



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Bekanntmachung Nr. 27/16/51 über einen Antrag auf Änderung einer eingetragenen geschützten geografischen Bezeichnung für bestimmte Erzeugnisse des Weinbaus gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – Geschützte Ursprungsbezeichnung Württemberg –

Vom 15. Dezember 2016

Gemäß § 22c Absatz 5 und 7 des Weingesetzes veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) den nachfolgenden Bescheid mit dem zugehörigen Antrag auf Änderung der eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung für bestimmte Erzeugnisse des Weinbaus.

Die Veröffentlichung des Antrags ist erforderlich, da gegenüber der ersten Fassung (Bekanntmachung Nr. 05/16/51 vom 15. Februar 2016, BAnz AT 01.04.2016 B6) wesentliche Änderungen vorgenommen wurden.

Die Unterlagen sind zusätzlich im Änderungsmodus einsehbar unter folgendem Link:
http://www.ble.de/DE/04_Programme/09_EU-Qualitaetskennzeichen/02_EUBezeichnungenWein/Antraege.html?nn=3057588

Bonn, den 15. Dezember 2016

Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

Im Auftrag
Dr. Dittmer



Anlage

Antrag auf Änderung einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe

Sprache der Änderung

Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

– Mitgliedstaat(en)* Deutschland

[* Nichtzutreffendes streichen]

Name(n) der zwischengeschalteten Stelle(n)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Vollständige Anschrift(en)

Rochusstraße 1, 53123 Bonn, Deutschland

(Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Telefon, Telefax, E-Mail

00 49-22 89 95 29-37 55, 00 49-22 89 95 29-44 32, poststelle@bmel.bund.de

Name

Württemberg

Ursprungsbezeichnung

Von der Änderung betroffene Spezifikation

Beschreibung des Erzeugnisses*

Verwendete önologische Verfahren*

Geografisches Gebiet*

Verwendete Keltertraubensorten*

Namen und Anschriften der Kontrollbehörden*

[* Nichtzutreffendes streichen]

Änderung

– Änderung der Produktspezifikation mit Änderung des einzigen Dokuments

– Bedeutende Änderung

Erläuterung der Änderung

Erweiterung der Liste zugelassener Keltertraubensorten sowie Änderung der Gebietsabgrenzung und redaktionelle Änderungen.

Geändertes einziges Dokument [auf getrenntem Blatt]

Name des Unterzeichnenden

Werner Bader
Geschäftsführer Weinbauverband Württemberg e.V.

Unterschrift

mail to: AGRI-CONTACT-EBACCHUS@ec.europa.eu



Einziges Dokument

Sprache des Antrags

Deutsch

Antragsteller

Name der juristischen oder natürlichen Person

Weinbauverband Württemberg e.V.

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Hirschbergstraße 2, 74189 Weinsberg, Deutschland

Rechtsform (bei juristischen Personen)

Eingetragener Verein (e.V.)

Staatsangehörigkeit

Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

– Mitgliedstaat(en)* Deutschland

[* Nichtzutreffendes streichen]

Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Rochusstraße 1, 53123 Bonn, Deutschland

Einzutragender Name

Württemberg

– Ursprungsbezeichnung*

[* Nichtzutreffendes streichen]

Beschreibung des Weins/der Weine¹

In Württemberg werden Rotweine, Rosé- und Weißweine hergestellt. Sie können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A., Riesling-Hochgewächs, Schillerwein und Weißherbst mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ bezeichnet werden.

Weißwein ist aus weißen Trauben hergestellter Wein mit Fruchtigkeit und Säure. Rotwein ist aus roten Trauben hergestellter Wein mit wahrnehmbaren Gerbstoffen.

Roséfarbener Wein ist leicht, in der Säure mild. Blanc de Noirs ist weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung. Weißherbst ist ausschließlich aus einer roten Rebsorte und mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most. Rotling ist aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen und darf als „Schillerwein“ bezeichnet werden.

Vorhandener Alkohol:

Qualitätswein und die Prädikatsweine Kabinett, Spätlese oder Auslese müssen mindestens 7 % Vol. vorhandenen Alkohol, die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein müssen mindestens 5,5 % Vol. vorhandenen Alkohol aufweisen. Sekt b.A.: mindestens 10 % Vol.

Gesamtalkoholgehalt:

nach Anreicherung: maximal 15 % Vol.

Gehalt an Gesamtsäure:

mindestens 3,5 g/l.

Gehalte an flüchtiger Säure: maximal 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein, maximal 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein, maximal 30 Milliäquivalent je Liter bei Beerenauslese sowie Eiswein, maximal 35 Milliäquivalent je Liter bei Trockenbeerenauslesen.

Gesamtschwefeldioxidgehalte:

Für Weine sowie Qualitätsperlweine – maximal 150 mg/l bei Rotwein; maximal 200 mg/l bei Weißwein, Roséwein und Rotling. Bei Weinen, die einen Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben gilt eine Obergrenze von 200 mg/l bei Rotwein bzw. 250 mg/l bei Weißwein, Roséwein und Rotling, 300 mg/l bei „Spätlesen“, 350 mg/l bei „Auslesen“, 400 mg/l bei „Beerenauslesen“, „Trockenbeerenauslesen“ oder „Eiswein“.

