C/2026/5957

10.11.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5957)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Baden”

Referentni broj EU-a: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Baden”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Njemačka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Savezno ministarstvo poljoprivrede, hrane i regionalnog identiteta (BMLEH)

Naziv

Savezni ured za poljoprivredu i hranu (BLE)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Njemačka tijela smatraju da je podneseni zahtjev u skladu sa zahtjevima uredbi (EU) br. 1308/2013 i (EU) 2024/1143.

Izmjene ove specifikacije proizvoda standardne su izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Baden” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije. odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) ne predstavlja rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga njemačka tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis vina

Opis

Opisana su organoleptička svojstva različitih proizvoda.

Obrazloženje:

Opisu organoleptičkih svojstava vina dodano je više detalja kako bi bolje odražavali različite proizvode. Cilj je prvenstveno istaknuti individualna organoleptička svojstva proizvoda, a zatim i njihova brojna druga obilježja. Za razliku od dosadašnjeg opisa, pojedinačne značajke trebale bi se utvrditi konkretnije i sažetije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni enološki postupci

Opis

Prethodne su informacije izbrisane i uključeno je upućivanje na postojeće zakonodavstvo o posebnim enološkim postupcima i relevantnim ograničenjima vinarskih i vinogradarskih praksi.

Obrazloženje:

Doslovno prenošenje zakonodavstva u prijašnjoj specifikaciji proizvoda zamijenjeno je upućivanjem na postojeće zakonodavstvo. Zbog toga je specifikacija proizvoda sažetija i jasnija čitatelju, koji može odmah vidjeti da nema ograničenja koja nadilaze postojeće zakonodavstvo.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Maksimalni prinos po hektaru

Opis

Postojećim pravilima dodana je mogućnost da udruženje za zaštitu ZOI-ja „Baden” poveća ili smanji maksimalni prinos po hektaru u godinama u kojima dođe do pojave ekstremnih vremenskih uvjeta. Takve su odluke ograničene na odgovarajuću berbu i objavit će se prema potrebi u skladu s lokalnom praksom.

Obrazloženje:

Ta nova mogućnost povećanja ili smanjenja maksimalnog prinosa po hektaru u godinama u kojima dođe do pojave ekstremnih vremenskih uvjeta omogućit će udruženju za zaštitu da na te uvjete reagira na odgovarajući način. S obzirom na to da su klimatske promjene sve izraženije i uzrokuju vinogradarima sve veće poteškoće, time se uvodi korisna mogućnost fleksibilne reakcije na buduće vremenske krize.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Sorte vinove loze

Opis

Ubuduće će sorte grožđa biti navedene u rubrikama naslovljenima Sorte bijelog grožđa i Sorte crnog grožđa umjesto u rubrikama naslovljenima Bijela vina i Crna i ružičasta vina.

U rubriku Sorte bijeloga grožđa dodane su sljedeće sorte:

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.

U rubriku Sorte crnoga grožđa dodane su sljedeće sorte:

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.

Obrazloženje:

Sorte grožđa ubuduće će biti navedene u rubrikama Sorte bijelog grožđa i Sorte crnog grožđa, a ne u rubrikama Bijela vina i Crna i ružičasta vina, jer dopuštene sorte određuje popis sorti u specifikaciji proizvoda, a ne krajnji proizvod. Novododane sorte uzgajaju se, njihova je prikladnost već dokazana i vina proizvedena od njih u skladu su sa specifikacijom proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni europskim ili nacionalnim zakonodavstvom / zahtjevi koje je utvrdila organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om

Opis

Opis:

Razjašnjeno je koji su tradicionalni izrazi obvezni, a koji neobvezni za označivanje vina i vinskih proizvoda.

Obrazloženje:

Pravila o tradicionalnim izrazima izmijenjena su kako bi se pojasnila pravila o označivanju vina sa ZOI-jem „Baden” i vinskih proizvoda izrazima koji se navode uz postojeću zaštićenu oznaku izvornosti. Izmjene se temelje na potrebnoj prilagodbi postojećeg zakonodavstva.

