C/2026/5957

10.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5957)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Baden“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1264-AM02 – 17. 9. 2026

1. **Název produktu**

„Baden“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Spolkové ministerstvo zemědělství, výživy a regionální identity (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, BMLEH)

Název

Spolkový úřad pro zemědělství a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Baden“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako tzv. standardní změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Popis vína

Popis

Byl doplněn organoleptický popis jednotlivých produktů.

Odůvodnění:

Popisy organoleptických vlastností byly upřesněny, aby lépe vystihovaly jednotlivé produkty. Cílem je zdůraznit specifické organoleptické vlastnosti produktů a zároveň poukázat na jejich velkou rozmanitost. Na rozdíl od dosavadního popisu je třeba individuální vlastnosti zaznamenávat konkrétněji a stručněji.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zvláštní enologické postupy

Popis

Předchozí informace byly vypuštěny a nyní se odkazuje na stávající právní předpisy týkající se zvláštních enologických postupů, příslušných omezení vinifikace a pěstitelských postupů.

Odůvodnění:

Odkaz na platné právní předpisy zabraňuje tomu, aby byly tyto předpisy ve specifikaci produktu opakovány slovo od slova, jak tomu bylo dříve. Specifikace produktu je tak stručnější a jasnější pro čtenáře, který na první pohled vidí, že žádná omezení nepřekračují stávající právní předpisy.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Maximální výnos na hektar

Popis

Kromě stávajících pravidel byla sdružení pro ochranu CHOP „Baden“ přiznána možnost zvýšit nebo snížit maximální výnos na hektar v letech, kdy panují výjimečné povětrnostní podmínky. Taková rozhodnutí se vztahují pouze na příslušný ročník a budou zveřejněna v souladu s místními zvyklostmi.

Odůvodnění:

Tato nová možnost zvýšit či snížit maximální výnos na hektar v letech, kdy panují výjimečné povětrnostní podmínky, umožní sdružení pro ochranu vhodně reagovat na extrémní počasí. Vzhledem k postupující změně klimatu, která pro vinaře představuje stále větší výzvy, je tato nová možnost užitečným prostředkem, jak pružně reagovat na budoucí klimatické krize.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštové odrůdy

Popis

V novém znění se odrůdy již nebudou uvádět pod nadpisy „bílé víno“ a „červené a růžové víno“, ale jako „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“.

V části „Bílé odrůdy révy vinné“ byly doplněny tyto odrůdy:

Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonel, Completer, Donauriesling, Felicia, Fidelio, FR 391-52, FR 523-52, Glera, Goldmuskateller, Grüner Adelfränkisch, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Hecker, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Manzoni Bianco, Melon, Morio Muskat, Muskat-Gutedel, Ortega, Ortlieber, Phoenix, Rabaner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Ruling, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Seyval blanc, Siegerrebe, Veritage, WE 70-274-12, Weißer Elbling, Weißer Lagler, Weißer Räuschling, Zähringer.

V části „Modré odrůdy révy vinné“ byly doplněny tyto odrůdy:

Accent, Barbera, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carol, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carignan Noir, Carillon, Diolinoir, Divico, Dolcetto, Domina, Färbertraube, FR 236-75r, FR 362-75r, FR 407-83r, FR 452-87r, FR 453-87r, FR 485-87r, FR 486-87r, FR 521-89r, FR 629-2005r, FR 652-2005r, FR 742-2006r, FR 748-2006r, Gm 674-1, Gm 7217-5, Grenache noir, Hartblau, Hegel, Kleiner Fränkischer Burgunder, Kolor, Laurot, Leon Millot, Levitage, Malbec, Marechal Foch, Marselan, Monastrell, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Nebbiolo, Petit Verdot, Pinot Nova, Pinotage, Pinotin, Piroso, Primitivo, Rondo, Sangiovese, Satin Noir, Tannat, Tinto Cao, Touriga Nacional, VB Cal 1-22, Vidoc, We 70-281-36, We 90-6-12, We 94-26-36.

Odůvodnění:

V novém znění budou odrůdy révy uvedeny pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“ namísto „bílé víno“ a „červené a růžové víno“, neboť seznam odrůd révy ve specifikaci produktu určuje, zda se odrůdy mohou nebo nemohou pěstovat, a neupravuje se tím konečný produkt. Nově zařazené odrůdy se pěstují, již prokázaly svou vhodnost a vína z nich vyrobená splňují požadavky specifikace produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů EU nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavky stanovené organizací, která spravuje CHOP/CHZO

Popis

Popis:

Bylo upřesněno, které tradiční výrazy je pro označování vín a vinařských produktů povinné uvést a které jsou nepovinné.

Odůvodnění:

Cílem pozměněných pravidel týkajících se tradičních pojmů je upřesnit pravidla pro označování vín a vinařských produktů s chráněným označením původu „Baden“ s ohledem na pojmy používané vedle stávajícího chráněného označení původu. Změny jsou založeny na nezbytném přizpůsobení současným právním předpisům.

Popis:

Nyní byla stanovena pravidla pro menší zeměpisné celky. Popisují, jak a v jakém rozsahu uvádí registr vinic seznam názvů oblastí, velkých vinic a jednotlivých vinic a plužin, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. Je uvedeno vysvětlení týkající se odpovědnosti za vedení registru vinic a příslušných právních základů pro zřízení a vedení tohoto registru.

Odůvodnění:

Pravidla podle bodu 10.2 odkazují na registr vinic jako na registr zeměpisných označení, která jsou menší než CHOP „Baden“. Účelem tohoto odkazu je objasnit, která označení menších zeměpisných oblastí lze používat ve spojení s CHOP „Baden“, vysvětlit funkci registru vinic jako seznamu menších zeměpisných jednotek a případně přidělit kompetence.

