C/2026/5957

10.11.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5957)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Baden”

Numer referencyjny UE: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026

1. **Nazwa produktu**

„Baden”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Tożsamości Regionalnej (BMLEH)

Nazwa

Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze niemieckie zadeklarowały, że złożony wniosek spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiany w specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Baden” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany uznawanej za zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w chronionej nazwie pochodzenia, stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze niemieckie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis wina

Opis

Opisano właściwości organoleptyczne poszczególnych produktów.

Uzasadnienie:

W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych win, aby lepiej odzwierciedlały właściwości poszczególnych produktów. Celem jest podkreślenie po pierwsze indywidualnych właściwości organoleptycznych produktów, a po drugie ich bardzo licznych aspektów. W przeciwieństwie do dotychczasowego opisu poszczególne cechy powinny być określone bardziej szczegółowo i zwięźle.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Dotychczasowe informacje usunięto, a w odniesieniu do konkretnych praktyk enologicznych, odpowiednich ograniczeń w zakresie produkcji wina oraz praktyk uprawy winorośli odwołano się obecnie do obowiązujących przepisów.

Uzasadnienie:

Odniesienie do obowiązujących przepisów pozwala uniknąć dosłownego powielania przepisów w specyfikacji produktu, jak miało to miejsce wcześniej. Specyfikacja produktu stała się zatem bardziej zwięzła i przejrzysta dla czytelnika, który na pierwszy rzut oka widzi, że żadne ograniczenia nie wykraczają poza obowiązujące prawodawstwo.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność z hektara

Opis

Poza obowiązującymi przepisami dodano możliwość zwiększenia lub zmniejszenia przez stowarzyszenie ochrony ChNP „Baden” maksymalnej wydajności z hektara w latach, w których występują wyjątkowe warunki pogodowe. Decyzje takie są ograniczone do danego rocznika i zostaną opublikowane w stosownych przypadkach zgodnie z lokalną praktyką.

Uzasadnienie:

Ta nowa możliwość zwiększenia lub zmniejszenia maksymalnej wydajności z hektara w latach, w których występują wyjątkowe warunki pogodowe, pozwoli stowarzyszeniu ochrony odpowiednio reagować na ekstremalne zdarzenia pogodowe. Wraz z postępującą zmianą klimatu, która stwarza coraz większe wyzwania dla plantatorów winorośli, ta nowa opcja jest użytecznym sposobem elastycznego reagowania na przyszłe kryzysy pogodowe.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

Odmiany winorośli będą odtąd ujmowane pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”).

Pod nagłówkiem „białe odmiany winorośli” dodano następujące odmiany:

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.

Pod nagłówkiem „czerwone odmiany winorośli” dodano następujące odmiany:

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.

Uzasadnienie:

Odmiany winorośli będą odtąd wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę czy nie. Nowo dodane odmiany są uprawiane, udowodniły już swoją przydatność i produkowane z nich wina są zgodne ze specyfikacją produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Opis

Opis:

Wyjaśniono, które określenia tradycyjne stosowane są obowiązkowo, a które opcjonalnie do etykietowania win i produktów sektora wina.

Uzasadnienie:

Zmienione przepisy dotyczące określeń tradycyjnych mają na celu wyjaśnienie zasad etykietowania win i produktów sektora wina objętych ChNP „Baden” w odniesieniu do określeń stosowanych oprócz istniejącej chronionej nazwy pochodzenia. Zmiany te opierają się na niezbędnym dostosowaniu do obowiązującego prawodawstwa.

Opis:

Określono zasady dotyczące mniejszych jednostek geograficznych i opisano, w jaki sposób i w jakim zakresie rejestr winnic zawiera wykaz nazw obszarów, dużych i indywidualnych winnic oraz systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze obszary geograficzne. Przedstawiono wyjaśnienie dotyczące odpowiedzialności za zarządzanie rejestrem winnic oraz zasadniczych podstaw prawnych ustanowienia i prowadzenia rejestru.

