C/2026/5957

10.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/5957)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Baden“

Referenčné číslo EÚ: PDO-DE-A1264-AM02 – 17. 9. 2026

1. **Názov výrobku**

„Baden“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva, výživy a regionálnej identity (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Názov

Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Nemecké orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Baden“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Nemecké orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis vína

Opis

Opísali sa organoleptické vlastnosti rôznych výrobkov.

Odôvodnenie:

Opisy organoleptických vlastností vín sa spresnili, aby lepšie vystihovali rôzne výrobky. Cieľom je zdôrazniť jednak individuálne organoleptické vlastnosti výrobkov a jednak veľkú rozmanitosť výrobkov. Na rozdiel od doterajšieho opisu by sa mali konkrétnejšie a stručnejšie stanoviť jednotlivé vlastnosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Osobitné enologické postupy

Opis

Predchádzajúce informácie sa vypustili a v súčasnosti sa odkazuje na platné právne predpisy týkajúce sa osobitných enologických postupov, príslušných obmedzení výroby vína a pestovateľských postupov.

Odôvodnenie:

Odkaz na platné právne predpisy zabraňuje tomu, aby sa právne predpisy v špecifikácii výrobku reprodukovali doslovne, ako to bolo v minulosti. Špecifikácia výrobku sa tak zostručnila a sprehľadnila pre čitateľa, ktorý na prvý pohľad vidí, že žiadne obmedzenia neprekračujú platné právne predpisy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Maximálny hektárový výnos

Opis

Popri existujúcich pravidlách sa združeniu na ochranu CHOP „Baden“ poskytla možnosť zvýšiť alebo znížiť maximálny hektárový výnos v rokoch s výnimočnými poveternostnými podmienkami. Tieto rozhodnutia sa vzťahujú iba na príslušný ročník a zverejnenia sa v súlade s miestnou praxou.

Odôvodnenie:

Táto nová možnosť zvýšiť alebo znížiť maximálny hektárový výnos v rokoch s výnimočnými poveternostnými podmienkami umožní združeniu na ochranu primerane reagovať na extrémne poveternostné javy. Vzhľadom na postupujúcu zmenu klímy, ktorá pre vinárov predstavuje čoraz väčšie výzvy, je táto nová možnosť užitočným prostriedkom, ktorý umožňuje flexibilne reagovať na budúce poveternostné krízy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Muštové odrody

Opis

Odrody viniča sa budú v novom znení uvádzať pod nadpismi „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“ (namiesto nadpisov „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“).

Medzi „biele muštové odrody“ sa doplnili tieto odrody:

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.

Medzi „modré muštové odrody“ sa doplnili tieto odrody:

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.

Odôvodnenie:

Odrody viniča sa budú v novom znení uvádzať pod nadpismi „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“ (namiesto nadpisov „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii výrobku reguluje pestovanie, ale nie konečný výrobok. Novopridané odrody sa pestujú, už preukázali svoju vhodnosť a vína z nich vyrobené spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Uplatniteľné požiadavky podľa právnych predpisov EÚ alebo vnútroštátnych právnych predpisov/požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO

Opis

Opis:

Objasnilo sa, ktoré tradičné pojmy sú na etiketách vín a vinárskych výrobkov povinné a ktoré nepovinné.

Odôvodnenie:

Cieľom zmenených pravidiel týkajúcich sa tradičných pojmov je objasniť pravidlá označovania vín a vinárskych výrobkov s CHOP „Baden“ v súvislosti s pojmami používanými popri existujúcom chránenom označení pôvodu. Zmeny vychádzajú z nevyhnutného prispôsobenia sa súčasným právnym predpisom.

Opis:

Stanovili sa pravidlá pre menšie zemepisné jednotky, v ktorých sa opisuje, ako a v akom rozsahu poskytuje vinohradnícky register zoznam názvov oblastí, veľkoplošných a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné oblasti. Vysvetľuje sa, kto nesie zodpovednosť za vedenie vinohradníckeho registra, ako aj príslušné právne základy pre zriadenie a vedenie tohto registra.