Popis:

Ve specifikaci produktu je uvedeno, že víno lze uvádět na trh s označením odrůdy révy vinné pouze v případě, že je na etiketě uveden také jeho skutečný název. Dále je v ní stanoveno, že je možné míchat víno s novými odrůdami a že pokud byl produkt vyroben výhradně z hroznů z nových odrůd, musí se uvádět na trh bez označení odrůdy révy na etiketě.

Odůvodnění:

Cílem nového pravidla uvedeného v bodě 10.4 je umožnit sdružení pro ochranu, aby usilovalo o to, aby vysoká kvalita, která je vlastní produktům s CHZO „Baden“, byla zřejmá také při marketingu těchto produktů. Marketing, při kterém se nepoužívají skutečné názvy, ale pouze čísla odrůd, by mohl spotřebitele zmást a zároveň podkopat cíl zvýšit informovanost o těchto produktech. Z tohoto důvodu se sdružení pro ochranu podle tohoto pravidla rozhodlo, že produkty nebudou označovány čísly odrůd.

Popis:

Bod 10.5 specifikace produktu uvádí, že výroba vín *Qualitätswein* [jakostní víno], *Prädikatswein* [víno s přívlastkem], *Qualitätsperlwein b.A.* [jakostní perlivé víno z vymezené oblasti], *Sekt b.A.* [šumivé víno z vymezené oblasti], *Qualitätslikörwein* [jakostní likérové víno] a *Federweißer* [částečně zkvašený hroznový mošt] s chráněným označením původu „Baden“ může probíhat ve venkovských nebo městských oblastech mimo oblast chráněného označení původu, jež jsou uvedeny na příslušném seznamu.

Bylo potvrzeno, že produkty, na které se vztahuje CHOP „Baden“ a které byly vyrobeny mimo vymezenou zeměpisnou oblast, mají stejné vlastnosti jako produkty vyrobené ve vymezené zeměpisné oblasti.

Odůvodnění:

Tato výjimka se vyvinula v průběhu času a je způsobená strukturou vinařské oblasti „Baden“, která se rozprostírá na ploše kolem 400 kilometrů a zahrnuje devět široce rozptýlených oblastí. Z důvodu historického rozdělení pozemků se pěstování vína v oblasti „Baden“ vyznačuje i velkým počtem malých vinařství a vysokým stupněm kolektivního zpracování vinné révy. Uchovávání ve sklepích, skladování a kapacita zpracování se proto někdy tradičně soustředí v centrálních nebo specializovaných zařízeních a nemusí se nutně nacházet ve vymezené zeměpisné oblasti.

To je zejména případ perlivého vína a jakostního šumivého vína, jejichž výroba vyžaduje specializované technologie související s tlakem, fermentací a stáčením nebo vybavení pro druhotné kvašení. Jedná se také o likérové víno, jehož výroba vyžaduje zvláštní technické a enologické vybavení. Vzhledem k tomu, že v oblasti se nacházejí spíše menší producenti, využívá se pro výrobu vína a částečně zkvašeného hroznového moštu rovněž kapacita pro fermentaci, skladování, chlazení, stabilizaci a stáčení nacházející se mimo oblast CHOP „Baden“.

Výjimka umožňuje, aby tyto výrobní tradice pokračovaly i dále. Původ hroznů navíc zůstává nezměněn. Hrozny musí i nadále pocházet z vyznačené zeměpisné oblasti a splňovat všechny požadavky specifikace produktu. Povinné zaznamenávání a oficiální kontroly zaručují sledovatelnost a soulad se specifikací produktu i v případě, že výroba probíhá mimo zeměpisnou oblast. Výjimka tedy nerozšiřuje oblast původu, avšak vztahuje se pouze na navazující fáze výroby.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Kontrolní orgán

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

Odůvodnění:

Dosavadní popisy úkolů jednotlivých kontrolních orgánů již neodpovídaly aktuální situaci a bylo třeba je upravit.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Ostatní

Popis

Popis:

Byly provedeny redakční změny v souladu s požadavky EU.

V textu byly vypuštěny pasáže, které přebírají obecná pravidla, a byl doplněn odkaz na „stávající právní předpisy“.

Odůvodnění:

Musely být provedeny redakční změny, aby se zohlednily právní předpisy EU.

V textu byly odpovídajícím způsobem pozměněny pasáže, které přebírají obecná pravidla, a byl doplněn odkaz na „stávající právní předpisy“. To bylo nezbytné k objasnění, v jakých případech specifikace produktu pouze přebírala právní předpisy.

Popis:

Struktura specifikace produktu byla upravena podle jednotného dokumentu.

Byly doplněny či vypuštěny některé lokality, avšak nedošlo ke změně vymezení oblasti. Jedná se jednoduše o aktualizaci vinařské mapy, která znázorňuje současný stav oblasti osázené vinnou révou a oblastí, které se dříve označovaly jako „Speckgürtel“ (okolní oblasti). Kromě toho byly jednotlivé lokality zařazeny do příslušných oblastí v rámci CHOP „Baden“. Vymezení oblasti popsané ve specifikaci produktu bylo doplněno tabulkou, jež uvádí seznam obsažených pozemků. Toto lze nalézt v příloze.

Odůvodnění:

Struktura specifikace produktu byla přizpůsobena jednotnému dokumentu, aby se zlepšila její čtivost a dosáhlo se souladu obou dokumentů z hlediska formy i obsahu.

Popis:

Na několika místech byla upřesněna souvislost se zeměpisnou oblastí. Například byl rozšířen popis kategorie „částečně zkvašený hroznový mošt“, která již byla součástí specifikace produktu. Tyto změny se považují za standardní změny podle článku 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, neboť jimi není narušena souvislost se zeměpisnou oblastí. Dále byl doplněn tradiční termín „Federweißer“.

