



C/2025/5177

25.9.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾
(C/2025/5177)**

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Württemberg”

PDO-DE-A1276-AM02 – 1.7.2025

1. Nazwa produktu

„Württemberg”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

- ☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)
☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)
☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. Sektor

- ☐ Produkty rolne
☒ Wina
☐ Napoje spirytusowe

4. Państwo, do którego należy obszar geograficzny

Niemcy

5. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verbraucherschutz
(BMLEH, Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Tożsamości Regionalnej)

6. Kwalifikacja jako zmiana standardowa

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

1. Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Opis:

Określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą odtąd powiązane spójnikiem „i”.

Przedstawiono opis cech organoleptycznych różnych produktów.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie:

Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują Öchslegrade (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Dlatego określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzać do obrotu produkty objęte ChNP „Württemberg”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych win, aby lepiej odzwierciedlały właściwości poszczególnych produktów. Celem jest podkreślenie po pierwsze indywidualnych właściwości organoleptycznych produktów, a po drugie ich bardzo licznych aspektów. Inaczej niż w przypadku dotychczasowych opisów szczególne właściwości muszą być rejestrowane szybciej i bardziej szczegółowo.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Opis:

Wcześniejsze uwagi zostały skreślone i odwołano się obecnie do obowiązujących przepisów w odniesieniu do konkretnych praktyk enologicznych, odpowiednich ograniczeń w zakresie produkcji wina oraz praktyk uprawy winorośli.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Odniesienie do obowiązujących przepisów pozwala uniknąć dotychczasowego wyłącznie deklaratywnego odtworzenia przepisów w specyfikacji produktu. Specyfikacja produktu zostanie w ten sposób uproszczona i będzie jaśniejsza dla czytelnika, który od razu zobaczy, że żadne ograniczenia nie wykraczają poza obowiązujące przepisy.

3. Odmiany winorośli

Opis:

Odmiany winorośli będą od teraz wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”).

W Badenii-Wirtembergii pod nagłówkiem „białe odmiany winorośli” dodano następujące odmiany:

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

W Badenii-Wirtembergii pod nagłówkiem „czerwone odmiany winorośli” dodano następujące odmiany:

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

W Bawarii pod nagłówkiem „białe odmiany winorośli” dodano następujące odmiany:

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

W Bawarii pod nagłówkiem „czerwone odmiany winorośli” dodano następujące odmiany:

Cabertin, Maréchal Foch, Pinotin.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Odmiany winorośli będą odtąd wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę czy nie.

Poprzedni wykaz odmian winorośli był niekompletny i został uzupełniony o te odmiany, które wcześniej zatwierdzono w ramach uprawy eksperymentalnej.

W Wirtembergii uprawia się szeroką gamę odmian winorośli, co należy odzwierciedlić w specyfikacji produktu objętego ChNP Württemberg. Skoncentrowano się na międzynarodowych odmianach winorośli, które stały się już rozpowszechnione ze względu na ich zdolność do adaptacji. Położono również nacisk na tzw. odmiany winorośli odporne na grzyby, które ze względu na znacznie ograniczone zapotrzebowanie na środki ochrony roślin istotnie przyczyniają się do ograniczenia ogólnego stosowania pestycydów i wspierają rozwój ekologicznej uprawy winorośli. Odmiany wymienione po raz pierwszy są uprawiane i dowiedziono już ich przydatności. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu.

4. *Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Opis:

W pkt 5 (poprzednio pkt 1) specyfikacji produktu doprecyzowano, które określenia tradycyjne stosowane są obowiązkowo, a które fakultatywnie do etykietowania win i produktów winiarskich.

W pkt 10.2 specyfikacji produktu są obecnie wymienione przepisy dotyczące mniejszych jednostek geograficznych. W punkcie tym opisano, w jaki sposób i do jakiego stopnia w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze obszary geograficzne. Określono w nim odpowiedzialność za zarządzanie rejestrem winnic, a także podstawy prawne leżące u podstaw jego utworzenia i zarządzania nim.