Uzasadnienie:

Zasada określona w pkt 10.2 odnosi się do rejestru winnic jako rejestru oznaczeń geograficznych, które są mniejsze niż obszar ChNP „Baden”. Celem tego odniesienia jest doprecyzowanie, które oznaczenia geograficzne o mniejszym zasięgu można stosować w połączeniu z ChNP „Baden”, wyjaśnienie funkcji rejestru winnic jako wykazu mniejszych jednostek geograficznych i przyznanie odpowiednich kompetencji.

Opis:

W specyfikacji produktu określono, że wino może być wprowadzane do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli tylko wtedy, gdy jej rzeczywista nazwa jest również użyta na etykiecie. W specyfikacji stwierdzono również, że możliwe jest mieszanie z nowymi szczepami oraz że w przypadku, gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych szczepów, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania odmiany winorośli na etykiecie.

Uzasadnienie:

Nowy przepis, o którym mowa w pkt 10.4, ma umożliwić stowarzyszeniu ochrony realizację celu polegającego na uwidocznieniu wysokiej jakości produktów objętych ChNP „Baden" również przy ich wprowadzaniu do obrotu. Wprowadzanie do obrotu bez używania rzeczywistych nazw i z wykorzystaniem wyłącznie numerów szczepów mogłoby dezorientować konsumentów, a także podważać cel, jakim jest większe wyeksponowanie produktów. Z tego powodu zgodnie z tym przepisem stowarzyszenie ochrony opowiedziało się przeciwko etykietowaniu produktów numerami szczepów.

Opis:

W pkt 10.5 specyfikacji produktu określono, że *Qualitätswein* [wino gatunkowe], *Prädikatswein* [wino z wyróżnikiem], *Qualitätsperlwein b.A.* [gatunkowe wino półmusujące z wyznaczonego regionu], *Sekt b.A.* [wino musujące z wyznaczonego regionu], *Qualitätslikörwein* [gatunkowe wino likierowe] i *Federweißer* [młode wino białe] opatrzone chronioną nazwą pochodzenia „Baden" mogą być produkowane w ujętych w odpowiednim wykazie powiatach lub miastach na prawach powiatu położonych poza obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia.

Potwierdzono, że produkty objęte ChNP „Baden" wytwarzane poza wyznaczonym obszarem geograficznym mają takie same właściwości jak produkty wytwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Uzasadnienie:

Wyjątek ten pojawił się z biegiem czasu i wynika ze struktury obszaru uprawy winorośli Baden (Badenia), który rozciąga się na około 400 kilometrów i obejmuje dziewięć bardzo rozproszonych lokalizacji. Ze względu na historyczny podział działek uprawa winorośli w Badenii charakteryzuje się również dużą liczbą małych wytwórni wina i wysokim stopniem zbiorowego przetwarzania winogron. W związku z tym zdolności w zakresie przetwarzania, dojrzewania i leżakowania są niekiedy tradycyjnie skoncentrowane w centralnych lub specjalistycznych obiektach i niekoniecznie znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dotyczy to w szczególności wina półmusującego i gatunkowego wina musującego, których produkcja wymaga specjalistycznych technologii ciśnieniowych, fermentacji i butelkowania lub sprzętu do drugiej fermentacji. Dotyczy to również wina likierowego, którego produkcja wymaga specjalnego sprzętu technicznego i enologicznego. Położone poza obszarem objętym ChNP „Baden" zdolności w zakresie fermentacji, leżakowania, chłodzenia, stabilizacji i butelkowania są wykorzystywane do produkcji wina i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego również ze względu na strukturę produkcji, która charakteryzuje się znaczną liczbą małych producentów.