Odůvodnění:

Vymezení oblasti se nezměnilo. Do specifikace produktu byly spíše některé lokality doplněny, a to buď proto, že vznikly teprve nedávno v důsledku politických reforem, anebo proto, že byly omylem vynechány, což znamená, že mapa vinařských oblastí nebyla úplná. Ze specifikace produktu byly některé lokality rovněž vypuštěny, a to opět pouze v důsledku politických reforem, aniž by došlo ke změně vymezení dané oblasti.

V zájmu větší přehlednosti a s cílem již ve specifikaci produktu zohlednit budoucí záměr posílit profil jednotlivých oblastí byly lokality zařazeny pod příslušné oblasti v rámci CHOP „Baden“.

Oblast CHOP „Baden“ musí být vymezena velmi přesně, aby nedocházelo k nejasnostem. Popis musí být jasný, aby producenti, jakož i příslušné orgány a kontrolní subjekty mohli jednoznačně určit vymezenou zeměpisnou oblast. Za tímto účelem jsou nutné mapy znázorňující přesné vymezení pozemků i tabulky obsahující přehled všech příslušných pozemků. Z tohoto důvodu byly ke specifikaci produktu připojeny tabulky obsahující seznam všech příslušných parcel a mapy znázorňující vymezení na základě parcel. Mapy jsou k dispozici na adrese www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl upřesněn s cílem přizpůsobit specifikaci produktu skutečným podmínkám na místě. Doplnění kategorie částečně zkvašený hroznový mošt, který již byl součástí specifikace produktu, má čistě redakční charakter, a je proto považováno za standardní změnu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Baden“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1264-AM02 – 17. 9. 2026

1. **Název (názvy)**

„Baden“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

Víno

Likérové víno

jakostní šumivé víno

Perlivé víno

Částečně zkvašený hroznový mošt

6. **Popis vína (vín)**

Produkt z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Světle žlutá až zlatá barva se zelenkavými, stříbřitými nebo mírně načervenalými odstíny.

Vůně

Obvykle svěží a ovocná, ale také s květinovými až rostlinnými a kořenitými tóny.

Chuť

Elegantní až jemně kyselinková struktura. V závislosti na použité metodě zrání mohou mít tato vína také působivou fenolickou strukturu, tóny toastu nebo dřeva a uhlazený závěr.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, středně až tmavě červená, někdy s nahnědlými až modrými či dokonce fialovými odlesky.

Vůně

Vůně připomínající třešně a světlé až tmavé bobuloviny, případně s kořenitými tóny až po výrazné tóny toastu nebo dřeva.

Chuť

Chuť od jemné až po plnou a středně výrazná kyselinková struktura. V závislosti na použitém způsobu zrání jemná až výrazná fenolická struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno typu Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva bílého vína typická pro tento region.

Vůně

Od květinové až po ovocnou, dokonce i s lehce kořenitými tóny.

Chuť

Obvykle mírná až jemná kyselinka.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno typu Rotling

Organoleptické vlastnosti

Barva

Slabě až výrazně světle červená, někdy dokonce lososově červená.

Vůně

Ovocná, místy dokonce kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusů.

Chuť

Od jemné až po plnou a živá kyselinková struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno bílé

Organoleptické vlastnosti

Barva

Silně až výrazně perlivá.

Vůně

Ovocná až zralá s kvasinkovými tóny, s živou kyselinkou.

Chuť

Elegantní, jemně ovocné aroma. V závislosti na použité odrůdě se jejich charakter pohybuje od živého a lehkého až po plné se sametovou texturou a nanejvýš mírnou třísloninovou strukturou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno červené

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, s jemnými bublinkami nebo jemnou pěnou, středně až tmavě červená, někdy s nahnědlými nebo modrými odlesky.

Vůně

Vůně připomínající především ovoce a koření.

Chuť

Zřetelné tóny tříslovin, na patře většinou výrazné, někdy s dřevitými tóny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno růžové

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, s jemnými bublinkami nebo jemnou pěnou, světle růžová až světle červená, někdy s načervenalým až zlatavým nebo namodralým odstínem. Vína typu Weißherbst mohou mít také barvu bílého vína. Vína typu Blanc de Noir mají barvu bílého vína, nanejvýš s mírným červeným nádechem.

Vůně

Vůně připomínající především ovoce a koření.

Chuť

V závislosti na odrůdách révy a stáří vína se jejich chuť pohybuje od lehké až po plnou, většinou s mírnou kyselinkou a pouze minimálními tóny tříslovin.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—

Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, světle růžová až světle červená, někdy s načervenalým až zlatavým nebo namodralým nádechem. Vína typu Weißherbst mohou mít také barvu bílého vína.

Vůně

Květy, červené bobule a ovoce. Možné jsou i kořenité vůně a jemné tóny tříslovin.

Chuť

Obvykle mírná až jemná kyselinka.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno typu Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Barva

Vína typu Blanc de Noir se obecně vyrábějí stejným způsobem jako bílá vína a barevně spadají mezi bílá vína typická pro daný region.

Vůně

Od květinových až po ovocné, dokonce i s lehce kořenitými tóny.

Chuť

Obvykle mírná až jemná kyselinka.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno typu Rotling

Organoleptické vlastnosti

Barva

Slabě až výrazně světle červená, někdy dokonce lososově červená.

Vůně

Ovocná, místy dokonce kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusů.

Chuť

Chuť od jemné až po plnou a živá kyselinková struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno, Badisch Rotgold

Organoleptické vlastnosti

Barva

Světle růžová až světle červená, někdy s načervenalým až zlatavým nebo namodralým nádechem.

Vůně

Vůně připomínající květy, ovoce a koření.

Chuť

Jemně plná až výrazná, s převážně mírnou kyselinkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Směs odrůd Grauburgunder a Spätburgunder.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno bílé

Organoleptické vlastnosti

Barva

Silná až výrazná perlivost.

Vůně

Ovocná až zralá s kvasinkovými tóny, s živou kyselinkou.

