C/2026/5957

10.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5957)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Baden“

Референтен номер на ЕС: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Baden“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Германия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Федерално министерство на земеделието, храните и регионалната идентичност (BMLEH)

Наименование

Федерална служба по земеделието и храните (BLE)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Германските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Baden“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно не:

а) включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) поражда риск от обезсилване на връзката с географския район;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо германските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Описание на виното

Описание

Описани са органолептичните характеристики на различните продукти.

Обосновка:

Описанието на органолептичните характеристики на вината става по-нюансирано, за да се отразят по-прецизно различните продукти. Целта е да се подчертаят както органолептичните характеристики на отделните продукти, така и многобройните им аспекти. За разлика от досегашното описание индивидуалните характеристики следва да бъдат изложени по-конкретно и по-кратко.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични енологични практики

Описание

Предишната информация е заличена и сега се прави препратка към действащото законодателство по отношение на специфичните енологични практики, съответните ограничения за производството на вино и практиките за отглеждане.

Обосновка:

С позоваването на действащото законодателство се избягва дословното възпроизвеждане на законодателството в продуктовата спецификация, както беше направено по-рано. По този начин продуктовата спецификация бе съкратена и стана по-ясна за читателя, който може от един поглед да разбере, че няма ограничения, които надхвърлят границите на действащото право.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Максимален добив на хектар

Описание

Наред със съществуващите правила се добавя възможността сдружението за защита на ЗНП „Baden“ да увеличава или намалява максималния добив от хектар в години с извънредни метеорологични условия. Тези решения се ограничават до съответната реколта и се публикуват по целесъобразност в съответствие с местната практика.

Обосновка:

Тази нова възможност за увеличаване или намаляване на максималния добив от хектар в години, в които са налице извънредни метеорологични условия, ще позволи на сдружението за защита да реагира по подходящ начин на екстремни метеорологични явления. Със задълбочаването на изменението на климата, което поставя все по-големи предизвикателства пред лозарите, този нов вариант е подходящ начин да се реагира гъвкаво на бъдещи метеорологични кризи.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Винени сортове грозде

Описание

В бъдеще вместо в рубриките „бели вина“ и „червени вина и вина розе“ сортовете грозде ще бъдат изброени в рубриките „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

В рубриката „бели сортове грозде“ са добавени следните сортове:

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.

В рубриката „червени сортове грозде“ са добавени следните сортове:

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.

Обосновка:

В бъдеще вместо в рубриките „бели вина“ и „червени вина и вина розе“ сортовете грозде ще бъдат изброени в рубриките „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда въпросът с разрешените за отглеждане сортове, а не крайният продукт. Новодобавените сортове вече се отглеждат, доказали са своята пригодност и произведените от тях вина отговарят на продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Приложими изисквания съгласно законодателството на ЕС или националното законодателство/изисквания, определени от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ

Описание

Описание:

Уточнено е кои традиционни наименования са задължителни, а други — незадължителни при етикетирането на вина и лозаро-винарски продукти.

Обосновка:

Измененитe правила относно традиционните наименования имат за цел да изяснят правилата за етикетиране на вината и лозаро-винарските продукти със ЗНП „Baden“ по отношение на наименованията, използвани в допълнение на съществуващото защитено наименование за произход. Измененията се основават на необходима корекция на действащото законодателство.

Описание:

Правилата за по-малките географски единици вече са установени, като се описва начинът на определяне в лозарския регистър на списъка с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които могат да се използват като по-малки географски единици. Предоставено е обяснение относно отговорността за управление на лозарския регистър и съответните правни основания за създаване и поддържане на регистъра.

Обосновка:

Правилото в точка 10.2 се отнася до лозарския регистър като регистър на географските означения, които са по-малки от ЗНП „Baden“. Целта на това позоваване е да се изясни кои по-малки географски означения могат да се използват заедно със ЗНП „Baden“, да се обясни функцията на лозарския регистър като списък на по-малките географски единици и да се определи компетентният за това орган, когато е целесъобразно.