Für Sekt b.A. – 185 mg/l, Crémant 150 mg/l.



Angabe der traditionellen Begriffe

Qualitätswein. Prädikatswein ergänzt durch Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein.
Qualitätsschaumwein: Sekt b.A. oder Winzersekt. Perlwein: Qualitätspirlwein, auch ergänzt durch b.A.

Mögliche Zusatzbezeichnungen: Classic, Riesling-Hochgewächs, Schillerwein, Weißherbst, Likörwein bzw. Qualitätslikörwein.

gemäß Artikel 118u Absatz 1², die mit dieser Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind

Besondere oenologische Verfahren³

Die natürlichen Mindestalkoholgehalte für Qualitätsweine und Prädikatsweine für die ergänzten Keltertraubensorten:

Natürlicher Mindestalkoholgehalt (% Vol.)/Mindestmostgewicht (°Oe)

	Qualitätswein	Kabinett	Spätlese
Hölder	8,0/63	9,8/75	11,9/88
Juwel	8,0/63	9,8/75	11,9/88
Muscaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Roter Muskateller	7,5/60	9,5/73	11,4/85
Roter Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85
Sauvignon Cita	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Sauvignon Gryn	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Sauvignon Sary	8,0/63	9,8/75	11,9/88
Silcher	7,5/60	9,8/75	11,4/85
Souvnigrier Gris	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Hegel	7,5/60	9,5/73	11,4/85
Lagrein	7,5/60	9,8/75	11,9/88
Malbec	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Nebbiolo	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Pinotage	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Sangiovese	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Syrah	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Tempranillo	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Schwarzer Urban	7,0/57	9,5/73	11,4/85

Abgegrenztes Gebiet

Baden-Württemberg: Rebflächen in den Gemeinden der Landkreise: Main-Tauber, Neckar-Odenwald, Hohenlohe, Heilbronn, Rhein-Neckar, Ludwigsburg, Enzkreis, Rems-Murr, Esslingen, Tübingen, Reutlingen, Bodensee sowie in den Stadtkreisen Heilbronn und Stuttgart.

Bayern: Rebflächen auf den Gemarkungen Hoyren und Aeschach, Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg und Bodolz.

Die Abgrenzung erfolgt anhand der Rebenaufbaupläne sowie für den Qualitätsweinbau geeignete Flächen, die in räumlichem Zusammenhang mit diesen Flächen stehen. Der räumliche Zusammenhang ist gegeben, wenn ein Teil der mit Reben zu bepfanzenden Fläche eine Entfernung von maximal 100 Meter zum bestehenden Rebenaufbauplan aufweist. Zur Festlegung der für Qualitätsweinbau geeigneten Flächen kann ein Sachverständigenausschuss einberufen werden.

Hektarhöchstertag

Für Flächen im Bundesland Baden-Württemberg gilt ein Hektarhöchstertag von 110 hl/ha für Normallagen zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit. Für Flächen im Bundesland Bayern gilt ein Hektarhöchstertag von 110 hl/ha.

Zugelassene Keltertraubensorten

Die zulässigen Keltertraubensorten werden ergänzt:

Hölder, Juwel, Muscaris, Roter Muskateller, Roter Riesling, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Silcher, Souvnigrier Gris, Hegel, Lagrein, Malbec, Nebbiolo, Pinotage, Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Schwarzer Urban.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet⁴

Die Steillagen mit ihrem extremen trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, sodass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Mit der jahrgangsabhängigen Witterung in Kombination mit der Vielfalt der Böden entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugesbietes Württemberg herausstellen.



Sonstige Bedingungen³

Um die traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätsp Perlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P. Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben.

[1 Einschließlich eines Bezugs auf die unter Artikel 118a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 fallenden Erzeugnisse.]

[2 Artikel 118u Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.]

[3 Fakultativ.]

[4 Beschreiben Sie die besondere Art des Erzeugnisses und des geografischen Gebiets und den kausalen Zusammenhang zwischen beiden.]“

mail to: AGRI-CONTACT-EBACCHUS@ec.europa.eu



Baden-Württemberg
Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

„Württemberg“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Württemberg“

Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zur bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Wein:

Qualitätswein,

Prädikatswein ergänzt durch: Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein.

Qualitätsschaumwein: Sekt b.A. oder Winzersekt,

Perlwein: Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A.,

mögliche zusätzliche Bezeichnungen zu den vorgenannten:

Classic,

Riesling-Hochgewächs,

Schillerwein,

Weißherbst,

Likörwein bzw. Qualitätslikörwein,

Die Produktspezifikationen beziehen sich auf Kategorien

Kategorie 1 – Wein, 3 – Likörwein, 5 – Qualitätsschaumwein, 8 – Perlwein des Anhangs VII, Teil II der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013.

2 Beschreibung der Weine

Mit der Ursprungsbezeichnung Württemberg werden folgende Erzeugnisse hergestellt (jeweils als Rotwein, Roséwein inklusive Weißherbst und Blanc de Noir, Weißwein und Rotling):

– Wein

Qualitätswein

Prädikatswein

Classic

Riesling-Hochgewächs

Schillerwein

Weißherbst

– Likörwein

Qualitätslikörwein

– Perlwein

Qualitätsperlwein (auch ergänzt durch: b.A.)

– Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumwein, Sekt b.A.



2.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Qualitätswein und die Prädikatsweine Kabinett, Spätlese oder Auslese müssen mindestens 7 % Vol. vorhandenen Alkohol, die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein müssen mindestens 5,5 % Vol. vorhandenen Alkohol aufweisen.
- Sekt b.A.: mindestens 10 % Vol.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung maximal 15 % Vol.
- Zuckergehalt bei Erzeugnissen mit Geschmacksangaben gemäß Anhang XIV Teil A und B der Verordnung (EG) Nr. 607/2009.

Geschmacksangabe bei Stillwein (Qualitätswein und Prädikatswein)	Zuckergehalt
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: – 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt.
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: – 12 g/l oder – 18 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Qualitätsperlwein b.A.	Zuckergehalt
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt (Abweichung höchstens 3 g/l)
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Der Gehalt an Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen.

Gehalte an flüchtiger Säure:

- maximal 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
- maximal 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
- maximal 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
- maximal 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.



Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine (Qualitätswein und Prädikatswein)

1. Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein und Rotling.
2. Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf
 - a) 200 mg/l bei Rotwein und
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein und Rotling;
 - c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
 - d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
 - e) 400 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt.

B. Qualitätsperlwein b.A.

Es gelten die in Buchstabe A Nummer 1 Buchstabe a und b und Nummer 2 Buchstabe a und b genannten Werte.

C. Sekt b.A.

Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten. Als Crémant bezeichneter Sekt b.A. darf 150 mg/l nicht überschreiten.

Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein b.A. bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen. Im Falle von Behältnissen unter 25 cl muss der Überdruck mindestens 3 bar betragen.

2.2 Organoleptisch

In Württemberg werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A. mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ verwendet werden. Die bereiteten Erzeugnisse sind intensiv durch die jeweilige Sorte und den Witterungsverlauf des jeweiligen Jahrgangs geprägt.

Die Erzeugnisse in Württemberg erhalten durch die besonderen klimatischen Bedingungen ihre wie in Nummer 7 beschriebenen charakteristischen Eigenschaften.

Alle Weine sollen klar, reintonig, im Geruch und Geschmack frei von Fehlern sein.

Weißer Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Weißwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weißen Trauben hergestellter Wein von grünlicher bis goldgelber Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit und Säure.

Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein soll er feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend) sein.

Riesling-Hochgewächs:

Weißer Qualitätswein ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Riesling erzeugt; der für die Erzeugung verwendete Most muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, der um mindestens 1,5 % Vol. über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für die g. U., in der die Trauben geerntet worden sind, liegt und er muss bei der sensorischen Prüfung mindestens 3,0 Punkte erreichen.

Roter Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Rotwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus roten Trauben hergestellter Wein von roter Farbe (von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz, auch ggf. bräunliche Töne) und sensorisch wahrnehmbarer Gerbstoffnote, zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Roséfarbener Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

- klar; Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- Blanc de Noirs weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
- je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.



Weißherbst:

Der Weißherbst aus Württemberg ist ein ausschließlich aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekelertem Most hergestellter Wein (inklusive eines eventuellen Anteils an Süßreserve) mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, zusätzlich bei Perl- und Schaumweine feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Rotling – Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Rotling aus Württemberg ist ausschließlich aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit. Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Schillerwein:

Statt der Angabe Rotling darf als besondere Spezialität in Württemberg die Bezeichnung „Schillerwein“ gebraucht werden. Qualitätswein von blass- bis hellroter Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, der durch den Verschnitt von (auch eingemaischten) Weißweinträumen mit (auch eingemaischten) Rotweinträumen erzeugt wird. Die Angaben Schillersekt oder Schillerperlwein sind zulässig, wenn der Grundwein Schillerwein ist.

Classic – Wein:

Der Classic aus Württemberg ist ein roter oder weißer Qualitätswein, der ausschließlich aus Trauben klassischer Rebsorten hergestellt wird, die typisch für die g. U. sind; der natürliche Mindestalkoholgehalt des zur Erzeugung verwendeten Mostes liegt um mindestens 1 % Vol. höher als der natürliche Mindestalkoholgehalt, der für die g. U. vorgeschrieben ist, in der die Trauben geerntet wurden; der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 11,5 % Vol. betragen; der Restzuckergehalt darf weder 15 g/l noch das Doppelte der Gesamtsäuregehalts überschreiten, Angabe einer einzigen Rebsorte, Angabe des Erntejahres, aber keine Angabe des Geschmacks.

Likörwein:

Qualitätslikörwein ist ein von hohem Alkoholgehalt geprägter feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen. Je nach verwendeter Rebsorte ist er gelb, gelbgrün, oder schwach bis kräftig rot.