Chuť

Elegantní, jemně ovocné aroma. V závislosti na použité odrůdě se jejich charakter pohybuje od živého a lehkého až po plné se sametovou texturou a nanejvýš mírnou třísloninovou strukturou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno červené

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, s jemnými bublinkami nebo jemnou pěnou, středně až tmavě červená, někdy s nahnědlými nebo modrými odlesky.

Vůně

Vůně připomínající především ovoce a koření.

Chuť

Zřetelné tóny tříslovin, na patře většinou výrazné, někdy s dřevitými tóny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno růžové

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, s jemnými bublinkami nebo jemnou pěnou, světle růžová až světle červená, někdy s načervenalým až zlatavým nebo namodralým odstínem. Vína typu Weißherbst mohou mít také barvu bílého vína. Vína typu Blanc de Noir mají barvu bílého vína, nanejvýš s mírným červeným nádechem.

Vůně

Vůně připomínající především ovoce a koření.

Chuť

V závislosti na odrůdách révy a stáří vína se jejich chuť pohybuje od lehké až po plnou, většinou s mírnou kyselinkou a pouze minimálními tóny třísloviny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno typu Rotling

Organoleptické vlastnosti

Barva

Čirá, s jemnými bublinkami nebo jemnou pěnou, světle růžová až světle červená, někdy s načervenalým až zlatavým nebo namodralým odstínem. Vína typu Weißherbst mohou mít také barvu bílého vína. Vína typu Blanc de Noir mají barvu bílého vína, nanejvýš s mírným červeným nádechem.

Vůně

Vůně připomínající především ovoce a koření.

Chuť

V závislosti na odrůdách révy a stáří vína se jejich chuť pohybuje od lehké až po plnou, většinou s mírnou kyselinkou a pouze minimálními tóny třísloviny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Jemné až výrazné bublinky. Podle druhu vína, podobně jako u bílých, růžových, vín typu Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling nebo červených vín.

Vůně

Podle druhu vína, podobně jako u bílých, růžových, vín typu Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling nebo červených vín.

Chuť

Na patře jemně perlivá. Jemný ovocný charakter a svěžest.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Částečně zkvašený hroznový mošt

Organoleptické vlastnosti

Barva

V závislosti na použitých odrůdách révy je víno zakalené a má bělavou, nazelenalou nebo nažloutlou barvu.

Vůně

Ovocná chuť připomínající mošt.

Chuť

Výrazná vůně po kvašení.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Podle druhu vína, podobně jako u bílých, růžových, vín typu Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling nebo červených vín.

Vůně

Podle druhu vína, podobně jako u bílých, růžových, vín typu Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling nebo červených vín.

Chuť

Obvykle má vysoký obsah alkoholu a vyznačuje se zbytkovou sladkostí, může však být také vyzrálé do suchého vína.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

—

Nepoužije se.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Všechny produkty

Maximální výnos

Maximální výnos:	90
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Alvarinho — Albarino, Albariño

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Barbera — Sciaa

— Baron

— Blauburger

— 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

— Carignan Noir — Carignan

— Carillon

— Chardonel

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Completer

— Dakapo

— Deckrot

— Diolinoir

— Divico

— Dolcetto

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— FR 236-75r

— FR 362-75r

— FR 391-52

— FR 407-83r

— FR 452-87r

— FR 453-87r

— FR 485-87r

— FR 486—87r

— FR 521-89r

— FR 523—52

— FR 629-2005r

— FR 652-2005r

— FR 742-2006r

— FR 748-2006r

— Felicia

— Fidelio

— Findling

— Freisamer

— Färbertraube

— Gelber Muskateller — Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Glera

— Gm 674-1

— Gm 7217-5

— Goldmuskateller

— Grenache noir — Grenache

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Grünfränkisch — Bormeo Verd

— Hartblau

— Hecker

— Hegel

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder — Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Kolor

— Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Léon Millot

— Malbec — Cot

— Manzoni Bianco

— Marselan

— Maréchal Foch — Marechal Foch

— Melon

— Merlot

— Merzling

— Monarch

— Monastrell — Mourvèdre

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Gutedel — Muskat-Gutedel

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger — Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo — Prunent

— Nobling

— Ortega

— Ortlieber

— Palas

— Perle

— Petit Verdot

— Phoenix — Phönix

— Pinot Nova — Pinot nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo — Zinfandel

— Prior

— Rabaner

— Regent

— Rieslaner

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau — Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

— Ruling

— 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 Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc — Weißer Traminer

— Scheurebe

— Seyval blanc

— Siegerrebe — Sieger

— Solaris

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah — Shiraz

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Tinto Cao

— Touriga nacional

— VB Cal 1-22

— Veritage

— Vidoc

— Viognier — Viogne

— We 70-274-12

— We 70-281-36

— We 90-6-12

— We 94-26-36

— 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

— Weißer Räuschling — Räuschling

— Zähringer

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Území odpovídající chráněnému označení původu „Baden“ se dělí na následující hlavní oblasti:

Badische Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Markgräflerland, Ortenau, Tuniberg a Tauberfranken.

V **oblasti Badische Bergstraße** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Dossenheim (2995), Heidelberg, město (3320), Hemsbach, město (2935), Hirschberg an der Bergstraße (2960), Hirschberg an der Bergstraße (2961), Laudenbach (2930), Leimen, město (3110), Nußloch (3120), Schriesheim, město (2980), Weinheim, město (2940), Weinheim, město (2941), Weinheim, město (2942), Weinheim, město (2945), Weinheim, město (2946), Wiesloch, město (3200)

V **oblasti Bodensee** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Allensbach (6650), Bermatingen (9820), Bodman-Ludwigshafen (6520), Daisendorf (9840), Gaienhofen (6690), Gailingen (6605), Hagnau am Bodensee (9870), Hilzingen (6580), Hilzingen (6583), Hohentengen am Hochrhein (6970), Immenstaad am Bodensee (9880), Immenstaad am Bodensee (9881), Klettgau (6931), Klettgau (6934), Konstanz, univerzitní město (6660), Lottstetten (6955), Markdorf, město (9810), Meersburg, město (9850), Moos (6683), Reichenau (6670), Singen (Hohentwiel), město (6620), Singen (Hohentwiel), město (6622), Stetten (9860), Überlingen, město (9720), Uhldingen-Mühlhofen (9831), Wutöschingen (6923)