Odôvodnenie:

V pravidle v bode 10.2 sa odkazuje na vinohradnícky register ako register zemepisných označení, ktoré sú menšie ako CHOP „Baden“. Cieľom tohto odkazu je objasniť, ktoré menšie zemepisné označenia sa môžu používať v spojení s CHOP „Baden“, vysvetliť funkciu vinohradníckeho registra ako zoznamu menších zemepisných jednotiek a podľa potreby prideliť kompetencie.

Opis:

V špecifikácii výrobku sa uvádza, že víno sa môže uvádzať na trh s označením odrody viniča iba vtedy, ak je na etikete uvedený aj jeho skutočný názov. Ďalej sa v nej stanovuje, že je možné miešanie s novými odrodami a že ak sa výrobok vyrobil výlučne z hrozna z nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez uvedenia odrody viniča na etikete.

Odôvodnenie:

Cieľom nového pravidla uvedeného v bode 10.4 je umožniť združeniu na ochranu, aby sa zameralo na to, aby bola vysoká kvalita, ktorá je výrobkom s CHOP „Baden“ vlastná, zreteľná aj pri ich uvádzaní na trh. Pri uvádzaní na trh bez použitia skutočných názvov, ale iba čísiel odrôd, by mohli byť spotrebitelia zmätení a zároveň by sa narušil cieľ zvýšiť povedomie o týchto výrobkoch. Preto sa združenie na ochranu v rámci tohto pravidla rozhodlo, že výrobky nebudú označované číslami odrôd.

Opis:

V bode 10.5 špecifikácie výrobku sa uvádza, že *Qualitätswein* [akostné víno], *Prädikatswein* [predikátne víno], *Qualitätsperlwein b.A.* [akostné perlivé víno z vymedzenej oblasti], *Sekt b.A.* [šumivé víno z vymedzenej oblasti], *Qualitätslikörwein* [akostné likérové víno] a *Federweißer* [mladé biele víno] s chráneným označením pôvodu „Baden“ sa môžu vyrábať v krajinských alebo mestských okresoch uvedených v určenom zozname mimo oblasti chráneného označenia pôvodu.

Potvrdilo sa, že výrobky s CHOP „Baden“ vyrobené mimo vymedzenej zemepisnej oblasti majú rovnaké vlastnosti ako výrobky vyrobené vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Odôvodnenie:

Táto výnimka vznikla v priebehu času a nastala v dôsledku štruktúry vinohradníckej oblasti Baden, ktorá sa rozprestiera na ploche približne 400 kilometrov a zahŕňa deväť značne rozptýlených lokalít. Vzhľadom na historické rozdelenie pozemkov sa vinohradníctvo v oblasti Baden vyznačuje aj veľkým počtom malých vinárskych podnikov a vysokým stupňom kolektívneho spracovania hrozna. Kapacita vyzrievania v pivniciach a skladovacia a spracovateľská kapacita sa preto niekedy tradične sústreďuje v centrálnych alebo špecializovaných zariadeniach a nemusí sa nevyhnutne nachádzať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Týka sa to najmä perlivých vín a akostných šumivých vín, ktorých výroba si vyžaduje špecializovanú technológiu tlaku, kvasenia a fľašovania alebo zariadenia na druhotné kvasenie. Platí to aj pre likérové vína, ktorých výroba si vyžaduje osobitné technické a enologické zariadenia. Fermentačná, skladovacia, chladiaca kapacita a kapacita stabilizácie a fľašovania mimo oblasti s CHOP „Baden“ sa vzhľadom na štruktúru malých výrobcov používa aj na výrobu vína a čiastočne prekvaseného hroznového muštu.

Výnimka umožňuje zachovanie týchto výrobných tradícií. Okrem toho sa netýka pôvodu hrozna. Hrozno musí naďalej pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti a spĺňať všetky požiadavky špecifikácie výrobku. Povinné vedenie záznamov a úradné kontroly zaručujú vysledovateľnosť a súlad so špecifikáciou výrobku aj v prípade, že sa výroba uskutočňuje mimo zemepisnej oblasti. Výnimka preto nerozširuje oblasť pôvodu, ale vzťahuje sa výlučne na nadväzujúce spracovateľské kroky.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolný orgán

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustili kontrolné orgány a ich úlohy a uviedli sa v samostatnom dokumente.

