

Nonnenhornin, Wasserburgin ja Bodholzin kunnat sekä piirikunnan pääkaupungin Lindaun maa-alueet Hoyren ja Aeschach. Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat. Kartat ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Kuvaus yhteydestä/yhteyksistä maantieteelliseen alueeseen

Maantieteelliset olosuhteet:

— Maisema ja maaperän morfologia

Viljelyalue ulottuu Weikersheimin ja Bad Mergentheimin läheltä aina Metzingeniin, Tübingenin itäpuolelle asti. Se ulottuu Kocher-Jagst-Tauberin alueen pohjoisosiin, Frankenin alueen rajalle ja jatkuu Neckarin jokilaaksoa mukaillen Heilbronnin ja Stuttgartin ohi aina Tübingeniin saakka. Rajattuun alueeseen kuuluu myös pieni alue Bodenjärven rannalla Friedrichshafenin ja Lindaun välillä.

— Geologia

Neckarin sivujoet Kocher ja Jagst ovat kaivertaneet uomansa syvälle Hohenlohen tasangon kuorikalkkikiveen. Kivistä, fossiilirikasta maaperää esiintyy enimmäkseen viinitarhojen jyrkillä rinteillä joen rannoilla. Württembergissä Tauberjoen varrella viinitarhamaisema on samankaltainen. Joenvarsien maaperä on fossiilirikasta kuorikalkkikiveä. Muilla Hohenlohen viinialueilla maaperä on tyypillisesti myöhäistriaskautisen kerrostuman punertavaa, mineraalipitoista merkeliä.

Kocher-Jagst-Tauberin alue, joka on Württembergin pohjoisin viininviljelyalue, hyötyy erityisesti etelään päin suuntautuvista viinitarhoista. Erityisesti syksyllä korostuva ankara ilmasto suosii pääasiassa varhain kypsyviä valkoisia rypälelajikkeita. Niistä valmistetut valkoviinit ovat melko hapokkaita, kevyitä ja täyteläisiä ja ominaisuuksiltaan eloisia, hienostuneita ja elegantteja.

Useita kertoja virtausuomaansa muuttanut Neckarjoki ja sen auringon lämmittämät, ohuen maaperän peittämät kuorikalkkikiviset jyrkät rinteet ovat erittäin tärkeitä Württembergin viininviljelyalueelle. Viininviljelyyn käytetään myös laakson rinteiden syvää lössimaata ja korkeammalla sijaitsevaa tasankoa sekä myöhäistriaskautista kipsimerkeliä.

— Luontoon liittyvät tekijät

Württembergin viljelyalueen viinitarhat sijaitsevat 180–510 metrin korkeudella merenpinnasta. Alueen vuosittainen keskilämpötila on 9,3–10,5 °C. Monet viinitarhat sijaitsevat laaksoissa ja jokien varsilla. Alueella on myös erilaisia mikroilmastoja. Jyrkät ja erittäin jyrkät rinteet altistuvat eniten auringonvalolle. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 550–1 050 millimetriä. Bodenjärveä ja Neckarjoen yläjuoksua ympäröivillä mailla sataa vuosittain enemmän kuin Neckarjoen keskivaiheilla ja Kocher-Jagst-Tauberin alueella.

— Inhimilliset tekijät

Maantieteellisten tekijöiden vuorovaikutus, historiallinen kehitys ja taloudellinen välttämättömyys ovat ominaisia piirteitä Württembergin viininviljelyalueelle. Erityisesti runsaasti työtä vaativille jyrkille rinteille keskittyvällä viljelyllä on pitkät perinteet. Vuorovaikutus ihmisten työnteon, innovaation ja luovuuden, luonnonolojen ja pääasiassa myöhäistriaskautisen ja kalkkikuorisen maaperän vaikutuksien ja viiniköynnöslajikkeiden laajan monimuotoisuuden sekä kausittaisten sääolosuhteiden välillä saa aikaan vuosi toisensa jälkeen omaleimaisia viinejä, joiden vaikuttavan monipuoliset aromit ja hedelmäisyys edustavat erehtymättömästi Württembergin viininviljelyalueen erityispiirteitä.

— Tuoteluokat

Kuvatut yhteydet liittyvät seuraaviin luokkiin: viini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja väkevä viini. Niiden ominaisuudet eroavat toisistaan maaperän monimuotoisuuden ja jalostusmenetelmien vuoksi.

