C/2026/5957

10.11.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5957)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Baden”

EU-viitenumero: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Baden”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) (maataloudesta, elintarvikkeista ja alueellisesta identiteetistä vastaava liittovaltion ministeriö)

Nimi

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (maatalous- ja elintarvikevirasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Saksan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tuote-eritelmän muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosten määritelmän mukaisia.

Suojatun alkuperänimityksen ”Baden” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Saksan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Viinin kuvaus

Kuvaus

Useiden tuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet on kuvattu.

Perustelu:

Aistinvaraisia kuvauksia on täsmennetty, jotta ne kuvaisivat paremmin eri tuotteita. Tavoitteena on määrittää tuotteiden aistinvaraiset erityisominaisuudet ja korostaa niiden huomattavaa monimuotoisuutta. Nykyisestä kuvauksesta poiketen erityisominaisuudet on määriteltävä aiempaa tarkemmin ja ytimekkäämmin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Kuvaus

Aiemmat tiedot poistetaan, ja tiettyjen viininvalmistusmenetelmien sekä viininvalmistusta ja viljelymenetelmiä koskevien rajoitusten yhteydessä viitataan nyt voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Perustelu:

Viittaamalla voimassa olevaan lainsäädäntöön vältetään aiempi lainsäädännön sanasta sanaan toistaminen tuote-eritelmässä. Näin tuote-eritelmästä on saatu tiiviimpi ja selkeämpi, ja lukija näkee yhdellä silmäyksellä, että rajoitukset ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Enimmäistuotos hehtaaria kohden

Kuvaus

Nykyisten sääntöjen lisäksi suojatun alkuperänimityksen ”Baden” tuottajayhdistykselle annetaan mahdollisuus lisätä tai vähentää hehtaarikohtaista enimmäistuotosta vuosina, joina sääolosuhteet ovat poikkeukselliset. Tällaiset päätökset rajataan kyseiseen vuosikertaan, ja ne julkaistaan tarvittaessa paikallisen käytännön mukaisesti.

Perustelu:

Kun hehtaarikohtaista enimmäistuotosta voidaan lisätä tai vähentää vuosina, joina sääolot ovat poikkeukselliset, merkinnän tuottajayhdistys pystyy reagoimaan äärimmäisiin sääilmiöihin asianmukaisella tavalla. Ilmastonmuutoksen eteneminen tuottaa viininviljelijöille yhä suurempia haasteita, joten tämä muutos tarjoaa hyödyllisen keinon reagoida joustavasti tuleviin sääkriiseihin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypälelajikkeet

Kuvaus

Jatkossa otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijasta.

Otsikon ”Valkoiset rypälelajikkeet” alle on lisätty seuraavat lajikkeet:

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 ja Zähringer.

Otsikon ”Punaiset rypälelajikkeet” alle on lisätty seuraavat lajikkeet:

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 ja We 94-26-36.

Perustelu:

Jatkossa rypälelajikeluetteloiden otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijaan, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään lajikkeiden viljelykelpoisuutta eikä lopputuotetta. Uudet lajikkeet ovat jo viljelyssä, ne ovat osoittaneet soveltuvuutensa ja niistä valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän mukaisia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Unionin tai kansallisen lainsäädännön mukaisesti sovellettavat vaatimukset tai SAN- tai SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation vaatimukset

Kuvaus

Kuvaus:

Selvennetään, mitkä perinteiset merkinnät ovat viinituotteiden etiketeissä pakollisia ja mitkä vapaaehtoisia.

Perustelu:

Perinteisiä merkintöjä koskevien sääntöjen muuttamisen tarkoituksena on selkeyttää suojatulla alkuperänimityksellä ”Baden” varustettujen viinien ja viinituotteiden merkintöjä koskevia sääntöjä voimassa olevan suojatun alkuperänimityksen lisäksi käytettävien ilmaisujen osalta. Muutokset perustuvat voimassa olevan lainsäädännön vaatimaan mukautukseen.

Kuvaus:

Pienemmille maantieteellisille yksiköille on nyt laadittu säännöt, joissa kuvataan, miten ja missä määrin viinitarharekisteri sisältää luettelon alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä, joita voidaan käyttää pienempiin maantieteellisiin alueisiin viitatessa. Viinitarharekisterin ylläpitovastuusta sekä rekisterin perustamisen ja ylläpidon perustana olevasta lainsäädännöstä on annettu selvitys.

Perustelu:

Tuote-eritelmän 10.2 kohtaan sisältyvässä säännössä viinitarharekisteriin viitataan sellaisten maantieteellisten merkintöjen rekisterinä, jotka viittaavat pienempään alueeseen kuin suojattu alkuperänimitys ”Baden”. Viittauksella halutaan ilmoittaa aiempaa selkeämmin, mitä pienempiä maantieteellisiä merkintöjä voidaan käyttää yhdessä suojatun alkuperänimityksen ”Baden” kanssa. Sillä selitetään myös viinitarharekisterin tarkoitusta pienempien maantieteellisten yksiköiden luettelona ja myönnetään asianmukainen toimivalta.