V **oblasti Breisgau** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Denzlingen (5235), Emmendingen, město (5160), Emmendingen, město (5163), Emmendingen, město (5165), Ettenheim, město (4920), Ettenheim, město (4921), Ettenheim, město (4923), Ettenheim, město (4924), Freiburg im Breisgau, město (5710), Freiburg im Breisgau, město (5714), Friesenheim (4840), Friesenheim (4841), Friesenheim (4842), Friesenheim (4843), Glottertal (5350), Glottertal (5351), Glottertal (5352), Glottertal (5353), Gundelfingen (5340), Gundelfingen (5341), Herbolzheim, město (5050), Herbolzheim, město (5051), Herbolzheim, město (5052), Herbolzheim, město (5053), Herbolzheim, město (5054), Heuweiler (5335), Kenzingen, město (5070), Kenzingen, město (5071), Kenzingen, město (5072), Kenzingen, město (5073), Kippenheim (4885), Kippenheim (4886), Lahr/Schwarzwald, město (4870), Lahr/Schwarzwald, město (4871), Lahr/Schwarzwald, město (4875), Lahr/Schwarzwald, město (4877), Mahlberg, město (4890), Malterdingen (5140), Ringsheim (4910), Sexau (5170), Teningen (5151), Teningen (5152), Waldkirch, město (5221)

V **oblasti Kaiserstuhl** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Bahlingen am Kaiserstuhl (5120), Bötzingen (5280), Breisach am Rhein, město (5320), Eichstetten (5275), Endingen, město (5110), Endingen, město (5111), Endingen, město (5112), Endingen, město (5113), Ihringen (5310), Ihringen (5311), March (5290), March (5291), March (5293), Riegel (5080), Sasbach (5100), Sasbach (5101), Sasbach (5102), Teningen (5153), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5260), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5261), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5262), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5263), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5264), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5265), Vogtsburg im Kaiserstuhl, město (5266)

V **oblasti Kraichgau** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Angelbachtal (3300), Angelbachtal (3301), Bad Rappenau, město (705), Bad Schönborn (3370), Bad Schönborn (3371), Binau (2820), Bretten, město (3506), Bruchsal, město (3450), Bruchsal, město (3452), Bruchsal, město (3453), Bruchsal, město (3454), Bruchsal, město (3455), Dielheim (3210), Dielheim (3211), Eberbach (3025), Eisingen (3930), Eppingen, město (752), Eppingen, město (754), Eppingen, město (756), Kämpfelbach (3936), Gondelsheim (3520), Haßmersheim (2910), Haßmersheim (2911), Karlsruhe, město (3621), Keltern (4001), Keltern (4002), Kirchardt (716), Kraichtal, město (3460), Kraichtal, město (3461), Kraichtal, město (3462), Kraichtal, město (3463), Kraichtal, město (3464), Kraichtal, město (3465), Kraichtal, město (3467), Kraichtal, město (3468), Kürnbach (3485), Malsch (3260), Mosbach, město (2881), Mühlhausen (3265), Mühlhausen (3266), Mühlhausen (3267), Oberderdingen (3491), Östringen, město (3380), Östringen, město (3381), Östringen, město (3382), Östringen, město (3383), Pfinztal (3540), Pfinztal (3542), Pfinztal (3543), Rauenberg, město (3250), Rauenberg, město (3251), Rauenberg, město (3252), Sinsheim, město (3284), Sinsheim, město (3286), Sinsheim, město (3291), Sinsheim, město (3292), Sulzfeld (3480), Ubstadt-Weiher (3390), Ubstadt-Weiher (3391), Ubstadt-Weiher (3393), Walzbachtal (3530), Weingarten (Baden) (3525), Zaisenhausen (3475)

V **oblasti Markgräflerland** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Au (5400), Auggen (5695), Bad Bellingen (7190), Bad Bellingen (7191), Bad Bellingen (7192), Bad Bellingen (7193), Bad Krozingen (5520), Bad Krozingen (5521), Bad Krozingen (5523), Bad Krozingen (5524), Badenweiler (5685), Badenweiler (5686), Ballrechten-Dottingen (5560), Ballrechten-Dottingen (5561), Binzen (7330), Bollschweil (5500), Buggingen (5650), Buggingen (5651), Ebringen (5380), Efringen-Kirchen (7290), Efringen-Kirchen (7291),

Efringen-Kirchen (7292), Efringen-Kirchen (7293), Efringen-Kirchen (7294), Efringen-Kirchen (7295), Efringen-Kirchen (7296), Efringen-Kirchen (7297), Efringen-Kirchen (7298), Ehrenkirchen (5510), Ehrenkirchen (5511), Ehrenkirchen (5512), Ehrenkirchen (5514), Eimeldingen (7335), Eschbach (5540), Fischingen (7320), Freiburg im Breisgau, město (5710), Grenzach-Wyhlen (7400), Grenzach-Wyhlen (7401), Heitersheim, město (5550), Heitersheim, město (5551), Kandern, město (7211), Kandern, město (7212), Kandern, město (7213), Kandern, město (7215), Kandern, město (7216), Lörrach, město (7350), Merzhausen (5390), Müllheim, město (5670), Müllheim, město (5671), Müllheim, město (5672), Müllheim, město (5673), Müllheim, město (5674), Müllheim, město (5675), Müllheim, město (5676), Müllheim, město (5677), Neuenburg am Rhein, město (5700), Neuenburg am Rhein, město (5702), Pfaffenweiler (5385), Rheinfelden (Baden), město (7384), Rümmingen (7325), Schallbach (7315), Schallstadt (5371), Schallstadt (5372), Schliengen (7180), Schliengen (7181), Schliengen (7182), Schliengen (7183), Schliengen (7184), Sölden (5410), Staufen im Breisgau, město (5570), Staufen im Breisgau, město (5571), Staufen im Breisgau, město (5572), Sulzburg, město (5660), Sulzburg, město (5661), Weil am Rhein, město (7340), Weil am Rhein, město (7341), Weil am Rhein, město (7343), Wittlingen (7310), Wittnau (5405)

