C/2025/5177

25.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5177)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Württemberg”

PDO-DE-A1276-AM02 – 1.7.2025

1. **Produktens namn**

”Württemberg”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(BMLEH, Federala ministeriet för jordbruk, livsmedel och regional identitet)

6. **Klassificering som standardändring**

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Beskrivning av vinet/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper*

Beskrivning:

Uppgifterna om den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten kommer i framtiden att kopplas samman genom ordet ”och”.

En organoleptisk beskrivning av de olika produkterna har lagts till.

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering:

Eftersom konverteringstabellen tagits bort finns det inte längre någon rättslig grund för att ange lägsta naturliga mustvikt. Eftersom producenterna i praktiken dock arbetar med oechslegrader (enhet för mustvikt) kommer denna dock även i fortsättningen att anges i produktspecifikationen. Uppgifterna om lägsta naturliga alkoholhalt respektive lägsta naturliga mustvikt kommer därför att kombineras med ordet ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet för både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska saluföra produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Württemberg”. Beskrivningarna av vinernas organoleptiska egenskaper har gjorts mer nyanserade, så att de bättre återspeglar de olika produkterna. Syftet är att framhålla, för det första, produkternas individuella organoleptiska egenskaper och, för det andra, deras mycket stora mångsidighet. I motsats till vad som hittills gällt för beskrivningen måste de särskilda egenskaperna nu registreras mer skyndsamt och mer detaljerat.

2. *Särskilda oenologiska metoder*

Beskrivning:

De tidigare kommentarerna har strukits och det hänvisas nu till befintlig lagstiftning om särskilda oenologiska metoder, relevanta restriktioner för vinframställning och odlingsmetoder.

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Genom att hänvisa till befintlig lagstiftning går det att undvika den återgivning av lagtext som hittills funnits i produktspecifikationen. Produktspecifikationen blir därmed enklare och tydligare för läsaren, som omedelbart kan se att inga restriktioner bryter mot tillämplig lagstiftning.

3. *Druvsorter*

Beskrivning:

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för under ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”.

I Baden-Württemberg har följande druvsorter lagts till under ”gröna druvsorter”:

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.

I Baden-Württemberg har följande druvsorter lagts till under ”blå druvsorter”:

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.

I Bayern har följande druvsorter lagts till under ”gröna druvsorter”:

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

I Bayern har följande druvsorter lagts till under ”blå druvsorter”:

cabertin, maréchal foch, pinotin.

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för under ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”, eftersom det är förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen som avgör huruvida en druvsort kan eller inte kan odlas, inte slutprodukten.

Den tidigare förteckningen över druvsorter var ofullständig och har kompletterats med de druvsorter som tidigare var godkända för försöksodling.

I Württemberg odlas ett stort antal druvsorter, vilket bör återspeglas i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg. Tonvikten ligger på internationella druvsorter som redan har blivit utbredda på grund av sin anpassningsförmåga. Tonvikt läggs också på s.k. svampresistenta druvsorter som kräver betydligt mindre växtskyddsmedel och därför är en viktig del i att minska den totala användningen av bekämpningsmedel och att stödja utbredningen av ekologisk vinodling. De druvsorter som förtecknas för första gången odlas redan och har redan visat sig vara lämpliga. De viner som framställs av dessa druvor uppfyller kraven i produktspecifikationen.

4. *Tillämpliga krav enligt EU:s eller nationell lagstiftning/nationella krav som fastställts av en organisation som hanterar den skyddade ursprungsbeteckningen/den skyddade geografiska beteckningen*

Beskrivning:

I punkt 5 (tidigare punkt 1) i produktspecifikationen klargörs vilka traditionella uttryck som är obligatoriska och vilka som är frivilliga vid märkningen av viner och vinprodukter.

I punkt 10.2 i produktspecifikationen anges nu bestämmelserna för mindre geografiska enheter. Där beskrivs hur, och i vilken utsträckning, vinodlingsregistret förtecknar namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. Där fastställs även vem som ansvarar för att förvalta vinodlingsregistret och de rättsliga grunderna för dess inrättande och förvaltning.

