C/2026/5957

2026.11.10.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5957)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Baden”

EU hivatkozási szám: PDO-DE-A1264-AM02 – 2026.9.17.

1. **A termék elnevezése**

„Baden”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Szövetségi Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Regionális Identitásért felelős Minisztérium (BMLEH)

Név

Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal (BLE)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A német hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

A „Baden” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának változásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a német hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A borok leírása

Leírás

Ismertették a különböző termékek érzékszervi jellemzőit.

Indokolás:

A borok érzékszervi jellemzőinek leírását a különböző termékek jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki. A cél egyrészt az, hogy kiemeljék a termékek érzékszervi jellemzőit, másrészt pedig az, hogy rámutassanak azok sokrétegűségére. Az eddigi leírással ellentétben az egyedi jellemzőket konkrétabban és tömörebben kell rögzíteni.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Konkrét borászati eljárások

Leírás

A korábbi információkat törölték, és a termékleírás immár a hatályos jogszabályokra hivatkozik a konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre és a szőlőtermesztésre vonatkozó korlátozások tekintetében.

Indokolás:

A hatályos jogszabályokra való hivatkozás elkerüli a jogszabályok szóról szóra történő megismétlését a termékleírásban – a korábbi gyakorlattal ellentétben. A termékleírás így tömörebbé és egyértelműbbé vált az olvasó számára, aki egy pillantásra láthatja, hogy semmilyen korlátozás nem lépi túl a hatályos jogszabályokat.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Hektáronkénti maximális hozamok

Leírás

A meglévő szabályok mellett a szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a „Baden” oltalom alatt álló eredetmegjelölésért felelős egyesület növelheti vagy csökkentheti a hektáronkénti maximális hozamot azokban az években, amikor rendkívüli időjárási körülmények állnak fenn. Az ilyen döntések az adott évjáratra korlátozódnak, és azokat a helyi gyakorlatnak megfelelően közzéteszik.

Indokolás:

A hektáronkénti maximális hozam növelésének vagy csökkentésének ezen új lehetősége azokban az években, amikor rendkívüli időjárási körülmények állnak fenn, lehetővé teszi az oltalom alatt álló eredetmegjelölésért felelős egyesület számára, hogy megfelelően reagáljon a szélsőséges időjárási eseményekre. Az éghajlatváltozás fokozódásával, ami egyre nagyobb kihívást jelent a szőlőtermesztők számára, ez az új lehetőség hasznos eszköz ahhoz, hogy rugalmasan lehessen reagálni a jövőbeli időjárási válságokra.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Borszőlőfajták

Leírás

A borszőlőfajták már nem „fehérborok” és „vörös- és rozé borok”, hanem „fehér szőlőfajták” és „kék szőlőfajták” cím alatt kerülnek felsorolásra.

A „fehér szőlőfajták” a következő fajtákkal egészültek ki:

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.

A „kék szőlőfajták” a következő fajtákkal egészültek ki:

accent, barbera, blauburger, blauer frühburgunder, blauer spätburgunder, bolero, cabaret noir, cabernet cantor, cabernet carol, cabernet jura, cabertin, calabrese, carignan noir, carillon, dolinoir, 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.

Indokolás:

A jövőben a szőlőfajtákat a „fehérbor” és a „vörös és rozé borok” helyett a „fehér szőlőfajták” és „kék szőlőfajták” cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni. Az újonnan felvett fajták művelés alatt állnak, már bizonyították alkalmasságukat, és a belőlük készült borok megfelelnek a termékleírásnak.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények / az OEM/OFJ kezelését végző szervezet által előírt követelmények

Leírás

Leírás:

Egyértelművé tették, hogy mely hagyományos kifejezések kötelezőek és melyek választhatók a borok és borászati termékek jelöléséhez.

Indokolás:

A hagyományos kifejezésekre vonatkozó módosított szabályok célja, hogy egyértelművé tegyék a „Baden” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokra és borászati termékekre vonatkozó címkézési szabályokat a meglévő oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használt kifejezések tekintetében. A módosítások a hatályos jogszabályokhoz való szükséges hozzáigazításon alapulnak.