Likörwein ist das Erzeugnis,

- a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % Vol. und höchstens 22 % Vol. aufweist;
- b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % Vol. aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;
- c) das gewonnen wird aus
 - teilweise gegorenem Traubenmost,
 - Wein,
 - einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder
 - Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;
- d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % Vol. aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;
- e) dem Folgendes zugesetzt wurde:
 - i) jeweils für sich oder als Mischung:
 - neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % Vol.,
 - Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % Vol. und höchstens 86 % Vol.,
 - ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
 - konzentrierter Traubenmost,
 - Mischung eines der in Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem in Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;
- f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:
 - i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder
 - ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
 - Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % Vol. und höchstens 96 % Vol.,



- Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % Vol. und höchstens 86 % Vol.,
 - Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % Vol. und weniger als 94,5 % Vol., sowie
- iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
- teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,
 - durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der – abgesehen von diesem Vorgang – der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,
 - konzentrierter Traubenmost,
 - eine Mischung eines in Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem in Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % Vol. betragen. Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g. U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

Perlwein allgemein

Qualitätsperlwein ist das Erzeugnis, das

- a) aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % Vol. aufweist;
- b) einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % Vol. aufweist;
- c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist und
- d) in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt ist.

Qualitätsschaumwein allgemein:

ist das Erzeugnis, das

- a) durch erste oder zweite alkoholische Gärung von
 - frischen Weintrauben,
 - Traubenmost oder
 - Wein gewonnen wurde;
- b) beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist;
- c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweist und
- d) bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvee einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % Vol. hat.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Württemberg darf für Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt, Perlwein und Likörwein nur verwendet werden, wenn für ihn auf Antrag eine Prüfungsnummer (A.P. Nr.) zugeteilt worden ist.

3 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

3.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte

3.1.1 Für Qualitätswein und Prädikatswein, der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Baden-Württemberg liegen:

**Aufstellung der natürlichen Mindestalkoholgehalte/
Mindestmostgewichte für Qualitätswein und Prädikatswein**

Rebsorte	Qualitätswein % Vol./°Oe	Kabinett % Vol./°Oe	Spätlese % Vol./°Oe	Auslese % Vol./°Oe	Beeren- auslese/ Eiswein % Vol./°Oe	Trocken- beerenauslese % Vol./°Oe
1 Bestimmtes Anbaugebiet Württemberg						
1.1 Weißwein						
Auxerrois	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
Bacchus	8,0/63	9,8/75	11,4/85			
Bronner	8,0/63	10,3/78	11,9/88			



Rebsorte	Qualitätswein % Vol./°Oe	Kabinett % Vol./°Oe	Spätlese % Vol./°Oe	Auslese % Vol./°Oe	Beeren- auslese/ Eiswein % Vol./°Oe	Trocken- beerenauslese % Vol./°Oe
Chardonnay	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Ehrenfelser	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Gewürztraminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Gutedel	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Helios	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Hölder	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Johanniter	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
Juwel	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Kerner	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Merzling	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Müller-Thurgau	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Muscaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Muskateller	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Roter Muskateller	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Muskat Ottonel	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Perle	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Roter Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Ruländer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Sauvignon blanc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Sauvignon Cita	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Sauvignon Gryn	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Sauvignon Sary	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Scheurebe	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
Silcher	7,5/60	9,8/75	11,4/85			
Silvaner	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Solaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Souvignier gris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Traminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Viognier	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Weißer Burgunder als Versuch angebaute, nicht in das Rebsorten- verzeichnis nach Nummer 6 eingetragene Rebsorten	7,5/60 8,0/63	9,8/75 10,3/78	11,9/88 11,9/88			
1.2 Rotwein						
Acolon	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
Baron	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Carbon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Cortis	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Cubin	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Dorio	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Dorsa	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet franc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Mitos	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Sauvignon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Dornfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Dunkelfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Frühburgunder	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Hegel	7,5/60	9,5/73	11,4/85			



Rebsorte	Qualitätswein % Vol./°Oe	Kabinett % Vol./°Oe	Spätlese % Vol./°Oe	Auslese % Vol./°Oe	Beeren- auslese/ Eiswein % Vol./°Oe	Trocken- beerenauslese % Vol./°Oe
Helfensteiner	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Heroldrebe	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
Lagrein	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Lemberger	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Malbec	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Merlot	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Monarch	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Muskat-Trollinger	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Nebbiolo	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Palas	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Pinotage	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Portugieser	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Prior	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Regent	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Saint Laurent	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Sangiovese	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Schwarzriesling	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Schwarzer Urban	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Syrah	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Spätburgunder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Tauberschwarz	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Tempranillo	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Trollinger	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Zweigelt	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
als Versuch angebaute, nicht in das Rebsorten- verzeichnis nach Nummer 6 eingetragene Rebsorten	8,0/63	10,3/78	11,9/88			

3.1.1.2 Sekt b. A., Winzersekt alle Rebsorten 7,0 % Vol./57° Oechsle

3.1.1.3 Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. 7,0 % Vol./57 °Oechsle

3.1.2 Für Qualitätswein und Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.1.2.1 Qualitätsweine und Qualitätsperlweine b. A.

	Alkohol % Vol.	°Oechsle
alle Rebsorten	7,5	60

3.1.2.2 Prädikatsweine

	Alkohol % Vol.	°Oechsle
a) Kabinett		
Riesling, Silvaner	10,3	78
übrige Weißweinsorten, Weißherbst, Rosé, Rotling	10,6	80
Rotwein	11,4	85
b) Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
alle übrigen Weißwein- und Rotweinsorten und Rotling	12,2	90
c) Auslese		
alle Rebsorten	13,8	100
d) Beerenauslese		
alle Rebsorten	17,7	125



	Alkohol % Vol.	°Oechsle
e) Trockenbeereauslese		
alle Rebsorten	21,5	150
f) Eiswein		
alle Rebsorten	17,7	125
3.1.2.3 Sekte b.A.		
alle Rebsorten	7,5	60

3.2 Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf höchstens 15 % Vol. Gesamtalkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

3.3 Süßung

Zur Süßung darf ausschließlich Traubenmost verwendet werden.

