C/2026/5957

10.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5957)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Baden“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Baden“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Baden“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Weines

Beschreibung

Es wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

Begründung:

Die organoleptischen Weinbeschreibungen werden differenzierter ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können. Hierbei geht es zum einen darum, ihre jeweiligen organoleptischen Besonderheiten herauszuarbeiten und zum anderen, die große Vielschichtigkeit der Erzeugnisse deutlich zu machen. Im Gegensatz zur bisherigen Darstellung sind die spezifischen Eigenschaften konkreter und schneller zu erfassen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Spezifische önologische Verfahren

Beschreibung

Die bisherigen Ausführungen wurden gestrichen und fortan bezüglich spezifischer önologischer Verfahren, einschlägiger Einschränkungen für die Weinbereitung und Anbauverfahren auf geltendes Recht verwiesen.

Begründung:

Durch den Verweis auf geltendes Recht wird die bisher erfolgte rein deklaratorische Wiedergabe von Rechtsvorschriften in der Produktspezifikation vermieden. Diese wird somit verschlankt und für den Leser übersichtlicher gestaltet. Für diesen ist auf einen Blick ersichtlich, dass keine über das geltende Recht hinausgehenden Einschränkungen bestehen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Hektarhöchstertrag

Beschreibung

Neben den bisherigen Vorgaben wurde die Möglichkeit ergänzt, dass die Schutzgemeinschaft der g. U. Baden in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen den Hektarhöchstertrag erhöhen oder vermindern kann. Dieser Beschluss ist auf den jeweiligen Jahrgang beschränkt. Er wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.

Begründung:

Die neu eingeräumte Möglichkeit, den Hektarhöchstertrag in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen zu erhöhen oder zu vermindern, erlaubt es der Schutzgemeinschaft auf Extremwetterereignisse angemessen zu reagieren. Angesichts des voranschreitenden Klimawandels, der die Weinerzeuger zunehmend vor Herausforderungen stellt, ist dieses neu geschaffene Instrument sinnvoll, um flexibel auf künftige wetterbedingte Krisen zu reagieren.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorten

Beschreibung

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr„Weißweinsorten“ und „Rot- und Roseweinsorten“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“.

Es wurden unter „Weiße Rebsorten“ folgende Sorten hinzugefügt:

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.

Es wurden unter „Rote Rebsorten“ folgende Sorten hinzugefügt:

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.

Begründung:

Die Rebsorten werden künftig unter den Überschriften „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit und nicht das Enderzeugnis geregelt wird. Die „neu aufgenommenen“ Sorten befinden sich im Anbau, haben sich bereits bewährt und die aus den Rebsorten hergestellten Weine entsprechen den Vorgaben der Produktspezifikation.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g. U./g. g. A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Beschreibung

Es wurde verdeutlicht, welche traditionellen Begriffe obligatorisch und welche fakultativ für die Kennzeichnung von Weinen und Weinerzeugnissen verwendet werden.

Begründung:

Die geänderte Regelung hinsichtlich der traditionellen Begriffe soll verdeutlichen, wie Weine und Weinerzeugnisse der g. U. Baden zusätzlich zur bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung zu kennzeichnen sind. Die Änderungen basiert auf einer erforderlichen Anpassung an die geltende Rechtslage.

Beschreibung:

Es werden fortan die Regelungen für kleinere geografische Einheiten aufgeführt. Im Rahmen dessen wurde beschrieben, dass und inwiefern die Weinbergrolle das Verzeichnis der für kleinere geografische Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß-und Einzellagen sowie Gewannen darstellt. Es wird die Zuständigkeit für die Führung der Weinbergrolle als auch die der Einrichtung und Führung zugrundeliegenden Rechtsgrundlagen aufgeführt.

Begründung:

Die Regelung in Nummer 10.2 verweist auf die Weinbergrolle als Register der geografischen Angaben, die kleiner sind als die g. U. Baden. Der Verweis erfolgt, um klarzustellen, welche kleineren geografischen Angaben in Zusammenhang mit der g. U. Baden genutzt werden können und um die Funktion der Weinbergrolle als Verzeichnis der kleineren geografischen Einheiten zu verdeutlichen sowie die entsprechende Zuständigkeit zu benennen.