Pkt 10.3 specyfikacji produktu stanowi, że począwszy od rocznika 2030 tylko wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie mogą mieć fakultatywny wyróżnik.

Pkt 10.5 specyfikacji produktu stanowi, że począwszy od rocznika 2026, jedynie wina produkowane zgodnie z wymogami prawnymi dotyczącymi win butelkowanych przez producenta lub na terenie posiadłości lub zamku można wprowadzać do obrotu jako wina lokalne i wina z pojedynczej winnicy.

W pkt 10.6 specyfikacji produktu wymaga się, aby wszystkie odmiany wymienione w pkt „Dopuszczone odmiany winorośli” były dozwolone jako wina z pojedynczej winnicy.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Zmienione przepisy dotyczące określeń tradycyjnych mają na celu doprecyzowanie, w jaki sposób oprócz istniejącej chronionej nazwy pochodzenia etykietowane mają być wina i produkty winiarskie objęte ChNP Württemberg. Zmiany opierają się na niezbędnym dostosowaniu do obecnej sytuacji prawnej.

Przepis zawarty w pkt 10.2 specyfikacji produktu odnosi się do rejestru winnic jako rejestru oznaczeń geograficznych, które mają mniejszy zasięg terytorialny niż ChNP Württemberg. Celem tego odniesienia jest doprecyzowanie, które oznaczenia geograficzne o mniejszym zasięgu można stosować w połączeniu z ChNP Württemberg, wyjaśnienie funkcji rejestru winnic jako wykazu mniejszych jednostek geograficznych i przyznanie odpowiednich kompetencji.

W ostatnich latach ilość wprowadzanych do obrotu win z wyróżnikiem znacznie spadła i obecnie stanowi jedynie około 4 % całkowitej liczby. Zdecydowana większość win z Wirtembergii nie ma żadnych wyróżników. Federalne rozporządzenie w sprawie wina (Weinverordnung) stanowi, że wina Großes Gewächs mogą nie mieć wyróżników i muszą być produkowane wyłącznie jako wina wytrawne. W celu zastosowania wymogów dotyczących win Großes Gewächs do całej piramidy jakości Württemberg, począwszy od rocznika 2030, wina wytrawne nie mogą mieć już wyróżników zgodnie z pkt 10.3 specyfikacji produktu.

W pkt 10.5 specyfikacji produktu wprowadzono nowy przepis dotyczący butelkowania lokalnego wina i wina z pojedynczej winnicy. Federalna ustawa o winach (Weingesetz) określa wymogi dotyczące win butelkowanych przez producenta lub na terenie posiadłości lub zamku. Formy butelkowania odzwierciedlają autentyczność zakładów i ich wiarygodność. Konsumenci mogą korzystać z nowej piramidy jakości w celu określenia pochodzenia winogron. Aby zachować regionalną wartość dodaną i uniknąć dużych odległości transportu ze względów środowiskowych, począwszy od rocznika 2026, jedynie wina produkowane zgodnie z określonymi wymogami mogą być wprowadzane do obrotu ze statusem wina lokalnego wina lub wina z pojedynczej winnicy.