I punkt 10.3 i produktspecifikationen anges att från och med årgång 2030 får endast halvtorra, halvsöta och söta viner saluföras med en valfri benämning.

I punkt 10.5 i produktspecifikationen anges att från och med årgång 2026 får endast viner som framställs i enlighet med de rättsliga kraven för viner som tappas på flaska av producenten själv, på vingården eller på slottets ägor saluföras som lokala viner och som viner från en enskild vingård.

Enligt punkt 10.6 i produktspecifikationen är alla druvsorter som förtecknas i avsnittet ”Godkända druvsorter” tillåtna för viner från en enskild vingård.

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

De ändrade reglerna för traditionella uttryck syftar till att klargöra hur märkningen av viner och vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg ska utformas, utöver den befintliga skyddade ursprungsbeteckningen. Ändringarna behövs för att villkoren ska anpassas till den nuvarande rättsliga situationen.

I bestämmelsen i punkt 10.2 i produktspecifikationen hänvisas det till vinodlingsregistret, som är ett register över geografiska beteckningar som täcker en mindre yta än den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg. Syftet med denna hänvisning är att klargöra vilka mindre geografiska beteckningar som får användas tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg, att förklara vinodlingsregistrets funktion som en förteckning över mindre geografiska enheter och att klargöra vilka de behöriga aktörerna är.

Den volym av vin som saluförs med särskild benämning har minskat avsevärt på senare år och utgör i dag endast omkring 4 % av den totala volymen. De allra flesta viner från Württemberg har ingen särskild benämning. I den federala vinförordningen (*Weinverordnung*) föreskrivs att ”Großes Gewächs”-viner inte får ha särskilda benämningar och uteslutande får framställas som torra viner. För att kraven för ”Großes Gewächs” ska kunna tillämpas på hela kvalitetspyramiden för Württemberg från och med årgång 2030 får torra viner inte längre ha särskilda benämningar i enlighet med punkt 10.3 i produktspecifikationen.

I punkt 10.5 i produktspecifikationen införs en ny bestämmelse om tappning av lokala viner och viner från en enskild vingård. I den federala vinlagen (*Weingesetz*) fastställs kraven för viner som tappas på flaska av producenten själv, på vingården eller på slottets ägor. Dessa tappningsmetoder visar att det rör sig om autentiska och trovärdiga vinföretag. Konsumenterna kan med hjälp av den nya kvalitetspyramiden fastställa druvornas ursprung. För att bevara det regionala mervärdet och för att av miljöskäl undvika långa transportsträckor får från och med årgång 2026 endast viner som framställs i enlighet med de angivna kraven saluföras som lokalt vin eller vin från en enskild vingård.

Den stora mångfalden av blå och gröna druvsorter är viktig för Württemberg. Från uppgifterna om testning av kvalitetsviner är det inte möjligt att dra slutsatsen att enbart viner framställda av en enda druvsort för närvarande saluförs som viner från en enskild vingård. Enligt § 39 första stycket i vinförordningen (*Weinverordnung*, ”WeinV”) måste druvsorterna anges för viner från en enskild vingård. Skyddsorganisationen har beslutat att vin av alla druvsorter för närvarande får saluföras som viner från en enskild vingård, och denna bestämmelse anges i punkt 10.6 i produktspecifikationen. Detta innebär att den nuvarande situationen bibehålls. Förmodligen kommer ett stort antal av de viner som för närvarande saluförs som viner från en enskild vingård (omkring 16 % av den volym som används i kvalitetsvintestet) inte längre att kunna erbjudas från och med 2026, till följd av den ändrade vinförordningen (lägsta mustvikt för kabinettviner, tidigaste saluföringsdatum: den 1 mars året efter skörden, avskaffandet av referenskommunen). Förpackningsformen (en glasflaska som rymmer 0,75 liter) är obligatorisk från och med årgång 2030, i enlighet med skyddsorganisationens beslut. Druvsorterna på enskilda vingårdar kan bli en viktig del av profileringen för den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg. Många jordbruksföretag håller för närvarande på att anpassa sitt utbud till den ändrade federala vinförordningen. De närmaste årgångarna kommer att visa vilka resultat som kan bli relevanta för viner från en enskild vingård. Följaktligen kan det bli aktuellt med ytterligare beslut om att begränsa förteckningen över druvsorter.