Leírás:

Meghatározásra kerültek a kisebb földrajzi egységekre vonatkozó szabályok, amelyek megadják, hogy a szőlőkataszter hogyan és milyen mértékben tartalmazza a kisebb földrajzi területként használható területek, a nagy kiterjedésű és egyedi szőlőültetvények és a szabadföldi rendszerek nevét. A termékleírás ismerteti a szőlőkataszter vezetésével kapcsolatos felelősséget, valamint a szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének alapjául szolgáló jogalapokat.

Indokolás:

A 10.2. pontban szereplő szabály a „Baden” OEM-nél kisebb földrajzi árujelzők nyilvántartásaként említi a szőlőkatasztert. E hivatkozás célja egyrészt annak tisztázása, hogy mely kisebb földrajzi árujelzők használhatók a „Baden” OEM-mel együtt, másrészt a szőlőkataszternek a kisebb földrajzi egységek jegyzékeként betöltött funkciójának kifejtése, és adott esetben az illetékesség kijelölése.

Leírás:

A termékleírás kimondja, hogy a bort csak akkor lehet a szőlőfajta feltüntetésével forgalmazni, ha annak tényleges nevét is feltüntetik a címkén. Előírja továbbá, hogy az új törzsekkel való házasítás lehetséges, és hogy amennyiben a termék kizárólag új törzsekből származó szőlőből készült, azt a szőlőfajta címkén való feltüntetése nélkül kell forgalmazni.

Indokolás:

A 10.4. pontban szereplő új szabály lehetővé teszi az oltalom alatt álló eredetmegjelölésért felelős egyesület számára, hogy elérje azt a célt, hogy a „Baden" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek eredendően kiváló minősége a termékek forgalmazása során is látható legyen. A tényleges nevek használata nélküli és csak a törzsszámok használatával történő forgalmazás összezavarhatja a fogyasztókat, és alááshatja a termékek ismertségének növelésére irányuló célt is. Ezért e szabály alapján az oltalom alatt álló eredetmegjelölésért felelős egyesület úgy döntött, hogy a termékek címkéjén nem kell feltüntetni a törzsszámokat.

Leírás:

A termékleírás 10.5. pontja komondja, hogy a „Baden" oltalom alatt álló névvel ellátott *Qualitätswein* [minőségi bor], *Prädikatswein* [különleges minőségű bor], *Qualitätsperlwein b.A.* [meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor], *Sekt b.A.* [meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő], *Qualitätslikörwein* [minőségi likőrbor] és *Federweißer* [fiatal fehérbor] előállítása az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott területen kívüli, egy adott jegyzékben szereplő vidéki járásokban vagy járási jogú városokban is történhet.

Megerősítették, hogy a körülhatárolt földrajzi területen kívül előállított, „Baden" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek ugyanolyan tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a körülhatárolt földrajzi területen belül előállított termékek.

Indokolás:

Ez a kivétel idővel alakult ki és a baden-i szőlőtermő terület szerkezetének tudható be. A mintegy 400 km hosszan elterülő termőterület kilenc, egymástól távol eső területből áll. Ugyanakkor a szőlőültetvények történelmi felosztása miatt Baden szőlőtermesztését a kis pincészetek nagy száma és a közös szőlőfeldolgozás magas aránya jellemzi. A pince-, tárolási és feldolgozási kapacitások ezért hagyományosan részben a központi vagy szakosodott gazdaságokban koncentrálódnak, és nem mindig a körülhatárolt földrajzi területen belül helyezkednek el.

Ez különösen vonatkozik a gyöngyözőborra és a minőségi pezsgőre, amelyek előállítása speciális nyomás-, erjesztés- és palackozástechnológiát vagy a második erjesztéshez szükséges berendezést igényel, valamint a likőrborra, amelynek előállításához speciális műszaki és borászati berendezésekre van szükség. A „Baden" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott területen kívül található erjesztési, tárolási, hűtési, stabilizációs és palackozási kapacitásokat a kisüzemi termelési struktúra miatt bor és részben erjedt must előállításához is használják.