Sadonkorjuun jälkeen ne luokitellaan asianmukaiseen viininvalmistuksen laatuluokkaan.

Württembergin alueen erityisiä tunnusomaisia piirteitä ovat jyrkät rinteet ja kuiva ja lämmin ilmasto, jossa myös myöhäisemmät lajikkeet ehtivät kypsyä täysin. Vuodenaikojen mukaan vaihtelevien sääolosuhteiden ja erilaisten maalajien ansiosta alueella tuotetaan vuosi toisensa jälkeen omaleimaisia viinejä, joiden aromien ja hedelmäisyyden sekoitus on vaikuttava ja jotka edustavat erehtymättömästi Württembergin viininviljelyalueen erityispiirteitä.

— Viini (”Qualitätswein” eli laatuviini ja ”Prädikatswein” eli arvomerkinnällä varustettu viini)

Laatuviinien on täytettävä tuote-eritelmän 3 kohdassa vahvistetut rypälelajikeluokkien vähimmäisvaatimukset. Niiden luonnollista alkoholipitoisuutta voidaan lisätä voimassa olevien säännösten mukaisesti. Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä vähintään tuote-eritelmän 3 kohdassa esitetyt vaatimukset. Kun viininviljelijät tuottavat arvomerkittävien viinien valmistukseen tarkoitettuja pohjatuotteita (rypäleitä), he voivat suorittaa kasvukauden aikana erityisiä ylläpitotoimenpiteitä, kuten irrottaa lehtiä rypäleiden ympäriltä tai harventaa rypäleitä paremman laadun ja rypäleiden ainesosien voimakkaamman koostumuksen aikaansaamiseksi. Lisäksi erilaisilla viinien säilytysmenetelmillä voidaan vaikuttaa lopputuotteena olevaan arvomerkinnällä varustettuun viiniin. Toisin kuin laatuviinejä, arvomerkinnällä varustettuja viinejä ei saa väkevöidä.

— Väkevä viini

Väkevän laatuviinin alkoholipitoisuus on suuri, ja tuotantotapansa vuoksi sille ovat ominaisia voimakas aromi ja hyvin omaleimainen täyteläinen luonne.

— Helmeilevä viini (Qualitätsperlwein b.A. [määritellyllä alueella tuotettu helmeilevä laatuviini]

Määritellyllä alueella tuotetun helmeilevän laatuviinin perusviinin on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt helmeilevän laatuviinin vähimmäisvaatimukset.

— Laatukuohuviini

Perusviinin on täytettävä viinien kuvauksessa esitetyt kriteerit. Tätä varten rypäleet on korjattava aikaisemmin niiden kypsyyden ja sijainnin mukaisesti. Tämän jälkeen kuohuviinin perusviini jälkikäytetään. Sekt b.A. (määritellyllä alueella tuotettu laatukuohuviini) voidaan valmistaa myös ilman jälkikäymistä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinien (laatuviinit, arvomerkinnällä varustetut viinit), väkevien viinien (määritellyllä alueella tuotetut väkevät laatuviinit), helmeilevien viinien (määritellyllä alueella tuotetut helmeilevät laatuviinit) ja laatukuohuviinien (määritellyllä alueella tuotetut laatukuohuviinit) on läpäistävä virallinen analyyttiseen ja aistinvaraiseen testiin perustuva testausmenettely, jotta etiketissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä. Annettu tarkastusnumero (amtliche Prüfungsnummer tai AP-Nummer) on merkittävä etikettiin. Se korvaa eränumeron.

Perinteiset merkinnät (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini)

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viineihin ja viinituotteisiin on merkittävä joko yksinomaan merkinnällä viinin olemassa olevasta suojatusta nimityksestä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 119 artiklan 1 kohdan b alakohdan i alakohdassa tarkoitetussa muodossa tai viinin olemassa oleva nimitys ja jokin tuote-eritelmän 5 kohdan a alakohdassa tarkoitetuista perinteisistä merkinnöistä. Tuote-eritelmän 5 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen perinteisten merkintöjen merkitseminen on vapaaehtoista.

Pienemmät maantieteelliset yksiköt (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinitarharekisteri sisältää luettelon pienemmille maantieteellisille yksiköille hyväksyttyjen alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä. Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta).