Beschreibung:

In der Produktspezifikation wurde festgeschrieben, dass eine Vermarktung unter Angabe des Rebsortennamens nur bei Etikettierung des Klarnamens erfolgen darf. Es wird zudem geregelt, dass ein Verschnitt mit Zuchtstämmen möglich ist und sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, dieses ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten ist.

Begründung:

Mit der neu geschaffenen Regelung in Nummer 10.4 verfolgt die Schutzgemeinschaft das Ziel, die Erzeugnisse der g. U. Baden auch in der Vermarktung mit der ihnen innewohnenden Hochwertigkeit zu versehen. Eine Vermarktung ohne Klarnamen unter ausschließlicher Verwendung von Zuchtnummern könnte beim Verbraucher zu Unklarheiten führen und darüber hinaus der angestrebten Profilierung entgegenlaufen. Aus diesem Grund hat sich die Schutzgemeinschaft mit dieser Regelung gegen eine Etikettierung mit Zuchtstammnummern entschieden.

Beschreibung:

In Nummer 10.5 der Produktspezifikation wurde festgeschrieben, dass die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. sowie Qualitätslikörwein und Federweißer mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Baden in den aufgeführten Kreisen oder kreisfreien Städten außerhalb der geschützten Ursprungsbezeichnung erfolgen darf.

Es wird bestätigt, dass die Erzeugnisse der g.U. Baden, die in Gebieten außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets herstellt worden sind, dieselben Eigenschaften aufweisen wie innerhalb des Gebiets erzeugte Erzeugnisse.

Begründung:

Diese Ausnahmeregelung ist historisch gewachsenen und in der Struktur des Weinanbaugebiets Baden begründet. Das rund 400 Kilometer lange Anbaugebiet besteht aus neun weit auseinanderliegenden Bereichen. Gleichzeitig ist der badische Weinbau aufgrund der historisch bedingten Realteilung durch eine große Zahl kleiner Weinbaubetriebe und einen hohen Anteil gemeinschaftlicher Traubenverarbeitung geprägt. Keller-, Lager- und Verarbeitungskapazitäten sind deshalb traditionell teilweise in zentralen oder spezialisierten Betrieben gebündelt und liegen nicht in jedem Fall innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets.

Dies gilt insbesondere für Perlwein und Qualitätsschaumwein, deren Herstellung spezielle Druck-, Gär- und Abfülltechnik beziehungsweise Einrichtungen für die zweite Gärung erfordert, sowie für Likörwein, für dessen Herstellung besondere technische und önologische Einrichtungen benötigt werden. Auch für Wein und teilweise gegorenen Traubenmost werden aufgrund der kleinteiligen Erzeugerstruktur Gär-, Lager-, Kühl-, Stabilisierungs- und Abfüllkapazitäten außerhalb der g. U. Baden genutzt.

Die Ausnahme ermöglicht die Fortführung dieser gewachsenen Produktionsstrukturen. Die Herkunft der Trauben bleibt hiervon unberührt. Die Trauben müssen weiterhin aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen und sämtliche Vorgaben der Produktspezifikation erfüllen. Die Rückverfolgbarkeit und die Einhaltung der Produktspezifikation werden auch bei einer Herstellung außerhalb des Gebiets durch die vorgeschriebenen Aufzeichnungen und amtlichen Kontrollen sichergestellt. Die Ausnahme erweitert daher nicht das Ursprungsgebiet, sondern betrifft ausschließlich nachgelagerte Verarbeitungsschritte.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollbehörde

Beschreibung

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

Begründung:

Die bisherigen Aufgabenbeschreibungen einzelner Kontrollbehörden entsprachen nicht mehr dem aktuellen Stand und bedurften einer Anpassung.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Beschreibung:

Es wurden redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben vorgenommen.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergegeben haben wurden gestrichen und mit dem Hinweis auf „geltendes Recht“ versehen.

Begründung:

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergeben, wurden dahingehend geändert, dass nunmehr lediglich auf „geltendes Recht“ verwiesen wird. Dies war erforderlich, um zu verdeutlichen, an welchen Stellen die Produktspezifikation die Rechtslage lediglich wiedergibt.

