

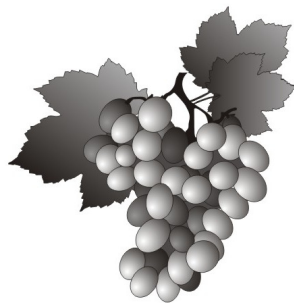


Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

„Baden“

Produktspezifikation für eine
geschützte Ursprungsbezeichnung



„Baden“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Baden“

Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zur geschützten Ursprungsbezeichnung obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Wein:

Qualitätswein, Prädikatswein ergänzt durch:

Kabinett,
Spätlese,
Auslese,
Beerenauslese,
Trockenbeerenauslese,
Eiswein,

Qualitätsschaumwein: Sekt b.A. oder Winzersekt

Perlwein: Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch: b.A.

mögliche zusätzliche Bezeichnungen zu den vorgenannten:

Affentaler,
Badisch Rotgold,
Classic (Klassik),
Ehrentrudis,
Riesling-Hochgewächs,
Weißherbst,
Likörwein bzw. Qualitätslikörwein.

Die Produktspezifikationen beziehen sich auf Kategorie 1. - Wein, 3. - Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein und 11 – Teilweise gegorenen Traubenmost des Anhangs VII, Teil II der VO (EG) Nr. 1308/2013.

Der Bocksbeutel ist die traditionelle Flaschenform:

- mit Ursprung im Taubertal und im Schüpfergrund,
- mit Ursprung in den Teilgemeinden Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt der Gemeinde Baden-Baden.

2. Beschreibung der Weine

Mit der Ursprungsbezeichnung Baden werden folgende Erzeugnisse hergestellt (jeweils als Rotwein, Roséwein incl. Weißherbst und Blanc de Noirs, Weißwein und Rotling):

- Wein
 - Qualitätswein
 - Prädikatswein
 - Affentaler,
 - Badisch Rotgold,
 - Classic (Klassik),
 - Ehrentrudis,
 - Riesling-Hochgewächs,
 - Weißherbst.
- Likörwein
 - Qualitätslikörwein
- Perlwein
 - Qualitätssperlwein (auch ergänzt durch: b.A.)
- Qualitätsschaumwein
 - Qualitätsschaumwein, Sekt b.A.

2.1 Analytische Eigenschaften

Nachfolgend aufgeführte Analysenwerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt
 - a) Qualitätswein und die Prädikatsweine Kabinett, Spätlese oder Auslese müssen mindestens 7 %vol vorhandenen Alkohol, die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein müssen mindestens 5,5 %vol vorhandenen Alkohol aufweisen.
 - b) Sekt b.A.: mindestens 10 %vol
- Gesamtalkoholgehalt von Qualitätswein und Prädikatswein nach Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts: höchstens 15 %vol
- Zuckergehalt bei Erzeugnissen mit Geschmacksangaben

| | |
|---|---|
| Geschmacksangabe bei Qualitätswein und Prädikatswein | Zuckergehalt (Abweichung höchstens 1 g/l) |
|---|---|

| | |
|-------------|---|
| trocken | Wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4 g/l oder - 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt. |
| halbtrocken | Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12 g/l oder - 18 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt. |
| lieblich | Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt. |
| süß | Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt. |

| Geschmacksangabe bei Qualitätsperlwein b.A. | Zuckergehalt |
|--|--|
| trocken | Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt. |
| halbtrocken | Wenn sein Zuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt. |
| mild | Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt. |

| Geschmacksangabe bei Sekt b.A. | Zuckergehalt (Abweichung höchstens 3 g/l) |
|---------------------------------------|---|
| brut nature | Wenn der Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angabe darf nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde. |
| extra brut | Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt. |
| brut | Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt. |
| extra trocken | Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 |

| | |
|-------------|--|
| | g/l liegt. |
| trocken | Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt. |
| halbtrocken | Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt. |
| mild | Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt. |

- Gesamtsäure: mindestens 3,5 g/l
- Gehalte an flüchtiger Säure:
 - a) max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
 - b) max 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
 - c) max 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
 - d) max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Weine (Qualitätswein und Prädikatswein)
 1. Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 150 mg/l bei Rotwein,
 - b) 200 mg/l bei Weißwein, Roséwein und Rotling.
 2. Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf
 - a) 200 mg/l bei Rotwein,
 - b) 250 mg/l bei Weißwein, Roséwein und Rotling,
 - c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt,
 - d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt,
 - e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt.
 - B. Qualitätssperlwein b.A.