Odôvodnenie:

Predchádzajúce opisy úloh jednotlivých kontrolných orgánov už nezodpovedali aktuálnej situácii a bolo potrebné ich upraviť.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Iné

Opis

Opis:

Vykonali sa redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ.

V texte sa vypustili pasáže, v ktorých sa reprodukovali všeobecné pravidlá, a doplnil sa odkaz na „platné právne predpisy“.

Odôvodnenie:

Redakčné zmeny sa musia vykonať, aby sa splnili požiadavky EÚ.

V texte sa zodpovedajúcim spôsobom zmenili pasáže, v ktorých sa reprodukovali všeobecné pravidlá, a doplnil sa jednoduchý odkaz na „platné právne predpisy“. Bolo to potrebné na objasnenie toho, na ktorých miestach sa v rámci špecifikácie výrobku iba reprodukovali právne predpisy.

Opis:

Štruktúra špecifikácie výrobku sa zosúladila s jednotným dokumentom.

Pridali alebo odstránili sa určité lokality, vymedzenie oblasti sa však nezmenilo. Ide jednoducho o aktualizáciu vinohradníckej mapy, na ktorej je znázornený súčasný stav plôch vysadených viničom a plôch, ktoré sa predtým označovali ako „Speckgürtel“ (okolité oblasti). Okrem toho sa jednotlivé lokality uviedli v rámci príslušných oblastí v rámci CHOP „Baden“. Vymedzenie oblasti opísané v špecifikácii výrobku sa doplnilo o tabuľkový zoznam zahrnutých pozemkov. Možno ho nájsť v prílohe.

Odôvodnenie:

Štruktúra špecifikácie výrobku sa zosúladila s jednotným dokumentom s cieľom zlepšiť čitateľnosť špecifikácie výrobku a dosiahnuť súlad medzi týmito dvoma dokumentmi z hľadiska formy a obsahu.

Opis:

Na niektorých miestach sa spresnila súvislosť s oblasťou. Napríklad sa rozšíril opis kategórie „čiastočne prekvasený hroznový mušt“, ktorý už bol uvedený v špecifikácii výrobku. Tieto zmeny sa považujú za štandardné zmeny v súlade s článkom 14 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33, keďže sa nimi neruší súvislosť so zemepisnou oblasťou. Doplnil sa tradičný pojem „Federweißer“.

Odôvodnenie:

Vymedzenie oblasti sa nezmenilo. Skôr ide o to, že sa do špecifikácie výrobku pridali niektoré lokality, pretože vznikli len nedávno v dôsledku politických reforiem, alebo preto, že boli omylom vynechané, čo znamená, že vinohradnícka mapa bola neúplná. Niektoré lokality sa takisto vypustili zo špecifikácie výrobku, opäť len v dôsledku politických reforiem, bez toho, aby došlo k zmene vymedzenia územia.

S cieľom zabezpečiť väčšiu prehľadnosť a už v špecifikácii výrobku zohľadniť budúci zámer zvýšiť povedomie o jednotlivých oblastiach sa lokality zaradili pod príslušné oblasti v rámci CHOP „Baden“.

Oblasť CHOP „Baden“ musí byť vymedzená veľmi presne, aby nevznikli žiadne nejasnosti. Dôvodom je to, aby sa výrobcom, príslušným orgánom a kontrolným orgánom umožnilo jednoznačne určiť zemepisnú oblasť. Na tento účel sa vyžadujú mapy s presným vymedzením podľa pozemkov a tabuľky obsahujúce zoznam všetkých príslušných pozemkov. Preto sa k špecifikácii výrobku priložili tabuľky obsahujúce zoznam všetkých príslušných pozemkov a mapy znázorňujúce vymedzenie na základe pozemkov. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Spresnil sa opis súvislosti so zemepisnou oblasťou s cieľom prispôsobiť špecifikáciu výrobku skutočným podmienkam na mieste. Doplnenie kategórie čiastočne prekvaseného hroznového muštu, ktorá už bola súčasťou špecifikácie výrobku, má čisto redakčný charakter, a preto sa považuje za štandardnú zmenu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Baden“