Beschreibung:

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst.

Trotz der Ergänzung und Streichung bestimmter Ortschaften findet keine Änderung der Gebietsabgrenzung statt. Es wird lediglich der Status Quo der bestockten Rebflächen innerhalb des Rebenaufbauplans sowie der früher als „Speckgürtel“ bezeichneten Flächen abgebildet. Die einzelnen Ortschaften wurden darüber hinaus unter den jeweiligen Bereichen innerhalb der g.U. Baden aufgelistet. Die in der Produktspezifikation beschriebene Gebietsabgrenzung wird durch eine tabellarische Auflistung der enthaltenen Flurstücke ergänzt. Diese befindet sich in der Anlage.

Begründung:

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst, um eine größere Übersichtlichkeit der Produktspezifikation sowie eine Kongruenz in Form und Inhalt zwischen den beiden Dokumenten zu erreichen.

Beschreibung:

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert. So wurde etwa die Beschreibung der bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Kategorie teilweise gegorener Traubenmost ergänzt. Diese Änderungen gelten nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderungen, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben. Zusätzlich wurde der traditionelle Begriff Federweißer hinzugefügt.

Begründung:

Eine Änderung der Gebietsabgrenzung findet nicht statt. In der Produktspezifikation wurden lediglich Ortschaften ergänzt, die aufgrund politischer Reformen neu gebildet oder aufgrund eines unvollständigen Rebenaufbauplans bisher fälschlicherweise nicht aufgezählt wurden. Die Streichung von Ortschaften innerhalb der Produktspezifikation stellt ebenso wenig eine Änderung der Gebietsabgrenzung dar und ist auch hier lediglich das Ergebnis politischer Reformen.

Um eine bessere Übersichtlichkeit zu gewährleisten und darüber hinaus die zukünftig angestrebte bereichsspezifische Profilierung bereits in der Produktspezifikation widerzuspiegeln, wurden die Ortschaften unter den jeweiligen Bereichen innerhalb der g.U. Baden aufgelistet.

Das Gebiet der g. U. Baden ist so präzise abzugrenzen, dass keine Unklarheiten entstehen können. Die Beschreibung muss eindeutig sein, damit die Erzeuger, die zuständigen Behörden und die Kontrollstellen zweifelsfrei die Abgrenzung des geografischen Gebiets nachvollziehen können. Hierfür sind sowohl Karten, die die flurstückgenaue Abgrenzung abbilden, als auch Tabellen mit einer Auflistung aller betroffenen Flurstücke erforderlich. Um dieser Anforderung zu genügen, liegt der Produktspezifikation eine tabellarische Auflistung aller betroffenen Flurstücke sowie das beschriebene Kartenmaterial zur Verbildlichung der parzellenscharfen Abgrenzung bei. Letzteres wird unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sein.

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde präzisiert, um die Produktspezifikation an die tatsächlichen Bedingungen vor Ort anzupassen. Da die Kategorie teilweise gegorener Traubenmost bereits Teil der Produktspezifikation war, handelt es sich vorliegend um eine rein redaktionelle Ergänzung und gilt entsprechend als Standardänderung.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Baden“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026

1. **Name(n)**

„Baden“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

Wein

Likörwein

Qualitätsschaumwein

Perlwein

Teilweise gegorener Traubenmost

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Wein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellgelbe bis goldene Farbe mit grünlichen, silbernen oder leicht rötlichen Reflexen.

Geruch

Meist frisch und fruchtbetont, aber auch florale bis vegetativ-würzige Noten.

Geschmack

Elegante bis milde Säurestruktur; abhängig von der Art des Ausbaus können die Weine auch mit einer Phenolstruktur sowie Röst- oder Holzaromen und einem schmelzigen Abgang überzeugen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	In Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein; rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, mittleres bis dunkles Rot, ggf. mit bräunlichen bis blauen oder gar violetten Reflexen

Geruch

Die Aromatik erinnert an Kirsche sowie helle bis dunkle Beerenfrüchte und kann auch würzige Noten bis hin zu kräftigen Röst- oder Holznoten aufweisen.