Kuvaus:

Tuote-eritelmässä todetaan, että kaupan pidettävässä viinissä voi olla rypälelajiketta koskeva merkintä vain, jos myös lajikkeen varsinainen nimi mainitaan. Siinä määrätään myös, että uusia viljelykantoja voidaan käyttää sekoituksissa ja että jos tuote on valmistettu yksinomaan uusista viljelykannoista saaduista rypäleistä, sitä on pidettävä kaupan ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

Perustelu:

10.4 kohdan uudella säännöllä pyritään antamaan tuottajayhdistykselle mahdollisuus tuoda suojatulla alkuperänimityksellä ”Baden” merkittyjen tuotteiden markkinoinnissa esiin näiden tuotteiden korkeaa ominaislaatua. Pelkkien jalostusnumeroiden käyttö markkinoinnissa ilman lajikkeiden varsinaisia nimiä voisi hämmentää kuluttajia ja myös haitata pyrkimyksiä nostaa tuotteiden profiilia. Tästä syystä tuottajayhdistys on tämän säännön nojalla päättänyt, ettei tuotteisiin saa merkitä jalostusnumeroita.

Kuvaus:

Tuote-eritelmän 10.5 kohdassa todetaan, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Baden” merkitty *Qualitätswein* eli laatuviini, *Prädikatswein* eli arvomerkinnällä varustettu viini, *Qualitätsperlwein b.A.* eli määritellyllä alueella tuotettu helmeilevä laatuviini, *Sekt b.A.* eli määritellyllä alueella tuotettu laatukuohuviini, *Qualitätslikörwein* eli väkevä laatuviini sekä *Federweißer* eli nuori valkoviini, voidaan valmistaa suojatun alkuperänimityksen kattaman alueen ulkopuolella määrätyssä luettelossa mainituilla maaseutu- ja kaupunkialueilla.

On vahvistettu, että suojatun alkuperänimityksen ”Baden” kattaman rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella valmistetuilla tuotteilla on samat ominaisuudet kuin rajatulla maantieteellisellä alueella valmistetuilla tuotteilla.

Perustelu:

Tämä poikkeus on syntynyt ajan mittaan, ja se johtuu Badenin viininviljelyalueen rakenteesta. Noin 400 kilometriä pitkä viljelyalue koostuu yhdeksästä hajallaan sijaitsevasta osasta. Perinteisen lohkojaon seurauksena Badenin viininviljelylle on ominaista myös se, että alueella toimii suuri määrä pieniä viinitiloja ja että rypäleiden käsittely suoritetaan suurelta osin yhteisesti. Kellarointi-, varastointi- ja käsittelykapasiteetti on siksi perinteisesti keskittynyt keskitettyihin tai erikoistuneisiin laitoksiin, jotka eivät välttämättä sijaitse rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tämä koskee erityisesti helmeileviä viinejä ja laatukuohuviinejä, joiden tuotanto edellyttää erityistä puristamis-, käymis- ja pullotustekniikkaa tai toiseen alkoholikäymiseen käytettäviä laitteita, sekä väkeviä viinejä, joiden tuotanto edellyttää erityisiä teknisiä ja viininvalmistukseen käytettäviä laitteita. Koska alalla toimii lukuisia pieniä tuottajia, suojatun alkuperänimityksen ”Baden” alueen ulkopuolella olevaa käymis-, varastointi-, jäähdytys-, stabilointi- ja pullotuskapasiteettia käytetään myös viinin ja osittain käyneen rypäleen puristemehun tuotantoon.

Poikkeuksen ansiosta nämä tuotantoperinteet voivat jatkua. Lisäksi rypäleiden alkuperä säilyy muuttumattomana. Rypäleiden on edelleen oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta ja täytettävä kaikki tuote-eritelmän vaatimukset. Pakollinen kirjaaminen ja virallinen valvonta takaavat jäljitettävyyden ja tuote-eritelmän noudattamisen myös silloin, kun tuotanto tapahtuu maantieteellisen alueen ulkopuolella. Poikkeuksella ei näin ollen laajenneta alkuperäaluetta, vaan sitä sovelletaan yksinomaan tuotantoketjun loppupään käsittelyvaiheisiin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelin

Kuvaus

Valvontaviranomaiset ja niiden tehtävät on poistettu tuote-eritelmästä ja kirjattu erilliseen asiakirjaan.