Referenčné číslo EÚ: PDO-DE-A1264-AM02 – 17. 9. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Baden“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

Víno

Likérové víno

Akostné šumivé víno

Perlivé víno

Čiastočne prekvasený hroznový mušt

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Svetložltá až zlatistá farba so zelenkastými, striebristými alebo s mierne načervenalými odtieňmi.

Aróma

Zvyčajne svieža a ovocná, ale aj s kvetinovými až rastlinnými a korenistými tónmi.

Chuť

Elegantná až jemná štruktúra kyselín. V závislosti od použitej metódy vyzrievania môžu vína vykazovať aj pôsobivú fenolovú štruktúru, arómu praženého chleba alebo dreva a jemnú koncovku.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, stredne červené až tmavočervené, niekedy s hnedastým až modrým či dokonca fialovým nádychom.

Aróma

Arómy pripomínajúce čerešňu a svetlé až tmavé bobule, prípadne s korenistými tónmi až po výrazné tóny praženého chleba alebo dreva.

Chuť

Jemná až bohatá chuť a mierna štruktúra kyselín. Jemné až výrazné fenoly v závislosti od použitej metódy vyzrievania.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, blanc de noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba bieleho vína typická pre tento región.

Aróma

Od kvetinovej až po ovocnú, dokonca s jemne korenistými tónmi.

Chuť

Spravidla mierna až jemná kyslosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Mierne až výrazne svetločervené, niekedy dokonca lososovo červené.

Aróma

Ovocná, zriedkavo dokonca korenistá s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov.

Chuť

Spravidla jemná až bohatá chuť a živá štruktúra kyselín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Výrazné až silné perlenie.

Aróma

Ovocná až zrelá a kvasnicová, so živou štruktúrou kyselín.

Chuť

Elegantné, jemne ovocné arómy. V závislosti od použitej odrody živá a ľahká až výrazná so zamatovou štruktúrou a nanajvýš miernou tanínovou štruktúrou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s jemnými bublinkami alebo jemnou penou, stredne červené až tmavočervené, niekedy s hnedastým alebo modrým nádychom.

Aróma

Arómy, ktoré pripomínajú najmä ovocie a korenie.

Chuť

Zreteľné tóny tanínu, výrazné najmä na podnebí, niekedy s drevitými tónmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, ružové

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s jemnými bublinkami alebo jemnou penou, svetloružovej až svetločervenej farby, niekedy s červenkasto-zlatistým alebo modrastým odtieňom. Vína Weißherbst môžu mať takisto farbu bieleho vína. Vína blanc de noir majú farbu bieleho vína, nanajvýš s miernym červeným odtieňom.

Aróma

Arómy, ktoré pripomínajú najmä ovocie a korenie.

Chuť

V závislosti od odrody a veku viniča sa ich chuť pohybuje od ľahkej po výraznú s prevažne miernou kyslosťou a len minimálnymi tónmi tanínov.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—

Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, ružové

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, svetloružové až svetločervené, niekedy s červenkasto-zlatistým alebo modrastým odtieňom. Vína Weißherbst môžu mať takisto farbu bieleho vína.

Aróma

Kvety, červené bobule a ovocie. Môžu sa objaviť aj korenisté arómy a jemné tóny tanínu.

Chuť

Spravidla mierna až jemná kyslosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, blanc de noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína blanc de noir sa spravidla vyrábajú rovnakým spôsobom ako biele víno a svojou farbou patria do spektra bielych vín typických pre daný región.

Aróma

Od kvetinovej až po ovocnú, dokonca s jemne korenistými tónmi.

Chuť

Spravidla mierna až jemná kyslosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Mierne až výrazne svetločervené, niekedy dokonca lososovo červené.

Aróma

Ovocná, zriedkavo dokonca korenistá s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov.