V **oblasti Ortenau** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Achern, město (4574), Achern, město (4575), Achern, město (4576), Appenweier (4661), Baden-Baden, město (3830), Baden-Baden, město (3831), Baden-Baden, město (3834), Baden-Baden, město (3835), Baden-Baden, město (3836), Baden-Baden, město (3838), Baden-Baden, město (3839), Berghaupten (4830), Bühl, město (3780), Bühl, město (3781), Bühl, město (3783), Bühl, město (3785), Bühlertal (3810), Durbach (4730), Gengenbach, město (4820), Gengenbach, město (4821), Gengenbach, město (4822), Gengenbach, město (4823), Gernsbach, město (3731), Gernsbach, město (3733), Gernsbach, město (3735), Hohberg (4750), Hohberg (4751), Hohberg (4752), Kappelrodeck (4600), Kappelrodeck (4601), Lauf (4590), Lautenbach (4650), Oberkirch, město (4630), Oberkirch, město (4631), Oberkirch, město (4632), Oberkirch, město (4633), Oberkirch, město (4634), Oberkirch, město (4635), Oberkirch, město (4636), Oberkirch, město (4637), Oberkirch, město (4638), Offenburg, město (4710), Offenburg, město (4711), Offenburg, město (4714), Offenburg, město (4716), Offenburg, město (4720), Offenburg, město (4721), Ohlsbach (4810), Ortenberg (4740), Ottenhöfen im Schwarzwald (4611), Ottersweier (3800), Renchen, město (4620), Renchen, město (4621), Renchen, město (4622), Sasbach (4586), Sasbachwalden (4595), Sinzheim (3755), Weisenbach (3745)

V **oblasti Tauberfranken** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Bad Mergentheim, město (0153), Boxberg, město (0126), Boxberg, město (0130), Großrinderfeld (0050), Grünsfeld (0075), Königheim (0070), Königheim (0072), Krautheim, město (000224), Külsheim, město (30), Külsheim, město (0031), Külsheim, město (0035), Lauda-Königshofen, město (0090), Lauda-Königshofen, město (0092), Lauda-Königshofen, město (0094), Lauda-Königshofen, město (0095), Lauda-Königshofen, město (0096), Lauda-Königshofen (0098), Lauda-Königshofen, město (0099), Lauda-Königshofen, město (0100), Lauda-Königshofen, město (0101), Tauberbischofsheim, město (0060), Tauberbischofsheim, město (0061), Tauberbischofsheim, město (0062), Tauberbischofsheim, město (0063), Tauberbischofsheim, město (0064), Tauberbischofsheim, město (0065), Tauberbischofsheim, město (0066), Werbach (0040), Wertheim, město (0012), Wertheim, město (0013), Wertheim, město (0016), Wertheim, město (0017), Wertheim, město (0018), Wertheim, město (0021), Wertheim, město (0025), Wertheim, město (0010)

V **oblasti Tuniberg** zahrnuje chráněné označení původu vinice v těchto obcích a jejich částech:

Breisach am Rhein, město (5322), Breisach am Rhein, město (5323), Freiburg im Breisgau, město (5715), Freiburg im Breisgau, město (5716), Freiburg im Breisgau, město (5717), Freiburg im Breisgau, město (5718), Gottenheim (5285), Merdingen (5330), Schallstadt (5370).

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

Víno

Shrnutí souvislosti

Zeměpisné prostředí

Krajina a morfologie

Vinařská oblast „Baden“ zahrnuje regiony Bodamského jezera, Horního Rýna, Horní rýnské nížiny, Badische Bergstrasse a Tauberfranken. Vinice se nacházejí v nadmořských výškách od 115 m do 520 m. Svažité vinice v říčních údolích a v horních částech podhůří Černého lesa, kde sklon dosahuje až do 60 %, se obvykle obhospodařují přímo pomocí traktorů. V oblastech Horního Rýna, Tunibergu a Kaiserstuhlu se vinice z velké části rozkládají na terasách různé velikosti.

Geologie

Badenské vinice se rozkládají převážně na půdách, které vznikly zvětráváním žuly, ruly, lasturnatého vápence nebo vulkanických hornin a které jsou většinou pokryty vrstvami spraše různé mocnosti.

Přírodní faktory

S průměrnou roční teplotou 10,8 °C, úhrnem srážek 955 l/m² a 1 740 hodinami slunečního svitu ročně ve Freiburgu im Breisgau je Baden — nejjižnější německá vinařská oblast — charakterizován střídáním období suchého horkého počasí a vlhkých, teplých podmínek. To vede k obzvláště intenzivnímu využívání odrůd z rodiny burgundských vín.

Lidské faktory

Vinařství má již po mnoho století významný vliv na kulturu a krajinu vinařské oblasti Baden, o čemž svědčí písemné prameny sahající až do roku 720 n. l. Historické rozdělení pozemků vedlo k vytvoření vinařské struktury, která se skládá převážně z malých a velmi malých pozemků na svazích a strmých úbočích. Vedle těchto malých a velmi malých pozemků se postupem času objevily i větší pozemky. Vzhledem k omezeným možnostem mechanizace je práce ve vinicích v některých případech velmi náročná na pracovní sílu.

Kategorie produktů

Níže uvedené informace se týkají kategorií vína, jakostního šumivého vína, perlivého vína, likérového vína a částečně zkvašeného hroznového moštu.