Описание:

В продуктовата спецификация е предвидено, че виното може да се предлага на пазара с посочване на сорта само ако действителното му наименование също се използва върху етикета. В нея също така се посочва, че смесването с нови сортове е възможно и че когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови сортове, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът грозде върху етикета.

Обосновка:

Целта на новото правило в точка 10.4 е да се даде възможност на сдружението за защита да подчертае високото качество на продуктите със ЗНП „Baden“ и при предлагането им на пазара. Предлагането на пазара без да се използват действителните наименования, а само номерата на сортовете би могло да объркa потребителите и да възпрепятства повишаването на видимостта на продуктите. Поради тази причина съгласно това правило сдружението за защита е избрало да не се етикетират продукти с номера на сортовете.

Описание:

В точка 10.5 от продуктовата спецификация се посочва, че производството на *Qualitätswein* [качествено вино], *Prädikatswein* [вино със специални характеристики], *Qualitätsperlwein b.A.* [качествено искрящо вино от определен район], *Sekt b.A.* [пенливо вино от определен район], *Qualitätslikörwein* [качествено ликьорно вино] и *Federweißer* [младо бяло вино] със защитеното наименование за произход „Baden“ може да се извършва в посочени в списък селски или градски райони извън района на защитеното наименование за произход.

Потвърдено е, че продуктите със ЗНП „Baden“, произведени извън определения географски район, имат същите свойства като продуктите, произведени в определения географски район.

Обосновка:

Това изключение е възникнало с течение на времето и се дължи на структурата на лозарския район Баден, който се простира на около 400 km и включва девет широко разпръснати места. Поради историческото делене на парцелите лозарството в Баден се характеризира и с голям брой малки винарски изби и висока степен на колективна преработка на гроздето. Поради това капацитетът за отлежаване в изби, съхранение и преработка понякога традиционно е концентриран в централни или специализирани съоръжения и не е непременно разположен в определения географски район.

Такъв е случаят по-специално с искрящите вина и качествените пенливи вина, чието производство изисква специализирана технология за налягане, ферментация и бутилиране или оборудване за вторична ферментация. Такъв е случаят и с ликьорното вино, чието производство изисква специфично техническо и енологично оборудване. Поради структурата на дребните производители, за производството на вино и частично ферментирала гроздова мъст се използва капацитетът за ферментация, съхранение, охлаждане, стабилизиране и бутилиране извън района на ЗНП „Baden“.

Изключението позволява запазването на тези традиции в производството. Освен това произходът на гроздето остава непроменен. Гроздето трябва да продължи да произхожда от определения географски район и да отговаря на всички изисквания на продуктовата спецификация. Задължителното докладване и официалният контрол гарантират проследимостта и съответствието с продуктовата спецификация дори когато производството се извършва извън географския район. Следователно изключението не разширява района на произход, а се прилага изключително за етапите на преработка надолу по веригата.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Контролен орган

Описание

Контролните органи и техните задачи са премахнати от продуктовата спецификация и изброени в отделен документ.

Обосновка:

Предишните описания на задачите на отделните контролни органи вече не отразяваха настоящата ситуация и трябваше да бъдат коригирани.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Други

Описание

Описание:

Направени са редакционни промени в съответствие с изискванията на ЕС.

Заличават се откъсите в текста, в които са възпроизведени общи правила, и се добавя препратка към „действащото законодателство“.

Обосновка:

Необходимо беше да се направят редакционни промени, за да се спазят изискванията на ЕС.

Изменени са съответно откъсите в текста, в които са възпроизведени общи правила, като просто е добавена препратка към „действащото законодателство“. Това беше необходимо, за да се поясни кои части от продуктовата спецификация просто възпроизвеждат действащото законодателство.

Описание:

Структурата на продуктовата спецификация е приведена в съответствие с единния документ.

Определени населени места са добавени или заличени, но това не води до промяна в границите на района. Прави се само актуализация на лозарската карта, показваща статуквото на площите с лозя и площите, наричани преди това „Speckgürtel“ (околните райони). Освен това отделните населени места са изброени в съответните им райони в рамките на ЗНП „Baden“. Определянето на района, описан в продуктовата спецификация, е допълнено от списък на съставните парцели в табличен вид, поместен в приложението.