3.4 Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts, die teilweise Entalkoholisierung, die Konzentration und die Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.

3.5 Maximales Zucker-Alkohol-Verhältnis für Qualitätswein oder Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.5.1 Qualitätswein Württemberg

alle Weinarten 1 : 3

3.5.2 Prädikatswein Württemberg

alle Weinarten mit den Prädikaten Kabinett und Spätlese 1 : 5

3.6 Likörwein

Qualitätslikörwein ist das Erzeugnis,

- a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % Vol. und höchstens 22 % Vol. aufweist;
- b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % Vol. aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;
- c) das gewonnen wird aus
 - teilweise gegorenem Traubenmost,
 - Wein,
 - einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder
 - Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;
- d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % Vol. aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;
- e) dem Folgendes zugesetzt wurde:
 - i) jeweils für sich oder als Mischung:
 - neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % Vol.,
 - Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % Vol. und höchstens 86 % Vol.,
 - ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
 - konzentrierter Traubenmost,
 - Mischung eines der in Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem in Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;
- f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:
 - i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder



ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

- Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % Vol. und höchstens 96 % Vol.,
- Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % Vol. und höchstens 86 % Vol.,
- Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % Vol. und weniger als 94,5 % Vol., sowie

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

- teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,
- durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der – abgesehen von diesem Vorgang – der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,
- konzentrierter Traubenmost,
- eine Mischung eines in Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem in Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % Vol. betragen.

Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g. U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

3.7 Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

4.1 Im Bundesland Baden-Württemberg

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen.

Abstatt, Adolzfurt, Affalterbach, Aichelberg, Allmersbach, Ammerbuch, Archshofen, Aspach, Asperg, Auenstein, Aurich, Baach, Bachenau, Bad Cannstatt, Bad Friedrichshall, Bad Wimpfen, Bad Mergentheim, Balzhof, Beihingen, Beilstein, Beinstein, Belsenberg, Beltersrot, Benningen, Besigheim, Beuren, Beutelsbach, Biringen, Bietigheim, Billensbach, Binswangen, Bissingen, Böckingen, Bönningheim, Botenheim, Böttingen, Brackenheim, Breitenholz, Brettach, Bretzfeld, Breuningsweiler, Bürg, Burg Homberg, Burg Wildeck, Cleeborn, Cleversulzbach, Creglingen, Criesbach, Dahenfeld, Degerloch, Diefenbach, Dimbach, Dörzbach, Dürrenzimmern, Dürrn, Duttensberg, Ebersberg, Eberstadt, Eibensbach, Eichelberg, Ellhofen, Elpersheim, Eltingen, Endersbach, Ensingen, Entringen, Enzweihingen, Erdmannhausen, Erlensbach, Erligheim, Ernsbach, Eschelbach, Eschenau, Esslingen, Fellbach, Feuerbach, Flein, Forchtenberg, Frauenzimmern, Freudenstein, Freudental, Frickenhausen, Gagernberg, Gaisburg, Geddelbach, Gellmersbach, Gemmingen, Gemmrigheim, Geradstetten, Gerlingen, Grantschen, Gronau, Großbottwar, Großgartach, Großheppach, Großingersheim, Großsachsenheim, Grossvillars, Grunbach, Güglingen, Gündelbach, Gundelsheim, Haagen, Haberschlacht, Häfnerhaslach, Hanweiler, Hardthausen, Harsberg, Hausen, Hebsack, Hedelfingen, Heilbronn, Helfenberg, Herbolzheim, Hertmannsweiler, Hessigheim, Heuholz, Hirschau, Höchstberg, Hof und Lembach, Hofen, Hohebach, Hohenbeilstein, Hoheneck, Hohenhaslach, Hohenheim, Hohenklingen, Hohenstein, Hölzern, Höpfigheim, Horkheim, Horrheim, Hößlinsülz, Illingen, Ilsfeld, Ingelfingen, Ingersheim, Jettenbach, Kappishäusern, Kaisersbach, Kesselfeld, Kemen, Kirchberg, Kirchheim, Kleinaspach, Kleinbottwar, Kleingartach, Kleinheppach, Kleiningersheim, Kleinsachsenheim, Klingenberg, Knittlingen, Kochersteinsfeld, Kohlberg, Korb, Kreßbronn, Künzelsau, Langenbeutlingen, Langenbrettach, Laudenbach, Lauffen, Lehensteinsfeld, Leingarten, Leonberg, Leonbronn, Lienzingen, Linsenhofen, Lippoldweiler, Löchgau, Löwenstein, Ludwigsburg, Maienfels, Marbach, Markelsheim, Markgröningen, Massenbachhausen, Maulbronn, Meimsheim, Messbach, Metzgingen, Michelbach, Michelbach am Wald, Möckmühl, Möglingen, Mühlhausen, Mundelsheim, Münster, Murr, Muthof, Neckarweihingen, Neckarsulm, Neckarwestheim, Neckarzimmern, Neipperg, Neudenau, Neuenstein, Neuffen, Neuhausen, Neustadt, Niedernhall, Niederhofen, Niederstetten, Nordhausen, Nordheim, Oberderdingen, Obergriesheim, Oberohrn, Oberstenfeld, Oberstetten, Obersöllbach, Oberstenfeld, Obersulm, Obertürkheim, Ochsenbach, Oedheim, Offenau, Öhringen, Ölbronn, Ötisheim, Pleidelsheim, Pfaffenhofen, Pfedelbach, Plieningen, Plochingen, Poppenweiler, Rappach, Ravensburg, Reisach, Reutlingen, Remshalden, Richen, Rielingshausen, Riet, Rietenau, Rohracker, Rohrbronn, Rommelshausen, Roßwag, Rotenberg, Ruchsen, Sachsenheim, Schäfersheim, Schluchtern, Schmidhausen, Schnait, Schöntal, Schorndorf, Schozach, Schützingen, Schwabbach, Schwaigern, Siebeneich, Siglingen, Spielberg, Steinheim, Steinreinach, Sternenfels, Stetten, Stockheim, Strümpfelbach, Stuttgart, Sülzbach, Taldorf, Talheim, Tamm, Tübingen, Uhlbach, Untereisesheim, Untergruppenbach, Unterheimbach, Unterheinriet, Unterjesingen, Unterriexingen, Untersteinbach, Untertürkheim, Vaihingen, Verrenberg, Vorbachzimmern, Waiblingen, Waldbach, Walheim, Wangen, Weikersheim, Weiler, Weilheim, Weinsberg, Weinstadt, Weißbach, Wendelsheim, Wermuthshausen, Widdern, Willsbach, Wimmatal, Windischenbach, Winnenden, Winterbach, Winzerhausen, Wurmlingen, Wüstenhausen, Zaberfeld, Zuffenhausen.