Wirtembergia polega na różnorodności czerwonych i białych odmian winorośli. Z danych dotyczących badania win gatunkowych nie można wynioskować, że jedynie poszczególne odmiany winorośli są obecnie wprowadzane do obrotu jako wina z pojedynczej winnicy. Zgodnie z § 39 ust. 1 rozporządzenia w sprawie wina (Weinverordnung, WeinV) w odniesieniu do win z pojedynczej winnicy należy określić odmiany winorośli. Stowarzyszenie na rzecz ochrony postanowiło, że obecnie wszystkie odmiany winorośli można wprowadzać do obrotu jako wina pochodzące z pojedynczej winnicy, i zawarło ten przepis w pkt 10.6 specyfikacji produktu. Podejście to jest spójne z utrzymaniem *status quo*. Można założyć, że duża liczba obecnie wprowadzanych do obrotu win z pojedynczej winnicy (około 16 % asortymentu wykorzystanego w badaniu wina gatunkowego) nie może być już oferowana od 2026 r. ze względu na zmienione rozporządzenie w sprawie wina (minimalna masa moszczu w przypadku wina Kabinett, najwcześniejsza data wprowadzenia do obrotu: 1 marca roku następującego po zbiorach, zaprzestanie działalności przez wspólnotę odniesienia). Forma opakowania (szklana butelka o pojemności 0,75 litra) jest obowiązkowa, począwszy od rocznika 2030, zgodnie z decyzjami stowarzyszenia na rzecz ochrony. Odmiany winorośli w pojedynczej winnicy mogą stanowić istotny element profilowania wina objętego ChNP Württemberg. Wiele gospodarstw zajmujących się produkcją wina dostosowuje obecnie swoją strukturę asortymentu do zmienionego federalnego rozporządzenia w sprawie wina. Kolejne roczniki pokażą, jakie wyniki będą istotne w przypadku win z pojedynczej winnicy. W związku z tym możliwe są ewentualne dalsze decyzje o ograniczeniu wykazu odmian.

5. Organ kontrolny

Opis:

Organy kontrolne i ich zadania usunięto ze specyfikacji produktu i wymieniono w odrębnym dokumencie.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Informacje na temat organów kontrolnych nie muszą być zawarte w specyfikacji produktu, lecz można je udostępniać w odrębnym dokumencie. Upraszcza to kolejne aktualizacje, ponieważ poprawki lub skreślenia w oddzielnym dokumencie nie podlegają procedurze dotyczącej zmiany standardowej.

6. Inne

Wprowadzono zmiany redakcyjne zgodnie z wymogami UE.

Skreślono fragmenty tekstu, które powielają ogólnie obowiązujące przepisy, i dodano odniesienie do „obowiązujących przepisów”.

Dostosowano strukturę specyfikacji produktu do jednolitego dokumentu.

Pomimo dodania i skreślenia niektórych miejscowości nie wprowadzono żadnych zmian w wyznaczeniu obszaru. Przedstawiono jedynie *status quo* gruntów pod uprawę winorośli na mapie uprawy winorośli oraz obszarów wcześniej określanych jako „Speckgürtel” (obszary otaczające). Jednocześnie dodano miejscowości nowo utworzone w wyniku reform politycznych lub błędnie pominięte w wykazie ze względu na niepełną mapę uprawy winorośli. Odpowiednie numery katastralne dodano w nawiasach po nazwach poszczególnych miejscowości.

W kilku miejscach doprecyzowano związek z obszarem. Zmiany te uznaje się za zmiany standardowe zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33, ponieważ nie unieważniają one związku z obszarem geograficznym.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Należy dokonać zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

Fragmety tekstu, które powielają ogólnie obowiązujące przepisy, zostały odpowiednio zmienione i dodano obecnie odniesienie do „obowiązujących przepisów”. Było to konieczne w celu doprecyzowania, w jakich miejscach specyfikacja produktu odzwierciedla jedynie sytuację prawną.

Strukturę specyfikacji produktu dostosowano do jednolitego dokumentu w celu poprawy czytelności specyfikacji produktu oraz zapewnienia spójności formy i treści między tymi dwoma dokumentami.

Granice obszaru pozostają niezmienione. W specyfikacji produktu dodano jedynie miejscowości nowo utworzone w wyniku reform politycznych lub błędnie pominięte w wykazie ze względu na niepełną mapę uprawy winorośli. Skreślenie miejscowości w specyfikacji produktu również nie zmienia rozgraniczenia obszaru i jest jedynie wynikiem reform politycznych.

Aby zapewnić większą jasność, po nazwach miejsc podano w nawiasach numery katastralne.