A kivétel lehetővé teszi ezen előállítási hagyományok folytatását. A szőlő eredetét mindez nem érinti. A szőlőnek továbbra is a körülhatárolt földrajzi területről kell származnia, és meg kell felelnie a termékleírás valamennyi követelményének. A kötelezően előírt nyilvántartások és hatósági ellenőrzések akkor is biztosítják a nyomonkövethetőséget és a termékleírásnak való megfelelést, ha az előállítás a földrajzi területen kívül történik. A kivétel ezért nem terjeszti ki a származási területet, hanem csak a downstream feldolgozási lépésekre vonatkozik.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Ellenőrző szerv

Leírás

Az ellenőrző szerveket és feladataikat törölték a termékleírásból, és külön dokumentumban tüntették fel.

Indokolás:

Az egyes ellenőrző szervek feladatainak korábbi leírása már nem tükrözte a jelenlegi helyzetet, és kiigazításra szorult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egyéb

Leírás

Leírás:

Szövegezési változtatásokat végeztek az uniós követelményekkel összhangban.

Az általános szabályokat ismétlő szövegrészeket törölték, és a szöveget kiegészítették a „hatályos jogszabályokra” való hivatkozással.

Indokolás:

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra volt szükség.

Az általános szabályokat ismétlő szövegrészeket ennek megfelelően módosították, és a szöveget egyszerűen kiegészítették a „hatályos jogszabályokra” való hivatkozással. Erre azért volt szükség, hogy egyértelművé tegyék, a termékleírás mely részei szolgáltak csupán a jogszabályok megismétlésére.

Leírás:

A termékleírás szerkezetét összhangba hozták az egységes dokumentummal.

A szöveg kiegészült bizonyos településekkel, illetve más településeket töröltek belőle, de a terület körülhatárolása nem változott. Egyszerűen frissítették a szőlőtermő területek térképét, amely feltünteti a szőlővel betelepített területek és a korábban „*Speckgürtelnek*” [környező területek] nevezett területek status quóját. Ezenkívül az egyes településeket a megfelelő területek alatt sorolták fel a „Baden” OEM-hez tartozó területen belül. A termékleírásban leírt terület körülhatárolását kiegészítették a területet alkotó parcellák táblázatos jegyzékével. Ez a mellékletben található.

Indokolás:

A termékleírás szerkezetét összhangba hozták az egységes dokumentummal a termékleírás jobb olvashatósága, valamint a két dokumentum formai és tartalmi összhangja érdekében.

Leírás:

Néhány helyen egyértelműsítették a területtel való kapcsolatot. Például kibővítették – a termékleírásban már szereplő – „részben erjedt szőlőmust” kategória leírását. Ezek a módosítások az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében standard módosításnak minősülnek, mivel nem érvénytelenítik a földrajzi területhez fűződő kapcsolatot. Ezenkívül a szöveg kiegészült a „Federweißer” hagyományos kifejezéssel.

Indokolás:

A területmeghatározás nem módosult. Ehelyett egyes településeket azért vettek fel a termékleírásba, mert azokat csak nemrég, a politikai reformokat követően hozták létre, vagy mert tévedésből kimaradtak, ami azt jelenti, hogy a szőlőtermesztési térkép hiányos volt. Egyes településeket szintén pusztán politikai reformok eredményeként töröltek a termékleírásból, anélkül, hogy a terület körülhatárolását megváltoztatták volna.

A nagyobb egyértelműség biztosítása és annak érdekében, hogy a termékleírás már tükrözze a területspecifikus ismertség javítására irányuló jövőbeli célt, a településeket a megfelelő területek alatt sorolták fel a „Baden” OEM-hez tartozó területen belül.

A „Baden” OEM területét a félreértések elkerülése érdekében nagyon pontosan kell körülhatárolni. A leírásnak egyértelműnek kell lennie, hogy a termelők, az illetékes hatóságok és az ellenőrző szervek minden kétséget kizáróan követni tudják a földrajzi terület körülhatárolását. Ehhez a parcellák pontos határait bemutató térképeket és az összes érintett parcellát felsoroló táblázatokat kell készíteni. Ezért a termékleíráshoz csatolták az összes releváns parcellát felsoroló táblázatokat és a parcellaalapú körülhatárolást feltüntető térképeket, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A földrajzi területhez fűződő kapcsolat ismertetését pontosították annak érdekében, hogy a termékleírás igazodjon a tényleges helyi körülményekhez. A – termékleírásban már szereplő – részben erjedt szőlőmust kategóriájának hozzáadása pusztán szerkesztési jellegű, és ezért standard módosításnak minősül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Baden”

EU hivatkozási szám: PDO-DE-A1264-AM02 – 2026.9.17.