Die Abgrenzung der Rebflächen der Ursprungsbezeichnung Württemberg umfasst die von den Regierungspräsidien aufgestellten Rebenaufbaupläne (parzellenmäßige Abgrenzung) sowie für den Qualitätsweinbau geeignete Flächen, die in räumlichem Zusammenhang mit diesen Flächen stehen. Der räumliche Zusammenhang ist gegeben, wenn ein Teil der mit Reben zu bepfanzenden Fläche eine Entfernung von maximal 100 Meter zum bestehenden Rebenaufbauplan ausweist. Zur Festlegung der für den Qualitätsweinbau geeigneten Flächen kann ein Sachverständigenausschuss einberufen werden.

4.2 Im Bundesland Bayern:

Die zulässigerweise mit Reben bepfanzten oder vorübergehend nicht bepfanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepfanzten Flächen der nachfolgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein festgestellt wird:

Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, der Gemeinden Nonnenhorn, Wasserburg und Bodolz.

4.3 Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg hat im Sinne des Artikels 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 im Bundesland Baden-Württemberg, im Bundesland Bayern oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

5 Höchstertrag

5.1 Für Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha für Normallagen (wobei in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden kann) zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit.

5.2 Für Flächen im Bundesland Bayern

Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha.

6 Keltertraubensorten

Die zulässigen Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera* sind:

6.1 Auf Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Weißweinsorten:

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Ehrenfelser, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Johanniter, Juwel, Kerner, Merzling, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Muskat Ottonel, Perle, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Sauvignon blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Scheurebe, Silcher, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Sauvignier Gris, Roter Traminer, Viognier.

Rotweinsorten:

Acolon, Baron, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Lagrein, Blauer Limberger, Malbec, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Nebbiolo, Palas, Pinotage, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Saint Laurent, Sangiovese, Blauer Spätburgunder, Syrah, Tauberschwartz, Tempranillo, Blauer Trollinger, Schwarzer Urban, Blauer Zweigelt.

Ferner kann Wein aus genehmigten Versuchen zur Prüfung der Anbaueignung von Rebsorten der Art *Vitis vinifera* als Qualitätswein oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der Versuchsbedingungen vorgelegt wird. Die Herstellung von Sekt b.A. darf analog erfolgen.

6.2 Auf Flächen im Bundesland Bayern

Weißweinsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Rotweinsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberschwartz.



In diese Listen können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

7 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

7.1 Einzelheiten des geografischen Gebiets

Landschaft, Geologie

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Weikersheim bei Bad Mergentheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

Die Neckarzuflüsse Kocher und Jagst haben sich tief in den Muschelkalk der Hohenloher Ebene eingeschnitten. Der steinige und fossilreiche Boden zeigt sich vor allem in den steilen Weinbergshängen entlang der Flussläufe. Ähnlich ist die Weinlandschaft an der württembergischen Tauber. Entlang der Flüsse findet man skelettreichen Muschelkalk, das übrige Hohenloher Weinland ist durch die rötlichen und nährstoffreichen Mergel der Keuperformation geprägt.

Kocher-Jagst-Tauber als den nördlichsten württembergischen Weinbaubereich ist besonders durch die südliche Ausrichtung der Weinberge begünstigt. Das vermehrt im Herbst auftretende, raue Klima, bevorzugt vor allem frühreife weiße Rebsorten, die eher säurereiche leichte und kernige Weißweine ergeben und sich durch ihre Spritzigkeit, Filigranität und Eleganz auszeichnen.