Obszar objęty ChNP Württemberg należy zdefiniować w taki sposób, aby uniknąć niejasności. Ma to umożliwić producentom, właściwym organom i organom kontrolnym jednoznaczne określenie obszaru geograficznego. Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w gminach, z podziałem na działki, na stronie www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Doprecyzowano opis związku z obszarem geograficznym w celu dostosowania specyfikacji produktu do rzeczywistych warunków w terenie. Uprzednio kategorie produktów sektora wina zostały wskazane jedynie w jednolitym dokumencie. W wyniku niniejszego wniosku zostaną one również wskazane w specyfikacji produktu. Jest to uzupełnienie o charakterze czysto redakcyjnym i w związku z tym uznaje się je za zmianę standardową.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Württemberg

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Wino, białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: zwykle charakteryzuje się jasnożółtą barwą, która może mieć również lekko zielonkawe odcienie i przechodzić w złotożółte spektrum barw lub lśniący czerwony odcień, w zależności od odmiany i rocznika.

Smak: wyczuwalne nuty owocowe i kwasowe. Nuty korzenne są również wyczuwalne, w zależności od odmiany i rocznika.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.2. *Wino, czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: w zależności od odmiany – odcienie od jasnoczerwonego do ceglanego, rubinowego, owocu granatu, szkarłatnego, fioletowego, niebiesko-czarnego lub ewentualnie również brązowego.

Smak: wyczuwalne nuty owoców i tanin, czasami z dodatkowymi nutami korzennymi.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.3. *Wino, różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od bladoczerwonej do jasnoczerwonej, przy czym niektóre wina mają czerwone odcienie, w zależności od odmiany.

Smak: kwiaty, owoce i przyprawy; w zależności od odmian i wieku winorośli – smak elegancki do intensywnego, przeważnie o niskiej kwasowości i przyjemnej kwasowej nucie, co najwyżej z pewnymi nutami tanin.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.4. *Weissherbst*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: zwykle charakteryzuje się jasnoczerwonymi odcieniami i może przechodzić w złotożółte spektrum barw lub naturalnie lśniący czerwony odcień.

Smak: wyczuwalna nuta owocowa.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.5. *Blanc de Noir*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwy win białych.

Smak: aromaty przywodzące na myśl przede wszystkim kwiaty, owoce i przyprawy, w zależności od wykorzystanych odmian winogron i dojrzałości, smak lekki do intensywnego, z przyjemną nutą kwasową i co najwyżej pewnymi nutami tanin.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.6. *Wino Schillerwein (Siller)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od bladoczerwonej do jasnoczerwonej.

Smak: wyczuwalna nuta owocowa.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.7. *Wino, Rotling*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od bladoczerwonej do jasnoczerwonej.

Smak: wyczuwalna nuta owocowa.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.8. *Prädikatswein Auslese* (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: jeśli chodzi o barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (Qualitätswein). W miarę dojrzewania wina białe mogą przybierać barwę bursztynową.

Smak: ze względu na naturalną objętościową zawartość alkoholu o zwykle wyższej zawartości ekstraktu – zauważalna obfita i pełna struktura.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.9. *Wino z wyróżnikiem (Beerenauslese i Trockenbeerenauslese)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: w miarę dojrzewania wina białe mogą przybierać barwę bursztynową.

Smak: dzięki szlachetnej pleśni lub suszeniu winogron występuje naturalna koncentracja aromatów, naturalnej zawartości alkoholu i istniejących ekstraktów. Wina te charakteryzują się intensywnym aromatem.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.10. *Prädikatswein Eiswein* (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: jeśli chodzi o barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (Qualitätswein). W miarę dojrzewania wina białe mogą przybierać barwę bursztynową.

Smak: wyczuwalna kwasowość w połączeniu ze słodczą resztkową.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.11. *Gatunkowe wino musujące, białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: spektrum barw zazwyczaj zależy od rodzaju wykorzystanych win bazowych. W rezultacie spektrum barw może obejmować barwy od jasnożółtej i lekko zielonkawej do złotej; drobne pęcherzyki lub lekka pianka (musująca).