1. **Elnevezés(ek)**

„Baden”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Németország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

Bor

Likőrbor

Minőségi pezsgő

Gyöngyözőbor

Részben erjedt szőlőmust

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Bor – fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A halványsárgától az aranysárgáig terjedő szín zöldes, ezüstös vagy enyhén vöröses árnyalatokkal.

Illat

Általában friss és gyümölcsös, ugyanakkor virágos-növényes és fűszeres jegyekkel is.

Íz

Elegáns vagy enyhe savszerkezet. Az alkalmazott érlelési módszertől függően a borok lenyűgöző fenolszerkezetűek is lehetnek, pirított vagy fás aromákkal és sima lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, a közepestől sötétvörösig terjedő, néha barnás, kék vagy akár bíbor árnyalatokkal.

Illat

Cseresznyére és a világostól a sötétig terjedő bogyós gyümölcsökre emlékeztető aromák, esetleg fűszeres jegyekkel, erőteljes pirított vagy fás jegyekkel.

Íz

Íze a finomtól a gazdagig terjed, savszerkezete mérsékelt. Az alkalmazott érlelési módszertől függően finom vagy markáns fenolok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – blanc de noir

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A régióra jellemző fehérbor színe.

Illat

A virágostól a gyümölcsösig terjedő aroma, akár enyhén fűszeres jegyekkel.

Íz

Általában enyhe vagy finom savasság.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – Rotling

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A halványtól a markáns világospirosig terjedő szín, néha akár lazacpiros.

Illat

Gyümölcsös, esetenként akár fűszeres, bogyós gyümölcsökre, almatermésűekre és citrusfélékre emlékeztető jegyekkel.

Íz

Íze általában a finomtól a gazdagig terjed, savszerkezete mérsékelt.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A markánstól az erőteljesig terjedő pezsgés.

Illat

A gyümölcsöstől az érettig terjedő, élesztős, élénk savszerkezetű.

Íz

Elegáns, finoman gyümölcsös aromák. A felhasznált fajtától függően íze az élénk és könnyűtől a markánsig terjed, bársonyos textúrával és a mérsékeltnél nem erősebb tanninszerkezettel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, finom buborékokkal vagy finom habbal; a közepestől a sötétvörösig terjedő színű, néha barnás vagy kék árnyalatokkal.

Illat

Elsősorban gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromák.

Íz

A tannin felismerhető jegyei, amelyek ízleléskor többnyire erőteljesek, néha fás jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, finom buborékokkal vagy finom habbal; a világos rózsaszíntől a világospirosig terjedő színű, néha aranyvörös vagy kékes árnyalatokkal. A Weißherbst borok színe a fehérbor színe is lehet. A blanc de noir borok színe fehér, legfeljebb kissé vöröses árnyalatokkal.

Illat

Elsősorban gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromák.

Íz

A szőlőfajtáktól és az életkortól függően íze a könnyűtől a markánsig terjed, többnyire enyhe savtartalommal és legfeljebb minimális tanninos jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—

Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, a világos rózsaszíntől a világospirosig terjedő, néha aranyvörös vagy kékes árnyalatokkal. A Weißherbst borok színe a fehérbor színe is lehet.

Illat

Virágok, piros bogyós gyümölcsök és gyümölcsök illata. Fűszeres aromák és enyhe tanninos jegyek is előfordulhatnak.

Íz

Általában enyhe vagy finom savasság.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – blanc de noir

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A blanc de noir borok általában ugyanúgy készülnek, mint a fehérborok, és a régióra jellemző fehérborok színtartományába tartoznak.

Illat

A virágostól a gyümölcsösig terjedő aroma, akár enyhén fűszeres jegyekkel.

Íz

Általában enyhe vagy finom savasság.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – Rotling

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A halványtól a markáns világospirosig terjedő szín, néha akár lazacpiros.

Illat

Gyümölcsös, esetenként akár fűszeres, bogyós gyümölcsökre, almaterméűekre és citrusfélékre emlékeztető jegyekkel.