Der Neckar, der seinen Lauf mehrfach geändert hat, ist mit den sonnenwarmen flachgründigen und skelettreichen Steilhängen im Muschelkalk die Hauptader des württembergischen Weinbaugebiets. Tiefgründige Lössböden der Talflanken und höher gelegenen Ebenen sowie Böden auf Gipskeuper werden ebenfalls weinbaulich genutzt.

7.2 Natürliche Einflüsse

Höhenlage der Rebflächen und Klimakennwerte

Gebiet	Meereshöhe Meter über dem Meeresspiegel	Jahresmitteltemperatur °C	Niederschlag Mittlere Jahressumme mm
Tauber-Jagst-Kocher	180 – 380	9,5 – 9,8	550 – 650
Hohenlohe	220 – 350	9,5 – 9,8	750 – 850
Unterer Neckar	150 – 250	10,0 – 10,5	700 – 900
Stromberg-Heuchelberg	220 – 390	9,8 – 10,0	700 – 800
Bottwar-, Schozachtal	220 – 410	9,6 – 10,0	750 – 900
Mittlerer Neckar	180 – 300	10,0 – 10,5	650 – 750
Stuttgart-Esslingen	220 – 380	9,4 – 9,8	700 – 850
Remstal	300 – 430	9,6 – 9,8	720 – 900
Oberer Neckar, Albtrauf	400 – 510	9,3 – 9,5	750 – 850
Bodensee	400 – 500	9,3 – 9,6	1 000 – 1 050

7.3 Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet

Die Steillagen mit ihrem extremen trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, sodass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Mit der jahrgangsabhängigen Witterung in Kombination mit der Vielfalt der Böden entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

7.4 Menschliche Einflüsse

Das Anbaugebiet Württemberg ist geprägt durch das Zusammenwirken von naturräumlichen Gegebenheiten, historischen Entwicklungen und wirtschaftlichen Notwendigkeiten. Lange Tradition haben ganz besonders die arbeitsintensiven Steillagen.

Durch das Zusammenspiel menschlicher Arbeit, Innovation und Kreativität, natürlicher Voraussetzungen und Einflüsse des Bodens, der vorwiegend durch Keuper und Muschelkalk geprägt ist, der bunten Rebsortenvielfalt in Verbindung mit der jahrgangsabhängigen Witterung entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.



7.5 Kategorien von Erzeugnissen

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf Kategorie 1 – Wein, 3 – Likörwein, 5 – Qualitätsschaumwein, 8 – Perlwein des Anhangs VII, Teil II der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013.

Die in den Nummern 7.1 bis 7.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

7.5.1 Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die in Nummer 3 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellererische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

7.5.2 Likörwein

Qualitätslikörwein ist ein Erzeugnis, das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % Vol. und höchstens 22 % Vol. und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % Vol. aufweist.

7.5.3 Perlwein („Qualitätssperlwein“)

Qualitätssperlwein muss die in Nummer 3 aufgeführten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

7.5.4 Qualitätsschaumwein („Sekt“)

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort können die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt typischen Charakter zu erhalten. Der Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Findet eine zweite Gärung in der Flasche statt, so muss die Gesamtherstellungsdauer mindestens neun Monate betragen. Qualitätsschaumwein b.A. darf auch ohne zweite Gärung erzeugt werden.

8 Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend in Nummer 1 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätssperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung (siehe Nummer 9 bzw. 10), die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P. Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben.

9 Kontrollen im Bundesland Baden-Württemberg

9.1 Zuständige Kontrollstellen oder -behörden

9.1.1 Zuständige Behörden für die Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Regierungspräsidium Karlsruhe
Schlossplatz 1
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart
Ruppmannstraße 21
70565 Stuttgart

9.1.2 Zuständige Behörde für die Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen und die Amtliche Prüfung

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg
Traubenplatz 5
74189 Weinsberg

9.1.3 Zuständige Behörden für die Kontrolle der Produktspezifikationen

9.1.3.1 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter/Weinkontrolle

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstraße 5
79114 Freiburg im Breisgau

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
Weißenburger Straße 3
76187 Karlsruhe



Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstraße 3/2
70736 Fellbach

9.1.3.2 Untere Weinüberwachungsbehörden der Land- und Stadtkreise

Landratsamt Böblingen
Parkstraße 16
71034 Böblingen

Landratsamt Bodenseekreis
Albrechtstraße 67
88045 Friedrichshafen

Landratsamt Enzkreis
Zähringerallee 3
75177 Pforzheim

Landratsamt Esslingen
Beblinger Straße 2
73728 Esslingen

Landratsamt Heilbronn
Lerchenstraße 40
74064 Heilbronn

Stadt Heilbronn
Bahnhofstraße 2
74072 Heilbronn

Landratsamt Hohenlohekreis
Hindenburgstraße 58
74613 Öhringen

Landratsamt Karlsruhe
Beiertheimer Allee 2
76137 Karlsruhe

Landratsamt Ludwigsburg
Hindenburgstraße 20/3
71638 Ludwigsburg

Landratsamt Main-Tauber-Kreis
Wachbacher Straße 52
97980 Bad Mergentheim

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
St.-Rochus-Straße 12
74722 Buchen