Обосновка:

Структурата на продуктовата спецификация е приведена в съответствие с единния документ, за да се подобри яснотата на продуктовата спецификация и да се постигне съгласуваност на съдържанието и формата между двата документа.

Описание:

На няколко места е пояснена връзката с района. Например описанието на категорията „частично ферментирала гроздова мъст“, което вече беше включено в продуктовата спецификация, беше разширено. Тези промени се считат за стандартни изменения съгласно член 14 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33, тъй като те не нарушават връзката с географския район. Освен това се добавя традиционното наименование „Federweißer“.

Обосновка:

Не се променят определените граници на района. Вместо това някои населени места са добавени към продуктовата спецификация, тъй като са създадени едва наскоро след политически реформи или защото са били пропуснати по погрешка, което означава, че лозарската карта е била непълна. Някои населени места също са заличени от продуктовата спецификация, отново само в резултат на политически реформи, без да се променят границите на района.

За да се осигури по-голяма яснота и за да се отрази в продуктовата спецификация бъдещата цел за повишаване на специфичния за района профил, населените места са изброени в съответните им райони в рамките на ЗНП „Baden“.

Районът на ЗНП „Baden“ трябва да бъде определен много точно, така че да няма неясноти. Това се налага, за да могат производителите, компетентните институции и контролните органи недвусмислено да определят географския район. За тази цел са необходими както карти, от които е видно точното определяне на границите по парцели, така и таблици, където се изброяват всички съответни парцели. Поради тази причина към продуктовата спецификация са приложени таблици, в които са изброени всички съответни парцели, и карти, показващи границите на парцелите. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Уточнено е описанието на връзката с географския район, като по този начин продуктовата спецификация е адаптирана към реалните условия по места. Добавянето на категорията „частично ферментирала гроздова мъст“, която вече беше част от продуктовата спецификация, е чисто редакционно и поради това се счита за стандартно изменение.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Baden“

Референтен номер на ЕС: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Baden“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Германия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

Вино

Ликьорни вина

Качествени пенливи вина

Искрящо вино

Частично ферментирала гроздова мъст

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Вино — бяло

Органолептични характеристики

Външен вид

Светложълт до златист цвят със зеленикави, сребристи или леко червеникави нюанси.

Аромат

Обикновено свеж и плодов, но също и с цветни до растителни и пикантни нотки.

Вкус

Елегантна до лека киселинна структура. В зависимост от използвания метод на стареене вината могат да имат и впечатляваща фенолна структура, аромати на препечено или дървесина и мек послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — червено

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистро, средно до тъмночервено, понякога с кафеникави до сини или дори лилави оттенъци.

Аромат

Аромати, напомнящи череша и светли до тъмни горски плодове, евентуално с пикантни нотки до силни нотки на препечено или дървесина.

Вкус

Деликатен до богат вкус и умерена киселинна структура. В зависимост от използвания метод на стареене, фини до изразени феноли.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — blanc de noirs

Органолептични характеристики

Външен вид

Характерният за района цвят на бяло вино.

Аромат

От цветен до плодов, дори с леко пикантни нотки.

Вкус

Обикновено мека до деликатна киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — Rotling

Органолептични характеристики

Външен вид

Лек до ясно изразен светлочервен цвят, понякога дори цвят на сьомга.

Аромат

Плодов, понякога дори пикантен, с нотки на горски плодове, семкови плодове и цитрусови плодове.

Вкус

Обикновено деликатен до богат вкус и изразена киселинна структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — бели

Органолептични характеристики

Външен вид

Ясно изразена до силна пенливост.

Аромат

Плодов до аромат на зрели плодове и дрожди, с изразена киселинна структура.

Вкус

Елегантни, деликатни плодови аромати. В зависимост от използвания сорт те варират от изразени и леки до съществени, с кадифена консистенция и най-много с умерена танинова структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — червени

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър, с фини мехурчета или фина пяна, средно до тъмночервен, понякога с кафеникави или сини оттенъци.

Аромат

Аромати, напомнящи предимно плодове и подправки.