Smak: wyczuwalne nuty owocowe i kwasowe.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.12. *Gatunkowe wino musujące, czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: spektrum barw zazwyczaj zależy od rodzaju wykorzystanych win bazowych. W zależności od odmiany – odcienie od jasnoczerwonego do ceglanego, rubinowego, kamienia granatu, szkarłatnego, fioletowego, niebiesko-czarnego lub ewentualnie również brązowego; drobne pęcherzyki lub lekka pianka (musująca).

Smak: wyczuwalne organoleptycznie nuty owocowe i taniczne.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.13. *Gatunkowe wino musujące, różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: spektrum barw zazwyczaj zależy od rodzaju wykorzystanych win bazowych. Barwa od bladoczerwonej do jasnoczerwonej; czerwone odcienie w zależności od odmiany; drobne pęcherzyki lub lekka pianka (musująca).

Smak: kwiaty, owoce i przyprawy; w zależności od odmian i wieku winorośli – smak lekki do pełnego, przeważnie o niskiej kwasowości, co najwyżej z pewnymi nutami tanin.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.14. *Gatunkowe wino musujące, Rotling*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: spektrum barw zazwyczaj zależy od rodzaju wykorzystanych win bazowych. Barwa od bladoczerwonej do jasnoczerwonej; drobne pęcherzyki lub lekka pianka (musująca).

Smak: wyczuwalna nuta owocowa.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.15. *Wino półmusujące, białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa bladożółta z zielonkawymi odcieniami do żółtego kwiatu lipy; drobne pęcherzyki.

Smak: wyraźne właściwości odmianowe; naturalne aromaty spotęgowane zawartością dwutlenku węgla; wyraźna nuta owocowa; dodatkowa świeżość; aromaty kwiatowe; nuty egzotycznych owoców; nuty maliny, wiśni i truskawki.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.16. *Wino półmusujące, różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: różowe i czerwone odcienie; drobne pęcherzyki.

Smak: wyraźne właściwości odmianowe; naturalne aromaty spotęgowane zawartością dwutlenku węgla; wyraźna nuta owocowa; dodatkowa świeżość; aromaty kwiatowe; nuty egzotycznych owoców; nuty maliny, wiśni i truskawki.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.17. *Wino półmusujące, Rotling*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa bladożółta z zielonkawymi odcieniami do barwy żółtego kwiatu lipy, różowej i czerwonej.

Smak: wyraźne właściwości odmianowe; naturalne aromaty spotęgowane zawartością dwutlenku węgla; wyraźna nuta owocowa; dodatkowa świeżość; aromaty kwiatowe; nuty egzotycznych owoców; nuty maliny, wiśni i truskawki.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.18. *Wino likierowe, białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa żółta, żółtozielona.

Smak: wino o ostrym, intensywnym smaku.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.19. *Wino likierowe, czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od słabej do mocnej barwy czerwonej.

Smak: wino o ostrym, intensywnym smaku.

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność

1. Dotyczy wszystkich produktów (z możliwością przechowywania nadwyżek dodatkowych 20 %)

110 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Kraj związkowy Badenia-Wirtembergia

Obszary uprawy winorośli w następujących gminach (jednostkach katastralnych) i ich okręgach stanowią część chronionej nazwy pochodzenia 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), Bönningheim (975), Botenheim (876), Brackenheim (875), Breitenholz (7431), Brettach (670), Bretzfeld (370), Breuningsweiler (1323), Bürg (1324), Büttelbronn (347), Cannstatt (1463), Cappel (348), Cleeborn (885), Cleversulzbach (662), Creglingen (190), Criesbach (271), Dahenfeld (721), Diefenbach (3861), Dimbach (373), Dörzbach (235), Dürrenzimmern (877), Dürren (3905), Dutteln (681), Ebersberg (1240), Eberstadt (780), Eibensbach (891), Ellhofen (795), Elpersheim (176), Endersbach (1431), Ensingen (1062), Entringen (7432), Enzberg (3891), Enzweihingen (1063), Erdmannhausen (1035), Erlbach (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), Guglingen (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), Hößlinsulz (816), Illingen (3880), Ilsfeld (845), Ingelfingen (270), Kappishäusern (1956), Kesselfeld (328), Kirchberg (1225), Kirchheim (970), Kleinasbach (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), Langenbeutlingen (671), Laudenbach (179), Lauffen (865), Lehensteinsfeld (800), Leonberg (1500), Leonbronn (901), Lienzingen (3893), Linsenhofen (1886), Lippoldswiller (1241), Löchgau (965), Lomersheim (3894), Löwenstein (815), Ludwigsburg (1110), Maiefels (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), Mönshausen (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), Ölbrenn (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), Schäfersheim (183), Schluchtern (776), Schmidlen (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), Wimmmental (788), Wimpfen (690), Windischenbach (364), Winnenden (1320), Winterbach (1410), Winzerhausen (927), Wurmlingen (7497), Zaberfeld (900), Zuffenhausen (1481).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kraj związkowy Bawaria