Es gelten die unter A. Unterabsatz 1 a) und b) und Unterabsatz 2 a) und b) aufgeführten Werte.
 - C. Qualitätsschaumwein, Sekt b.A.

Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten. Als Crémant bezeichneter Sekt b.A. darf 150 mg/l nicht überschreiten.

- **Gehalte an Kohlendioxid**

Qualitätssperlwein b.A. muss in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Sekt b.A. muss in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Im Falle von Behältnissen unter 25 cl muss der Überdruck mindestens 3 bar betragen.

2.2 Organoleptische Eigenschaften

Generell:

Reintönig mit ausreichender Fülle, von Rebsorte(n), Jahrgang und den zugelassenen önologischen Verfahren geprägt.

1. Roter **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:**

- klar; Qualitätssperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- mittleres bis dunkles Rot, ggf. mit bräunlichen oder blauen Reflexen,
- mit Aromen, die überwiegend an Früchte und Gewürze erinnern,
- erkennbare Gerbstoffnote, meist kräftig im Geschmack, teils mit Holznoten.

Affentaler:

- Spätburgunder Rotwein, klar; Qualitätssperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- mittleres bis dunkles Rot, ggf. mit bräunlichen oder blauen Reflexen,
- fehlerfrei im Duft mit Aromen, die überwiegend an die Früchte Brombeere und Kirsche sowie an Gewürze erinnern,
- erkennbare Gerbstoffnote, kräftig, teils mit Holznoten.

2. Roséfarbener **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein :**

- klar; Qualitätssperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,

- helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen; Weißherbste können auch weißweinfarben sein; Blanc de Noirs weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
- je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.

Weißherbst:

- klar; Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend weißweinfarben über helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen Tönen;
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
 - je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.

Ehrentrudis:

Weißherbst der Rebsorte Spätburgunder des Bereichs Tuniberg dürfen die Bezeichnung Ehrentrudis Spätburgunder Rotwein tragen:

- helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen Tönen,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
- geschmacklich leicht füllig bis stoffig, meist in der Säure mild.

3. Weißer **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:**

- klar; Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- mehr oder weniger hellgelblich, ggf. mit grünlichen oder goldenen Tönen,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
- je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild.

Riesling-Hochgewächs:

Rebsortenreine Rieslingweine mit einem höheren natürlichen Mindestalkoholgehalt, die bei der sensorischen Prüfung nach dem 5-Punkte Schema mindestens die Qualitätszahl 3 erreichen.

4. Rotling - **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**

- klar; Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,

- je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild.

Badisch Rotgold:

Badisch Rotgold mit den Zusatzangaben Grauburgunder und Spätburgunder:

- klar; Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- helles Rosa bis helles Rot, ggf. mit rotgoldenen oder bläulichen Tönen,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
- geschmacklich leicht füllig bis stoffig, meist in der Säure mild.

5. Classic (Klassik) - **Wein:**

Weine regionaltypischer Rebsorten können als Weißwein Classic oder Rotwein Classic ausgebaut werden.

Dies erfordert einen höheren natürlichen Alkoholgehalt und die ausschließliche Verwendung der zugelassenen Rebsorten. Die Weine wirken leicht stoffig.

6. **Likörwein:**

Qualitätslikörwein ist ein von hohem Alkoholgehalt geprägter feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen. Je nach verwendeter Rebsorte ist er gelb, gelbgrün, oder schwach bis kräftig rot.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Baden darf für Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt, Qualitätsperlwein und Qualitätslikörwein nur verwendet werden, wenn für ihn auf Antrag eine Prüfungsnummer (A.P.Nr.) zugeteilt worden ist.