Вкус

Разпознаваеми нотки на танини, предимно силни на небцето, понякога с дървесни нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър, с фини мехурчета или фина пяна, светлорозов до светлочервен цвят, понякога с червеникавозлатисти или синкави оттенъци. Вината Weißherbst могат да имат и цвят на бяло вино. Вината blanc de noirs имат цвят на бяло вино, най-много с лек червен оттенък.

Аромат

Аромати, напомнящи предимно плодове и подправки.

Вкус

В зависимост от сортовете и възрастта вкусът е с лека плътност до плътен, с предимно слаба киселинност и минимални танинови нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—

Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър, светлорозов до светлочервен цвят, понякога с червеникавозлатисти или синкави оттенъци. Винata Weißherbst могат да имат и цвят на бяло вино.

Аромат

Цветове, червени горски плодове и плодове. Възможни са и пикантни аромати и леки нотки на танини.

Вкус

Обикновено мека до деликатна киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — blanc de noirs

Органолептични характеристики

Външен вид

Винata blanc de noirs обикновено се произвеждат по същия начин като бялото вино и попадат в диапазона на цвета на белите вина, типични за региона.

Аромат

От цветен до плодов, дори с леко пикантни нотки.

Вкус

Обикновено мека до деликатна киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — Rotling

Органолептични характеристики

Външен вид

Лек до ясно изразен светлочервен цвят, понякога дори цвят на сьомга.

Аромат

Плодов, понякога дори пикантен, с нотки на горски плодове, семкови плодове и цитрусови плодове.

Вкус

Деликатен до богат вкус и изразена киселинна структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — Badisch Rotgold

Органолептични характеристики

Външен вид

Светлорозов до светлочервен цвят, понякога с червеникавозлатисти или синкави оттенъци.

Аромат

Аромати, напомнящи предимно цветове, плодове и подправки.

Вкус

Леко плътен до наситен, с предимно мека киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Смес от Grauburgunder и Spätburgunder.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — бели

Органолептични характеристики

Външен вид

Ясно изразена до силна пенливост.

Аромат

Плодов до аромат на зрели плодове и дрожди, с изразена киселинна структура.

Вкус

Елегантни, деликатни плодови аромати. В зависимост от използвания сорт те варират от изразени и леки до съществени, с кадифена консистенция и най-много с умерена танинова структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — червени

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър, с фини мехурчета или фина пяна, средно до тъмночервен, понякога с кафеникави или сини оттенъци.

Аромат

Аромати, напомнящи предимно плодове и подправки.

Вкус

Разпознаваеми нотки на танини, предимно силни на небцето, понякога с дървесни нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър, с фини мехурчета или фина пяна, светлорозов до светлочервен цвят, понякога с червеникавозлатисти или синкави оттенъци. Вината Weißherbst могат да имат и цвят на бяло вино. Вината blanc de noirs имат цвят на бяло вино, най-много с лек червен оттенък.

Аромат

Аромати, напомнящи предимно плодове и подправки.

Вкус

В зависимост от сортовете и възрастта вкусът е с лека плътност до плътен, с предимно слаба киселинност и минимални танинови нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — Rotling

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър, с фини мехурчета или фина пяна, светлорозов до светлочервен цвят, понякога с червеникавозлатисти или синкави оттенъци. Вината Weißherbst могат да имат и цвят на бяло вино. Вината blanc de noirs имат цвят на бяло вино, най-много с лек червен оттенък.

Аромат

Аромати, напомнящи предимно плодове и подправки.

Вкус

В зависимост от сортовете и възрастта вкусът е с лека плътност до плътен, с предимно слаба киселинност и минимални танинови нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Искрящи вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Фини до отчетливи мехурчета. В зависимост от вида на виното, сравним с описаното за белите вина, вината розе, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling или червените вина.

Аромат

В зависимост от вида на виното, сравним с описаното за белите вина, вината розе, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling или червените вина.

Вкус

С деликатни мехурчета на небцето. Фин плодов характер и свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Частично ферментирала гроздова мъст

Органолептични характеристики

Външен вид

В зависимост от използваните сортове лози той е мътен с белезникав, зеленикав или жълтеникав цвят.