Przedmiotowy wyjątek pozwala na kontynuację tych tradycji produkcyjnych. Ponadto nie ma on wpływu na kwestię pochodzenia winogron. Winogrona muszą nadal pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego i spełniać wszystkie wymogi specyfikacji produktu. Obowiązek rejestrowania i kontrole urzędowe gwarantują identyfikowalność i zgodność ze specyfikacją produktu, nawet jeżeli produkcja odbywa się poza obszarem geograficznym. Przedmiotowy wyjątek nie prowadzi zatem do rozszerzenia obszaru pochodzenia, lecz ma zastosowanie wyłącznie do dalszych etapów przetwarzania.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organ kontrolny

Opis

Organy kontrolne i ich zadania usunięto ze specyfikacji produktu i wymieniono w odrębnym dokumencie.

Uzasadnienie:

Poprzednie opisy zadań poszczególnych organów kontrolnych nie odzwierciedlały już aktualnej sytuacji i wymagały dostosowania.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Inne

Opis

Opis:

Wprowadzono zmiany redakcyjne zgodnie z wymogami UE.

Usunięto fragmenty tekstu, w których powtórzono zasady ogólne, i dodano odniesienie do „obowiązującego prawodawstwa”.

Uzasadnienie:

Należy dokonać zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

Fragmenty tekstu, w których powtórzono zasady ogólne, zostały odpowiednio zmienione i dodano odniesienie po prostu do „obowiązującego prawodawstwa”. Było to konieczne w celu doprecyzowania, w których miejscach specyfikacja produktu odzwierciedla jedynie prawodawstwo.

Opis:

Dostosowano strukturę specyfikacji produktu do jednolitego dokumentu.

Dodano lub usunięto niektóre miejscowości, ale nie wprowadzono żadnych zmian w wyznaczeniu obszaru. Dokonano jedynie aktualizacji mapy uprawy winorośli, ukazującej status quo obszaru uprawy winorośli i obszarów wcześniej zwanych „Speckgürtel” (obszary otaczające). Ponadto poszczególne miejscowości wymieniono w ramach ich odpowiednich obszarów objętych ChNP „Baden”. Wytyczenie granic obszaru opisanego w specyfikacji produktu uzupełniono tabelarycznym wykazem działek wchodzących w skład tego obszaru. Można go znaleźć w załączniku.

Uzasadnienie:

Strukturę specyfikacji produktu dostosowano do jednolitego dokumentu w celu poprawy czytelności specyfikacji produktu oraz osiągnięcia spójności między tymi dwoma dokumentami pod względem formy i treści.

Opis:

W kilku miejscach doprecyzowano związek z obszarem. Na przykład rozszerzono opis kategorii „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy”, która została już uwzględniona w specyfikacji produktu. Zmiany te uznaje się za zmiany standardowe zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33, ponieważ nie unieważniają one związku z obszarem geograficznym. Dodano ponadto określenie tradycyjne „Federweißer”.

Uzasadnienie:

Granice obszaru pozostają niezmienione. Do specyfikacji produktu dodano natomiast niektóre miejscowości, ponieważ zostały one utworzone dopiero niedawno w wyniku reform politycznych lub zostały pominięte przez pomyłkę, co oznacza, że mapa uprawy winorośli była niekompletna. Niektóre miejscowości usunięto również ze specyfikacji produktu, ponownie jedynie w wyniku reform politycznych, bez zmiany wyznaczenia obszaru.

Aby zapewnić większą jasność i odzwierciedlić już w specyfikacji produktu przyszły cel lepszego wyeksponowania obszaru, w ramach ChNP „Baden” wymieniono miejscowości w ich odpowiednich obszarach.

Granice ChNP „Baden” należy wskazać z wystarczającą precyzją, aby uniknąć jakichkolwiek wątpliwości. Ma to umożliwić producentom, właściwym organom i organom kontrolnym jednoznaczne określenie obszaru geograficznego. W tym celu wymagane są zarówno mapy przedstawiające precyzyjne wyznaczenie działek, jak i tabele zawierające wykaz wszystkich odnośnych działek. Z tego powodu do specyfikacji produktu dołączono tabele zawierające wykaz wszystkich odpowiednich działek i mapy przedstawiające granice działek. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Doprecyzowano opis związku z obszarem geograficznym w celu dostosowania specyfikacji produktu do rzeczywistych warunków w terenie. Dodanie kategorii częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, która była już częścią specyfikacji produktu, ma charakter czysto redakcyjny i w związku z tym uznaje się je za zmianę standardową.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Baden"

Numer referencyjny UE: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Baden"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Niemcy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

Wino

Wino likierowe

Gatunkowe wino musujące

Wino półmusujące

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnożółtej do złotej z odcieniami zielonkawymi, srebrzystymi lub lekko czerwonawymi.