5. *Kontrollorgan*

Beskrivning:

Kontrollmyndigheterna och deras uppgifter har strukits ur produktspecifikationen och förtecknas nu i ett separat dokument.

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Information om kontrollmyndigheter behöver inte ingå i produktspecifikationen, men får tillhandahållas i ett separat dokument. Detta kommer att göra framtida uppdateringar enklare, eftersom ändringar eller strykningar i det separata dokumentet inte omfattas av förfarandet för standardändringar.

6. *Annat*

Redaktionella ändringar har gjorts i enlighet med EU:s krav.

Stycken i texten som återgav befintliga allmänna bestämmelser har strukits, och en hänvisning till ”tillämplig lagstiftning” har lagts till.

Produktspecifikationens struktur har anpassats till det sammanfattande dokumentet.

Trots att vissa orter har lagts till och strukits ändras inte gränserna för området. Översikten visar endast att områdena med vinstockar på vinodlingskartan är desamma som tidigare, vilket även gäller de områden som tidigare kallades ”Speckgürtel” (omgivande områden). Orter som nyligen har bildats till följd av politiska reformer, eller som tidigare felaktigt utelämnats från förteckningen på grund av vinodlingskartans ofullständighet, har dock lagts till. De respektive fastighetsnumren har lagts till inom parentes efter de enskilda orternas namn.

Sambandet med området har förtydligats på vissa ställen. Dessa ändringar betraktas som standardändringar i enlighet med artikel 14 i delegerad förordning (EU) 2019/33, eftersom de inte upphäver sambandet med det geografiska området.

Detta är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Redaktionella ändringar behövdes för att uppfylla EU-kraven.

Stycken i texten som återgav befintliga allmänna bestämmelser regler har därmed strukits, och en hänvisning till ”tillämplig lagstiftning” har lagts till. Detta var nödvändigt för att klargöra vilka avsnitt i produktspecifikationen som endast återspeglar den rättsliga situationen.

Produktspecifikationens struktur har anpassats till det sammanfattande dokumentet för att göra produktspecifikationen mer lättläslig och göra de två dokumenten mer enhetliga till form och innehåll.

Områdets avgränsning har inte ändrats. Orter som nyligen har bildats till följd av politiska reformer, eller som tidigare felaktigt utelämnats från förteckningen på grund av vinodlingskartans ofullständighet, har dock lagts till i produktspecifikationen. Strykningen av orter i produktspecifikationen ändrar inte heller avgränsningen av området, och har även i detta fall enbart att göra med politiska reformer.

För att göra texten ännu tydligare anges fastighetsnumren inom parentes efter ortnamnen.

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg måste beskrivas på ett sådant sätt att alla tvetydigheter undviks. Skälet till detta är att producenter, behöriga myndigheter och kontrollorgan utan svårighet ska kunna identifiera det geografiska området. Den exakta avgränsningen framgår av kartor över vinodlingarna i kommunerna, där varje skifte visas. Kartorna finns på: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har förtydligats för att anpassa produktspecifikationen till de verkliga förhållandena på plats. Kategorierna av vinprodukter angavs tidigare endast i det sammanfattande dokumentet. Som ett resultat av denna ansökan kommer de även att anges i produktspecifikationen. Detta är ett rent redaktionellt tillägg och anses därför vara en standardändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Württemberg

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1. *Vin, vitt*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: färgen är vanligtvis ljusgul men kan även ha något grönaktiga toner och ibland dra mot gyllengult eller mot en rödaktig skimrande ton, beroende på druvsort och årgång.

Smak: En förnimbar fruktighet och syra. Kryddiga toner kan också förnimmas, beroende på druvsort och årgång.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.2. *Vin, rött*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: beroende på druvsort kan vinerna vara ljusröda till tegelröda, rubinröda, granatröda, djupröda, violetta, blåaktiga till svarta, eller eventuellt även ha bruna toner.