Perustelu:

Yksittäisten valvontaelimien tehtävien kuvaukset eivät enää olleet nykytilanteen mukaisia, minkä vuoksi kuvauksia oli muokattava.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muut muutokset

Kuvaus

Kuvaus:

Tuote-eritelmään tehdään EU:n vaatimusten mukaisia toimituksellisia muutoksia.

Tekstistä poistetaan yleisiä sääntöjä toistavat kohdat, ja siihen lisätään viittaus voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Perustelu:

EU:n vaatimusten noudattamiseksi oli tehtävä toimituksellisia muutoksia.

Tekstissä on tämän mukaisesti muutettu kappaleita, joissa on toistettu yleisiä sääntöjä, ja niihin on nyt lisätty yksinkertainen viittaus ”voimassa olevaan lainsäädäntöön”. Muutos oli tarpeen, jotta tuote-eritelmästä käy selkeästi ilmi, milloin tekstissä toistetaan suoraan lainsäädännön sisältöä.

Kuvaus:

Tuote-eritelmän rakenne mukautetaan yhtenäisen asiakirjan muotoa vastaavaksi.

Tiettyjä paikkakuntia on lisätty tai poistettu, mutta alueen rajat eivät muutu. Viininviljelyalueen karttaa on ainoastaan päivitetty siten, että siinä esitetään viiniköynnöstä kasvava ala ja ympäröivät alueet (joihin on aiemmin viitattu nimellä ”Speckgürtel”). Lisäksi yksittäiset paikkakunnat on lueteltu suojatun alkuperänimityksen ”Baden” kattamien pienempien alueiden yhteydessä. Tuote-eritelmässä kuvattua alueen rajausta on täydennetty taulukolla, jossa luetellaan mukaan sisällytettävät viljelylohkot. Tämä taulukko on liitteenä.

Perustelu:

Tuote-eritelmän rakenne on mukautettu yhtenäisen asiakirjan muotoa vastaavaksi, jotta tuote-eritelmän luettavuutta on saatu paremmaksi ja näiden kahden asiakirjan muoto ja sisältö yhdenmukaisiksi.

Kuvaus:

Muutamissa kohdissa on selkeytetty yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Esimerkiksi tuote-eritelmään ennestään sisältyneen luokan ”osittain käynyt rypäleen puristemehu” kuvausta laajennetaan. Näitä muutoksia pidetään delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisina vakiomuutoksina, koska ne eivät poista yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Perinteisten merkintöjen luetteloon lisätään merkintä ”Federweißer”.

Perustelu:

Alueen rajat eivät muutu. Sen sijaan tuote-eritelmään lisätään joitakin paikkakuntia, jotka perustettiin vasta äskettäin poliittisten uudistusten myötä tai jotka ovat aiemmin vahingossa jääneet pois tuote-eritelmästä, minkä vuoksi viininviljelykartta on ollut puutteellinen. Tuote-eritelmästä myös poistetaan joitakin paikkakuntia. Syynä ovat jälleen vain poliittiset uudistukset, eikä tämä muutos vaikuta alueen rajoihin.

Jotta tuote-eritelmä olisi mahdollisimman selkeä ja siinä voitaisiin huomioida tavoite parantaa aluekohtaista profiilia tulevaisuudessa, yksittäiset paikkakunnat luetellaan suojatun alkuperänimityksen ”Baden” kattamien pienempien alueiden yhteydessä.

Suojatun alkuperänimityksen ”Baden” kattama alue on määriteltävä niin tarkasti, että epäselvyyksiä ei voi syntyä. Kuvauksen on oltava niin selkeä, että tuottajat, toimivaltaiset viranomaiset ja valvontaelimet pystyvät rajaamaan maantieteellisen alueen yksiselitteisesti. Tämä edellyttää sekä karttoja, joista käy ilmi rajaus lohkokohtaisesti, että taulukoita, joissa luetellaan kaikki asianomaiset lohkot. Tästä syystä tuote-eritelmään on liitetty taulukot, joissa luetellaan kaikki asianomaiset lohkot, sekä kartat, joissa näkyvät lohkokohtaiset rajat. Kartat ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kuvausta yhteydestä maantieteelliseen alueeseen on selvennetty tuote-eritelmän mukauttamiseksi tosiasiallisiin paikallisiin olosuhteisiin. Tuote-eritelmässä jo ennestään mainitun luokan ”osittain käynyt rypäleen puristemehu” lisääminen on puhtaasti toimituksellinen muutos, ja sitä pidetään siksi vakiomuutoksena.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Baden”

EU-viitenumero: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026

1. **Nimi/nimet**

”Baden”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

Viini

Väkevä viini

Laatukuohuviini

Helmeilevä viini

Osittain käynyt rypäleen puristemehu

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ja siinä on vihertäviä, hopeisia tai hieman punertavia vivahteita.