Opis:

Utvrđena su pravila za manje zemljopisne jedinice, u kojima se opisuje kako i u kojoj mjeri se u registru vinograda navodi popis naziva područja, velikih i pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja koji se mogu navoditi kao manja zemljopisna područja. Pojašnjena je odgovornost za upravljanje registrom vinograda i temeljna pravna osnova za uspostavu i vođenje tog registra.

Obrazloženje:

Pravilo iz točke 10.2. odnosi se na registar vinograda kao registar oznaka zemljopisnog podrijetla koje su manje od ZOI-ja „Baden”. Svrha je tog upućivanja razjasniti koje se manje oznake zemljopisnog podrijetla mogu koristiti zajedno sa ZOI-jem „Baden”, objasniti funkciju registra vinograda kao popisa manjih zemljopisnih jedinica i prema potrebi utvrditi nadležnost.

Opis:

U specifikaciji proizvoda navedeno je se da se vino može stavljati na tržište s oznakom sorte vinove loze samo ako se na etiketi navodi i njezin stvarni naziv. Utvrđeno je i da je moguće miješanje s novim sojevima te je navedeno da se pri stavljanju na tržište proizvoda dobivenog isključivo od grožđa novih sojeva na etiketi ne smije navesti sorta vinove loze.

Obrazloženje:

Novim pravilom iz točke 10.4. udruženju za zaštitu omogućuje se isticanje kvalitete svojstvene proizvodima sa ZOI-jem „Baden” i pri stavljanju proizvoda na tržište, što je jedan od ciljeva tog udruženja. Kad se pri stavljanju na tržište ne bi naveli stvarni nazivi, već samo brojevi sojeva, to bi moglo zbuniti potrošače i ugroziti cilj povećanja vidljivosti proizvoda. Zbog toga je udruženje za zaštitu tim pravilom odlučilo da se proizvodi ne označuju brojevima sojeva.

Opis:

U točki 10.5. specifikacije proizvoda navodi se da se *Qualitätswein* (kvalitetna vina), *Prädikatswein* (vina s posebnim atributima), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetna biser vina iz određene regije), *Sekt b.A.* (pjenušava vina iz određene regije), *Qualitätslikörwein* (kvalitetna likerska vina) i *Federweißer* (mlada bijela vina) sa zaštićenom oznakom izvornosti „Baden” smiju proizvoditi u okruzima i gradskim okruzima izvan područja zaštićene oznake izvornosti koji su navedeni na popisu.

Potvrđeno je da proizvodi obuhvaćeni ZOI-jem „Baden” proizvedeni izvan razgraničenog zemljopisnog područja imaju ista svojstva kao i proizvodi proizvedeni na razgraničenom zemljopisnom području.

Obrazloženje:

Ta se iznimka pojavila tijekom vremena i posljedica je strukture vinogradarskog područja „Baden”, koje obuhvaća oko 400 kilometara i devet vrlo raspršenih lokacija. Zbog povijesne podjele parcela vinogradarstvo u Badenu odlikuje se i velikim brojem malih vinarija i visokim stupnjem kolektivne prerade grožđa. Kapacitet uzgoja, skladištenja i prerade stoga je ponekad tradicionalno koncentriran u središnjim ili specijaliziranim objektima i ne nalazi se nužno unutar razgraničenog zemljopisnog područja.

To se posebno odnosi na biser vina i kvalitetna pjenušava vina, za čiju je proizvodnju potreban poseban pritisak, tehnologija fermentacije i punjenja u boce ili oprema za drugu fermentaciju. To vrijedi i za likerska vina, za čiju je proizvodnju potrebna posebna tehnička i enološka oprema. Kapaciteti za fermentaciju, skladištenje, hlađenje, stabilizaciju i punjenje u boce izvan područja ZOI-ja „Baden” upotrebljavaju se i za proizvodnju vina i djelomično fermentiranog mošta zbog strukture malih proizvođača.

Iznimka omogućuje nastavak tih proizvodnih tradicija. Osim toga, ona ne utječe na podrijetlo grožđa. Grožđe mora i dalje potjecati s razgraničenog zemljopisnog područja i ispunjavati sve zahtjeve iz specifikacije proizvoda. Obvezno evidentiranje i službene kontrole jamče sljedivost i sukladnost sa specifikacijom proizvoda čak i ako se proizvodnja odvija izvan zemljopisnog područja. Iznimkom se stoga ne proširuje područje podrijetla, nego se ona primjenjuje isključivo na daljnje faze prerade.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Kontrolno tijelo

Opis

Kontrolna tijela i njihove zadaće uklonjeni su iz specifikacije proizvoda i navedeni u zasebnom dokumentu.