Geschmack

Filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit moderater Säurestruktur. Je nach Ausbau dezente bis ausgeprägte Phenolik.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	In Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU —Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Im für die Region typischen Farbspektrum für Weißweine.

Geruch

Von blumigen über fruchtige bis hin zu leicht würzigen Noten.

Geschmack

Säureausprägung ist üblicherweise mild bis filigran.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schwache bis kräftige hellrote, manchmal bis lachsrote Farbe.

Geruch

Fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Ausgeprägte bis kräftige Perlage.

Geruch

Fruchtig bis reif und hefegeprägt bei animierender Säurestruktur.

Geschmack

Elegante, feinfruchtige Aromen; je nach verwendeter Sorte spritzig leicht bis stoffig mit samtiger Struktur und allenfalls moderater Gerbstoffstruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, feinperlig bzw. feinperlig schäumend, mittleres bis dunkles Rot, ggf. mit bräunlichen oder blauen Reflexen.

Geruch

Mit Aromen, die überwiegend an Früchte und Gewürze erinnern.

Geschmack

Erkennbare Gerbstoffnote, meist kräftig im Geschmack, teils mit Holznoten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein, rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, feinperlig bzw. feinperlig schäumend, helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen; Weißherbste können auch weißweinfarben sein; Blanc de Noirs weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung.

Geruch

Mit Aromen, die überwiegend an Früchte und Gewürze erinnern.

Geschmack

Je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—

Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein, rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen; Weißherbste können auch weißweinfarben sein.

Geruch

Blüten, rote Beeren und Früchte auch würzige Aromen und leichte Gerbstoffnoten sind möglich.

Geschmack

Säureausprägung ist meist mild bis filigran.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Blanc de Noir-Weine sind in der Regel wie ein Weißwein gekeltert und bewegen sich im für die Region typischen Farbspektrum für Weißweine.

Geruch

Von blumigen über fruchtige bis hin zu leicht würzigen Noten.

Geschmack

Säureausprägung ist üblicherweise mild bis filigran.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein, Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schwache bis kräftige hellrote, manchmal bis lachsrote Farbe

Geruch

Fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein Badisch Rotgold

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Helle rosa bis hellrote Farbe mit ggf. rotgoldenen oder bläulichen Reflexen.

Geruch

Aromen, die an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern.

Geschmack

Leicht füllig bis stoffig und weisen meist eine milde Säure auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Ist eine Cuvée der Sorten Grauburgunder und Spätburgunder.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Ausgeprägte bis kräftige Perlage.

Geruch

Fruchtig bis reif und hefegeprägt bei animierender Säurestruktur.

Geschmack

Elegante, feinfruchtige Aromen; je nach verwendeter Sorte spritzig leicht bis stoffig mit samtiger Struktur und allenfalls moderater Gerbstoffstruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein, rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, feinperlig bzw. feinperlig schäumend, mittleres bis dunkles Rot, ggf. mit bräunlichen oder blauen Reflexen.

Geruch

Mit Aromen, die überwiegend an Früchte und Gewürze erinnern.

Geschmack

Erkennbare Gerbstoffnote, meist kräftig im Geschmack, teils mit Holznoten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU —Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein, rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, feinperlig bzw. feinperlig schäumend, helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen; Weißherbste können auch weißweinfarben sein; Blanc de Noirs weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung.

Geruch

Mit Aromen, die überwiegend an Früchte und Gewürze erinnern.

Geschmack

Je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, feinperlig bzw. feinperlig schäumend, helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen; Weißherbste können auch weißweinfarben sein; Blanc de Noirs weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung.

Geruch

Mit Aromen, die überwiegend an Früchte und Gewürze erinnern.

Geschmack

Je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Feine bis ausgeprägte Perlage; je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling-, bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Geruch

Je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling-, bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Geschmack

Feinperliges Mundgefühl; feine Fruchtausprägung und Frische.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Teilweise gegorener Traubenmost

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Je nach verwendeter Rebsorte ist er weißlich, grünlich, gelblich trüb.

Geruch

Fruchtig an Most erinnernd.