Tuoksu

Tavallisesti raikas ja hedelmäinen, toisinaan myös kukkaisia, kasvimaisia tai mausteisia vivahteita.

Maku

Hienostunut tai pehmeä happorakenne. Vanhentamismenetelmästä riippuen viineillä voi olla myös intensiivinen fenolirakenne, paahtoleivän tai puun aromeja ja pehmeä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, väri vaihtelee keskitummasta punaisesta tummanpunaiseen, jossa voi olla ruskehtavia, sinisiä tai purppuraisia vivahteita.

Tuoksu

Kirsikan ja vaaleiden tai tummien marjojen aromeja, toisinaan myös mausteisia vivahteita sekä voimakkaita paahtoleivän tai puun aromeja.

Maku

Vaihtelee herkästä runsaaseen, keskivoimakas happorakenne. Vanhentamismenetelmästä riippuen hienovarainen tai intensiivinen fenolirakenne.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Blanc de noirs -viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Alueelle tyypillisen valkoviinin väri.

Tuoksu

Kukkaisesta hedelmäiseen, toisinaan myös kevyitä mausteisia vivahteita.

Maku

Tavallisesti mieto tai hienovarainen hapokkuus.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen ja toisinaan lohenpunaiseen.

Tuoksu

Hedelmäinen, toisinaan mausteinen, marjojen, siemenhedelmien ja sitrushedelmien vivahteita.

Maku

Maku vaihtelee herkästä runsaaseen, eloisa happorakenne.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoinen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Huomattavan tai voimakkaan helmeilevä.

Tuoksu

Vaihtelee hedelmäisestä kypsän hiivaiseen, eloisa happorakenne.

Maku

Hienostunut, hienovaraisia hedelmäisiä aromeja. Rypälelajikkeesta riippuen maku vaihtelee eloisasta ja kevyestä ryhdikkääseen ja pehmeään, enintään kohtalaisen voimakkaat tanniinit.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa, väriltään keskitumma punainen tai tummanpunainen, jossa voi olla ruskehtavia tai sinisiä vivahteita.

Tuoksu

Hedelmäiset ja mausteiset aromit ovat hallitsevia.

Maku

Selkeän tanniininen, täyteläinen suutuntuma, toisinaan puumaisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Laaturoseekuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa, väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, toisinaan punertavan kullankeltaisia tai sinertäviä vivahteita. Weißherbst-viinit voivat olla myös valkoviinin värisiä. Blanc de noirs -viinit ovat valkoviinin värisiä, ja niissä saa olla korkeintaan hieman punaista vivahdetta.

Tuoksu

Hedelmäiset ja mausteiset aromit ovat hallitsevia.

Maku

Maku vaihtelee rypälelajikkeesta ja viinin iästä riippuen kevyestä täyteläiseen, hapokkuus on enimmäkseen vähäistä ja viinissä on enintään heikkoja tanniinisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—

Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, toisinaan punertavan kullankeltaisen tai sinisen vivahteita. Weißherbst-viinit voivat olla myös valkoviinin värisiä.

Tuoksu

Kukkien, punaisten marjojen ja hedelmien tuoksu. Toisinaan mausteisia aromeja ja hentoja tanniinisia vivahteita.

Maku

Tavallisesti mieto tai hienovarainen hapokkuus.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Blanc de noirs -viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Blanc de noirs -viinit valmistetaan yleensä samalla tavalla kuin valkoviinit, ja niiden väri vastaa alueelle tyypillisten valkoviinien väriä.

Tuoksu

Kukkaisesta hedelmäiseen, toisinaan myös kevyitä mausteisia vivahteita.

Maku

Tavallisesti mieto tai hienovarainen hapokkuus.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen ja toisinaan lohenpunaiseen.

Tuoksu

Hedelmäinen, toisinaan mausteinen, marjojen, siemenhedelmien ja sitrushedelmien vivahteita.

Maku

Vaihtelee herkästä runsaaseen, eloisa happorakenne.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Badisch Rotgold -viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, toisinaan punertavan kullankeltaisen tai sinisen vivahteita.

Tuoksu

Kukkaisia, hedelmäisiä ja mausteisia aromeja.

Maku

Vaihtelee kevyen täyteläisestä voimakkaan täyteläiseen, hapokkuus on useimmiten vähäistä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Grauburgunder- ja Spätburgunder-rypäleiden sekoitus.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoinen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Huomattavan tai voimakkaan helmeilevä.

Tuoksu

Vaihtelee hedelmäisestä kypsän hiivaiseen, eloisa happorakenne.

Maku

Hienostunut, hienovaraisia hedelmäisiä aromeja. Rypälelajikkeesta riippuen maku vaihtelee eloisasta ja kevyestä ryhdikkääseen ja pehmeään, enintään kohtalaisen voimakas tanniinirakenne.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa, väriltään keskitumma punainen tai tummanpunainen, jossa voi olla ruskehtavia tai sinisiä vivahteita.