Obrazloženje:

Prijašnji opisi zadaća pojedinačnih kontrolnih tijela više ne odgovaraju aktualnom stanju i trebalo ih je prilagoditi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Drugo

Opis

Opis:

Unose se izmjene teksta u skladu sa zahtjevima EU-a.

Izbrisani su odlomci teksta u kojima su se prenosila opća pravila te je dodano upućivanje na „postojeće zakonodavstvo”.

Obrazloženje:

Izmjene teksta bile su potrebne radi usklađivanja sa zahtjevima EU-a.

U skladu s tim izmijenjeni su odlomci teksta u kojima su se prenosila opća pravila te je dodano upućivanje samo na „postojeće zakonodavstvo”. To je bilo potrebno kako bi se pojasnilo na kojim se mjestima u specifikaciji proizvoda samo prenosilo zakonodavstvo.

Opis:

Struktura specifikacije proizvoda usklađuje se s jedinstvenim dokumentom.

Neki lokaliteti dodani su ili izbrisani, ali razgraničenje područja nije izmijenjeno. Samo je ažurirana karta vinograda na kojoj je prikazan status quo područja pod vinovom lozom i područja koja su se ranije nazivala „Speckgürtel” (okolna područja). Nadalje, pojedinačni lokaliteti navedeni su u okviru odgovarajućih područja obuhvaćenih ZOI-jem „Baden”. Razgraničenje područja opisanog u specifikaciji proizvoda dopunjeno je tabličnim popisom parcela koje ga čine. Taj se popis nalazi u Prilogu.

Obrazloženje:

Struktura specifikacije proizvoda usklađena je s jedinstvenim dokumentom kako bi specifikacija proizvoda bila čitljivija i kako bi se uskladili oblik i sadržaj ta dva dokumenta.

Opis:

Povezanost s područjem pojašnjava se na nekoliko mjesta. Na primjer, proširen je opis kategorije „djelomično fermentirani mošt”, koja je već bila navedena u specifikaciji proizvoda. Ove izmjene smatraju se standardnim izmjenama u skladu s člankom 14. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 jer se njima ne poništava povezanost sa zemljopisnim područjem. Nadalje, dodan je tradicionalni izraz „Federweißer”.

Obrazloženje:

Razgraničenje područja se ne mijenja. Umjesto toga, u specifikaciju proizvoda dodani su neki lokaliteti jer su uspostavljeni tek nedavno nakon političkih reformi ili su bili greškom izostavljeni, što znači da je karta vinograda bila nepotpuna. Neki lokaliteti također su izbrisani iz specifikacije proizvoda, ponovno samo zbog političkih reformi, bez promjene razgraničenja područja.

Kako bi specifikacija proizvoda bila jasnija i usklađenija s budućim ciljem jačeg profiliranja pojedinih područja, lokaliteti su navedeni u okviru odgovarajućih područja ZOI-ja „Baden”.

Područje ZOI-ja „Baden” mora biti vrlo precizno razgraničeno kako ne bi bilo dvosmislenosti. Time se želi omogućiti proizvođačima, nadležnim tijelima i kontrolnim tijelima da nedvosmisleno utvrde zemljopisno područje. Za to su potrebne karte koje prikazuju točno razgraničenje s granicama parcela i tablice u kojima su navedene sve relevantne parcele. Zbog toga su specifikaciji proizvoda priložene tablice u kojima su navedene sve relevantne parcele i karte koje prikazuju razgraničenje na temelju parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Opis povezanosti sa zemljopisnim područjem pojašnjen je kako bi se specifikacija proizvoda prilagodila stvarnim uvjetima na terenu. Dodavanje kategorije djelomično fermentiranog mošta, koja je već bila navedena u specifikaciji proizvoda, isključivo je izmjena teksta i stoga se smatra standardnom izmjenom.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Baden”

Referentni broj EU-a: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026.