Smak: Förnimbara inslag av frukt och tanniner, ibland även i kombination med kryddiga inslag.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.3. *Vin, rosé*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Blekröd till ljusröd färg. Vissa viner har även rödaktiga nyanser beroende på druvsort.

Smak: Blommor, frukter och kryddor. Beroende på druvsort och ålder är smaken elegant till fyllig, med en syra som mestadels är låg syra och utgör ett behagligt inslag, med som mest minimala tanninslag.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.4. *Weissherbst*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: kännetecknas vanligtvis av ljusröda toner, och kan dra åt gyllengult eller åt en naturligt skimrande röd ton.

Smak: en förnimbar fruktighet.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.5. *Blanc de Noir*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: samma färger som för de vita vinerna.

Smak: Aromer som främst för tankarna till blommor, frukt och kryddor, beroende på vilka druvsorter som används och vinets mognadsgrad. En lätt till fyllig smak, med ett behagligt inslag av syra och som mest minimala tanninslag.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.6. *Vin, schillerwein (siller)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: blekrött till ljusrött i färgen.

Smak: en förnimbar fruktighet.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.7. *Vin, Rotling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: blekrött till ljusrött i färgen.

Smak: en förnimbar fruktighet.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.8. *Prädikatswein Auslese (vin med den särskilda benämningen "auslese")*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen liknar färgen på motsvarande "Qualitätsweine" (kvalitetsviner). När vinerna mognar kan särskilt de vita vinerna bli bärnstensfärgade.

Smak: På grund av den naturliga alkoholhalt i volymprocent som det vanligtvis större extraktinnehållet ger, är vinerna märkbart fylliga med en rik kropp.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.9. *Vin med särskild benämning (Beerenauslese och Trockenbeerenauslese)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: de vita vinerna kan bli bärnstensfärgade när de mognar.

Smak: Eftersom druvorna angripits av ädelröta eller torkat koncentreras aromerna, den naturliga alkoholhalten och det befintliga extraktet på ett naturligt sätt. Vinerna har en intensiv arom.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.10. *Prädikatswein Eiswein (vin med den särskilda benämningen "Eiswein")*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen liknar färgen på motsvarande "Qualitätsweine" (kvalitetsviner). När vinerna mognar kan särskilt de vita vinerna bli bärnstensfärgade.

Smak: en märkbar syra kombinerad med det befintliga restsockret.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.11. *Mousserande kvalitetsvin, vitt*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgspektrumet beror vanligtvis på vilken typ av basviner som används. Till följd av detta kan färgspektrumet variera från ljusgult och något grönaktigt till gyllene. Fina bubblor eller fint skum (mousserande).

Smak: en förnimbar fruktighet och syra.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.12. *Mousserande kvalitetsvin, rött*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgspektrumet beror vanligtvis på vilken typ av basviner som används. Beroende på druvsort kan vinerna vara ljusröda till tegelröda, rubinröda, granatröda, djupröda, violetta, blåaktiga till svarta, eller eventuellt även ha bruna toner. Fina bubblor eller fint skum (mousserande).

Smak: Organoleptiskt förnimbara inslag av frukt och tanniner.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.13. *Mousserande kvalitetsvin, rosé*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgspektrumet beror vanligtvis på vilken typ av basviner som används. Vinerna är blekröda till ljusröda. De rödaktiga nyanserna avgörs av vilken druvsort som används. Fina bubblor eller fint skum (mousserande).

Smak: Blommor, frukter och kryddor. Beroende på druvsort och ålder är smaken lätt till fyllig, med en mestadels låg syra och som mest minimala tanninslag.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.14. *Mousserande kvalitetsvin, Rotling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgspektrumet beror vanligtvis på vilken typ av basviner som används. Vinerna är blekröda till ljusröda. Fina bubblor eller fint skum (mousserande).

Smak: en förnimbar fruktighet.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.15. *Pärlande vin, vitt*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Blekgult med grönaktiga till lindblomsgula nyanser. Fina bubblor.