Tuoksu

Hedelmäiset ja mausteiset aromit ovat hallitsevia.

Maku

Selkeän tanniininen, täyteläinen suutuntuma, toisinaan puumaisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Laaturoseekuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa, väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, toisinaan punertavan kullankeltaisen tai sinisen vivahteita. Weißherbst-viinit voivat olla myös valkoviinin värisiä. Blanc de noirs -viinit ovat valkoviinin värisiä, ja niissä saa olla korkeintaan hieman punaista vivahdetta.

Tuoksu

Hedelmäiset ja mausteiset aromit ovat hallitsevia.

Maku

Maku vaihtelee rypälelajikkeesta ja viinin iästä riippuen kevyestä täyteläiseen, hapokkuus on enimmäkseen vähäistä ja viinissä on enintään heikkoja tanniinisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, pieniä kuplia tai hienojakoista vaahtoa, väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, toisinaan punertavan kullankeltaisen tai sinisen vivahteita. Weißherbst-viinit voivat olla myös valkoviinin värisiä. Blanc de noirs -viinit ovat valkoviinin värisiä, ja niissä saa olla korkeintaan hieman punaista vivahdetta.

Tuoksu

Hedelmäiset ja mausteiset aromit ovat hallitsevia.

Maku

Maku vaihtelee rypälelajikkeesta ja viinin iästä riippuen kevyestä täyteläiseen, hapokkuus on enimmäkseen vähäistä ja viinissä on enintään heikkoja tanniinisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Helmeilevä viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Hennosti tai huomattavasti helmeilevä. Viinityypin mukaan tuoksu vastaa valkoviinin, roseeviinin, Weißherbst-viinin, blanc de noirs -viinin, Rotling-viinin tai punaviinin kuvausta.

Tuoksu

Viinityypin mukaan tuoksu vastaa valkoviinin, roseeviinin, Weißherbst-viinin, blanc de noirs -viinin, Rotling-viinin tai punaviinin kuvausta.

Maku

Hennosti helmeilevä suutuntuma. Hienostuneen hedelmäinen ja raikas maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Osittain käynyt rypäleen puristemehu

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Samea, väri vaihtelee käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan valkoisesta vihertävään tai kellertävään.

Tuoksu

Hedelmäinen rypälemehun tuoksu.

Maku

Selkeä käynyt aromi.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Väkevä viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinityypin mukaan tuoksu vastaa valkoviinin, roseeviinin, Weißherbst-viinin, blanc de noirs -viinin, Rotling-viinin tai punaviinin kuvausta.

Tuoksu

Viinityypin mukaan tuoksu vastaa valkoviinin, roseeviinin, Weißherbst-viinin, blanc de noirs -viinin, Rotling-viinin tai punaviinin kuvausta.

Maku

Tavallisesti korkea alkoholipitoisuus ja jäännösmakeutta, mutta viini voidaan myös kypsyttää kuivaksi.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

—

Ei sovelleta

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Kaikki tuotteet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	90
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Luettelo rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojatun alkuperänimityksen ”Baden” kattama alue jakautuu ensisijaisesti seuraaviin pienempiin alueisiin:

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

Badische Bergstraßen alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Bodenseen alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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, kaupunki (9810), Meersburg, kaupunki (9850), Moos (6683), Reichenau (6670), Singen (Hohentwiel), kaupunki (6620), Singen (Hohentwiel), kaupunki (6622), Stetten (9860), Überlingen, kaupunki (9720), Uhldingen-Mühlhofen (9831), Wutöschingen (6923).

Breisgaun alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Kaiserstuhlin alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Kraichgaun alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Markgräflerlandin alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Ortenaun alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Tauberfrankenin alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Tunibergin alueella suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteelliset olosuhteet

Maisema ja maaperän morfologia

Badenin viininviljelyalue kattaa Bodenjärven, Ylä-Reinin, Ylä-Reinin hautavajoaman, Badische Bergstrassen ja Tauberfrankenin alueet. Viinitarhat sijaitsevat 115–520 metrin korkeudella merenpinnasta. Jokilaaksoissa ja Schwarzwaldin kukkuloiden ylärinteillä viinitarhojen kaltevuus on jopa 60 prosenttia, ja työt tehdään yleensä suoraan traktorilla. Ylä-Reinin, Tunibergin ja Kaiserstuhlin alueilla viinitarhat sijaitsevat pääosin erikokoisilla penkereillä.

Geologia

Badenin alueella viiniköynnöksiä kasvatetaan enimmäkseen graniitin, gneissin, kuorikalkkikiven tai vulkaanisen kiviaineksen rapautumisen tuloksena syntyneellä maaperällä, joka on useimmiten paksuudeltaan vaihtelevien lössikerrostumien peittämää.