Obszary uprawy winorośli w następujących gminach (jednostkach katastralnych) i ich okręgach stanowią część chronionej nazwy pochodzenia Württemberg:

Gminy Nonnenhorn, Wasserburg i Bodholz oraz jednostki katastralne Hoyren i Aeschach w Lindau, stolicy okręgu. Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

7. Odmiany winorośli

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
Floreale
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
Pirosso
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 – Vioigne
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. Opis związku lub związków

Opis związku lub związków z obszarem geograficznym

Warunki geograficzne:

— Krajobraz i morfologia

Obszar uprawy rozciąga się od Weikersheim w pobliżu Bad Mergentheim do Metzingen, na wschód od Tübingen, między północnym obszarem Kocher-Jagst-Tauber, który graniczy z Frankonią, wzdłuż doliny rzeki Neckar przez Heilbronn i Stuttgart aż do Tübingen. Niewielki obszar Jeziora Bodeńskiego między Friedrichshafen a Lindau również wchodzi w skład wyznaczonego obszaru.

— Geologia

Dopływy rzeki Neckar – Kocher i Jagst – głęboko rzeźbią wapien muszlowy na równinie Hohenlohe. Kamienista, bogata w paliwa kopalne gleba stanowi podłoże głównie w winnicach usytuowanych na obszarach o dużym nachyleniu wzdłuż rzek. Krajobraz winiarski wzdłuż rzeki Tauber w Wirtembergii jest podobny. Wzdłuż rzek występuje bogaty w skamieliny wapien muszlowy; pozostała część Hohenloher Weinland charakteryzuje się czerwonym, bogatym w minerały margle z formacji kajprowej.

Kocher-Jagst-Tauber, jako najbardziej wysunięty na północ obszar uprawy winorośli w Wirtembergii, korzysta w szczególności z winnic o ekspozycji południowej. Surowy klimat, który staje się bardziej odczuwalny jesienią, sprzyja głównie białym odmianom winorośli, które dojrzewają wcześniej i dają lekkie i bogate białe wina o stosunkowo wysokiej kwasowości oraz żywym, delikatnym i eleganckim charakterze.

Rzeka Neckar, który kilkakrotnie zmieniała swój bieg, stanowi główną arterię obszaru uprawy winorośli w Wirtembergii, z dobrze nasłonecznionymi zboczami o płytkich glebach z wapienia muszlowego. Do uprawy winorośli wykorzystuje się również głębokie gleby lessowe na wyżej położonych zboczach dolin i płaskowyżach, podobnie jak gleby gipsowe formacji kajprowej.

— Czynniki naturalne

Winnice położone na obszarze uprawy w Wirtembergii znajdują się na wysokości 180–510 m n.p.m. Średnia roczna temperatura wynosi tam 9,3–10,5 °C. Wiele winnic znajduje się w dolinach i wzdłuż rzek. Panuje tam różny mikroklimat. Ekspozycja na słońce jest zazwyczaj największa na stromych i bardzo stromych zboczach. Średnia suma rocznych opadów wynosi 550–1 050 mm. Średnie roczne opady deszczu są większe w obszarach położonych nad Jeziorem Bodeńskim i w górnym biegu rzeki Neckar niż w obszarach położonych w środkowym biegu rzeki Neckar i w regionie Kocher-Jagst-Tauber.