Smak: Druvtypiska egenskaper. Naturliga aromer som förstärks genom förekomsten av koldioxid. En uttalad fruktighet. Extra friskhet. Blommiga aromer. Inslag av exotiska frukter. Toner av hallon, körsbär och jordgubbar.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.16. *Pärlande vin, rosé*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Rosa och rödaktiga nyanser. Fina bubblor.

Smak: Druvtypiska egenskaper. Naturliga aromer som förstärks genom förekomsten av koldioxid. En uttalad fruktighet. Extra friskhet. Blommiga aromer. Inslag av exotiska frukter. Toner av hallon, körsbär och jordgubbar.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.17. *Pärlande vin, Rotling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Blekgult med grönaktiga till lindblomsgula nyanser, rosa och rött. Fina bubblor.

Smak: Druvtypiska egenskaper. Naturliga aromer som förstärks genom förekomsten av koldioxid. En uttalad fruktighet. Extra friskhet. Blommiga aromer. Inslag av exotiska frukter. Toner av hallon, körsbär och jordgubb.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.18. *Likörvin, vitt*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: gult, gulgrönt.

Smak: ett eldigt, fylligt vin.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.19. *Likörvin, rött*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: svagt till starkt rött.

Smak: ett eldigt, fylligt vin.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gäller alla produkter (med möjlighet att lagra ett överskott på ytterligare 20 %)

110 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

I delstaten Baden-Württemberg

Vinodlingsområdena i följande kommuner (enheter i fastighetsregistret) och deras distrikt ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen 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), Zuffenhausen (1481).

Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per skifte. Kartorna finns på: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Delstaten Bayern

Vinodlingsområdena i följande kommuner (enheter i fastighetsregistret) och deras distrikt ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg:

kommunerna Nonnenhorn, Wasserburg och Bodholz samt enheterna Hoyren och Aeschach i fastighetsregistret, som ligger i distriktshuvudstaden Lindau. Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per skifte. Kartorna finns på: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

7. **Druvsorter**

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, 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 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, fendent, fendant blanc, gutedel

Weißer riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

Wildmuskat

Würzer

8. **Beskrivning av samband**

Beskrivning av sambandet med det geografiska området

Geografiska förhållanden:

— Landskap och morfologi

Odlingsområdet sträcker sig från Weikersheim nära Bad Mergentheim till Metzingen, öster om Tübingen, mellan det nordliga området Kocher-Jagst-Tauber som gränsar till Franken, längs Neckardalen förbi Heilbronn och Stuttgart och så långt som till Tübingen. Ett litet område vid Bodensjön, mellan Friedrichshafen och Lindau, ingår också i det avgränsade området.

— Geologi

Neckars bifloder Kocher och Jagst har grävt djupa fåror i Hohenloheslätten, som består av skalgruskalksten. Den steniga, fossilrika jorden förekommer främst i de branta sluttningar utmed floderna där vinstockarna växer. Vinodlingsområdet längs med floden Taubers lopp i Württemberg är likartat. Längs floderna består jordmånen av fossilrik skalgruskalksten. Övriga delar av Hohenloher Weinland kännetecknas av sin röda, mineralrika märgel som bildats från keuperlagren.

I Kocher-Jagst-Tauber, Württembergs nordligaste vinodlingsområde, ligger många vingårdar i ett gynnsamt söderläge. Områdets hårda klimat, som är särskilt uttalat under hösten, lämpar sig bäst för gröna druvsorter som mognar tidigt, som ger relativt lätta och robusta vita viner med hög syra och en livlig, delikat och elegant karaktär.

Neckar, vars lopp har ändrats flera gånger, är det största vattendraget i Württembergs vinodlingsområde som präglas av soliga, branta sluttningar med grund jordmån bestående av skalgruskalksten. De djupa lössjordarna på dalgångarnas sluttningar och på högre belägna platåer används också för vinodling, liksom mark med gipskeuperjordar.

— Naturliga faktorer

Vingårdarna i Württembergs vinodlingsområde ligger på mellan 180 och 510 meters höjd över havet. Årsmedeltemperaturen ligger på mellan 9,3 °C och 10,5 °C. Många av vinodlingarna ligger i dalar och längs floder. Området har flera olika mikroklimat. Solexponeringen är i allmänhet störst på de branta och mycket branta sluttningarna. Årsnederbörden uppgår till mellan 550 och 1 050 millimeter. I genomsnitt har området kring Bodensjön och längs Neckars övre lopp en större årsnederbörd än områdena kring Neckars mellersta delar och regionen Kocher-Jagst-Tauber.