Аромат

Плодов вкус, напомнящ мъст.

Вкус

Отчетлив аромат на ферментация.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Ликьорно вино

Органолептични характеристики

Външен вид

В зависимост от вида на виното, сравним с описаното за белите вина, вината розе, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling или червените вина.

Аромат

В зависимост от вида на виното, сравним с описаното за белите вина, вината розе, Weißherbst, blanc de noirs, Rotling или червените вина.

Вкус

По принцип е с високо алкохолно съдържание, обикновено с остатъчна сладост, но може да отлежава и до сухо вино.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

—

Не е приложимо

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Всички продукти

Максимален добив

Максимален добив:	90
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— 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. **Кратко описание на определения географски район**

Районът, съответстващ на защитеното наименование за произход „Baden“, се разделя на следните основни райони:

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

В **района на Badische Bergstraße** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Bodensee** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Breisgau** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Kaiserstuhl** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Kraichgau** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Markgräflerland** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Ortenau** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Tauberfranken** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

В **района на Tuniberg** защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и окръзи:

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

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

Вино

Обобщено описание на връзката

Географски условия

Ландшафт и морфология

Лозарският район „Baden“ обхваща регионите Bodensee, Hochrhein, Oberrheingraben, Bergstraße und Tauberfranken. Лозята са разположени на надморска височина между 115 m и 520 m. Разположените по склонове лозя в речните долини и горните предпланини на Шварцвалд, с наклон до около 60 %, обикновено се обработват директно с трактор. В районите Oberrhein, Tuniberg и Kaiserstuhll лозята са разположени предимно на тераси с различна големина.

Геология

Лозята в района на Baden се отглеждат предимно върху почви, които са резултат от изветряването на гранит, гнайс, изграден от черупки варовик или вулканични скали, покрити предимно с льосови слоеве с различна дебелина.

Природни фактори

Със средна годишна температура от 10,8 °C, валежи от 955 l/m² и 1 740 часа слънцегреене годишно във Freiburg im Breisgau, Baden — най-южният лозарски район в Германия — се характеризира с редуващи се периоди на сухо горещо време и периоди на влажно и топло време. Тези фактори обясняват особено интензивното използване на сортове от семейство Burgunder.

Човешки фактори

В продължение на векове лозарството оказва значително въздействие върху културата и ландшафта на лозарския район Baden, документални доказателства за което датират от 720 г. сл. Хр. Историческото разделяне на парцелите е довело до лозарска структура, състояща се главно от малки и много малки парцели, разположени по склоновете на хълмовете и по стръмни склонове. С течение на времето заедно с тези малки и много малки парцели са се появили по-големи парцели. Поради ограничените възможности за механизация работата по лозята в някои случаи е много трудоемка.

Продуктови категории

Информацията по-долу се отнася до категориите вино, качествено пенливо вино, искрящо вино, ликьорно вино и частично ферментирала гроздова мъст.

Baden се характеризира с редуващи се периоди на сухо и горещо време и периоди на влажно и топло време.

Наличието на различни скали и преобладаващите климатични условия придават на всеки продукт специфичен характер в зависимост от реколтата и сорта лоза. Геоложките условия и различната надморска височина на лозята в Baden водят до плодови бели вина с минерален вкус и плътни и богати червени вина, оформени от тероара, и аромати, обусловени от специфичните сортове грозде. Тези фактори придават на сортовете в Baden специфични качества, които са предварително условие за производството на вина, които са географски специфични и уникални, като се използват енологични практики, типични за региона.

Вино (*Qualitätswein* [качествено вино] и *Prädikatswein* [вина със специални характеристики])

Качествените вина трябва да отговарят на изискванията по отношение на минималното естествено алкохолно съдържание и минималното тегло на мъстта за съответната категория сортове грозде и поради специфичните особености на климата често изискват само малко увеличение на естественото алкохолно съдържание.