Landratsamt Ravensburg
Friedenstraße 2
88212 Ravensburg

Landratsamt Rems-Murr-Kreis
Erbstetter Straße 58
71522 Backnang

Landratsamt Reutlingen
Aulberstraße 32
72764 Reutlingen

Stadt Stuttgart
Hauptstätter Straße 58
70178 Stuttgart

Landratsamt Tübingen
Wilhelm-Keil-Straße 50
72072 Tübingen

9.2 Aufgaben

9.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die zuständigen Behörden nach Nummer 9.1.1 für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen gewährleisten die Einhaltung der in Nummer 6 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Qualitätssperwein b.A., Sekt b.A. oder Federweißler des Anbaugebietes Württemberg verwendet werden dürfen, werden überprüft.



9.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der zuständigen Behörde nach Nummer 9.1.2 die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

9.2.3 Amtliche Prüfung

Die zuständige Behörde nach Nummer 9.1.2 führt die amtliche Qualitätsweinprüfung durch. Jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer vollständigen obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrags.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

9.2.4 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Württemberg durch die zuständigen Behörden nach Nummer 9.1.3 ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

10 Kontrollen im Bundesland Bayern

10.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München

und seine nachgeordneten Behörden

10.1.1 Aufgaben – Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Federweißer, Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Württemberg verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.1.2 Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung

Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der Weinbaubetriebe nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

10.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)
Ludwigstraße 2
80539 München

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV)
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

sowie den Ministerien nachgeordnete Behörden und von den Ministerien beauftragte Behörden, Institutionen und zertifizierte Kontrollstellen.

Aufgaben:

Federführend für die Einhaltung der Produktspezifikationen (Herstellerkontrolle) ist das StMELF zuständig. Federführend für die Missbrauchskontrollen (Verbraucherschutz) ist das StMUV zuständig.



Anlage

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 53168 Bonn

Hausanschrift

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

UST.-ID.-NR.

DE 114 110 249

Bearbeitet von

Renate Hardt

Organisationseinheit

512

Telefon +49 (0)2 28/99 68 45-33 86

Telefax +49 (0)2 28/68 45-39 85

renate.hardt@ble.de

www.ble.de

Einschreiben mit Rückschein

Badischer Weinbauverband e.V.

Hirschbergstraße 2

74189 Weinsberg

Antrag auf Änderung einer geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Ihr Antrag vom 1. Dezember 2015 auf Änderung der Geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.)

„**Württemberg**“

Bonn,

Gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit § 22c des Weingesetzes und § 39a der Weinverordnung erhalten Sie folgenden

Bescheid

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist der Auffassung, dass die Voraussetzungen für eine Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.) „Württemberg“ gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 gegeben sind.

Begründung:

Mit Antrag vom 1. Dezember 2015 haben Sie gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 für bestimmte Weinbauerzeugnisse aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ eine geänderte Produktspezifikation und ein geändertes Einziges Dokument vorgelegt.

Die Veröffentlichung der Unterlagen erfolgte im Bundesanzeiger durch die Bekanntmachung Nr. 05/16/51 vom 15. Februar 2016 (BAnz AT 01.04.2016 B6).

In der Anhörung des Fachausschusses und den Stellungnahmen der zuständigen Landesbehörden wurde Ihr Antrag unter der Voraussetzung befürwortet, dass die erforderlichen Änderungen in den Antragsunterlagen vorgenommen werden.

Mit dem beigefügten Antrag, der zusammen mit diesem Bescheid im Bundesanzeiger veröffentlicht wird, haben Sie diese Vorgaben erfüllt.

Einsprüche Dritter lagen nicht vor.

Aufgrund der Änderungen gegenüber den Angaben in der Veröffentlichung vom 1. April 2016 im Bundesanzeiger, werden die geänderten Antragsunterlagen gemäß § 22c Absatz 5 des Weingesetzes zusammen mit diesem Bescheid im Bundesanzeiger veröffentlicht.

Mit Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheides wird Ihr Antrag an die Europäische Kommission zur Eintragung in das elektronische Register E-Bacchus weitergeleitet.

Hierüber erhalten Sie von uns gesondert Nachricht.

Das nationale Vorverfahren ist danach abgeschlossen.

Eine endgültige Entscheidung über die Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „**Württemberg**“ erfolgt gemäß Artikel 97 ff. der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erst nach Prüfung des Antrags durch die Europäische Kommission.



Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung erhoben werden. Dafür stehen folgende Möglichkeiten zur Verfügung:

1. Schriftlich oder zur Niederschrift:

Der Widerspruch kann schriftlich oder zur Niederschrift erhoben werden. Die Anschrift lautet: Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn.

2. Auf elektronischem Weg:

Der Widerspruch kann durch E-Mail mit qualifizierter elektronischer Signatur nach dem Signaturgesetz erhoben werden. Die E-Mail-Adresse lautet: info@ble.de. Der Widerspruch kann auch durch De-Mail in der Sendevariante mit bestätigter sicherer Anmeldung nach dem De-Mail-Gesetz erhoben werden. Die De-Mail-Adresse lautet: info@ble.de-mail.de.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Schäfer