3. Spezifische önologische Verfahren sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

3.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt / Mindestmostgewicht

3.1.1 Qualitätswein, Prädikatswein

| |
|--|
| Aufstellung der natürlichen Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte für Qualitätswein und Prädikatswein |
|--|

| | Rebsorte | Qualitätsw Kabinett | | Spätlese | Auslese | Beerenau Trockenbeere | |
|-------|--|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------|----------------------|
| | | ein | ein | | | lese/ | nauslese |
| | | % vol/°Oe | % vol/°Oe | % vol/°Oe | % vol/°Oe | % vol/°Oe | % vol/°Oe |
| 1 | Bestimmtes Anbaugebiet Baden | | | | | | |
| 1.1 | Bereiche Markgräflerland, Tuniberg, Kaiserstuhl, Breisgau, Ortenau, Kraichgau und Badische Bergstraße | | | | | | |
| 1.1.1 | Weißwein | | | | | | |
| | Auxerrois | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | 18,1/128 für alle | 22,1/154 für alle |
| | Bacchus | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Bronner | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Chardonnay | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Chenin Blanc | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Findling | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Freisamer | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Gewürztraminer | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Gutedel | 8,0/63 | 10,0/76 | 11,6/86 | 14,1/102 | | |
| | Helios | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Johanniter | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | 18,1/128 für alle | 22,1/154 für alle |
| | Kerner | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Merzling | 8,4/66 | 10,0/76 | 12,0/89 | 14,1/102 | | |
| | Müller-Thurgau | 8,4/66 | 10,0/76 | 12,0/89 | 14,1/102 | | |
| | Muscaris | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Muskateller | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Muskat Ottonel | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Nobling | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Perle | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Riesling | 8,0/63 | 10,0/76 | 11,6/86 | 14,1/102 | | |
| | Ruländer | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Sauvignon blanc | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Scheurebe | 9,4/72 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Silvaner | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|--------|---------|---------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Solaris | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Souvignier Gris | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Traminer | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Viognier | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | Weißburgunder | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | als Versuch | 9,4/72 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 | | |
| | angebaute, nicht in das | | | | | | |
| | Rebsortenverzeichnis | | | | | | |
| | nach Nr. 6 | | | | | | |
| | eingetragene | | | | | | |
| | Rebsorten | | | | | | |
| 1.1.2 | Rotwein | | | | | | |
| | Acolon | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | 14,5/105 für alle | 18,1/128 für alle | 22,1/154 für alle |
| | Baron | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Carbon | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Blauer Zweigelt | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Cortis | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Cubin | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Dorio | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Dorsa | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Franc | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Cabernet Mitos | 8,9/69 | 11,4/85 | 13,0/95 | | | |
| | Cabernet Sauvignon | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Dakapo | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Deckrot | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | | | |
| | Dornfelder | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Dunkelfelder | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Frühburgunder | 8,9/69 | 11,4/85 | 13,0/95 | | | |
| | Lagrein | 8,9/69 | 11,4/85 | 13,0/95 | | | |
| | Lemberger | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,4/91 | 14,5/105 für alle | 18,1/128 für alle | 22,1/154 für alle |
| | Merlot | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Monarch | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Palas | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Portugieser | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Prior | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,5/92 | | | |
| | Regent | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Saint Laurent | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--------|---------|---------|----------|----------------------|----------------------|
| | Schwarzriesling | 8,9/69 | 10,9/82 | 13,0/95 | | | |
| | Spätburgunder | 8,9/69 | 11,4/85 | 13,0/95 | | | |
| | Syrah | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | | | |
| | Tauberschwarz | 8,4/66 | 10,5/79 | 12,5/92 | | | |
| | Tempranillo | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | | | |
| | Trollinger | 8,0/63 | 10,5/79 | 13,0/91 | | | |
| | als Versuch | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,5/92 | | | |
| | angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr. 6 eingetragene Rebsorten | | | | | | |
| 1.2 | Bereiche Bodensee und Tauberfranken | | | | | | |
| 1.2.1 | Weißwein | | | | | | |
| | Auxerrois | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | 17,5/124 für alle | 21,5/150 für alle |
| | Bacchus | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Bronner | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | 13,0/95 | | |
| | Chardonnay | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Chenin Blanc | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Findling | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Freisamer | 8,9/69 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Gewürztraminer | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,4/91 | 13,9/101 | | |
| | Gutedel | 8,0/63 | 10,0/76 | 11,4/85 | 13,9/101 | | |
| | Helios | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | 13,0/95 | | |
| | Johanniter | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Kerner | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Merzling | 8,0/63 | 10,0/76 | 11,4/85 | 13,4/98 | | |
| | Müller-Thurgau | 8,0/63 | 10,0/76 | 11,4/85 | 13,4/98 | | |
| | Muscaris | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Muskateller | 8,4/66 | 10,5/79 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Muskat Ottonel | 8,0/63 | 10,5/79 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Nobling | 8,0/63 | 10,5/79 | 11,9/88 | 13,9/101 | 17,5/124 für alle | 21,5/150 für alle |
| | Perle | 8,0/63 | 10,5/79 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Riesling | 8,0/63 | 10,0/76 | 11,4/85 | 13,4/98 | | |
| | Ruländer | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,4/91 | 13,9/101 | | |
| | Sauvignon blanc | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--------|---------|---------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | Scheurebe | 8,9/69 | 10,9/82 | 12,4/91 | 13,9/101 | | |
| | Silvaner | 8,0/63 | 10,5/79 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Solaris | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,4/91 | 13,9/101 | | |
| | Souvignier Gris | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | Traminer | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,4/91 | 13,9/101 | | |
| | Viognier | 8,9/69 | 11,4/85 | 12,4/91 | 13,9/101 | | |
| | Weißburgunder | 8,4/66 | 10,9/82 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | als Versuch | 8,9/69 | 11,4/85 | 11,9/88 | 13,9/101 | | |
| | angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr. 6 eingetragene Rebsorten | | | | | | |
| 1.2.2 | Rotwein | | | | | | |
| | Acolon | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | 13,9/101 für alle | 17,5/124 für alle | 21,5/150 für alle |
| | Baron | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | | | |
| | Blauer Zweigelt | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Cabernet Carbon | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | | | |
| | Cabernet Cortis | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | | | |
| | Cabernet Cubin | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Cabernet Dorio | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Cabernet Dorsa | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Cabernet Franc | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Cabernet Mitos | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Cabernet Sauvignon | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Dakapo | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 | | | |
| | Deckrot | 8,0/63 | 10,5/79 | 11,9/88 | | | |
| | Dornfelder | 8,0/63 | 10,9/82 | 12,4/91 | | | |
| | Dunkelfelder | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 | | | |
| | Frühburgunder | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Lagrein | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Lemberger | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 | | | |
| | Merlot | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 | | | |
| | Monarch | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | | | |
| | Palas | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 | | | |
| | Portugieser | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 | | | |
| | Prior | 8,0/63 | 10,3/78 | 11,9/88 | 13,9/101 für alle | 17,5/124 für alle | 21,5/150 für alle |