Вината със специални характеристики трябва също да отговарят на изискванията по отношение на минималното естествено алкохолно съдържание и минималното тегло на мъстта за съответната категория сортове грозде, но обикновено ги надвишават значително. При отглеждането на гроздето, предназначено за производството на вина със специални характеристики, работата, извършвана от лозарите по време на отглеждането на лозите, е част от цялостно управление на качеството. Качеството на тази дейност, съчетано със събирането на реколтата в съответствие с физиологичните изисквания, свързани със зрелостта на гроздето, играе решаваща роля за постигането на най-високо качество на виното с типични характеристики за региона и използваните сортове. За разлика от качествените вина, вината със специални характеристики не могат да бъдат обогатявани.

Категория на лозаро-винарския продукт

Ликьорни вина

Обобщено описание на връзката

Ликьорни вина

Качественото ликьорно вино е продукт с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 15 % об. и не по-високо от 22 % об. и общо алкохолно съдържание не по-ниско от 17,5 % об.

Категория на лозаро-винарския продукт

Искрящо вино

Обобщено описание на връзката

Качествените искрящи вина трябва да отговарят на изискванията за минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта за всяка категория сортове. Произвеждат се чрез ферментация под налягане или чрез добавяне на ендогенен въглероден диоксид.

Категория на лозаро-винарския продукт

Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

Основният продукт трябва да отговаря на изискванията за минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта за всяка категория сортове. В зависимост от етапа на растеж и местоположението гроздето от лозята, избрани за получаване на основното вино, предназначено за производството на *Sekt* [пенливо вино], се бере по-рано, за да се запази типични характер на пенливите вина от определен район, а именно *Sekt b.A* или *Winzersekt*. След това основното вино, предназначено за производството на пенливо вино, преминава през вторична ферментация. Ако вторичната ферментация се извършва в бутилка, общият период на производство трябва да продължи най-малко девет месеца. Качественото пенливо вино от определен район може да се произвежда и без вторична ферментация.

Категория на лозаро-винарския продукт

Частично ферментирала гроздова мъст

Обобщено описание на връзката

При частично ферментиралата гроздова мъст използваното грозде трябва да отговаря на същите изисквания като тези, използвани за производството на вино със ЗНП „Baden“.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Официални проверки (вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино)

Правна рамка

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

За да може върху етикетите да се използва някое от традиционните наименования, посочени в продуктовата спецификация, вината (*Qualitätswein* [качествено вино] и *Prädikatswein* [вино със специални характеристики]), ликьорните вина (*Qualitätslikörwein* [качествено ликьорно вино]), искрящите вина (*Qualitätsperlwein b.A.* [качествено искрящо вино от определен район]) и качествените пенливи вина (*Sekt b.A.* [пенливо вино от определен район]) трябва, с изключение на частично ферментиралата гроздова мъст, да преминат официална проверка, включваща аналитични и органолептични компоненти. Издаденият контролен номер („amtliche Prüfungsnummer“ или „AP-Nummer“) трябва да бъде посочен върху етикета. Той заменя партидния номер.

Заглавие на изискването/дерогацията

Традиционни наименования (вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино и частично ферментирала гроздова мъст)

Правна рамка

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Вината и лозаро-винарските продукти трябва да се етикетират като се използва съществуващото защитено наименование на виното под формата, установена в член 119, параграф 1, буква б), точка i) от Регламент (ЕС) 1308/2013, самостоятелно или в съчетание с едно от традиционните наименования, посочени в точка 7, буква а) от продуктовата спецификация. Използването на традиционните наименования, изброени в точка 7, буква б), не е задължително.

Заглавие на изискването/дерогацията

По-малки географски единици (вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино и частично ферментирала гроздова мъст)

Правна рамка

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

По-малките географски единици могат да бъдат посочени заедно със съществуващото защитено наименование на вино само ако са вписани в лозарския регистър.

Лозарският регистър предоставя списъка с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които могат да се използват като по-малки географски единици. В него са посочени границите на обектите и площите по отношение на кадастралните данни (землище, подрайон, система на открито поле, парцел) и той се управлява от регионалните съвети. Лозарският регистър е създаден и поддържан в Baden-Württemberg въз основа на следната правна рамка:

Федералното законодателство:

— раздел 23, параграфи 3 и 4 от Федералния закон за виното (Weingesetz);

— раздел 29 от Федералната наредба за виното (Weinverordnung).