Luontoon liittyvät tekijät

Baden on Saksan eteläisin viininviljelyalue. Siellä sijaitsevan Freiburg im Breisgaun vuoden keskilämpötila on 10,8 °C, vuotuinen sademäärä on 955 l/m² ja auringonpaisteen määrä 1 740 tuntia vuodessa. Alueelle on ominaista säätyypin vaihtelu kuuman ja kuivan sekä lämpimän ja kostean välillä. Tämän vuoksi Burgunder-lajikeperheen rypäleitä käytetään siellä erityisen runsaasti.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Viininviljelyllä on ollut merkittävä vaikutus Badenin viininviljelyalueen kulttuuriin ja maisemaan jo vuosisatojen ajan ja sen harjoittamisesta on kirjallisia todisteita jo vuodelta 720 jaa. Perinteisen lohkojaon seurauksena viinirypäleitä viljellään pääosin pienillä tai erittäin pienillä lohkoilla, jotka sijaitsevat kukkuloiden rinteillä ja jyrkässä maastossa. Ajan mittaan näiden pienten ja erittäin pienten lohkojen rinnalle on muodostunut suurempia lohkoja. Koska mahdollisuudet työn koneistamiseen ovat rajalliset, työ viinitarhoilla vaatii joissakin tapauksissa runsaasti työvoimaa.

Tuoteluokat

Jäljempänä annetut tiedot koskevat viiniä, laatukuohuviiniä, helmeilevää viiniä, väkevää viiniä ja osittain käynyttä rypäleen puristemehua.

Badenin alueelle on ominaista kuuman ja kuivan sekä lämpimän ja kostean sään vaihtelu.

Maaperän erilaiset lähdekivet ja vallitsevat ilmasto-olosuhteet antavat kullekin tuotteelle sen erityisen luonteen satovuoden ja rypälelajikkeen mukaan. Badenin alueen viinitarhojen geologiset olosuhteet ja sijainnit vaihtelevilla korkeuksilla merenpinnasta saavat aikaan hedelmäisiä, mineraalisia valkoviinejä ja rotevia, täyteläisiä punaviinejä. Tuotteisiin vaikuttavat maaston lisäksi kullekin rypälelajikkeelle ominaiset aromit. Nämä tekijät antavat Badenissa kasvatettavilla rypälelajikkeille niiden erityisominaisuudet, jotka ovat edellytys maantieteellisesti erityisten ja ainutlaatuisten viinien tuottamiselle alueelle ominaisilla viininvalmistusmenetelmillä.

Viinit (*Qualitätswein* eli laatuviini ja *Prädikatswein* eli arvomerkinnällä varustettu viini)

Laatuviinien on täytettävä kyseisen rypälelajikeluokan luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta ja rypälemehun vähimmäispainoa koskevat vaatimukset, ja ilmaston suotuisien erityispiirteiden vuoksi luonnollista alkoholipitoisuutta on usein nostettava vain vähän.

Myös arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä kyseisen rypälelajikeluokan luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta ja rypälemehun vähimmäispainoa koskevat vaatimukset, mutta vähimmäisvaatimusten tulisi yleensä ylittyä huomattavalla marginaalilla. Arvomerkinnällä varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden viljelyssä viininviljelijän viiniköynnösten kasvuvaiheessa tekemä työ on osa kattavaa laadunhallintaa. Tämän työn laatu ja rypäleiden kypsyyteen liittyvien fysiologisten vaatimusten mukainen sadonkorjuu ovat ratkaisevan tärkeitä, kun pyritään tuottamaan mahdollisimman laadukasta viiniä, jolla on alueelle ja käytetyille rypälelajikkeille tyypilliset ominaispiirteet. Toisin kuin laatuviinejä, arvomerkinnällä varustettuja viinejä ei saa väkevöidä.

Rypäletuotteen luokka

Väkevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Väkevä viini

Väkevä laatuviini on tuote, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia ja enintään 22 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 17,5 tilavuusprosenttia.

Rypäletuotteen luokka

Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Helmeilevän laatuviinin on täytettävä kyseisen rypälelajikeluokan luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta ja rypälemehun vähimmäispainoa koskevat vaatimukset. Viini tuotetaan käyttämällä se paineistettuna tai lisäämällä siihen endogeenistä hiilidioksidia.