| | | | |
|--|--------|---------|---------|
| Regent | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 |
| Saint Laurent | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 |
| Schwarzriesling | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 |
| Spätburgunder | 8,4/66 | 11,4/85 | 12,4/91 |
| Syrah | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 |
| Tauberschwarz | 8,0/63 | 10,5/79 | 12,4/91 |
| Trollinger | 8,0/63 | 10,5/79 | 12,4/91 |
| als Versuch | 8,4/66 | 10,9/82 | 12,4/91 |
| angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr. 6 eingetragene Rebsorten | | | |

3.1.2 Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A., Winzersekt

Der natürliche Mindestalkoholgehalt (Mindestmostgewicht) beträgt 8,0 % vol (63 °Oechsle).

3.2 Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf höchstens 15 % vol Gesamtalkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

3.3 Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

3.4 Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts, teilweise Entalkoholisierung, die Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.

3.5 Likörwein

Qualitätslikörwein ist das Erzeugnis,

a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;

b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;

c) das gewonnen wird aus

— teilweise gegorenem Traubenmost,

— Wein,

— einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder
— Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;

d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;

e) dem Folgendes zugesetzt wurde:

i) jeweils für sich oder als Mischung:

— neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,

— Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— konzentrierter Traubenmost,

— Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;

f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:

i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder

ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,

— Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

— Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,

- durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,
- konzentrierter Traubenmost,
- eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen.

Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Baden verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

3.6 Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

4. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen:

Achern, Achkarren, Allensbach, Altdorf, Altschweier, Amoltern, Angelbachtal, Appenweier, Au, Auggen, Bad Bellingen, Bad Krozingen, Bad Mergentheim, Bad Rappenau, Bad Schönborn, Baden-Baden, Badenweiler, Bahlingen, Bahlingen am Kaiserstuhl, Bahnbrücken, Balg, Ballrechten, Ballrechten-Dottingen, Bamlach, Beckstein, Bellingen, Berghaupten, Berghausen, Bermatingen, Bermersbach, Berwangen, Betberg, Bickensohl, Biengen, Binau, Binzen, Bischoffingen, Blansingen, Bleichheim, Bodman, Bodman-Ludwigshafen, Bohlingen, Bohlsbach, Bollschweil, Bombach, Bottenau, Bötzingen, Boxberg, Breisach, Breisach am Rhein, Bretten, Britzingen, Broggingen, Bruchsal, Buchheim, Buchholz, Bühl, Bühlertal, Buggingen, Burkheim, Butschbach, Dainbach, Dattingen, Denzlingen, Dertingen, Diedesheim, Dielheim, Dienstadt, Diersburg, Dietenhan, Dietlingen, Distelhausen, Dittigheim, Dittwar, Dossenheim, Dürrn, Durbach, Durlach, Ebersweier, Ebringen, Efringen-Kirchen, Egringen, Ehrenkirchen, Ehrenstetten, Eichelberg, Eichstetten, Eichtersheim, Eiersheim, Eimeldingen, Eisental, Eisingen, Ellmendingen, Elsenz, Emmendingen, Endingen, Eppingen, Erlach, Ersingen, Erzingen, Eschbach, Eschelbach, Ettenheim, Fautenbach, Feldberg, Fessenbach, Feuerbach, Fischingen, Flehingen, Föhrental, Freiburg, Friesenheim, Furschenbach, Gaienhofen, Gailingen, Gallenweiler, Gengenbach, Gerlachsheim, Gernsbach, Gissigheim, Glottertal, Gochsheim, Gottenheim, Grenzach, Grenzach-Wyhlen,