Законодателство на Baden-Württemberg:

— Закон на провинция Baden-Württemberg за определяне на обектите и площите и на лозарския регистър — Закон за лозята (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*);

— раздел 9 от Наредбата на министерството за развитие на селските райони относно вписването в лозарския регистър на обектите и площите – Winegrowing Sites Regulation (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung*);

— раздел 2, параграф 16 от Наредбата на провинция Baden-Württemberg за отговорностите съгласно законодателството в областта на виното (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Границите на по-малките географски единици може да се променят само със съгласието на компетентната организация съгласно раздел 22ж от Федералния закон за виното (предходна версия), която трябва да уведоми за всяка промяна Федералната служба за земеделие и храни (BLE).

Заглавие на изискването/дерогацията

Традиционна форма на бутилката (вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино и частично ферментирала гроздова мъст)

Правна рамка

Определена от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид на допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Описание:

„Bocksbeutel“ [бутилка за вино със сплескана овална форма] е традиционната форма на бутилката:

— с произход от Taubertal и Schüpfergrund;

— с произход от следните части на община Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg and Varnhalt.

Заглавие на изискването/дерогацията

Сортове вина с номера на сортовете (вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино и частично ферментирала гроздова мъст)

Правна рамка

Определена от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикета на продуктите със ЗНП „Baden“, предлагани на пазара с указване на сорта грозде, могат да се посочват само действителни наименования. Разрешено е смесването с нови сортове.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови разновидности, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът грозде върху етикета.

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила на производство (вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино и частично ферментирала гроздова мъст)

Правна рамка

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Производството на *Qualitätswein* [качествено вино], *Prädikatswein* [вино със специални характеристики], *Qualitäts-perlwein b.A.* [качествено искрящо вино от определен район], *Sekt b.A.* [пенливо вино от определен район], *Qualitätslikörwein* [качествено ликьорно вино] и *Federweißer* [младо бяло вино] със защитеното наименование за произход „Baden“ може да се извършва в посочените по-долу селски или градски райони извън района на защитеното наименование за произход.

Бавария:

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

Хесен:

селски район Bergstraße, селски район Darmstadt-Dieburg, градски район Frankfurt am Main, селски район Lahn-Dill-Kreis, селски район Odenwaldkreis, селски район Offenbach, селски район Rheingau-Taunus-Kreis, селски район Wetteraukreis, градски район Wiesbaden.

Рейнланд-Пфалц:

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

Това изключение е възникнало с течение на времето и се дължи на структурата на лозарския район Баден, който се простира на около 400 km и включва девет широко разпръснати места. Поради историческото делене на парцелите лозарството в Баден се характеризира и с голям брой малки винарски изби и висока степен на колективна преработка на гроздето. Поради това капацитетът за отлежаване в изби, съхранение и преработка понякога традиционно е концентриран в централни или специализирани съоръжения и не е непременно разположен в определения географски район.

Такъв е случаят по-специално с искрящите вина и качествените пенливи вина, чието производство изисква специализирана технология за налягане, ферментация и бутилиране или оборудване за вторична ферментация. Такъв е случаят и с ликьорното вино, чието производство изисква специфично техническо и енологично оборудване. Поради структурата на дребните производители, за производството на вино и частично ферментирала гроздова мъст се използва капацитетът за ферментация, съхранение, охлаждане, стабилизиране и бутилиране извън района на ЗНП „Baden“.

Изключението позволява запазването на тези традиции в производството. Освен това произходът на гроздето остава непроменен. Гроздето трябва да продължи да произхожда от определения географски район и да отговаря на всички изисквания на продуктовата спецификация. Задължителното докладване и официалният контрол гарантират проследимостта и съответствието с продуктовата спецификация дори когато производството се извършва извън географския район. Следователно изключението не разширява района на произход, а се прилага изключително за етапите на преработка надолу по веригата.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

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