Pro Baden je charakteristické střídání období suchého horkého počasí a vlhkých, teplých podmínek.

Různé druhy matečných hornin a převládající klimatické podmínky dodávají každému produktu specifický charakter, který se liší v závislosti na ročníku a odrůdě révy. Geologické podmínky a různé nadmořské výšky vinic v Bádensku dávají vzniknout bílým vínům s ovocnou minerální chutí a výrazným, plným červeným vínům, jejichž charakter je utvářen terroirem a aromatikou danou konkrétními odrůdami révy. Tyto faktory propůjčují odrůdám révy v Bádensku specifické vlastnosti, které jsou nezbytným předpokladem pro výrobu geograficky specifických a jedinečných vín s využitím enologických postupů typických pro tento region.

Vína (*Qualitätswein* [jakostní víno] a *Prädikatswein* [vína s přívlastkem])

Jakostní vína musí splňovat požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustotu moštu pro příslušnou kategorii odrůdy révy a vzhledem ke specifickým klimatickým podmínkám často vyžadují pouze nepatrné zvýšení přirozeného obsahu alkoholu.

Vína s přívlastkem musí rovněž splňovat požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustotu moštu pro příslušnou kategorii odrůdy, avšak obvykle je výrazně překračují. Při pěstování hroznů určených k výrobě vín s přívlastkem tvoří práce, kterou vinař vykonává v průběhu růstu révy, součást komplexního systému řízení kvality. Kvalita této práce, spolu se sklizní prováděnou v souladu s fyziologickými požadavky souvisejícími se zralostí hroznů, hraje klíčovou roli při dosahování nejvyšší kvality vína s charakteristickými vlastnostmi typickými pro daný region a použité odrůdy révy. Na rozdíl od jakostních vín se vína s přívlastkem nesmí obohacovat.

Druh výrobku z révy vinné

Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Likérové víno

Kvalitní likérové víno je produkt se skutečným obsahem alkoholu nejméně 15 % obj. a nejvýše 22 % obj. a celkovým obsahem alkoholu nejméně 17,5 % obj.

Druh výrobku z révy vinné

Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Jakostní perlivé víno musí u každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustotu moštu. Vyrábí se fermentací pod tlakem nebo přidáním endogenního oxidu uhličitého.

Druh výrobku z révy vinné

Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Základní produkt musí u každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustotu moštu. V závislosti na fázi růstu a poloze mohou být hrozny z vybraných vinic určené k výrobě základního vína pro *Sekt* [šumivé víno] sklizeny dříve, aby si zachovaly typický charakter šumivého vína z vymezené oblasti, tj. *Sekt b.A* nebo *Winzersekt*. Základní víno určené k výrobě šumivého vína poté prochází druhotným kvašením. Pokud toto druhotné kvašení probíhá v lahvi, musí celková doba výroby trvat alespoň devět měsíců. Jakostní šumivé víno z vymezené oblasti lze vyrábět i bez druhotného kvašení.

Druh výrobku z révy vinné

Částečně zkvašený hroznový mošt

Shrnutí souvislosti

U částečně zkvašeného hroznového moštu musí použité hrozny splňovat stejné požadavky jako u hroznů používaných k výrobě vína s chráněným označením původu „Baden“.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Úřední kontroly (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno)

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Aby mohla být vína (*Qualitätswein* [jakostní víno] a *Prädikatswein* [víno s přívlastkem]), likérová vína (*Qualitätslikörwein* [jakostní likérové víno]), perlivá vína (*Qualitätsperlwein b.A.* [jakostní perlivé víno z vymezené oblasti]) a jakostní šumivá vína (*Sekt b.A.*) [šumivé víno z vymezené oblasti]) označena kterýmkoli z tradičních výrazů uvedených ve specifikaci produktu, musí, s výjimkou částečně zkvašeného hroznového moštu, projít úřední kontrolou zahrnující analytickou a senzorickou část. Na štítku musí být uvedené kontrolní číslo („amtliche Prüfungsnummer“ nebo „AP-Nummer“). Nahrazuje se jím číslo šarže.

Popis požadavku/odchylky

Tradiční pojmy (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno a částečně zkvašený hroznový mošt)

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Víno a vinné výrobky musí být označeny pomocí stávajícího chráněného názvu vína ve formě stanovené v čl. 119 odst. 1 písm. b) bodě i) nařízení (EU) č. 1308/2013, a to buď samostatně, nebo v kombinaci s jedním z tradičních pojmů uvedených v bodě 7 písm. a) specifikace produktu. Používání tradičních pojmů uvedených v bodě 7 písm. b) je dobrovolné.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno a částečně zkvašený hroznový mošt)

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisná jednotka mohou být uvedeny vedle stávajícího chráněného názvu vína pouze v případě, že jsou zapsány v registru vinic.

Registr vinic uvádí seznam názvů oblastí, velkých vinic a jednotlivých vinic a plužin, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. Vymezuje hranice obcí a oblastí podle katastrálních údajů (katastrální území, pozemek, plužina, parcela) a spravují jej regionální rady. Registr vinic je zřízen a veden v Bádensku-Württembersku podle tohoto právního rámce:

Spolkové právo:

— § 23 odst. 3 a 4 spolkového zákona o víně (*Weingesetz*),

— § 29 spolkového nařízení o víně (*Weinverordnung*).

Právo Bádenska-Württemberska:

— zákon spolkové země Bádensko-Württembersko o stanovení obcí a oblastí a o registru vinic — zákon o vinicích (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz*),

— § 9 nařízení Ministerstva pro záležitosti venkova o zápisu obcí a oblastí do registru vinic — nařízení o vinařských lokalitách (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle — Weinbergslagenverordnung*),

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země Bádensko-Württembersko o pravomocech v oblasti právních předpisů o víně (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Změna vymezení menších zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušné organizace podle § 22g spolkového zákona o víně (předchozí znění). Každou změnu musí příslušná organizace oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Popis požadavku/odchylky

Tradiční tvar láhve (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno a částečně zkvašený hroznový mošt)

Právní rámec

Stanovený jednou z organizací, jež spravují CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy.