— Czynniki ludzkie

Obszar uprawy winorośli w Wirtembergii charakteryzuje się wzajemnym oddziaływaniem czynników geograficznych, historycznych zmian i konieczności ekonomicznej. Długą tradycję ma szczególnie uprawa na stromych zboczach, które wymagają dużo pracy. Wzajemne oddziaływanie ludzkiej pracy, innowacji i kreatywności, naturalne warunki i wpływ gleby, złożonej przede wszystkim z formacji kajprowej i wapienia muszlowego, oraz różnorodne kolorowe odmiany winorośli w połączeniu z sezonowymi warunkami pogodowymi z roku na rok powodują wzrost liczby pojedynczych, niepowtarzalnych win o imponującym wachlarzu aromatów i nut owocowych podkreślających specyfikę regionu uprawy winorośli, jakim jest Wirtembergia.

— Kategorie produktu

Opisane związki dotyczą kategorii wina, gatunkowego wina musującego, wina półmusującego i wina likierowego, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania.

Po zbiorach winogrona klasyfikuje się w odpowiednich klasach jakości na użytek produkcji wina.

Wirtembergia charakteryzuje się w szczególności stromymi zboczami oraz suchym i ciepłym klimatem, co oznacza, że nawet późne odmiany mogą w pełni dojrzewać. Sezonowe warunki pogodowe w połączeniu z różnorodnością rodzajów gruntów sprawiają, że z roku na rok pojawiają się pojedyncze, niepowtarzalne wina o imponującym wzajemnym oddziaływaniu między aromatami i nutami owocowymi, co podkreśla specyfikę regionu uprawy winorośli w Wirtembergii.

— Wino (Qualitätswein [wino gatunkowe] i Prädikatswein [wino z wyróżnikiem])

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymagania określone w pkt 3 specyfikacji produktu dla każdej kategorii odmiany winorośli, a naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wina z wyróżnikiem muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3 specyfikacji produktu. W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonego do produkcji win z wyróżnikiem w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie gron, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie metod dojrzewania, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego. W przeciwieństwie do win gatunkowych wina z wyróżnikiem nie mogą być wzbogacane.

— Wino likierowe

Gatunkowe wino likierowe jest produktem o wysokiej zawartości alkoholu, który ze względu na swoją produkcję charakteryzuje się intensywnym aromatem i wysoce specyficznym, cielistym charakterem.

— Wino półmusujące (Qualitätssperlwein b.A. [gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów])

W przypadku gatunkowego wina półmusującego z określonych regionów produkt bazowy musi spełniać minimalne wymagania dotyczące wina półmusującego, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu.

— Gatunkowe wino musujące

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w opisie win, co można osiągnąć dzięki wcześniejszym zbiorom, w zależności od etapu wzrostu i lokalizacji. Bazowe wino musujące przechodzi następnie drugą fermentację. Sekt b.A (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) można również produkować bez drugiej fermentacji.

9. **Dodatkowe wymagania zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymagania)**

Wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Aby móc stosować określenia tradycyjne na etykiecie, wina (wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem), wina likierowe (gatunkowe wina likierowe z określonych regionów), wina półmusujące (gatunkowe wina półmusujące z określonych regionów) i gatunkowe wina musujące (gatunkowe wina musujące z określonych regionów) muszą najpierw zostać poddane urzędowej procedurze badania, z podziałem na badanie analityczne i organoleptyczne. Na etykiecie należy podać numer kontroli („amtliche Prüfungsnummer” lub „AP-Nummer”). Zastępuje on numer partii.

Określenia tradycyjne (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wina musujące)

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina i produkty winiarskie muszą być opatrzone etykietą albo z wyłącznym wskazaniem istniejącej chronionej nazwy wina w formie określonej w art. 119 ust. 1 lit. b) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, albo w połączeniu z istniejącą nazwą wina z jednym z określeń tradycyjnych, o których mowa w pkt 5 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu nie jest obowiązkowe.