Íz

Íze a finomtól a gazdagig terjed, savszerkezete élénk.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – Badisch Rotgold

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A világos rózsaszíntől a világospirosig terjedő, néha aranyvörös vagy kékes árnyalatokkal.

Illat

Virágokra, gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromák.

Íz

Enyhén testes vagy markáns, többnyire enyhe savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A grauburgunder és a spätburgunder házasítása.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A markánstól az erőteljesig terjedő pezsgés.

Illat

A gyümölcsöstől az érettig terjedő, élesztős, élénk savszerkezetű.

Íz

Elegáns, finoman gyümölcsös aromák. A felhasznált fajtától függően íze az élénk és könnyűtől a markánsig terjed, bársonyos textúrával és a mérsékeltnél nem erősebb tanninszerkezettel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, finom buborékokkal vagy finom habbal; a közepestől a sötétvörösig terjedő színű, néha barnás vagy kék árnyalatokkal.

Illat

Elsősorban gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromák.

Íz

A tannin felismerhető jegyei, amelyek ízleléskor többnyire erőteljesek, néha fás jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, finom buborékokkal vagy finom habbal; a világos rózsaszíntől a világospirosig terjedő színű, néha aranyvörös vagy kékes árnyalatokkal. A Weißherbst borok színe a fehérbor színe is lehet. A blanc de noir borok színe fehér, legfeljebb kissé vöröses árnyalatokkal.

Illat

Elsősorban gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromák.

Íz

A szőlőfajtáktól és az életkortól függően íze a könnyűtől a markánsig terjed, többnyire enyhe savtartalommal és legfeljebb minimális tanninos jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő – Rotling

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző, finom buborékokkal vagy finom habbal; a világos rózsaszíntől a világospirosig terjedő színű, néha aranyvörös vagy kékes árnyalatokkal. A Weißherbst borok színe a fehérbor színe is lehet. A blanc de noir borok színe fehér, legfeljebb kissé vöröses árnyalatokkal.

Illat

Elsősorban gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromák.

Íz

A szőlőfajtáktól és az életkortól függően íze a könnyűtől a markánsig terjed, többnyire enyhe savtartalommal és legfeljebb minimális tanninos jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Gyöngyözőbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Finom vagy jelentős habzású. A bor típusának megfelelő, hasonlóan a fehér-, rozé, Weißherbst, blanc de noir, Rotling vagy vörösborok esetében leírtakhoz.

Illat

A bor típusának megfelelő, hasonlóan a fehér-, rozé, Weißherbst, blanc de noir, Rotling vagy vörösborok esetében leírtakhoz.

Íz

Ízleléskor finoman buborékos érzetet kelt. Finom gyümölcsös jelleg és frissesség.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részben erjedt szőlőmust

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A felhasznált szőlőfajtáktól függően zavaros, fehéres, zöldes vagy sárgás színű.

Illat

Mustra emlékeztető gyümölcsös íz.

Íz

Tiszta, erjedt aroma.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Likőrbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A bor típusának megfelelő, hasonlóan a fehér-, rozé, Weißherbst, blanc de noir, Rotling vagy vörösborok esetében leírtakhoz.

Illat

A bor típusának megfelelő, hasonlóan a fehér-, rozé, Weißherbst, blanc de noir, Rotling vagy vörösborok esetében leírtakhoz.

Íz

Alkoholtartalma általában magas, rendszerint maradék édességgel, de száraz borrá is érlelhető.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

—

Nem alkalmazható

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Minden termék

Maximális hozam

Maximális hozam:	90
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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, 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, schwarzriesling

— Nebbiolo – prunent

— Nobling

— Ortega

— Ortlieber

— Palas

— Perle

— Petit verdot

— Phoenix – Phönix

— 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 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 blanc, weißburgunder

— Weißer elbling – elbling, kleinberger

— Weißer gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

— Weißer riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

— Weißer räuschling – räuschling

— Zähringer

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Baden” oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe a következő elsődleges területekre oszlik:

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

Badische Bergstraße alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Bodensee alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Breisgau alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Kaiserstuhl alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Kraichgau alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Markgräflerland alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Ortenau alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Tauberfranken alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