Aromat

Zwykle świeży i owocowy, ale także z nutami kwiatowymi, roślinnymi i pikantnymi.

Smak

Elegancki, możliwa delikatna struktura kwasowa. W zależności od zastosowanej metody dojrzewania wina mogą również mieć imponującą strukturę fenolową, aromaty tostów lub drewna oraz gładki finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	miliekwiwalenty na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, barwa średnioczerwona do ciemnoczerwonej, niekiedy z odcieniem brązowawym lub niebieskim, a nawet fioletowym.

Aromat

Aromaty przypominające wiśnię oraz jasne i ciemne owoce jagodowe, możliwe nuty pikantne, a nawet silne akcenty tostów lub drewna.

Smak

Delikatny lub bogaty smak i umiarkowana struktura kwasowa. W zależności od zastosowanej metody dojrzewania fenole subtelne do wyraźnych.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	miliekwiwalenty na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, blanc de noirs

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa białego wina typowa dla regionu.

Aromat

Od kwiatowego po owocowy, nawet z lekko pikantnymi nutami.

Smak

Zwykle łagodny lub delikatnie kwaśny.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa bladoczerwona do wyraźnie jasnoczerwonej, niekiedy nawet łososiowoczerwona.

Aromat

Owocowy, niekiedy nawet pikantny, z nutami owoców jagodowych, owoców ziarnkowych i owoców cytrusowych.

Smak

Zwykle delikatny do bogatego, z orzeźwiającą strukturą kwasową.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wyraźnie lub bardzo mocno musujący.

Aromat

Owocowy do dojrzałego i drożdżowego, o żywej strukturze kwasowej.

Smak

Elegancki, z delikatnie owocowymi aromatami. W zależności od zastosowanej odmiany od żywego i lekkiego po mocny, o aksamitnej teksturze i co najwyżej umiarkowanej strukturze taninowej.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, z drobnymi pęcherzykami lub delikatną pianą, barwa średnio- lub ciemnoczerwona, niekiedy z brązowawymi lub niebieskimi odcieniami.

Aromat

Aromaty głównie owoców i przypraw.

Smak

Rozpoznawalne nuty taninowe, najsilniejsze na podniebieniu, niekiedy z akcentami drzewnymi.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, z drobnymi pęcherzykami lub delikatną pianą, barwa od jasnoróżowej do jasnoczerwonej, niekiedy z czerwonawo-złotym lub niebieskawym odcieniem. Wina Weißherbst mogą mieć również kolor wina białego. Wina blanc de noirs mają kolor wina białego, co najwyżej z lekkim czerwonym odcieniem.

Aromat

Aromaty głównie owoców i przypraw.

Smak

W zależności od odmian winorośli i wieku smak od lekkiego po mocny, z przeważnie łagodną kwasowością i tylko minimalnymi nutami taninowymi.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—

Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, barwa od jasnoróżowej do jasnoczerwonej, niekiedy z czerwonawo-złotym lub niebieskawym odcieniem. Wina Weißherbst mogą mieć również kolor wina białego.

Aromat

Kwiaty, czerwone owoce jagodowe i owoce. Możliwe są również aromaty pikantne i lekkie akcenty taninowe.

Smak

Zwykle łagodny lub delikatnie kwaśny.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, blanc de noirs

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina blanc de noirs produkuje się zazwyczaj w taki sam sposób jak wina białe i mieszczą się one w zakresie barw typowym dla win białych tego regionu.

Aromat

Od kwiatowego po owocowy, nawet z lekko pikantnymi nutami.