1. **Naziv(i)**

„Baden”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Njemačka

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

Vino

Likersko vino

Kvalitetno pjenušavo vino

Biser vino

Djelomično fermentirani mošt

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boja varira od svijetložute do zlatne sa zelenkastim, srebrnim ili blago crvenkastim tonovima.

Aroma

Aroma je obično svježa i voćna, ali i s notama koje mogu varirati od cvjetnih do biljnih te pikantnim notama.

Okus

Kiselinska struktura varira od elegantne do nježne. Ovisno o metodi dozrijevanja vina mogu imati i impresivnu fenolnu strukturu, prepečene arome ili arome drva te blag završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, crno

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, srednje do tamne crvene boje, katkad s odsjajima koji variraju od smećkastih do plavih ili čak ljubičastih.

Aroma

Arome podsjećaju na trešnje i bobičasto voće, koje može varirati od svijetlog do tamnog, uz moguće pikantne note sa snažnim prepečenim notama ili notama drva.

Okus

Okus varira od blagog do bogatog, a kiselinska struktura je umjerena. Fenolna struktura varira od suptilne do izražene, ovisno o metodi dozrijevanja.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, blanc de noirs

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino ima tipičnu boju bijelog vina za tu regiju.

Aroma

Arome variraju od cvjetnih do voćnih, čak i s blago pikantnim notama.

Okus

Kiselost obično varira od blage do nježne.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, Rotling

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je svijetle do izražene svijetlocrvene boje, ponekad čak i crvene boje lososa.

Aroma

Arome su voćne, ponekad čak i pikantne, s notama bobičastog i jezgričavog voća te agruma.

Okus

Okus obično varira od blagog do bogatog, a kiselinska struktura je živahna.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Pjenušavost varira od izražene do jake.

Aroma

Arome variraju od voćnih do zrelih i aroma kvasca, a kiselinska struktura je živahna.

Okus

Arome su elegantne, nježne i voćne. Ovisno o sorti od koje su vina proizvedena, arome variraju od živahnih i laganih do punih, uz baršunastu teksturu i taninsku strukturu koja može sezati do umjerene.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, crno

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, sa sitnim mjehurićima ili finom pjenom, srednje do tamne crvene boje, ponekad sa smećkastim ili plavim odsjajima.

Aroma

Arome uglavnom podsjećaju na voće i začine.

Okus

Okus je uglavnom jak, s prepoznatljivim notama tanina i ponekad s drvenastim notama.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, ružičasto

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, sa sitnim mjehurićima ili finom pjenom, svijetloružičaste do svijetlocrvene boje, ponekad s crvenkasto-zlatnim ili plavkastim odsjajima. Vina Weißherbst mogu imati i boju bijelog vina. Vina blanc de noirs imaju boju bijelog vina, eventualno s blagim crvenim odsjajem.

Aroma

Arome uglavnom podsjećaju na voće i začine.

Okus

Ovisno o sortama vinove loze i starosti, okus varira od laganog do punog, kiselost je najčešće blaga, a taninske su note minimalne.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—

Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, ružičasto

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, svijetloružičaste do svijetlocrvene boje, ponekad s crvenkasto-zlatnim ili plavkastim odsjajima. Vina Weißherbst mogu imati i boju bijelog vina.

Aroma

Prisutne su arome cvijeća, crvenog bobičastog voća i voća. Moguće su i pikantne arome i blage note tanina.

Okus

Kiselost obično varira od blage do nježne.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, blanc de noirs

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vina blanc de noirs općenito se proizvode na isti način kao bijela vina i odlikuju se bojama bijelih vina tipičnih za tu regiju.

Aroma

Arome variraju od cvjetnih do voćnih, čak i s blago pikantnim notama.

Okus

Kiselost obično varira od blage do nježne.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, Rotling

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je svijetle do izražene svijetlocrvene boje, ponekad čak i crvene boje lososa.

Aroma

Arome su voćne, ponekad čak i pikantne, s notama bobičastog i jezgričavog voća te agruma.

Okus

Okus varira od blagog do bogatog, a kiselinska struktura je živahna.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vino, Badisch Rotgold

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vina su svijetloružičaste do svijetlocrvene boje, ponekad s crvenkasto-zlatnim ili plavkastim odsjajima.