Rypäletuotteen luokka

Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Perustuotteen on täytettävä kyseisen rypälelajikeluokan luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta ja rypälemehun vähimmäispainoa koskevat vaatimukset. Rypäleiden kypsyydestä ja kasvatuspaikasta riippuen rypäleet voidaan *Sekt*-kuohuviinin pohjaviinin valmistukseen valituilla viinitarhoilla korjata aiemmin, jotta määrätyllä alueella tuotetulle kuohuviinille (*Sekt b.A.* tai *Winzersekt*) ominainen luonne säilyy. Kuohuviinin valmistukseen tarkoitetun perusviinin annetaan tämän jälkeen käydä toisen kerran (ns. jälkikäyminen). Jos jälkikäyminen tapahtuu pullossa, tuotantokauden kokonaispituuden on oltava vähintään yhdeksän kuukautta. Määritellyllä alueella tuotettu laatukuohuviini voidaan valmistaa myös ilman jälkikäymistä.

Rypäletuotteen luokka

Osittain käynyt rypäleen puristemehu

Tiivistelmä yhteydestä

Osittain käyneeseen rypäleen puristemehuun käytettäviä rypäleitä koskevat samat vaatimukset kuin suojatulla alkuperänimityksellä ”Baden” merkityn viinin valmistukseen käytettäviä rypäleitä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Perinteiset merkinnät (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini)

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viinien on läpäistävä virallinen tarkastus ja sen analyyttiset ja aistinvaraiset osat, jotta niissä voidaan käyttää seuraavia tuote-eritelmässä kuvattuja perinteisiä merkintöjä: *Qualitätswein* eli laatuviini, *Prädikatswein* eli arvomerkinnällä varustettu viini, väkevä viini (*Qualitätslikörwein* eli väkevä laatuviini), helmeilevä viini (*Qualitätsperlwein b.A.* eli määritellyllä alueella tuotettu helmeilevä laatuviini) ja laatukuohuviini (*Sekt b.A.* eli määritellyllä alueella tuotettu kuohuviini). Tämä vaatimus ei koske osittain käynyttä rypäleen puristemehua. Annettu tarkastusnumero (amtliche Prüfungsnummer tai AP-Nummer) on merkittävä etikettiin. Se korvaa eränumeron.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Perinteiset merkinnät (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini ja osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viineihin ja viinituotteisiin on merkittävä joko yksinomaan viinin olemassa oleva suojattu nimitys asetuksen (EU) N:o 1308/2013 119 artiklan 1 kohdan b alakohdan i alakohdassa tarkoitetussa muodossa tai viinin olemassa oleva nimitys ja jokin tuote-eritelmän 7 kohdan a alakohdassa tarkoitetuista perinteisistä merkinnöistä. Tuote-eritelmän 7 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen perinteisten merkintöjen käyttö on vapaaehtoista.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini ja osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Pienempi maantieteellinen yksikkö voidaan mainita viinin olemassa olevan suojatun nimityksen yhteydessä vain, jos kyseinen yksikkö on merkitty viinitarharekisteriin.

Viinitarharekisteri sisältää luettelon alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä, joita voidaan käyttää pienempiin maantieteellisiin yksiköihin viitatessa. Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat kiinteistörekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta). Sitä hallinnoivat aluevaltuustot. Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen Baden-Württembergissä pohjautuvat seuraavaan lainsäädäntöön:

Liittovaltion lait:

— viinilain (Weingesetz) 23 §:n 3 ja 4 momentti

— viiniasetuksen (Weinverordnung) 29 §

Baden-Württembergin lait:

— osavaltion viinitarhalaki tilojen ja alueiden määrittämisestä ja viinitarharekisteristä (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz)

— maaseutuministeriön asetus tilojen ja alueiden merkitsemisestä viinitarharekisteriin (Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung), 9 §

— osavaltion asetus toimivallasta viinilainsäädännön alalla (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts) 2 §:n 16 momentti.

Pienempien maantieteellisten yksiköiden rajauksen muuttaminen on sallittua ainoastaan liittovaltion viinilain (aiempi versio) 22 g §:n mukaisen toimivaltaisen organisaation suostumuksella. Toimivaltaisten organisaatioiden on ilmoitettava kaikista muutoksista liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Perinteinen pullon muoto (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini ja osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Oikeudellinen kehys

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Kuvaus:

Perinteinen pullo on pyöreämuotoinen ”Bocksbeutel”, jota on

— perinteisesti käytetty Taubertalissa ja Schüpfergrundissa

— perinteisesti käytetty seuraavissa Baden-Badenin kunnan osissa: Neuweier, Steinbach, Umweg ja Varnhalt.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Rypälelajikkeet, joilla on jalostusnumero (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini ja osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Oikeudellinen kehys

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Kun suojatulla alkuperänimityksellä ”Baden” merkittyjä tuotteita pidetään kaupan lajikenimellä varustettuna, niiden merkinnöissä saa käyttää ainoastaan lajikkeiden varsinaisia nimiä. Uusia viljelykantoja voidaan käyttää sekoituksissa