Großbrinderfeld, Großsachsen, Grünsfeld, Grunern, Gundelfingen, Hagnau, Haltingen, Haslach, Haßmersheim, Hecklingen, Heidelberg, Heidelshheim, Heiligenzell, Heimbach, Heinsheim, Heitersheim, Helmsheim, Hemsbach, Herbolzheim, Hertten, Hertingen, Heuweiler, Hilsbach, Hilzingen, Hirschberg , Hochhausen, Hofweier, Hohberg, Höhefeld, Hohensachsen, Hohentengen, Hohentengen, Holzen, Holzhausen, Horrenberg, Hügelheim, Hugsweier, Huttingen, Ihringen, Immenstaad, Impfingen, Istein, Jechtingen, Jöhlingen, Kämpfelbach, Kandern, Kappelrodeck, Karlsruhe, Keltern, Kembach, Kenzingen, Kiechlingsbergen, Kippenhausen, Kippenheim, Kirchartdt, Kirchhofen, Kleinkems, Klepsau, Klettgau, Köndringen, Königheim, Königschaffhausen, Königshofen, Konstanz, Kraichtal, Krauthheim, Krozingen, Kulsheim, Kürnbach, Lahr, Landshausen, Langenbrücken, Lauda, Lauda-Königshofen, Laudenbach, Lauf, Laufen, Lautenbach, Lehen, Leimen, Leiselheim, Leutershausen, Lichtental, Liel, Lindelbach, Lipburg, Lörrach, Lottstetten, Lützelsachsen, Mahlberg, Malsch, Malschenberg, Malterdingen, Marbach, March, Markdorf, Mauchen, Meersburg, Mengen, Menzingen, Merdingen, Merzhausen, Michelfeld, Mietersheim, Mingolsheim, Mosbach, Mösbach, Mühlbach, Mühlhausen, Müllheim, Münchweier, Münzesheim, Mundingen, Munzingen, Neckarmühlbach, Neibsheim, Nesselried, Neuenbürg, Neuenburg, Neuenburg am Rhein, Neuershausen, Neusatz, Neuweier, Niedereggenen, Niederrimsingen, Niederschopfheim, Niederweiler, Nimburg, Nordweil, Norsingen, Nußbach, Nußloch, Oberachern, Oberbalbach, Oberbergen, Oberderdingen, Obereggenen, Oberglottertal, Obergrombach, Oberkirch, Oberlauda, Oberöwisheim, Oberrimsingen, Oberrotweil, Obersasbach, Oberschopfheim, Oberschüpf, Obertsrot, Oberuhldingen, Oberweier, Odenheim, Ödsbach, Offenburg, Oftringen, Ohlsbach, Ohrensbach, Ölbronn-Dürrn, Önsbach, Oos, Opfingen, Ortenberg, Östringen, Ötlingen, Ottenhöfen, Ottersweier, Pfaffenweiler, Pfinztal, Rammersweier, Rauenberg, Rechberg, Reichenau, Reichenbach, Reicholzheim, Renchen, Rettigheim, Rheinfelden, Rheinweiler, Riedlingen, Riegel, Ringelbach, Ringsheim, Rohrbach a. G., Rotenberg, Rümmingen, Sachsenflur, Sasbach, Sasbachwalden, Schallbach, Schallstadt, Schelingen, Scherzingen, Schlatt (Gemarkungs-Nr.5523), Schlatt (Gemarkungs-Nr.5561), Schlatt (Gemarkungs-Nr.6583), Schliengen, Schmieheim, Schriesheim, Schwaibach, Seefeld, Sexau, Singen, Sinsheim, Sinzheim, Sölden, Söllingen, Stadelhofen, Staufen, Staufenberg, Steinbach, Stetten, Stettfeld, Sulz, Sulzbach, Sulzburg, Sulzfeld, Tairnbach, Tannenkirch, Tauberbischofsheim, Teningen, Tiefenbach, Tiengen, Tiergarten, Tunsel, Tutschfelden, Ubstadt, Ubstadt-Weiher, Überlingen, Uhldingen-Mühlhofen, Uissigheim, Ulm, Unterglottertal, Unterbalbach, Untergrombach, Unteröwisheim, Unterschüpf, Varnhalt, Vögisheim, Vogtsburg, Wagenstadt, Waldangelloch, Waldenhausen, Waldkirch, Waldulm, Wallburg, Waltershofen, Walzbachtal, Wasenweiler, Weil, Weiler, Weingarten, Weinheim, Weisenbach, Welmlingen, Werbach, Wertheim, Wettelbrunn, Wiesloch, Wildtal, Windenreute, Wintersweiler, Wittlingen, Wittnau,

Wolfenweiler, Wollbach, Wöschbach, Wutöschingen, Wyhlen, Zaisenhausen, Zell-Weierbach, Zeutern, Zunsweier, Zunzingen.

Die Abgrenzung der Rebflächen der Ursprungsbezeichnung Baden umfasst die von den Regierungspräsidien aufgestellten Rebenaufbaupläne (parzellenmäßige Abgrenzung) sowie für den Qualitätsweinbau geeignete Flächen, die in räumlichem Zusammenhang mit diesen Flächen stehen. Der räumliche Zusammenhang ist gegeben, wenn ein Teil der mit Reben zu bepfanzenden Fläche eine Entfernung von maximal 100 Meter zum bestehenden Rebenaufbauplan ausweist. Zur Festlegung der für den Qualitätsweinbau geeigneten Flächen kann ein Sachverständigenausschuss einberufen werden.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A., Qualitätslikörwein und Federweißer mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Baden hat i.S.d. Art. 6 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 607/2009 im Bundesland Baden-Württemberg oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

5. Höchstertrag

Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 90 hl/ha zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit. In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden.

6. Keltertraubensorten

Die zulässigen Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera* sind:

Weißweinsorten:

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Chenin Blanc, Findling, Freisamer, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Johanniter, Kerner, Merzling, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Muskat Ottonel, Nobling, Perle, Sauvignon blanc, Sauvignier Gris, Weißer Riesling, Ruländer, Scheurebe, Grüner Silvaner, Solaris, Roter Traminer, Viognier.

Rotweinsorten:

Acolon, Baron, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Frühburgunder, Lagrein, Blauer Limberger, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Palas, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Syrah, Tauberschwarz, Tempranillo, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

Ferner kann Wein aus genehmigten Versuchen zur Prüfung der Anbaueignung von Rebsorten der Art *Vitis vinifera* als Qualitätswein oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der Versuchsbedingungen vorgelegt wird. Die Herstellung von Sekt b.A. darf analog erfolgen.