Smak

Zwykle łagodny lub delikatnie kwaśny.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa bladoczerwona do wyraźnie jasnoczerwonej, niekiedy nawet łososiowoczerwona.

Aromat

Owocowy, niekiedy nawet pikantny, z nutami owoców jagodowych, owoców ziarnkowych i owoców cytrusowych.

Smak

Delikatny lub bogaty, z żywą strukturą kwasową.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, Badisch Rotgold

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoróżowej do jasnoczerwonej, niekiedy z czerwonawo-złotym lub niebieskawym odcieniem.

Aromat

Aromat przypominający kwiaty, owoce i przyprawy.

Smak

Delikatnie intensywny do mocnego, o przeważnie łagodnej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

Mieszanka Grauburgunder i Spätburgunder.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wyraźnie lub bardzo mocno musujący.

Aromat

Owocowy do dojrzałego i drożdżowego, o żywej strukturze kwasowej.

Smak

Elegancki, z delikatnie owocowymi aromatami. W zależności od zastosowanej odmiany od żywego i lekkiego po mocny, o aksamitnej teksturze i co najwyżej umiarkowanej strukturze taninowej.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, z drobnymi pęcherzykami lub delikatną pianą, barwa średnio- lub ciemnoczerwona, niekiedy z brązowawymi lub niebieskimi odcieniami.

Aromat

Aromaty głównie owoców i przypraw.

Smak

Rozpoznawalne nuty taninowe, najsilniejsze na podniebieniu, niekiedy z akcentami drzewnymi.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, z drobnymi pęcherzykami lub delikatną pianą, barwa od jasnoróżowej do jasnoczerwonej, niekiedy z czerwonawo-złotym lub niebieskawym odcieniem. Wina Weißherbst mogą mieć również kolor wina białego. Wina blanc de noirs mają kolor wina białego, co najwyżej z lekkim czerwonym odcieniem.

Aromat

Aromaty głównie owoców i przypraw.

Smak

W zależności od odmian winorośli i wieku smak od lekkiego po mocny, z przeważnie łagodną kwasowością i tylko minimalnymi nutami taninowymi.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowny, z drobnymi pęcherzykami lub delikatną pianą, barwa od jasnoróżowej do jasnoczerwonej, niekiedy z czerwonawo-złotym lub niebieskawym odcieniem. Wina Weißherbst mogą mieć również kolor wina białego. Wina blanc de noirs mają kolor wina białego, co najwyżej z lekkim czerwonym odcieniem.

Aromat

Aromaty głównie owoców i przypraw.

Smak

W zależności od odmian winorośli i wieku smak od lekkiego po mocny, z przeważnie łagodną kwasowością i tylko minimalnymi nutami taninowymi.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Drobne lub wyraźne pęcherzyki. W zależności od rodzaju wina porównywalny z opisanym w przypadku win białych, różowych, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling lub czerwonych.

Aromat

W zależności od rodzaju wina porównywalny z opisanym w przypadku win białych, różowych, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling lub czerwonych.

Smak

Delikatnie musujący na podniebieniu. Delikatny owocowy charakter i świeżość.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W zależności od zastosowanych odmian winorośli mętny, barwa biaława, zielonkawa lub żółtawa.

Aromat

Owocowy, przypominający moszcz.

Smak

Wyraźny sfermentowany.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino likierowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W zależności od rodzaju wina porównywalny z opisanym w przypadku win białych, różowych, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling lub czerwonych.

Aromat

W zależności od rodzaju wina porównywalny z opisanym w przypadku win białych, różowych, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling lub czerwonych.