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Popis:

Tradičním tvarem láhve je „Bocksbeutel“ [baňatá láhev na víno]:

— pocházející z Taubertalu nebo Schüpfergrundu,

— pocházející z následujících částí obce Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg a Varnhalt.

Popis požadavku/odchylky

Odrůdy révy s čísly odrůd (víno, likérové víno, perlivé víno, kvalitní šumivé víno a částečně zkvašený hroznový mošt)

Právní rámec

Stanovený jednou z organizací, jež spravují CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy.

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

U produktů s chráněným označením původu „Baden“, které jsou uváděny na trh pod uvedením názvu odrůdy révy vinné, se smí pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Smísení s novými odrůdami je možné.

Pokud se produkt vyrábí výhradně z hroznů nových odrůd, musí se uvádět na trh bez označení odrůdy na etiketě.

Popis požadavku/odchylky

Výrobní pravidla (víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno a částečně zkvašený hroznový mošt)

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se výroby ve vymezené zeměpisné oblasti.

Popis požadavku/odchylky

Výroba *Qualitätswein* [jakostní víno], *Prädikatswein* [víno s přívlastkem], *Qualitätsperlwein b.A.* [jakostní perlivé víno z vymezené oblasti], *Sekt b.A.* [šumivé víno z vymezené oblasti], *Qualitätslikörwein* [jakostní likérové víno] a *Federweißer* [částečně zkvašený hroznový mošt] s chráněným označením původu „Baden“ může probíhat v následujících venkovských nebo městských oblastech mimo oblast chráněného označení původu:

Bavorsko:

Aichach-Friedberg, venkovská oblast, Ansbach, venkovská oblast, Aschaffenburg, venkovská oblast, Bamberg, venkovská oblast, Bayreuth, venkovská oblast, Erding, venkovská oblast, Freising, venkovská oblast, Ingolstadt, městská oblast, Kaufbeuren, městská oblast, Kitzingen, venkovská oblast, Landsberg am Lech, venkovská oblast, Landshut, venkovská oblast, Lindau (Bodensee), venkovská oblast, Main-Spessart, venkovská oblast, Miltenberg, venkovská oblast, Munich, městská oblast Munich, venkovská oblast, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim, venkovská oblast, Nuremberg, městská oblast, Regensburg, venkovská oblast, Schweinfurt, venkovská oblast, Starnberg, venkovská oblast, Unterallgäu, venkovská oblast, Würzburg, městská oblast, Würzburg, venkovská oblast

Hesensko:

Bergstraße, venkovská oblast, Darmstadt-Dieburg, venkovská oblast, Frankfurt am Main, městská oblast, Lahn-Dill-Kreis, venkovská oblast, Odenwaldkreis, venkovská oblast, Offenbach, venkovská oblast, Rheingau-Taunus-Kreis, venkovská oblast, Wetteraukreis, venkovská oblast, Wiesbaden, městská oblast

Porýní-Falc:

Ahrweiler, venkovská oblast, Alzey-Worms, venkovská oblast, Bad Dürkheim, venkovská oblast, Bad Kreuznach, venkovská oblast, Bernkastel-Wittlich, venkovská oblast, Cochem-Zell, venkovská oblast, Germersheim, venkovská oblast, Kaiserslautern, venkovská oblast, Ludwigshafen am Rhein, městská oblast, Mainz, městská oblast, Mainz-Bingen, venkovská oblast, Neustadt an der Weinstraße, městská oblast, Rhein-Pfalz-Kreis, venkovská oblast, Speyer, městská oblast, Südliche Weinstraße, venkovská oblast, Trier, městská oblast, Trier-Saarburg, venkovská oblast, Westerwaldkreis, venkovská oblast, Worms, městská oblast.

Tato výjimka se vyvinula v průběhu času a je způsobená strukturou vinařské oblasti „Baden“, která se rozprostírá na ploše kolem 400 kilometrů a zahrnuje devět široce rozptýlených oblastí. Z důvodu historického rozdělení pozemků se pěstování vína v oblasti „Baden“ vyznačuje i velkým počtem malých vinařství a vysokým stupněm kolektivního zpracování vinné révy. Uchovávání ve sklepích, skladování a kapacita zpracování se proto někdy tradičně soustředí v centrálních nebo specializovaných zařízeních a nemusí se nutně nacházet ve vymezené zeměpisné oblasti.

To je zejména případ perlivého vína a jakostního šumivého vína, jejichž výroba vyžaduje specializované technologie související s tlakem, fermentací a stáčením nebo vybavení pro druhotné kvašení. Jedná se také o likérové víno, jehož výroba vyžaduje zvláštní technické a enologické vybavení. Vzhledem k tomu, že v oblasti se nacházejí spíše menší producenti, využívá se pro výrobu vína a částečně zkvašeného hroznového moštu rovněž kapacita pro fermentaci, skladování, chlazení, stabilizaci a stáčení nacházející se mimo oblast CHOP „Baden“.

Výjimka umožňuje, aby tyto výrobní tradice pokračovaly i dále. Původ hroznů navíc zůstává nezměněn. Hrozny musí i nadále pocházet z vyznačené zeměpisné oblasti a splňovat všechny požadavky specifikace produktu. Povinné zaznamenávání a oficiální kontroly zaručují sledovatelnost a soulad se specifikací produktu i v případě, že výroba probíhá mimo zeměpisnou oblast. Výjimka tedy nerozšiřuje oblast původu, avšak vztahuje se pouze na navazující fáze výroby.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Wein/Antraege/Bestimmte_Anbaugebiete/01_Produktspezifiaktion_Anbaugebiete/Produktspezifikation_Baden.pdf?__blob=publicationFile