7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

7.1 Geografische Verhältnisse

7.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Baden erstreckt sich über das Gebiet zwischen Bodensee, Hochrhein, Oberrheingraben, Bergstraße und Tauberfranken. Die Rebflächen liegen in einem Höhenbereich von rund 115 m über NN bis 520 m über NN. In den Flusstälern und an den höher gelegenen Standorten der Vorbergzone des Schwarzwaldes werden Rebflächen mit einer Hangneigung bis rund 60 % überwiegend im Direktzug bewirtschaftet. Am Oberrhein, Tuniberg und im Kaiserstuhl liegen die Rebflächen überwiegend auf Terrassen unterschiedlicher Größe.

7.1.2 Geologie

Wein wird in Baden überwiegend an Standorten angebaut, an denen Böden aus der Verwitterung von Granit, Gneis, Muschelkalk oder Vulkangestein entstanden sind, die großteils mit unterschiedlich mächtigen Lössauflagen überdeckt worden sind.

7.2 Natürliche Einflüsse

Mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 10,8 °C, einer Niederschlagsmenge von 955 l/m² und einer Sonnenscheindauer von 1740 Stunden pro Jahr für den Standort Freiburg im Breisgau ist das südlichste deutsche Anbaugebiet Baden geprägt vom Wechsel trockener und heißer Witterungsperioden mit feucht-warmen Bedingungen. Hieraus resultiert die besonders intensive Nutzung der Rebsorten der Burgunderfamilie.

7.3 Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet

Baden ist geprägt vom Wechsel trockener und heißer Witterungsperioden mit feucht-warmen Bedingungen. Hieraus resultiert die besonders intensive Nutzung der Rebsorten der Burgunderfamilie.

Die unterschiedlichen Ausgangsgesteine und die vorherrschenden klimatischen Verhältnisse geben jedem Produkt eine spezifische Jahrgangs- und Sortennote. Aufgrund der

geologischen Gegebenheiten und unterschiedlichen Höhenbereiche der Rebflächen über Meereshöhe lassen sich in Baden vom Terroir geprägte, fruchtige, mineralische Weißweine und stoffige, körperreiche Rotweine mit sortenspezifischer Aromausprägung produzieren. Diese Einflüsse lassen in Baden spezifische Qualitäten der Rebsorten entstehen, die Voraussetzung sind, um mit regionaltypischen önologischen Verfahren Weine zu erzeugen, die für die geographische Region spezifisch und unverwechselbar sind.

7.4 Menschliche Einflüsse

Der Weinbau hat die Kultur und die Landschaft des Anbaugebiets Baden, wie urkundlich seit dem Jahr 720 nach Christus erwähnt, über viele Jahrhunderte wesentlich geprägt.

Die historisch verankerte Realteilung hat verbreitet zu klein- und kleinsträumigen Weinbaustrukturen in Hang- und Steillagen geführt. Mittlerweile wechseln auch größere Flächenstrukturen mit klein- und kleinsträumigen Flächenstrukturen ab. Aufgrund der begrenzten Mechanisierungsmöglichkeiten ist die weinbauliche Pflege der Rebanlagen teils sehr arbeitsintensiv.

7.5 Kategorien von Erzeugnissen

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf Kategorie 1. - Wein, 3. - Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein und 11 – Teilweise gegorenen Traubenmost des Anhangs VII, Teil II der VO (EG) Nr. 1308/2013.

7.5.1 Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitätsweine müssen die unter 3. benannten, teils rebsortenspezifischen Mindestanforderungen erfüllen und bedürfen aufgrund der besonderen klimatischen Vorzüge oftmals nur einer geringen Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts.

Prädikatsweine müssen ebenfalls die unter 3. aufgeführten Kriterien erfüllen, übertreffen diese aber in aller Regel deutlich. Bei der Erzeugung der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, stellen die vom Winzer im Laufe der Vegetation durchgeführten Arbeiten die Bestandteile eines ganzheitlichen Qualitätsmanagements dar. Dabei spielen Qualitätsarbeiten sowie Lese nach reifephysiologischen Erfordernissen eine entscheidende Rolle zur Erzielung höchster Weinqualitäten mit regionaler und sortenspezifischer Typizität.