Tuniberg alrégióban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriái

Bor

A kapcsolat összefoglalása

Földrajzi adottságok

Táj és morfológia

A badeni borvidék a Bodeni-tó, a Felső-Rajna, a Felső-Rajna-árok, a Badische Bergstrasse és a Tauberfranken régiót foglalja magában. A szőlőültetvények 115–520 m tengerszint feletti magasságban találhatók. A Fekete-erdő folyóvölgyeinek lejtőin és magasabban fekvő területein lévő, akár 60 %-os lejtésű szőlőültetvényeket általában közvetlenül traktorokkal művelik. A Felső-Rajna vidékén, valamint Tuniberg és Kaiserstuhl alrégiókban a szőlőültetvények nagyrészt különböző méretű teraszokon helyezkednek el.

Földtan

Baden szőlőültetvényeit főként a gránit, gneisz, kagylós mészkő vagy vulkanikus kőzetek eróziójának eredményeként kialakult talajokon művelik, amelyeket többnyire változó vastagságú löszrétegek borítanak.

Természeti tényezők

Az évi 10,8 °C-os átlaghőmérsékletű Freiburg im Breisgauban (Baden), Németország legdélebbi szőlőtermő területén – ahol évi 955 l/m² csapadékot és 1 740 napsütéses órát mérnek – a száraz és forró, valamint a nedves és meleg időjárás váltakozása jellemző. Ez kedvez a burgundi fajtához tartozó szőlő különösen intenzív felhasználásának.

Emberi tényezők

A szőlőtermesztés évszázadok óta jelentős hatást gyakorol a badeni borvidék kultúrájára és tájképére, amit az i.sz. 720 óta fennmaradt írásbeli bizonyítékok is alátámasztanak. A parcellák felosztása a történelem során olyan szőlőtermesztési struktúrát eredményezett, amely főként a domboldalakon és meredek lejtőkön található kis és nagyon kis parcellákból áll. Idővel nagyobb parcellák is megjelentek e kis és nagyon kis parcellák mellett. A gépesítés korlátozott lehetőségei miatt a szőlőültetvényeken végzett munka egyes esetekben nagyon munkaerő-igényes.

Termékkategóriák

Az alábbi információk a bor, a minőségi pezsgő, a gyöngyözőbor, a likőrbor és a részben erjedt szőlőmust kategóriákra vonatkoznak.

Badent a száraz és forró, valamint a nedves és meleg időjárás váltakozása jellemzi.

A jelenlévő különböző alapkőzetek és az uralkodó éghajlati viszonyok az évjárattól és a szőlőfajtától függően egyedi jelleget kölcsönöznek minden terméknek. A badeni szőlőültetvények geológiai adottságai és eltérő tengerszint feletti magassága gyümölcsös, ásványos ízű fehérborokat, valamint a sajátos szőlőfajtáknak köszönhető terroir és aromák által formált markáns testes vörösborokat eredményez. Ezek a tényezők különleges tulajdonságokat kölcsönöznek a badeni szőlőfajtáknak, amelyek a földrajzilag sajátos és egyedi borok előállításának előfeltételei, a régióra jellemző borászati eljárások alkalmazásával.

Bor („*Qualitätswein*” [minőségi bor] és „*Prädikatswein*” [különleges minőségű borok])

A minőségi boroknak meg kell felelniük az adott szőlőfajta-kategóriára érvényes minimális természetes alkoholtartalomra és minimális mustfokra vonatkozó követelményeknek, és a sajátos kedvező éghajlat miatt a természetes alkoholtartalmukat gyakran csak kismértékben kell növelni.

A különleges minőségű boroknak szintén meg kell felelniük az adott szőlőfajta-kategóriára érvényes minimális természetes alkoholtartalomra és minimális mustfokra vonatkozó követelményeknek, de általában jelentős mértékben meghaladják azokat. A különleges minőségű borok előállítására szánt szőlő termesztése során a szőlőtermesztő által a szőlőtőkék növekedése közben végzett munka egy átfogó minőségirányítási rendszer részét képezi. Ennek a munkának a minősége, valamint a szőlő érettségéhez kapcsolódó fiziológiai szükségleteknek megfelelő szüretelés döntő szerepet játszik a régióra és a felhasznált szőlőfajtákra jellemző legjobb borminőség elérésében. A minőségi boroktól eltérően a különleges minőségű borok alkoholtartalma nem növelhető.