Geschmack

Mit deutlichem Gäraroma.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling-, bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Geruch

Je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling-, bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Geschmack

Eher alkoholstark und verfügen meist über eine Restsüße, können aber auch trocken ausgebaut werden.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

—

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Erzeugnisse

Höchstertrag

Höchstertrag:	90
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Baden teilt sich in folgende übergeordnete Bereiche:

Badische Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Markgräflerland, Ortenau sowie Tuniberg und Tauberfranken

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Badische Bergstraße** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Bodensee** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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, Universitätsstadt (6660), Lottstetten (6955), Markdorf, Stadt (9810), Meersburg, Stadt (9850), Moos (6683), Reichenau (6670), Singen (Hohentwiel), Stadt (6620), Singen (Hohentwiel), Stadt (6622), Stetten (9860), Überlingen, Stadt (9720), Uhldingen-Mühlhofen (9831), Wutöschingen (6923)

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Breisgau** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Kaiserstuhl** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Kraichgau** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Markgräflerland** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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, Stadt (5710), Grenzach-Wyhlen (7400), Grenzach-Wyhlen (7401), Heitersheim, Stadt (5550), Heitersheim, Stadt (5551), Kandern, Stadt (7211), Kandern, Stadt (7212), Kandern, Stadt (7213), Kandern, Stadt (7215), Kandern, Stadt (7216), Lörrach, Stadt (7350), Merzhausen (5390), Müllheim, Stadt (5670), Müllheim, Stadt (5671), Müllheim, Stadt (5672), Müllheim, Stadt (5673), Müllheim, Stadt (5674), Müllheim, Stadt (5675), Müllheim, Stadt (5676), Müllheim, Stadt (5677), Neuenburg am Rhein, Stadt (5700), Neuenburg am Rhein, Stadt (5702), Pfaffenweiler (5385), Rheinfelden (Baden), Stadt (7384), Rümmingen (7325), Schallbach (7315), Schallstadt (5371), Schallstadt (5372), Schliengen (7180), Schliengen (7181), Schliengen (7182), Schliengen (7183), Schliengen (7184), Sölden (5410), Staufen im Breisgau, Stadt (5570), Staufen im Breisgau, Stadt (5571), Staufen im Breisgau, Stadt (5572), Sulzburg, Stadt (5660), Sulzburg, Stadt (5661), Weil am Rhein, Stadt (7340), Weil am Rhein, Stadt (7341), Weil am Rhein, Stadt (7343), Wittlingen (7310), Wittnau (5405)

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Ortenau** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Tauberfranken** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören im **Bereich Tuniberg** die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

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

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Geografische Verhältnisse

Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Baden erstreckt sich über das Gebiet zwischen Bodensee, Hochrhein, Oberrheingraben, Bergstraße und Tauberfranken. Die Rebflächen liegen in einem Höhenbereich von rund 115 m über NN bis 520 m über NN. In den Flusstälern und an den höher gelegenen Standorten der Vorbergzone des Schwarzwaldes werden Rebflächen mit einer Hangneigung bis rund 60 % überwiegend im Direktzug bewirtschaftet. Am Oberrhein, Tuniberg und im Kaiserstuhl liegen die Rebflächen überwiegend auf Terrassen unterschiedlicher Größe.

Geologie

Wein wird in Baden überwiegend an Standorten angebaut, an denen Böden aus der Verwitterung von Granit, Gneis, Muschelkalk oder Vulkangestein entstanden sind, die großteils mit unterschiedlich mächtigen Lössauflagen überdeckt worden sind.

Natürliche Einflüsse

Mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 10,8 °C, einer Niederschlagsmenge von 955 l/m² und einer Sonnenscheindauer von 1 740 Stunden pro Jahr für den Standort Freiburg im Breisgau ist das südlichste deutsche Anbaugebiet Baden geprägt vom Wechsel trockener und heißer Witterungsperioden mit feucht-warmen Bedingungen. Hieraus resultiert die besonders intensive Nutzung der Rebsorten der Burgunderfamilie.