Chuť

Jemná až bohatá chuť a živá štruktúra kyselín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, Badisch Rotgold

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Svetloružové až svetločervené, niekedy s červenkasto-zlatistým alebo modrastým odtieňom.

Aróma

Arómy pripomínajúce kvety, ovocie a korenie.

Chuť

Jemne telnatá až výrazná, s prevažne miernou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Zmes odrôd Grauburgunder a Spätburgunder.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Výrazné až silné perlenie.

Aróma

Ovocná až zrelá a kvasnicová, so živou štruktúrou kyselín.

Chuť

Elegantné, jemne ovocné arómy. V závislosti od použitej odrody živá a ľahká až výrazná so zamatovou štruktúrou a nanajvýš miernou tanínovou štruktúrou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s jemnými bublinkami alebo jemnou penou, stredne červené až tmavočervené, niekedy s hnedastým alebo modrým nádychom.

Aróma

Arómy, ktoré pripomínajú najmä ovocie a korenie.

Chuť

Zreteľné tóny tanínu, výrazné najmä na podnebí, niekedy s drevitými tónmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, ružové

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s jemnými bublinkami alebo jemnou penou, svetloružovej až svetločervenej farby, niekedy s červenkasto-zlatistým alebo modrastým odtieňom. Vína Weißherbst môžu mať takisto farbu bieleho vína. Vína blanc de noir majú farbu bieleho vína, nanajvýš s miernym červeným odtieňom.

Aróma

Arómy, ktoré pripomínajú najmä ovocie a korenie.

Chuť

V závislosti od odrody a veku viniča sa ich chuť pohybuje od ľahkej po výraznú s prevažne miernou kyslosťou a len minimálnymi tónmi tanínov.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s jemnými bublinkami alebo jemnou penou, svetloružovej až svetločervenej farby, niekedy s červenkasto-zlatistým alebo modrastým odtieňom. Vína Weißherbst môžu mať takisto farbu bieleho vína. Vína blanc de noir majú farbu bieleho vína, nanajvýš s miernym červeným odtieňom.

Aróma

Arómy, ktoré pripomínajú najmä ovocie a korenie.

Chuť

V závislosti od odrody a veku viniča sa ich chuť pohybuje od ľahkej po výraznú s prevažne miernou kyslosťou a len minimálnymi tónmi tanínov.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jemné až výrazné bublinky. V závislosti od druhu vína podobný ako v prípade bielych, ružových vín, vín Weißherbst, blanc de noir, Rotling alebo červených vín.

Aróma

V závislosti od druhu vína podobný ako v prípade bielych, ružových vín, vín Weißherbst, blanc de noir, Rotling alebo červených vín.

Chuť

Na podnebí jemne perlivé. Jemný ovocný charakter a sviežosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne prekvasený hroznový mušt

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

V závislosti od použitých odrôd viniča je zakalené a má belavú, zelenkastú alebo žltkastú farbu.

Aróma

Ovocná chuť pripomínajúca mušt.

Chuť

Výrazná aróma kvasenia.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

V závislosti od druhu vína podobný ako v prípade bielych, ružových vín, vín Weißherbst, blanc de noir, Rotling alebo červených vín.

Aróma

V závislosti od druhu vína podobný ako v prípade bielych, ružových vín, vín Weißherbst, blanc de noir, Rotling alebo červených vín.

Chuť

Všeobecne vysoký obsah alkoholu, spravidla so zvyškovou sladkosťou, môže sa však nechať dozrieť aj na suché víno.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

—

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Všetky výrobky

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	90
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

8. **Zoznam muštových odrôd alebo odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Územie zodpovedajúce chránenému označeniu pôvodu „Baden“ sa delí na tieto hlavné oblasti:

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

V **oblasti Badische Bergstraße** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Bodensee** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Breisgau** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Kaiserstuhl** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Kraichgau** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Markgräflerland** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Ortenau** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Tauberfranken** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