Jos tuote on valmistettu yksinomaan uusista viljelykannoista saaduista rypäleistä, sitä on pidettävä kaupan ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Tuotantosäännöt (viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini ja osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Baden” merkitty *Qualitätswein* eli laatuviini, *Prädikatswein* eli arvomerkinnällä varustettu viini, *Qualitätsperlwein b.A.* eli määritellyllä alueella tuotettu helmeilevä laatuviini, *Sekt b.A.* eli määritellyllä alueella tuotettu laatukuohuviini, *Qualitätslikörwein* eli väkevä laatuviini sekä *Federweißer*-viini voidaan valmistaa suojatun alkuperänimityksen kattaman alueen ulkopuolella sijaitsevilla seuraavilla maaseutu- tai kaupunkialueilla:

Baijeri:

Aichach-Friedbergin piirikunta, Ansbachin piirikunta, Aschaffenburgin piirikunta, Bambergin piirikunta, Bayreuthin piirikunta, Erdingin piirikunta, Freisingin piirikunta, Ingolstadt (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Kaufbeuren (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Kitzingenin piirikunta, Landsberg am Lechin piirikunta, Landshutin piirikunta, Lindaun (Bodensee) piirikunta, Main-Spessartin piirikunta, Miltenbergin piirikunta, München (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Münchenin piirikunta, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheimin piirikunta, Nürnberg (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Regensburgin piirikunta, Schweinfurtin piirikunta, Starnbergin piirikunta, Unterallgäun piirikunta, Würzburg (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Würzburgin piirikunta.

Hessen

Bergstraßen piirikunta, Darmstadt-Dieburgin piirikunta, Frankfurt am Main (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Lahn-Dill-Kreisin piirikunta, Odenwaldkreisin piirikunta, Offenbachin piirikunta, Rheingau-Taunus-Kreisin piirikunta, Wetteraukreisin piirikunta, Wiesbaden (piirikuntaan kuulumaton kaupunki).

Rheinland-Pfalz:

Ahrweilerin piirikunta, Alzey-Wormsin piirikunta, Bad Dürkheimin piirikunta, Bad Kreuznachin piirikunta, Bernkastel-Wittlichin piirikunta, Cochem-Zellin piirikunta, Germersheimin piirikunta, Kaiserslauternin piirikunta, Ludwigshafen am Rhein (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Mainz (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Mainz-Bingenin piirikunta, Neustadt an der Weinstraße (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Rhein-Pfalz-Kreisin piirikunta, Speyer (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Südliche Weinstraßen piirikunta, Trier (piirikuntaan kuulumaton kaupunki), Trier-Saarburgin piirikunta, Westerwaldkreisin piirikunta, Worms (piirikuntaan kuulumaton kaupunki).

Tämä poikkeus on syntynyt ajan mittaan, ja se johtuu Badenin viininviljelyalueen rakenteesta. Noin 400 kilometriä pitkä viljelyalue koostuu yhdeksästä hajallaan sijaitsevasta osasta. Perinteisen lohkojaon seurauksena Badenin viininviljelylle on ominaista myös se, että alueella toimii suuri määrä pieniä viinitiloja ja että rypäleiden käsittely suoritetaan suurelta osin yhteisesti. Kellarointi-, varastointi- ja käsittelykapasiteetti on siksi perinteisesti keskittynyt keskitettyihin tai erikoistuneisiin laitoksiin, jotka eivät välttämättä sijaitse rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tämä koskee erityisesti helmeileviä viinejä ja laatukuohuviinejä, joiden tuotanto edellyttää erityistä puristamis-, käymis- ja pullotustekniikkaa tai toiseen alkoholikäymiseen käytettäviä laitteita, sekä väkeviä viinejä, joiden tuotanto edellyttää erityisiä teknisiä ja viininvalmistukseen käytettäviä laitteita. Koska alalla toimii lukuisia pieniä tuottajia, suojatun alkuperänimityksen ”Baden” alueen ulkopuolella olevaa käymis-, varastointi-, jäähdytys-, stabilointi- ja pullotuskapasiteettia käytetään myös viinin ja osittain käyneen rypäleen puristemehun tuotantoon.

Poikkeuksen ansiosta nämä tuotantoperinteet voivat jatkua. Lisäksi rypäleiden alkuperä säilyy muuttumattomana. Rypäleiden on edelleen oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta ja täytettävä kaikki tuote-eritelmän vaatimukset. Pakollinen kirjaaminen ja virallinen valvonta takaavat jäljitettävyyden ja tuote-eritelmän noudattamisen myös silloin, kun tuotanto tapahtuu maantieteellisen alueen ulkopuolella. Poikkeuksella ei näin ollen laajenneta alkuperäaluetta, vaan sitä sovelletaan yksinomaan tuotantoketjun loppupään käsittelyvaiheisiin.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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