Menschliche Einflüsse

Der Weinbau hat die Kultur und die Landschaft des Anbaugebiets Baden, wie urkundlich seit dem Jahr 720 nach Christus erwähnt, über viele Jahrhunderte wesentlich geprägt. Die historisch verankerte Realteilung hat verbreitet zu klein- und kleinsträumigen Weinbaustrukturen in Hang- und Steillagen geführt. Mittlerweile wechseln auch größere Flächenstrukturen mit klein- und kleinsträumigen Flächenstrukturen ab. Aufgrund der begrenzten Mechanisierungsmöglichkeiten ist die weinbauliche Pflege der Rebanlagen teils sehr arbeitsintensiv.

Kategorien von Erzeugnissen

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf die Kategorie Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein, Likörwein und teilweise gegorenem Traubenmost.

Baden ist geprägt vom Wechsel trockener und heißer Witterungsperioden mit feucht-warmen Bedingungen.

Die unterschiedlichen Ausgangsgesteine und die vorherrschenden klimatischen Verhältnisse geben jedem Produkt eine spezifische Jahrgangs- und Sortennote. Aufgrund der geologischen Gegebenheiten und unterschiedlichen Höhenbereiche der Rebflächen über Meereshöhe lassen sich in Baden vom Terroir geprägte, fruchtige, mineralische Weißweine und stoffige, körperreiche Rotweine mit sortenspezifischer Aromaausprägung produzieren. Diese Einflüsse lassen in Baden spezifische Qualitäten der Rebsorten entstehen, die Voraussetzung sind, um mit regionaltypischen önologischen Verfahren Weine zu erzeugen, die für die geographische Region spezifisch und unverwechselbar sind.

Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitätsweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen und bedürfen aufgrund der besonderen klimatischen Vorzüge oftmals nur einer geringen Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts.

Prädikatsweine müssen ebenfalls die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen, übertreffen diese aber in aller Regel deutlich. Bei der Erzeugung der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, stellen die vom Winzer im Laufe der Vegetation durchgeführten Arbeiten die Bestandteile eines ganzheitlichen Qualitätsmanagements dar. Dabei spielen Qualitätsarbeiten sowie Lese nach reifephysiologischen Erfordernissen eine entscheidende Rolle zur Erzielung höchster Weinqualitäten mit regionaler und sortenspezifischer Typizität. Im Gegensatz zu Qualitätsweinen dürfen Prädikatsweine nicht angereichert werden.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

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.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Qualitätsperlwein muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Grundprodukt muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen. 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.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Teilweise gegorener Traubenmost

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für teilweise gegorenen Traubenmost müssen die verwendeten Trauben den gleichen Anforderungen entsprechen, wie diejenigen, die zur Herstellung von Wein mit g. U. Baden dienen

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Amtliche Prüfung (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein)

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die in der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätsperlweine 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. Sie ersetzt die Losnummer.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Traditionelle Begriffe (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, teilweie gegorener Traubenmost)

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine und Weinerzeugnisse sind entweder unter ausschließlicher Angabe des bestehenden geschützten Weinnamen in der in Artikel 119 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer i der Verordnung 1308/2013 festgelegten Form oder in Verbindung des bestehenden geschützten Weinnamen mit einem der in Nummer 7 a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 7 b) genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, teilweise gegorener Traubenmost)

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Angabe kleinerer geografischer Angaben neben dem bestehenden geschützten Weinnamen ist nur insoweit zulässig, als diese in die Weinbergsrolle eingetragen sind.

Die Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von den Regierungspräsidien geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert in Baden-Württemberg auf folgenden Rechtsgrundlagen:

Bundesrecht:

— § 23 Absatz 3 und 4 Weingesetz

— § 29 Weinverordnung

Landesrecht Baden-Württemberg:

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)

— § 9 Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle (Weinbergslagenverordnung)

— §2 Ziffer 16 Landesverordnung über Zuständigkeit nach Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes a.F. zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes a.F. anzuzeigen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Traditionelle Flaschenform (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, teilweise gegorener Traubenmost)

Rechtsrahmen

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Beschreibung:

Der Bocksbeutel ist die traditionelle Flaschenform:

— mit Ursprung im Taubertal und im Schüpfergrund

— mit Ursprung in den Teilgemeinden Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt der Gemeinde Baden-Baden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Rebsorten mit Zuchtnummern (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, teilweise gegorener Traubenmost)

Rechtsrahmen

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Baden“, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich.