Aroma

Arome uglavnom podsjećaju na cvijeće, voće i začine.

Okus

Okus varira od blago punog do punog, a kiselost je najčešće blaga.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Mješavina sorti Grauburgunder (pinot sivi) i Spätburgunder (pinot crni).

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Pjenušavost varira od izražene do jake.

Aroma

Arome variraju od voćnih do zrelih i aroma kvasca, a kiselinska struktura je živahna.

Okus

Arome su elegantne, nježne i voćne. Ovisno o sorti od koje su vina proizvedena, arome variraju od živahnih i laganih do punih, uz baršunastu teksturu i taninsku strukturu koja može sezati do umjerene.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, crno

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, sa sitnim mjehurićima ili finom pjenom, srednje do tamne crvene boje, ponekad sa smećkastim ili plavim odsjajima.

Aroma

Arome uglavnom podsjećaju na voće i začine.

Okus

Okus je uglavnom jak, s prepoznatljivim notama tanina i ponekad s drvenastim notama.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, ružičasto

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, sa sitnim mjehurićima ili finom pjenom, svijetloružičaste do svijetlocrvene boje, ponekad s crvenkasto-zlatnim ili plavkastim odsjajima. Vina Weißherbst mogu imati i boju bijelog vina. Vina blanc de noirs imaju boju bijelog vina, eventualno s blagim crvenim odsjajem.

Aroma

Arome uglavnom podsjećaju na voće i začine.

Okus

Ovisno o sortama vinove loze i starosti, okus varira od laganog do punog, kiselost je najčešće blaga, a taninske su note minimalne.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, Rotling

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je bistro, sa sitnim mjehurićima ili finom pjenom, svijetloružičaste do svijetlocrvene boje, ponekad s crvenkasto-zlatnim ili plavkastim odsjajima. Vina Weißherbst mogu imati i boju bijelog vina. Vina blanc de noirs imaju boju bijelog vina, eventualno s blagim crvenim odsjajem.

Aroma

Arome uglavnom podsjećaju na voće i začine.

Okus

Ovisno o sortama vinove loze i starosti, okus varira od laganog do punog, kiselost je najčešće blaga, a taninske su note minimalne.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Biser vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Mjehurići variraju od sitnih do izraženih. Ovisno o vrsti vina, njegova su obilježja usporediva s opisanim obilježjima bijelih i ružičastih vina, vina Weißherbst, blanc de noirs i Rotling ili crnih vina.

Aroma

Ovisno o vrsti vina, njegova su obilježja usporediva s opisanim obilježjima bijelih i ružičastih vina, vina Weißherbst, blanc de noirs i Rotling ili crnih vina.

Okus

Okus je obilježen nježnim mjehurićima, blagim voćnim karakterom i svježinom.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično fermentirani mošt

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ovisno o sorti vinove loze od koje je proizveden, zamućen je i bjelkaste je, zelenkaste ili žućkaste boje.

Aroma

Voćnog je okusa koji podsjeća na mošt.

Okus

Čiste je fermentirane arome.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Likersko vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ovisno o vrsti vina, njegova su obilježja usporediva s opisanim obilježjima bijelih i ružičastih vina, vina Weißherbst, blanc de noirs i Rotling ili crnih vina.

Aroma

Ovisno o vrsti vina, njegova su obilježja usporediva s opisanim obilježjima bijelih i ružičastih vina, vina Weißherbst, blanc de noirs i Rotling ili crnih vina.

Okus

Ima općenito visok sadržaj alkohola, obično s neprevrelim šećerom, ali može i dozreti u suho vino.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

—

Nije primjenjivo.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Svi proizvodi

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	90
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitara po hektaru

8. **Popis sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područje koje odgovara zaštićenoj oznaci izvornosti „Baden” dijeli se na sljedeća primarna područja:

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

Na **području Badische Bergstraße** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Bodensee** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Breisgau** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Kaiserstuhl** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Kraichgau** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Markgräflerland** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Ortenau** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Tauberfranken** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

Na **području Tuniberg** područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima:

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

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

Vino

Sažetak povezanosti

Zemljopisni uvjeti

Krajolik i morfologija

Vinogradarsko područje „Baden” obuhvaća regije Bodenskog jezera, gornjeg toka Rajne, gornjorajnske nizine, Badische Bergstrasse i Tauberfranken. Vinogradi se nalaze na nadmorskim visinama od 115 – 520 m. Vinogradi na padinama u riječnim dolinama i na višim podnožjima brežuljaka Schwarzwalda, s nagibima koji dosižu oko 60 %, obično se obrađuju izravno traktorom. Na područjima gornjeg toka Rajne, Tuniberga i Kaiserstuhla vinogradi se većinom nalaze na terasama različitih veličina.