Baden-Württembergissä rekisteriä ylläpitävät lääninhallitukset. Baijerissa sitä ylläpitää Unterfrankenin hallitus, jos asianomainen kunta ei ole toimivaltainen.

Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen Baden-Württembergissä pohjautuvat seuraavaan lainsäädäntöön:

— Weingesetz, 23 §:n 3 ja 4 momentti (viinilaki);

— Weinverordnung, 29 § (viiniasetus);

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz (osavaltion viinitarhalaki tilojen ja alueiden määrittämisestä ja viinitarharekisteristä);

— Weinberglagenverordnung, 9 § (maaseudun kehittämisestä vastaavan ministeriön asetus viinitarharekisteriin merkittyjen tilojen ja alueiden rekisteröinnistä, asetus viininviljelytiloista);

— Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrecht, 2 §:n 16 momentti (osavaltion asetus toimivallasta viinilainsäädännön alalla).

Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen Baijerissa pohjautuvat seuraavaan lainsäädäntöön:

— Weingesetz, 23 §:n 3 ja 4 momentti (viinilaki);

— Weinverordnung, 29 § (viiniasetus);

— Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften, BayWeinRAV, 19 § ja 31 § (viinilainsäädännön täytäntöönpanosta annettu asetus).

Pienempien maantieteellisten yksiköiden rajauksen muuttaminen on sallittua ainoastaan viinilain 22 g §:n mukaisen toimivaltaisen organisaation suostumuksella. Toimivaltaisten organisaatioiden on ilmoitettava kaikista muutoksista maatalous- ja elintarvikevirastolle.

Arvomerkintöjen käyttö (viini)

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinivuodesta 2030 alkaen viinejä, jotka täyttävät ilmaisun ”kuiva” käyttöä koskevat sovellettavat vaatimukset Euroopan unionin säädösten mukaisesti, ei saa enää pitää kaupan arvomerkinnällä varustettuina viineinä.

Tuotantopaikka (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini)

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Tuotteet, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Württemberg”, on tuotettava Baden-Württembergissä, Baijerissa tai niiden naapuriosavaltiossa.

Viiniasetuksen 39 §:n 1, 2 ja 3 momenteissa tarkoitettujen laatuviinien tai arvomerkinnällä varustettujen viinien pullotus (viini)

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniasetuksen 39 §:n 1 momentin 2 kohdassa tarkoitettujen laatuviinien tai arvomerkinnällä varustettujen viinien pullotusta koskeva säännös:

— Viinivuodesta 2026 alkaen kunnan tai paikkakunnan nimeä voidaan käyttää viinejä markkinoille saatettaessa vain, jos ilmaisujen ”Erzeugerabfüllung”, ”Gutsabfüllung” ja ”Schlossabfüllung” (tuottajan pullottama tai tilan tai linnan alueella pullotettu) käyttöä koskevat oikeudelliset vaatimukset täyttyvät.

Viiniasetuksen 39 §:n 1 momentin 3 kohdassa tarkoitettujen laatuviinien tai arvomerkinnällä varustettujen viinien pullotusta koskeva säännös:

— Viinivuodesta 2026 alkaen viinejä markkinoille saatettaessa voidaan käyttää yksittäisen viinitarhan tai pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä viinilain 23 §:n 1 momentin 2 kohdan mukaisesti vain silloin, jos ilmaisujen ”Erzeugerabfüllung”, ”Gutsabfüllung” ja ”Schlossabfüllung” käyttöä koskevat oikeudelliset vaatimukset täyttyvät.

Yksittäisen viinitarhan tai pienemmän maantieteellisen yksikön tuotteiden lajikkeiden määrittely viinilain 23 §:n 1 momentin 2 kohdan mukaisesti (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini)

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Seuraavia lajikkeita voidaan käyttää sellaisten viinien, väkevien viinien, helmeilevien viinien ja laatukuohuviinen tuottamiseen, joiden markkinoille saattamisessa käytetään yhden viinitarhan tai pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä viinilain 23 §:n 1 ja 2 momentissa tarkoitetulla tavalla.

Valkoiset rypälelajikkeet:

Kaikki tuote-eritelmän 8.1 ja 8.2 kohtien mukaisesti hyväksytyt lajikkeet.

Punaiset rypälelajikkeet:

Kaikki tuote-eritelmän 8.1 ja 8.2 kohtien mukaisesti hyväksytyt lajikkeet.

Linkki tuote-eritelmään

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