Sofern ein Erzeugnis nur aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Herstellungsvorgaben (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, teilweise gegorener Traubenmost)

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. sowie Qualitätslikörwein und Federweißer mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Baden darf in folgenden Kreisen oder kreisfreien Städten außerhalb der geschützten Ursprungsbezeichnung erfolgen:

Bayern:

Landkreis Aichach-Friedberg, Landkreis Ansbach, Landkreis Aschaffenburg, Landkreis Bamberg, Landkreis Bayreuth, Landkreis Erding, Landkreis Freising, Kreisfreie Stadt Ingolstadt, Kreisfreie Stadt Kaufbeuren, Landkreis Kitzingen, Landkreis Landsberg am Lech, Landkreis Landshut, Landkreis Lindau (Bodensee), Landkreis Main-Spessart, Landkreis Miltenberg, Kreisfreie Stadt München, Landkreis München, Landkreis Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim, Kreisfreie Stadt Nürnberg, Landkreis Regensburg, Landkreis Schweinfurt, Landkreis Starnberg, Landkreis Unterallgäu, Kreisfreie Stadt Würzburg, Landkreis Würzburg

Hessen:

Landkreis Bergstraße, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Kreisfreie Stadt Frankfurt am Main, Landkreis Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Odenwaldkreis, Landkreis Offenbach, Landkreis Rheingau-Taunus-Kreis, Landkreis Wetteraukreis, Kreisfreie Stadt Wiesbaden

Rheinland-Pfalz:

Landkreis Ahrweiler, Landkreis Alzey-Worms, Landkreis Bad Dürkheim, Landkreis Bad Kreuznach, Landkreis Bernkastel-Wittlich, Landkreis Cochem-Zell, Landkreis Germersheim, Landkreis Kaiserslautern, Kreisfreie Stadt Ludwigshafen am Rhein, Kreisfreie Stadt Mainz, Landkreis Mainz-Bingen, kreisfreie Stadt Neustadt an der Weinstraße, Landkreis Rhein-Pfalz-Kreis, kreisfreie Stadt Speyer, Landkreis Südliche Weinstraße, Kreisfreie Stadt Trier, Landkreis Trier-Saarburg, Landkreis Westerwaldkreis, Kreisfreie Stadt Worms

Diese Ausnahmeregelung ist historisch gewachsenen und in der Struktur des Weinanbaugebiets Baden begründet. Das rund 400 Kilometer lange Anbaugebiet besteht aus neun weit auseinanderliegenden Bereichen. Gleichzeitig ist der badische Weinbau aufgrund der historisch bedingten Realteilung durch eine große Zahl kleiner Weinbaubetriebe und einen hohen Anteil gemeinschaftlicher Traubenverarbeitung geprägt. Keller-, Lager- und Verarbeitungskapazitäten sind deshalb traditionell teilweise in zentralen oder spezialisierten Betrieben gebündelt und liegen nicht in jedem Fall innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets.

Dies gilt insbesondere für Perlwein und Qualitätsschaumwein, deren Herstellung spezielle Druck-, Gär- und Abfülltechnik beziehungsweise Einrichtungen für die zweite Gärung erfordert, sowie für Likörwein, für dessen Herstellung besondere technische und önologische Einrichtungen benötigt werden. Auch für Wein und teilweise gegorenen Traubenmost werden aufgrund der kleinteiligen Erzeugerstruktur Gär-, Lager-, Kühl-, Stabilisierungs- und Abfüllkapazitäten außerhalb der g. U. Baden genutzt.

Die Ausnahme ermöglicht die Fortführung dieser gewachsenen Produktionsstrukturen. Die Herkunft der Trauben bleibt hiervon unberührt. Die Trauben müssen weiterhin aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen und sämtliche Vorgaben der Produktspezifikation erfüllen. Die Rückverfolgbarkeit und die Einhaltung der Produktspezifikation werden auch bei einer Herstellung außerhalb des Gebiets durch die vorgeschriebenen Aufzeichnungen und amtlichen Kontrollen sichergestellt. Die Ausnahme erweitert daher nicht das Ursprungsgebiet, sondern betrifft ausschließlich nachgelagerte Verarbeitungsschritte.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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