A szőlőből készült termékek kategóriái

Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

Likőrbor

A minőségi likőrbor olyan termék, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 15 és legfeljebb 22 térfogatszázalék, összes alkoholtartalma pedig legalább 17,5 térfogatszázalék.

A szőlőből készült termékek kategóriái

Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A minőségi gyöngyözőbornak meg kell felelnie az adott szőlőfajta-kategóriára érvényes minimális természetes alkoholtartalomra és minimális mustfokra vonatkozó követelményeknek. Nyomás alatti erjesztéssel vagy endogén szén-dioxid hozzáadásával állítják elő.

A szőlőből készült termékek kategóriái

Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Az alaptermékneknek meg kell felelnie az adott szőlőfajta-kategóriára érvényes minimális természetes alkoholtartalomra és minimális mustfokra vonatkozó követelményeknek. A vegetációs állapottól és a termőhelytől függően a *Sekt* [pezsgő] alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlője korábban leszüretelhető, hogy elérjék a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgőre („*Sekt b.A*” vagy „*Winzersekt*”) jellemző tipikus tulajdonságokat. A pezsgő előállítására szánt alapbor ezt követően második erjesztésen is keresztülmegy. Ha ez a második erjesztés palackban történik, a teljes előállítási időszaknak legalább kilenc hónapig kell tartania. A meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő második erjesztés nélkül is előállítható.

A szőlőből készült termékek kategóriái

Részben erjedt szőlőmust

A kapcsolat összefoglalása

A részben erjedt szőlőmust esetében a felhasznált szőlőnek ugyanazoknak a követelményeknek kell megfelelnie, mint a „Baden” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállításához használt szőlőnek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Hatósági ellenőrzések (bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő)

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Ahhoz, hogy a borok (*Qualitätswein* [minőségi bor] and *Prädikatswein* [különleges minőségű bor]), likőrborok (*Qualitätslikörwein* [minőségi likőrbor]), gyöngyözőborok (*Qualitätsperlwein b.A.* [meghatározott termőterületről származó minőségi gyöngyözőbor]) és minőségi pezsgők (*Sekt b.A.* [meghatározott termőterületről származó pezsgő]) címkéjén a termékleírásban említett hagyományos kifejezések bármelyike feltüntethető legyen, a termékeknek – a részben erjedt szőlőmust kivételével – meg kell felelniük egy analitikai és érzékszervi összetevőket is vizsgáló hatósági ellenőrzésen. A vizsgálati számot („amtliche Prüfungsnummer” vagy „AP-Nummer”) fel kell tüntetni a címkén. Ez helyettesíti a tételszámot.

A követelmény/eltérés címe

Hagyományos kifejezések (bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő és részben erjedt szőlőmust)

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornév használatával kell címkézni az 1308/2013/EU rendelet 119. cikke (1) bekezdése b) pontjának i. alpontjában meghatározott formában, önmagában vagy a termékleírás 7. pontjának a) alpontjában említett hagyományos kifejezések egyikével kombinálva. A 7. pont b) alpontjában felsorolt hagyományos kifejezések használata nem kötelező.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek (bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő és részben erjedt szőlőmust)

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A kisebb földrajzi egységek csak akkor tüntethetők fel a meglévő oltalom alatt álló bornév mellett, ha szerepelnek a szőlőkataszterben.

A szőlőkataszter tartalmazza azon területek, nagy kiterjedésű és egyedi szőlőültetvények, valamint szabadföldi rendszerek neveinek listáját, amelyek kisebb földrajzi egységként használhatók. A regionális tanácsok által vezetett szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) kell feltüntetni az ültetvények és területek határait. A Baden-Württembergben létrehozott és vezetett szőlőkataszter a következő jogi kereten alapul:

Szövetségi jog:

— a szövetségi bortörvény (*Weingesetz*) 23. §-ának (3) és (4) bekezdése,

— a szövetségi borrendelet (*Weinverordnung*) 29. §-a.