Smak

Zazwyczaj mocno alkoholowy, zwykle z resztkową słodyczą, ale może również dojrzewać do postaci wina wytrawnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli chodzi o cechy analityczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

—

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Wszystkie produkty

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	90
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Baden” dzieli się na następujące obszary podstawowe:

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

Na **obszarze Badische Bergstraße** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Bodensee** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na obszarze **Breisgau** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Kaiserstuhl** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Kraichgau** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Markgräflerland** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Ortenau** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Tauberfranken** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

Na **obszarze Tuniberg** chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i gminach miejskich:

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

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

Wino

Streszczenie związku

Warunki geograficzne

Krajobraz i morfologia

Obszar uprawy winorośli „Baden" obejmuje regiony Jeziora Bodeńskiego, Wysokiego Renu, Niziny Górnoreńskiej, Badische Bergstrasse i Tauberfranken. Winnice położone są na wysokości od 115 m n.p.m. do 520 m n.p.m. W dolinach rzecznych i u podnóża Szwarcwaldu uprawa winnic o nachyleniu sięgającym około 60 % odbywa się metodą bezpośredniego dostępu za pomocą ciągników rolniczych. Na obszarach Górnego Renu, Tuniberg i Kaiserstuhl winnice są w dużej mierze usytuowane na tarasach o różnej wielkości.

Geologia

Winnice w Badenii uprawia się głównie na glebach powstałych w wyniku wietrzenia granitu, gnejsu, wapienia muszlowego lub skał wulkanicznych, pokrytych przeważnie warstwami lessowymi o różnej grubości.

Czynniki naturalne

Dzięki średniej rocznej temperaturze wynoszącej 10,8 °C, opadom wynoszącym 955 l/m² i 1 740 godzinom nasłonecznienia rocznie we Fryburgu Bryzgowijskim Badenia – najbardziej wysunięty na południe obszar uprawy winorośli w Niemczech – charakteryzuje się naprzemiennymi okresami suchej, gorącej pogody oraz warunków wilgotnych i ciepłych. Sprzyja to szczególnie intensywnemu wykorzystaniu winogron z rodziny Burgunder.

Czynnik ludzki

Uprawa winorośli od wielu wieków ma znaczący wpływ na kulturę i krajobraz regionu winiarskiego Badenii, a udokumentowane dowody na to sięgają 720 r. n.e. Historyczne podziały między spadkobiercami doprowadziły do znacznego rozdrobnienia struktury winnic i powstania małych i bardzo małych działek położonych na stokach wzgórz i stromych zboczach. Obok tych małych i bardzo małych działek pojawiły się z czasem również większe parcele. Ze względu na ograniczone możliwości mechanizacji utrzymanie winnic jest w niektórych przypadkach bardzo pracochłonne.

Kategorie produktu

Poniższe informacje dotyczą kategorii: wino, gatunkowe wino musujące, wino półmusujące, wino likierowe i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy.

Badenia charakteryzuje się naprzemiennymi okresami suchej, gorącej pogody oraz warunków wilgotnych i ciepłych.

Zróżnicowane skały macierzyste i dominujące warunki klimatyczne nadają każdemu produktowi specyficzny charakter w zależności od rocznika i odmiany winorośli. Warunki geologiczne i różne wysokości nad poziomem morza winnic w Badenii pozwalają uzyskać owocowe, mineralne wina białe oraz mocne, intensywne wina czerwone ukształtowane przez *terroir* o aromatach określonych przez konkretne odmiany winorośli. Czynniki te nadają odmianom winorośli w Badenii szczególne cechy, które są warunkiem wstępnym produkcji specyficznych geograficznie i unikalnych win, z zastosowaniem praktyk enologicznych typowych dla tego regionu.

Wina (*Qualitätswein* [wino gatunkowe] i *Prädikatswein* [wino z wyróżnikiem])

Wina gatunkowe muszą spełniać wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli oraz, ze względu na sprzyjające warunki klimatyczne, często wymagają jedynie niewielkiego zwiększenia naturalnej zawartości alkoholu.

Wina z wyróżnikiem również muszą spełniać wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli, choć zazwyczaj znacznie je przekraczają. Prace wykonywane przez plantatora winorośli w okresie wegetacyjnym przy uprawie winogron przeznaczonych do produkcji win z wyróżnikiem stanowią część kompleksowego systemu zarządzania jakością. Jakość tej pracy, w połączeniu ze zbiorami uwzględniającymi wymogi dojrzałości fizjologicznej winogron, odgrywa kluczową rolę w osiągnięciu najwyższej jakości wina o typowych cechach charakterystycznych dla regionu i wykorzystywanych odmian winorośli. W przeciwieństwie do win gatunkowych wina z wyróżnikiem nie mogą być wzbogacane.