V **oblasti Tuniberg** sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

Víno

Zhrnutie súvislosti

Zemepisné podmienky

Krajina a morfológia

Vinohradnícka oblasť „Baden“ zahŕňa regióny Bodamské jazero, Vysoký Rýn, Hornorýnska nížina, Badische Bergstrasse a Tauberfranken. Vinohrady sa nachádzajú v nadmorských výškach 115 m až 520 m nad morom. Vinohrady na svahoch v údoliach riek a na horných predhoriach Čierneho lesa, kde sklon dosahuje až približne 60 %, sa spravidla obrábajú priamo pomocou traktora. V oblastiach Horného Rýna, Tunibergu a Kaiserstuhlu sa vinohrady nachádzajú prevažne na terasách rôznej veľkosti.

Geológia

Vinohrady v oblasti Baden sa väčšinou obhospodarujú na pôdach, ktoré vznikli zvetrávaním žuly, ruly, lastúrového vápenca alebo vulkanickej horniny a sú prevažne pokryté vrstvami spraše rôznej hrúbky.

Prírodné faktory

S priemernou ročnou teplotou 10,8 °C, úhrnom zrážok 955 l/m² a 1 740 hodinami slnečného svitu ročne vo Freiburgu im Breisgau v oblasti Baden – najjužnejšej vinohradníckej oblasti Nemecka – sa vyznačuje striedaním období suchého horúceho počasia a vlhkých, teplých podmienok. To vedie k mimoriadne intenzívnemu využívaniu odrôd hrozna zo skupiny Burgunder.

Ľudské faktory

Vinohradníctvo už po mnoho storočí výrazne ovplyvňuje kultúru a krajinu vinohradníckej oblasti Baden, pričom písomné zmienky o ňom siahajú až do roku 720 n. l. Historické rozdelenie pozemkov viedlo k vytvoreniu vinohradníckej štruktúry, ktorá sa skladá prevažne z malých a veľmi malých pozemkov na úbočiach a strmých svahoch. Vedľa týchto malých a veľmi malých pozemkov sa v priebehu času objavili aj väčšie pozemky. Vzhľadom na obmedzené možnosti mechanizácie je práca vo vinohradoch v niektorých prípadoch veľmi náročná na pracovnú silu.

Kategórie výrobkov

Informácie uvedené ďalej sa týkajú kategórií vína, akostného šumivého vína, perlivého vína, likérového vína a čiastočne prekvaseného hroznového muštu.

Pre oblasť Baden sú typické striedajúce sa obdobia suchého horúceho počasia a vlhkých, teplých podmienok.

Rôzne prítomné materské horniny a prevládajúce klimatické podmienky dodávajú každému výrobku špecifickú povahu v závislosti od ročníka a odrody viniča. Geologické podmienky a rôzne nadmorské výšky viníc v oblasti Baden vedú k vzniku bielych vín s ovocnou a minerálnou chuťou a k výrazným, telnatým červeným vínam, ktorých charakter formuje terroir a arómy vyplývajúce z konkrétnej odrodovej skladby vinohradu. Tieto faktory dodávajú odrodám viniča v oblasti Baden špecifické vlastnosti, ktoré sú predpokladom na výrobu zemepisne špecifických a jedinečných vín s využitím enologických postupov typických pre tento región.

Vína (*Qualitätswein* [akostné víno] a *Prädikatswein* [predikátne vína])

Akostné vína musia spĺňať požiadavky týkajúce sa minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu a minimálnej hmotnosti muštu pre príslušnú kategóriu muštovej odrody a vzhľadom na špecifické výhody podnebia si často vyžadujú len mierne zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu.

Predikátne vína musia takisto spĺňať požiadavky týkajúce sa minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu a minimálnej hmotnosti muštu pre príslušnú kategóriu muštovej odrody, vo všeobecnosti ich však výrazne prekračujú. Pri pestovaní hrozna určeného na výrobu predikátnych vín je práca, ktorú vinár vykonáva počas rastu viniča, súčasťou komplexného riadenia kvality. Kvalita tejto práce v spojení so zberom v súlade s fyziologickými požiadavkami súvisiacimi so zrelosťou hrozna zohráva kľúčovú úlohu pri dosahovaní najvyššej kvality vína s vlastnosťami typickými pre daný región a použité odrody viniča. Na rozdiel od akostných vín sa predikátne vína nesmú obohacovať.