Baden-Württemberg tartományi jog:

— az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló baden-württembergi tartományi törvény (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*),

— a szőlőtermő területek szőlőkataszterben történő nyilvántartásáról szóló vidékfejlesztési minisztériumi rendelet 9. §-a – A szőlőtermő területekről szóló rendelet (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung*),

— a borászati jogi hatáskörökről szóló Baden-Württemberg tartományi rendelet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*) 2. §-ának (16) bekezdése.

A kisebb földrajzi egységek határai csak a szövetségi bortörvény (korábbi változatának) 22g. §-a szerinti illetékes szervezet hozzájárulásával módosíthatók, amelynek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak (BLE).

A követelmény/eltérés címe

Hagyományos palackforma (bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő és részben erjedt szőlőmust)

Jogi keret

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

Leírás:

A „*Bocksbeutel*" [hasas borosüveg] a hagyományos palackforma:

— Taubertalból és Schüpfergrundból származik,

— Baden-Baden település következő részeiről származik: Neuweier, Steinbach, Umweg és Varnhalt.

A követelmény/eltérés címe

Törzszsámmal jelölt szőlőfajták (bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő és részben erjedt szőlőmust)

Jogi keret

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A szőlőfajta feltüntetésével forgalmazott „Baden" OEM termékek címkéjén csak tényleges elnevezések használhatók. Az új nemesítési vonalakkal való házasítás lehetséges.

Ha a termék kizárólag új nemesítési vonalakból származó szőlőből készült, akkor azt a szőlőfajtának a címkén való feltüntetése nélkül kell forgalmazni.

A követelmény/eltérés címe

Az előállításra vonatkozó szabályok (bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő és részben erjedt szőlőmust)

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállításra vonatkozó eltérés.

A követelmény/eltérés leírása

A „Baden" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott *Qualitätswein* [minőségi bor], *Prädikatswein* [különleges minőségű bor], *Qualitätsperlwein b.A.* [meghatározott termőterületről származó minőségi gyöngyözőbor], *Sekt b.A.* [meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő], *Qualitätslikörwein* [minőségi likőrbor] és *Federweißer* [fiatal fehérbor] előállítása az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott területen kívüli következő vidéki járásokban vagy járási jogú városokban is történhet.

Bajorország:

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

Hessen:

Bergstraße járás, Darmstadt-Dieburg járás, Frankfurt am Main járási jogú város, Lahn-Dill-Kreis járás, Odenwaldkreis járás, Offenbach járás, Rheingau-Taunus-Kreis járás, Wetteraukreis járás, Wiesbaden járási jogú város.

Rajna-vidék–Pfalz:

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

Ez a kivétel idővel alakult ki és a baden-i szőlőtermő terület szerkezetének tudható be. A mintegy 400 km hosszan elterülő termőterület kilenc, egymástól távol eső területből áll. Ugyanakkor a szőlőültetvények történelmi felosztása miatt Baden szőlőtermesztését a kis pincészetek nagy száma és a közös szőlőfeldolgozás magas aránya jellemzi. A pince-, tárolási és feldolgozási kapacitások ezért hagyományosan részben a központi vagy szakosodott gazdaságokban koncentrálódnak, és nem mindig a körülhatárolt földrajzi területen belül helyezkednek el.

Ez különösen vonatkozik a gyöngyözőborra és a minőségi pezsgőre, amelyek előállítása speciális nyomás-, erjesztés- és palackozástechnológiát vagy a második erjesztéshez szükséges berendezést igényel, valamint a likőrborra, amelynek előállításához speciális műszaki és borászati berendezésekre van szükség. A „Baden” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott területen kívül található erjesztési, tárolási, hűtési, stabilizációs és palackozási kapacitásokat a kisüzemi termelési struktúra miatt borhoz és részben erjedt musthoz is felhasználják.

A kivétel lehetővé teszi ezen előállítási hagyományok folytatását. A szőlő eredetét mindez nem érinti. A szőlőnek továbbra is a körülhatárolt földrajzi területről kell származnia, és meg kell felelnie a termékleírás valamennyi követelményének. A kötelezően előírt nyilvántartások és hatósági ellenőrzések akkor is biztosítják a nyomonkövethetőséget és a termékleírásnak való megfelelést, ha az előállítás a földrajzi területen kívül történik. A kivétel ezért nem terjeszti ki a származási területet, hanem csak a downstream feldolgozási lépésekre vonatkozik.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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