Kategoria produktów sektora wina

Wino likierowe

Streszczenie związku

Wino likierowe

Gatunkowe wino likierowe jest produktem o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 15 % obj. i nie większej niż 22 % obj. oraz całkowitej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 17,5 % obj.

Kategoria produktów sektora wina

Wino półmusujące

Streszczenie związku

Gatunkowe wino półmusujące musi spełniać wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli. Jest ono wytwarzane przez fermentację pod ciśnieniem lub przez dodanie endogennego dwutlenku węgla.

Kategoria produktów sektora wina

Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Produkt bazowy musi spełniać wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji *Sekt* [wina musującego] można zbierać wcześniej, aby zachować typowy charakter wina musującego z wyznaczonego regionu, tzn. *Sekt b.A.* lub *Winzersekt*. Wino bazowe przeznaczone do produkcji wina musującego przechodzi następnie drugą fermentację. Jeżeli druga fermentacja następuje w butelce, całkowity okres produkcji musi trwać co najmniej dziewięć miesięcy. Gatunkowe wino musujące z wyznaczonego regionu można również produkować bez drugiej fermentacji.

Kategoria produktów sektora wina

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Streszczenie związku

W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego wykorzystywane winogrona muszą spełniać te same wymogi co winogrona wykorzystywane do produkcji wina objętego ChNP „Baden".

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Kontrole urzędowe (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące)

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Aby możliwe było oznakowanie win jednym z tradycyjnych terminów, o których mowa w specyfikacji produktu, wina (*Qualitätswein* [wino gatunkowe] i *Prädikatswein* [wino z wyróżnikiem]), wina likierowe (*Qualitätslikörwein* [gatunkowe wino likierowe]), wina półmusujące (*Qualitätsperlwein b.A.* [gatunkowe wino półmusujące z wyznaczonego regionu]) oraz gatunkowe wina musujące (*Sekt b.A.* [wino musujące z wyznaczonego regionu)] muszą, z wyjątkiem częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, przejść pomyślnie kontrolę urzędową obejmującą parametry analityczne i sensoryczne. Na etykiecie należy podać numer kontroli („Amtliche Prüfungsnummer" lub „A.P.Nr."). Zastępuje on numer partii.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Określenia tradycyjne (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy)

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą wyłącznie istniejącą chronioną nazwę wina w formie określonej w art. 119 ust. 1 lit. b) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 lub nazwę tę w połączeniu z jednym z określeń tradycyjnych, o których mowa w pkt 7 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 7 lit. b) jest dobrowolne.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy)

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne można wskazać obok istniejącej chronionej nazwy wina tylko wtedy, gdy są wpisane do rejestru winnic.

W rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice okręgów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka) i jest on zarządzany przez organy regionalne. Rejestr winnic utworzony i prowadzony w Badenii-Wirtembergii opiera się na następujących podstawach prawnych:

prawo federalne:

— § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (*Weingesetz*),

— § 29 federalnego rozporządzenia o winach (*Weinverordnung*).

prawo Badenii-Wirtembergii:

— ustawa Badenii-Wirtembergii o wyznaczaniu okręgów i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*),

— § 9 rozporządzenia Ministerstwa ds. Obszarów Wiejskich w sprawie rejestracji terenów i obszarów w rejestrze winnic – rozporządzenie w sprawie terenów uprawy winorośli (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung*),

— § 2 ust. 16 rozporządzenia Badenii-Wirtembergii w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organów zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach (poprzednia wersja), które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE).