7.5.2 Likörwein

Qualitätslikörwein ist ein Erzeugnis, das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 %

vol aufweist.

7.5.3 Perlwein („Qualitätssperlwein“)

Qualitätssperlwein muss die unter 3. aufgeführten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

7.5.4 Qualitätsschaumwein („Sekt“)

Das Grundprodukt muss die unter 3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort können die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b.A oder Winzersekt typischen Charakter zu erhalten. Der Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Findet eine zweite Gärung in der Flasche statt, so muss die Gesamtherstellungsdauer mindestens 9 Monate betragen. Qualitätsschaumwein b.A. darf auch ohne 2. Gärung erzeugt werden.

8. Geltende Anforderungen

Um die vorstehend unter 1. dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätssperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung (siehe 9.), die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben.

9. Kontrollen

9.1. Zuständige Kontrollbehörden

9.1.1 Zuständige Behörden für die Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Regierungspräsidium Freiburg
Kaiser-Joseph-Str. 167
79083 Freiburg im Breisgau

Regierungspräsidium Karlsruhe
Schlossplatz 1
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart
Ruppmannstraße 21
70565 Stuttgart

9.1.2 Zuständige Behörde für die Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen und die Amtliche Prüfung

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
Merzhauser Str. 119
79100 Freiburg im Breisgau

9.1.3 Zuständige Behörden für die Kontrolle der Produktspezifikationen

9.1.3.1 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter/Weinkontrolle

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstr. 5
79114 Freiburg im Breisgau

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
Weißburger Str. 3
76187 Karlsruhe

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstraße 3/2
70736 Fellbach

9.1.3.2 Untere Weinüberwachungsbehörden der Land- und Stadtkreise

Bürgermeisteramt Baden-Baden
Briegelackerstr. 8
76532 Baden-Baden

Landratsamt Bodenseekreis
Albrechtstr. 67
88045 Friedrichshafen

Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald
Stadtstraße 3
79104 Freiburg

Landratsamt Emmendingen
Adolf-Sexauer-Str. 3/1
79312 Emmendingen

Landratsamt Enzkreis
Zähringerallee 3
75177 Pforzheim

Bürgermeisteramt Freiburg
Basler Str. 2
79100 Freiburg i. Br.

Stadt Heidelberg
Bergheimer Str. 69
69115 Heidelberg

Landratsamt Heilbronn
Lerchenstr. 40
74064 Heilbronn

Landratsamt Hohenlohekreis
Hindenburgstr. 58
74613 Öhringen

Landratsamt Karlsruhe
Beiertheimer Allee 2
76137 Karlsruhe

Stadt Karlsruhe
Durlacher Allee 62
76131 Karlsruhe

Landratsamt Konstanz
Waldstr. 28
78315 Radolfzell

Landratsamt Lörrach
Palmstr. 3
79539 Lörrach

Landratsamt Main-Tauber-Kreis
Wachbacher Str. 52
97980 Bad Mergentheim

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
St.-Rochus-Str. 12
74722 Buchen

Landratsamt Ortenaukreis
Kronenstr. 29
77652 Offenburg

Landratsamt Rastatt
Am Schlossplatz 5
76437 Rastatt

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
Adelsförsterpfad 7
69168 Wiesloch

Landratsamt Waldshut
Im Wallgraben 34
79761 Waldshut-Tiengen

9.2. Aufgaben

9.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die zuständigen Behörden nach 9.1.1 für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen gewährleisten die Einhaltung der unter Punkt 6 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. oder Federweißer des Anbaugebietes Baden verwendet werden dürfen, werden überprüft.

9.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der zuständigen Behörde nach 9.1.2 die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

9.2.3. Amtliche Prüfung

Die zuständige Behörde nach 9.1.2 führt die amtliche Qualitätsweinprüfung durch. Jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer vollständigen obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und die Amtliche Prüfungsnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung des Weines ermöglicht.

9.2.4. Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsbetriebe in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Baden durch die zuständigen Behörden nach 9.1.3 ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.