— Mänskliga faktorer

Vinodlingsområdet Württemberg kännetecknas av samspelet mellan geografiska faktorer, historisk utveckling och ekonomisk nödvändighet. Framför allt har den arbetskrävande vinodlingen på områdets branta sluttningar en lång tradition. Samspelet mellan människans arbetsinsatser, innovation och kreativitet, de naturliga egenskaperna och inverkan från jordmånen – som främst består av keuper och skalgruskalksten – samt den stora mångfalden av druvsorter, i kombination med de omväxlande väderförhållandena, ger varje år unika, särpräglade viner med ett imponerande spektrum av aromer och fruktighet som präglas av särdragen hos vinodlingsområdet Württemberg.

— Produktkategorier

De beskrivna sambanden har att göra med kategorierna vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och likörvin. Dessa har alla olika karaktär, på grund av olika jordmåner och framställningsmetoder.

Efter skörden klassificeras de i lämpliga kvalitetsnivåer.

Württemberg kännetecknas särskilt av sina branta sluttningar och sitt torra, varma klimat, vilket gör att även sena druvsorter har möjlighet att mogna fullt ut. De årstidsbetingade väderförhållandena, i kombination med de olika marktyperna, gör att man varje år kan framställa unika, särpräglade viner med ett imponerande samspel mellan aromer och fruktighet som låter särdragen i vinodlingsområdet Württemberg komma till uttryck.

— Vin (”Qualitätswein” (kvalitetsvin) och ”Prädikatswein” (viner med särskild benämning))

Kvalitetsvinerna måste uppfylla de minimikrav som anges i punkt 3 i produktspecifikationen för varje druvsortskategori, och den naturliga alkoholhalten får ökas i enlighet med gällande bestämmelser. Viner med särskild benämning ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3 i produktspecifikationen. När vinodlarna odlar primärprodukten (druvor) som är öronmärkt för produktionen av vin med särskild benämning kan de använda särskilda växtskötselåtgärder under odlingssäsongen, till exempel avlägsna blad kring druvorna eller gallra dem, för att uppnå en bättre kvalitet och en mer intensiv sammansättning när det gäller druvornas beståndsdelar. Vidare kan vissa teknikrelaterade lagringsmetoder, som en ytterligare mänsklig faktor, forma det vin med särskild benämning som slutligen framställs. Till skillnad från kvalitetsviner får viner med särskild benämning inte berikas.

— Likörvin

Kvalitetslikörvin är en produkt med hög alkoholhalt som på grund av de framställningsmetoder som används får en intensiv arom och en mycket särpräglad, fyllig karaktär.

— Pärlande vin (Qualitätsperlwein b.A. (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner))

När det gäller pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner måste basprodukten uppfylla de minimikrav för pärlande kvalitetsvin som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen.

— Mousserande kvalitetsvin

Basprodukten måste uppfylla de kriterier som anges i beskrivningen av vinerna, vilket kan uppnås genom tidigare skörd, beroende på druvornas tillväxt och platsen. Det mousserande basvinet genomgår sedan en andra jäsning. Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner) får också framställas utan en andra jäsning.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För att få lov att använda de traditionella uttrycken på märkningen måste vinerna (kvalitetsviner, viner med särskild benämning), likörvinerna (kvalitetslikörviner från bestämda regioner), de pärlande vinerna (pärlande kvalitetsviner från bestämda regioner) och de mousserande kvalitetsvinerna (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) först ha genomgått ett officiellt testförfarande som består av ett analytiskt och ett organoleptiskt test. Det inspektionsnummer som utfärdas (”amtliche Prüfungsnummer” eller ”AP-Nummer”) måste anges på märkningen. Detta ersätter partinumret.