Tytuł wymogu/odstępstwa

Tradycyjny kształt butelki (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy)

Ramy prawne

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Opis:

Butelka „Bocksbeutel" [okrągła butelka na wino] ma tradycyjny kształt:

— wywodzący się z Taubertal i Schüpfergrund,

— wywodzący się z następujących części gminy Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg i Varnhalt.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odmiany winorośli oznaczone numerami szczepów (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy)

Ramy prawne

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykietach produktów objętych ChNP „Baden" wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami.

W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych szczepów, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Zasady produkcji (wino, wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy)

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Qualitätswein [wino gatunkowe], *Prädikatswein* [wino z wyróżnikiem], *Qualitätsperlwein b.A.* [gatunkowe wino półmusujące z wyznaczonego regionu], *Sekt b.A.* [wino musujące z wyznaczonego regionu], *Qualitätslikörwein* [gatunkowe wino likierowe] i *Federweißer* [młode wino białe] opatrzone chronioną nazwą pochodzenia „Baden" mogą być produkowane w następujących powiatach lub miastach na prawach powiatu położonych poza obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia:

Bawaria:

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

Hesja:

Powiat Bergstraße, powiat Darmstadt-Dieburg, miasto na prawach powiatu Frankfurt am Main, powiat Lahn-Dill-Kreis, powiat Odenwaldkreis, powiat Offenbach, powiat Rheingau-Taunus-Kreis, powiat Wetteraukreis, miasto na prawach powiatu Wiesbaden.

Nadrenia-Palatynat:

Powiat Ahrweiler, powiat Alzey-Worms, powiat Bad Dürkheim, powiat Bad Kreuznach, powiat Bernkastel-Wittlich, powiat Cochem-Zell, powiat Germersheim, powiat Kaiserslautern, miasto na prawach powiatu Ludwigshafen am Rhein, miasto na prawach powiatu Mainz, powiat Mainz-Bingen, miasto na prawach powiatu Neustadt an der Weinstraße, powiat Rhein-Pfalz-Kreis, miasto na prawach powiatu Speyer, powiat Südliche Weinstraße, miasto na prawach powiatu Trier, powiat Trier-Saarburg, powiat Westerwaldkreis, miasto na prawach powiatu Worms.

Wyjątek ten pojawił się z biegiem czasu i wynika ze struktury obszaru uprawy winorośli Baden (Badenia), który rozciąga się na około 400 kilometrów i obejmuje dziewięć bardzo rozproszonych lokalizacji. Ze względu na historyczny podział działek uprawa winorośli w Badenii charakteryzuje się również dużą liczbą małych wytwórni wina i wysokim stopniem zbiorowego przetwarzania winogron. W związku z tym zdolności w zakresie przetwarzania, dojrzewania i leżakowania są niekiedy tradycyjnie skoncentrowane w centralnych lub specjalistycznych obiektach i niekoniecznie znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dotyczy to w szczególności wina półmusującego i gatunkowego wina musującego, których produkcja wymaga specjalistycznych technologii ciśnieniowych, fermentacji i butelkowania lub sprzętu do drugiej fermentacji. Dotyczy to również wina likierowego, którego produkcja wymaga specjalnego sprzętu technicznego i enologicznego. Położone poza obszarem objętym ChNP „Baden" zdolności w zakresie fermentacji, leżakowania, chłodzenia, stabilizacji i butelkowania są wykorzystywane do produkcji wina i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego również ze względu na strukturę produkcji, która charakteryzuje się znaczną liczbą małych producentów.

Przedmiotowy wyjątek pozwala na kontynuację tych tradycji produkcyjnych. Ponadto nie ma on wpływu na kwestię pochodzenia winogron. Winogrona muszą nadal pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego i spełniać wszystkie wymogi specyfikacji produktu. Obowiązek rejestrowania i kontrole urzędowe gwarantują identyfikowalność i zgodność ze specyfikacją produktu, nawet jeżeli produkcja odbywa się poza obszarem geograficznym. Przedmiotowy wyjątek nie prowadzi zatem do rozszerzenia obszaru pochodzenia, lecz ma zastosowanie wyłącznie do dalszych etapów przetwarzania.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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