Kategória vinárskeho výrobku

Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Likérové víno

Akostné likérové víno je výrobok so skutočným obsahom alkoholu najmenej 15 obj. % a najviac 22 obj. % a celkovým obsahom alkoholu najmenej 17,5 obj. %.

Kategória vinárskeho výrobku

Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Akostné perlivé víno musí spĺňať požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu hmotnosť muštu zodpovedajúce príslušnej kategórii muštovej odrody. Vyrába sa kvasením pod tlakom alebo pridaním endogénneho oxidu uhličitého.

Kategória vinárskeho výrobku

Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Základný výrobok musí spĺňať požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu hmotnosť muštu zodpovedajúce príslušnej kategórii muštovej odrody. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa môže hrozno z vybraných vinohradov používané na výrobu základného vína určeného na výrobu *Sektu* [šumivého vína] zberať skôr, aby sa zachoval typický charakter šumivého vína z vymedzenej oblasti, t. j. *Sekt b.A.* alebo *Winzersekt*. Základné víno určené na výrobu šumivého vína potom prechádza druhotným kvasením. Ak prebieha toto druhotné kvasenie vo fľaši, celkový čas výroby musí trvať najmenej deväť mesiacov. Akostné šumivé víno z vymedzenej oblasti sa môže vyrábať aj bez druhotného kvasenia.

Kategória vinárskeho výrobku

Čiastočne prekvasený hroznový mušt

Zhrnutie súvislosti

V prípade čiastočne prekvaseného hroznového muštu musí používané hrozno spĺňať rovnaké požiadavky ako hrozno používané na výrobu vína s CHOP „Baden“.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Úradné kontroly (víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno)

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Aby mohli byť vína (*Qualitätswein* [akostné víno] a *Prädikatswein* [predikátne víno]), likérové vína (*Qualitätslikörwein* [akostné likérové víno]), perlivé vína (*Qualitätsperlwein b.A.* [akostné perlivé víno z vymedzenej oblasti]) a akostné šumivé vína (*Sekt b.A.* [šumivé víno z vymedzenej oblasti]) označené ktorýmkoľvek z tradičných pojmov uvedených v špecifikácii výrobku, musia, s výnimkou čiastočne prekvaseného hroznového muštu, prejsť úradnou kontrolou, ktorá zahŕňa analytické a zmyslové zložky. Vydané kontrolné číslo („amtliche Prüfungsnummer“ alebo „AP-Nummer“) musí byť uvedené na etikete. Nahrádza sa ním číslo šarže.

Predmet požiadavky/výnimky

Tradičné pojmy (víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno a čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Vína a vinárske výrobky musia byť označené existujúcim chráneným názvom vína vo forme stanovenej v článku 119 ods. 1 písm. b) bode i) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, a to buď samostatne, alebo v kombinácii s jedným z tradičných pojmov uvedených v bode 7 písm. a) špecifikácie výrobku. Používanie tradičných pojmov, ktoré sú uvedené v bode 7 písm. b), je dobrovoľné.

Predmet požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky (víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno a čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky sa môžu uvádzať popri existujúcom chránenom názve vína iba vtedy, ak sú zapísané vo vinohradníckom registri.

Vo vinohradníckom registri je uvedený zoznam názvov oblastí, veľkoplošných a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok) a spravujú ho regionálne rady. Vinohradnícky register je zriadený a vedený v Bádensku-Württembersku na základe tohto právneho rámca:

Spolkové právne predpisy:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (*Weingesetz*),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (*Weinverordnung*).