Geologija

Vinogradi na području Badena uglavnom se uzgajaju na tlima nastalima trošenjem granita, gnajsa, školjkastog vapnenca ili vulkanskih stijena, većinom prekrivenima slojevima lesa različite debljine.

Prirodni čimbenici

Uz prosječnu godišnju temperaturu od 10,8 °C, padaline od 955 l/m² i 1 740 sunčanih sati godišnje u mjestu Freiburg im Breisgau u Badenu, najjužnijem vinogradarskom području Njemačke, razdoblja suhog vrućeg vremena izmjenjuju se s vlažnim, toplim uvjetima. Zbog toga se posebno intenzivno uzgaja grožđe iz obitelji Burgunder (pinot).

Ljudski čimbenici

Vinogradarstvo stoljećima u velikoj mjeri utječe na kulturu i krajolik vinogradarske regije Baden, o čemu zapisi sežu sve do 720. godine. Povijesnom podjelom čestica nastala je struktura vinograda koja se uglavnom sastojala od malih i vrlo malih čestica na obroncima i strmim padinama. S vremenom su se uz te male i vrlo male čestice pojavile i veće. Zbog ograničenih mogućnosti korištenja mehanizacije obrađivanje vinograda ponekad je vrlo radno intenzivno.

Kategorije proizvoda

Informacije u nastavku odnose se na kategorije vina, kvalitetnog pjenušavog vina, biser vina, likerskog vina i djelomično fermentiranog mošta.

U Badenu se razdoblja suhog i vrućeg vremena izmjenjuju s vlažnim, toplim uvjetima.

Zbog prisutnosti različitih stjenovitih podloga i prevladavajućih klimatskih uvjeta svaki proizvod ima karakteristična svojstva ovisno o godini berbe i sorti vinove loze. Zbog geoloških uvjeta i različitih nadmorskih visina vinograda u Badenu se proizvode voćna bijela vina s mineralnim okusom te puna crna vina oblikovana teroarom i aromama koje su određene pojedinim sortama vinove loze. Sorte vinove loze u Badenu zbog tih čimbenika imaju određena svojstva potrebna za proizvodnju jedinstvenih vina koja su karakteristična za zemljopisno područje i proizvode se enološkim postupcima tipičnima za tu regiju.

Vina (*Qualitätswein* (kvalitetno vino) i *Prädikatswein* (vino s posebnim atributima))

Kvalitetna vina moraju ispunjavati zahtjeve u pogledu najmanje prirodne alkoholne jakosti i najmanjeg sadržaja šećera u moštu za odgovarajuću kategoriju sorte grožđa. Zbog karakterističnih prednosti klime prirodnu alkoholnu jakost često je potrebno tek neznatno povećati.

I vina s posebnim atributima moraju ispunjavati zahtjeve u pogledu najmanje prirodne alkoholne jakosti i najmanjeg sadržaja šećera u moštu za odgovarajuću kategoriju sorte grožđa, ali ih najčešće znatno premašuju. Rad vinogradara koji uzgajaju grožđe za proizvodnju vina s posebnim atributima za vrijeme rasta grožđa dio je sveobuhvatnog upravljanja kvalitetom. Kvaliteta tog rada, u kombinaciji s berbom u skladu s fiziološkim zahtjevima povezanima sa zrelošću grožđa, ima važnu ulogu u postizanju najviše kvalitete vina s tipičnim svojstvima regije i sorti vinove loze od kojih je vino proizvedeno. Za razliku od kvalitetnih vina, vina s posebnim atributima ne smiju se pojačavati.