Mniejsze jednostki geograficzne (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wina musujące)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Rejestr winnic jest wykazem nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka).

W Badenii-Wirtembergii zarządzają nim rady regionalne. W Bawarii zarządza nim rząd Dolnej Frankonii, gdzie właściwa gmina nie ma do tego odpowiednich kompetencji.

Rejestr winnic utworzony i prowadzony w Badenii-Wirtembergii opiera się na następujących ramach prawnych:

- § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (Weingesetz);
- § 29 federalnego rozporządzenia o winach (Weinverordnung);
- ustawie Nadrenii-Palatynatu o wyznaczaniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic, ustawa o winnicach (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz);
- § 9 rozporządzenia Ministerstwa Rozwoju Obszarów Wiejskich w sprawie rejestracji terenów i obszarów w rejestrze winnic (Weinberglagenverordnung, rozporządzenie w sprawie miejsc uprawy winorośli);
- § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Rejestr winnic utworzony i prowadzony w Bawarii opiera się na następujących ramach prawnych:

- § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (Weingesetz);
- § 29 federalnego rozporządzenia o winach (Weinverordnung);
- §§ 19 i 31 rozporządzenia w sprawie wykonania przepisów dotyczących wina (Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften – BayWeinRAV).

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organów zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE).

Stosowanie wyróżników (wino)

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Począwszy od rocznika 2030, win, które spełniają obowiązujące wymogi dotyczące stosowania określenia „wytrawne” zgodnie z aktami prawnymi Unii Europejskiej, nie można już wprowadzać do obrotu jako win z wyróżnikiem.

Miejsce produkcji (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące)

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia Württemberg muszą być produkowane w Badenii-Wirtembergii, Bawarii lub w sąsiednim kraju związkowym.

Butelkowanie win gatunkowych lub win z wyróżnikiem w rozumieniu § 39 ust. 1 pkt 2 i 3 federalnego rozporządzenia w sprawie wina (wino)

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Przepisy dotyczące butelkowania win gatunkowych lub win z wyróżnikiem w rozumieniu § 39 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia w sprawie wina:

- począwszy od rocznika 2026, nazwę gminy lub miejscowości można stosować przy wprowadzaniu win do obrotu tylko wtedy, gdy spełnione są wymogi prawne dotyczące stosowania określeń „Erzeuger-”, „Guts-” i „Schlossabfüllungen” (butelkowanie przez producenta lub na terenie posiadłości, lub zamku).

Przepisy dotyczące butelkowania win gatunkowych lub win z wyróżnikiem w rozumieniu § 39 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia w sprawie wina:

- począwszy od rocznika 2026, nazwę pojedynczej winnicy lub mniejszej jednostki geograficznej zgodnie z § 23 ust. 1 pkt 2 WeinG można stosować przy wprowadzaniu win do obrotu tylko wtedy, gdy spełnione są wymogi prawne dotyczące stosowania określeń „Erzeuger-”, „Guts-” i „Schlossabfüllungen”.

Profilowanie odmian w produktach z pojedynczej winnicy lub mniejszej jednostki geograficznej zgodnie z § 23 ust. 1 pkt 2 WeinG (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące)

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Następujące odmiany mogą być wykorzystywane do produkcji wina, wina likierowego, wina półmusującego, gatunkowego wina musującego, w którym przy wprowadzaniu do obrotu używa się nazwy pojedynczej winnicy lub mniejszej jednostki geograficznej, o czym mowa w § 23 ust. 1 pkt 2 WeinG.

Białe odmiany winorośli:

Wszystkie odmiany zatwierdzone zgodnie z pkt 8.1 i 8.2 specyfikacji produktu.

Czerwone odmiany winorośli:

Wszystkie odmiany zatwierdzone zgodnie z pkt 8.1 i 8.2 specyfikacji produktu.

Link do specyfikacji produktu

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