Traditionella uttryck (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin)

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner och vinprodukter ska märkas antingen enbart med vinets befintliga skyddade namn i den form som fastställs i artikel 119.1 b i i förordning (EU) nr 1308/2013 eller med en kombination av det namnet och ett av de traditionella uttryck som avses i punkt 5 a i produktspecifikationen. Det är valfritt att använda de traditionella uttryck som förtecknas i punkt 5 b i produktspecifikationen.

Mindre geografiska enheter (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vinodlingsregistret består av en förteckning över namn på områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. Däri anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, skifte).

I Baden-Württemberg förvaltas registret av regionala råd. I Bayern förvaltas det av Unterfrankens regering, och några behörigheter för de berörda kommunerna.

Det vinodlingsregister som upprättats och förvaltas i Baden-Württemberg utgår från följande rättsliga ramar:

— § 23 tredje och fjärde stycket i den federala vinlagen (*Weingesetz*);

— § 29 i den federala vinförordningen (*Weinverordnung*);

— Delstaten Rheinland-Pfalz lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret (vinodlingslagen) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*);

— § 9 i landsbygdsutvecklingsministeriets förordning om registrering av platser och områden i vinodlingsregistret (*Weinberglagenverordnung*, förordningen om platser för vinodling);

— § 2 nr 16 i Rheinland-Pfalz förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Det vinodlingsregister som upprättats och förvaltas i Bayern utgår från följande rättsliga ramar:

— § 23 tredje och fjärde stycket i den federala vinlagen (*Weingesetz*);

— § 29 i den federala vinförordningen (*Weinverordnung*);

— §§ 19 och 31 i förordningen om genomförandet av vinlagstiftning (*Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften*, ”BayWeinRAV”).

Gränserna för mindre geografiska enheter får endast ändras med godkännande från den behöriga organisationen enligt avsnitt 22 g i den federala vinlagen, och denna organisation ska anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel (BLE).

Användning av särskilda benämningar (vin)

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Från och med årgång 2030 får viner som uppfyller de tillämpliga kraven för användning av uttrycket ”torr” i enlighet med Europeiska unionens rättsakter inte längre saluföras som vin med särskild benämning.

Produktionsplats (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin)

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen Württemberg måste framställas i Baden-Württemberg, i Bayern eller i en angränsande delstat.

Tappning av kvalitetsviner eller viner med särskild benämning i den mening som avses i § 39.1 nr 2 och 3 i den federala vinförordningen (vin)

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Bestämmelse om tappning av kvalitetsviner eller viner med särskild benämning i den mening som avses i § 39.1 nr 2 i vinförordningen:

— Från och med årgång 2026 får namnet på en kommun eller en ort vid utsläppandet av viner på marknaden endast användas om de rättsliga kraven för användning av uttrycken ”Erzeuger-”, ”Guts-” och ”Schlossabfüllungen” (tappat av producenten, på vingården eller på slottets ägor) har uppfyllts.

Bestämmelse om tappning av kvalitetsviner eller viner med särskild benämning i den mening som avses i § 39.1 nr 3 i vinförordningen:

— Från och med årgång 2026 får namnet på den enskilda vingården eller en mindre geografisk enhet enligt § 23 första stycket nr 2 i den federala vinlagen vid utsläppande av viner på marknaden endast användas om de rättsliga kraven för användning av uttrycken ”Erzeuger-”, ”Guts-” och ”Schlossabfüllungen” har uppfyllts.

Druvsortsprofilering för produkter från en enskild vingård eller en mindre geografisk enhet enligt § 23 första stycket nr 2 i den federala vinlagen (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin)

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Följande druvsorter får användas för framställning av vin, likörvin, pärlande vin och mousserande kvalitetsvin för vilket namnet på en enskild vingård eller en mindre geografisk enhet enligt § 23 första stycket nr 2 i den federala vinlagen används när de släpps ut på marknaden.

Gröna druvsorter:

alla sorter som är godkända i enlighet med punkterna 8.1 och 8.2 i produktspecifikationen.

Blå druvsorter:

alla sorter som är godkända i enlighet med punkterna 8.1 och 8.2 i produktspecifikationen.

Länk till produktspecifikationen

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