Kategorija proizvoda od vinove loze

Likersko vino

Sažetak povezanosti

Likersko vino

Kvalitetno likersko vino proizvod je stvarne alkoholne jakosti od najmanje 15 % vol. i najviše 22 % vol. te ukupne alkoholne jakosti od najmanje 17,5 % vol.

Kategorija proizvoda od vinove loze

Biser vino

Sažetak povezanosti

Kvalitetna biser vina moraju ispunjavati zahtjeve u pogledu najmanje prirodne alkoholne jakosti i najmanjeg sadržaja šećera u moštu za odgovarajuću kategoriju sorte grožđa. Proizvode se fermentacijom pod tlakom ili dodavanjem endogenog ugljikova dioksida.

Kategorija proizvoda od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Osnovni proizvod mora ispunjavati zahtjeve u pogledu najmanje prirodne alkoholne jakosti i najmanjeg sadržaja šećera u moštu za relevantnu kategoriju sorte grožđa. Ovisno o fazi rasta i lokaciji grožđe iz odabranih vinograda od kojeg se proizvodi osnovno vino namijenjeno proizvodnji pjenušavog vina (*Sekt*) može se brati ranije kako bi zadržalo tipična svojstva pjenušavog vina iz određene regije, tj. *Sekt b.A* ili *Winzersekt*. Osnovno vino namijenjeno proizvodnji pjenušavog vina zatim prolazi drugu fermentaciju. Ako se ta druga fermentacija odvija u boci, ukupno razdoblje proizvodnje mora trajati najmanje devet mjeseci. Kvalitetno pjenušavo vino iz određene regije može se proizvoditi i bez druge fermentacije.

Kategorija proizvoda od vinove loze

Djelomično fermentirani mošt

Sažetak povezanosti

Grožđe za proizvodnju djelomično fermentiranog mošta mora ispunjavati iste zahtjeve kao i grožđe za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Baden".

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Službene inspekcije (vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino)

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Kako bi se mogla označiti bilo kojim od tradicionalnih izraza iz specifikacije proizvoda, (*Qualitätswein* (kvalitetna vina) i *Prädikatswein* (vina s posebnim atributima)), likerska vina (*Qualitätslikörwein* (kvalitetna likerska vina), biser vina (*Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetna biser vino iz određene regije) i kvalitetna pjenušava vina (*Sekt b.A.* (pjenušava vina iz određene regije)) moraju, uz iznimku djelomično fermentiranog mošta, proći službenu inspekciju koja obuhvaća analitičke i senzorne komponente. Na etiketi se mora navesti izdani broj inspekcijskog pregleda („amtliche Prüfungsnummer" ili „AP-Nummer"). On zamjenjuje broj serije.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Tradicionalni izrazi (vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino i djelomično fermentirani mošt)

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Vino i vinski proizvodi moraju se označiti ili samo postojećim zaštićenim nazivom vina u obliku utvrđenom u članku 119. stavku 1. točki (b) podtočki i. Uredbe (EU) 1308/2013 ili se tom nazivu može dodati jedan od tradicionalnih izraza iz točke 7. podtočke (a) specifikacije proizvoda. Navođenje tradicionalnih izraza iz točke 7. podtočke (b) nije obvezno.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice (vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino i djelomično fermentirani mošt)

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice mogu se navesti uz postojeći zaštićeni naziv vina samo ako su navedene u registru vinograda.

Registar vinograda popis je naziva područja, velikih i pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja, koji se mogu upotrebljavati za manje zemljopisne jedinice. U njemu se navode granice lokacija i područja prema katastarskim oznakama (katastarska jedinica, katastarska podjedinica, sustav otvorenih polja, parcela), a vode ga regionalna vijeća. Registar vinograda uspostavljen je i vodi se u Baden-Württembergu na temelju sljedećeg pravnog okvira:

Savezno zakonodavstvo:

— članak 23. stavci 3. i 4. Zakona o vinu („Weingesetz”),

— članak 29. Savezne uredbe o vinu („Weinverordnung”).

Zakonodavstvo savezne pokrajine Baden-Württemberga:

— Zakon savezne pokrajine Baden-Württemberga o utvrđivanju lokacija i područja i o registru vinograda (Zakon o vinogradima) („Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz”),

— članak 9. Uredbe Ministarstva ruralne politike o upisu lokacija i područja u registar vinograda – Uredba o lokacijama za uzgoj vinove loze („Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung”),

— članak 2. stavak 16. Uredbe savezne pokrajine Baden-Württemberga o nadležnostima u području zakonodavstva o vinu („Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts”).