Právne predpisy Bádenska-Württemberska:

— zákon Bádenska-Württemberska o ustanovení lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri – zákon o vinohradoch (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*),

— § 9 nariadenia ministerstva pre vidiek o zápise lokalít a oblastí do vinohradníckeho registra – nariadenie o vinohradníckych lokalitách (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung*),

— § 2 ods. 16 nariadenia Bádenska-Württemberska o zodpovednosti v oblasti právnych predpisov o vinohradníctve a vinárstve (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice menších zemepisných jednotiek sa môžu meniť len so súhlasom príslušnej organizácie podľa § 22g spolkového zákona o víne (predchádzajúce znenie), ktorá musí akékoľvek zmeny oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu (BLE).

Predmet požiadavky/výnimky

Tradičný tvar fľaše (víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno a čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Právny rámec

stanovený organizáciou spravujúcou CHOP/CHZO, ak tak ustanovujú členské štáty.

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Opis:

„Bocksbeutel“ [okrúhla fľaša na víno] je tradičný tvar fľaše:

— s pôvodom v Taubertal a Schüpfergrund,

— s pôvodom v týchto častiach obce Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg a Varnhalt.

Predmet požiadavky/výnimky

Odrodová skladba s číslami odrôd (víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno a čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Právny rámec

stanovený organizáciou spravujúcou CHOP/CHZO, ak tak ustanovujú členské štáty.

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Na etiketách výrobkov s CHOP „Baden“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami je možné.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

Predmet požiadavky/výnimky

Pravidlá výroby (víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno a čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Qualitätswein [akostné víno], *Prädikatswein* [predikátne víno], *Qualitätsperlwein b.A.* [akostné perlivé víno z vymedzenej oblasti], *Sekt b.A.* [šumivé víno z vymedzenej oblasti], *Qualitätslikörwein* [akostné likérové víno] a *Federweißer* [mladé biele víno] s chráneným označením pôvodu „Baden“ sa môžu vyrábať v týchto krajinských alebo mestských okresoch mimo oblasti chráneného označenia pôvodu:

Bavorsko:

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

Hesensko:

krajinský okres Bergstraße, krajinský okres Darmstadt-Dieburg, mestský okres Frankfurt nad Mohanom, krajinský okres Lahn-Dill-Kreis, krajinský okres Odenwaldkreis, krajinský okres Offenbach, krajinský okres Rheingau-Taunus-Kreis, krajinský okres Wetteraukreis, mestský okres Wiesbaden.

Porýnie-Falcko:

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

Táto výnimka vznikla v priebehu času a nastala v dôsledku štruktúry vinohradníckej oblasti Baden, ktorá sa rozprestiera na ploche približne 400 kilometrov a zahŕňa deväť značne rozptýlených lokalít. Vzhľadom na historické rozdelenie pozemkov sa vinohradníctvo v oblasti Baden vyznačuje aj veľkým počtom malých vinárskych podnikov a vysokým stupňom kolektívneho spracovania hrozna. Kapacita vyzrievania v pivniciach a skladovacia a spracovateľská kapacita sa preto niekedy tradične sústreďuje v centrálnych alebo špecializovaných zariadeniach a nemusí sa nevyhnutne nachádzať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Týka sa to najmä perlivých vín a akostných šumivých vín, ktorých výroba si vyžaduje špecializovanú technológiu tlaku, kvasenia a fľašovania alebo zariadenia na druhotné kvasenie. Platí to aj pre likérové vína, ktorých výroba si vyžaduje osobitné technické a enologické zariadenia. Fermentačná, skladovacia, chladiaca kapacita a kapacita stabilizácie a fľašovania mimo oblasti s CHOP „Baden“ sa vzhľadom na štruktúru malých výrobcov používa aj na výrobu vína a čiastočne prekvaseného hroznového muštu.

Výnimka umožňuje zachovanie týchto výrobných tradícií. Okrem toho sa netýka pôvodu hrozna. Hrozno musí naďalej pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti a spĺňať všetky požiadavky špecifikácie výrobku. Povinné vedenie záznamov a úradné kontroly zaručujú vysledovateľnosť a súlad so špecifikáciou výrobku aj v prípade, že sa výroba uskutočňuje mimo zemepisnej oblasti. Výnimka preto nerozširuje oblasť pôvodu, ale vzťahuje sa výlučne na nadväzujúce spracovateľské kroky.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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