Granice manjih zemljopisnih jedinica mogu se mijenjati jedino uz suglasnost nadležne organizacije u skladu s člankom 22.g Saveznog zakona o vinu (prethodna verzija), koja o svakoj promjeni mora obavijestiti Savezni ured za poljoprivredu i hranu (BLE).

Naslov zahtjeva/odstupanja

Tradicionalni oblik boce (vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino i djelomično fermentirani mošt)

Pravni okvir

Utvrđuje ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva/odstupanja

Opis:

Bocksbeutel (plosnata boca za vino) tradicionalni je oblik boce:

— podrijetlom iz Taubertala i Schüpfergrunda,

— podrijetlom iz sljedećih dijelova općine Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg i Varnhalt.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Sorte vinove loze s brojevima soja (vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino i djelomično fermentirani mošt)

Pravni okvir

Utvrđuje ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Za označivanje proizvoda sa ZOI-jem „Baden” koji se stavljaju na tržište uz navođenje naziva sorte vinove loze smiju se upotrebljavati isključivo stvarni nazivi. Moguće je miješanje s novim sojevima.

Ako je proizvod proizveden isključivo od grožđa novih sojeva, mora se stavljati na tržište bez navođenja sorte vinove loze na etiketi.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pravila proizvodnje (vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino i djelomično fermentirani mošt)

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina *Qualitätswein* (kvalitetna vina), *Prädikatswein* (vina s posebnim atributima), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetna biser vina iz određene regije), *Sekt b.A.* (pjenušava vina iz određene regije), *Qualitätslikörwein* (kvalitetna likerska vina) i *Federweißer* (mlada bijela vina) sa zaštićenom oznakom izvornosti „Baden” smiju proizvoditi u sljedećim okruzima i gradskim okruzima izvan područja zaštićene oznake izvornosti:

Bavarska:

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

Hessen:

okrug Bergstraße, okrug Darmstadt-Dieburg, gradski okrug Frankfurt na Majni, okrug Lahn-Dill-Kreis, okrug Odenwaldkreis, okrug Offenbach, okrug Rheingau-Taunus-Kreis, okrug Wetteraukreis, gradski okrug Wiesbaden.

Porajnje-Falačka:

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

Ta se iznimka pojavila tijekom vremena i posljedica je strukture vinogradarskog područja „Baden”, koje obuhvaća oko 400 kilometara i devet vrlo raspršenih lokacija. Zbog povijesne podjele parcela vinogradarstvo u Badenu odlikuje se i velikim brojem malih vinarija i visokim stupnjem kolektivne prerade grožđa. Kapacitet uzgoja, skladištenja i prerade stoga je ponekad tradicionalno koncentriran u središnjim ili specijaliziranim objektima i ne nalazi se nužno unutar razgraničenog zemljopisnog područja.

To se posebno odnosi na biser vina i kvalitetna pjenušava vina, za čiju je proizvodnju potreban poseban pritisak, tehnologija fermentacije i punjenja u boce ili oprema za drugu fermentaciju. To vrijedi i za likerska vina, za čiju je proizvodnju potrebna posebna tehnička i enološka oprema. Kapaciteti za fermentaciju, skladištenje, hlađenje, stabilizaciju i punjenje u boce izvan područja ZOI-ja „Baden” upotrebljavaju se i za proizvodnju vina i djelomično fermentiranog mošta zbog strukture malih proizvođača.

Iznimka omogućuje nastavak tih proizvodnih tradicija. Osim toga, ona ne utječe na podrijetlo grožđa. Grožđe mora i dalje potjecati s razgraničenog zemljopisnog područja i ispunjavati sve zahtjeve iz specifikacije proizvoda. Obvezno evidentiranje i službene kontrole jamče sljedivost i sukladnost sa specifikacijom proizvoda čak i ako se proizvodnja odvija izvan zemljopisnog područja. Iznimkom se stoga ne proširuje područje podrijetla, nego se ona primjenjuje isključivo na daljnje faze prerade.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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