C/2026/5957

10.11.2026

**Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27** [1]

(C/2026/5957)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

**(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)**

**»Baden«**

**EU-referencenummer: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026**

1. **Produktets betegnelse**

»Baden«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

*Navn*

Forbundsministeriet for landbrug, fødevarer og regional identitet (BMLEH)

*Navn*

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbundsmyndigheden for landbrug og fødevarer)

6. **Klassificering som standardændring**

De tyske myndigheder erklærer, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i de produkter eller den produktkategori, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De tyske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

*Titel*

Beskrivelse af vinene

*Beskrivelse*

De forskellige produkters organoleptiske egenskaber er blevet beskrevet.

Begrundelse:

De organoleptiske beskrivelser af vinene er blevet udformet mere nuanceret for bedre at kunne afspejle de forskellige produkter. Målet er først at understrege produktets enkelte organoleptiske kendetegn og dernæst dets mangesidede karakter. I modsætning til den hidtidige beskrivelse bør de individuelle egenskaber angives mere specifikt og kortfattet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

*Beskrivelse*

De tidligere oplysninger udgår, og der henvises nu til gældende lovgivning, hvad angår særlige ønologiske fremgangsmåder, relevante restriktioner for vinfremstillingen og dyrkningsmetoder.

Begrundelse:

I stedet for som hidtil ordret at gengive de retlige bestemmelser i produktspecifikationen henvises der nu til gældende lovgivning. Produktspecifikationen vil således blive enklere og klarere for læseren. Læseren kan med det samme se, at ingen begrænsninger overskrider den gældende lovgivning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Maksimalt udbytte pr. hektar

*Beskrivelse*

Ud over de hidtidige bestemmelser er muligheden for, at beskyttelsessammenslutningen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden« kan øge eller reducere det maksimale udbytte pr. hektar i år med usædvanlige vejrforhold, blevet tilføjet. Denne beslutning gælder kun for det pågældende år. Den offentliggøres i en relevant lokal publikation.

Begrundelse:

Den nye mulighed for at øge eller reducere det maksimale udbytte pr. hektar i år med usædvanlige vejrforhold gør det muligt for beskyttelsessammenslutningen at reagere hensigtsmæssigt på ekstreme vejrforhold. I lyset af de igangværende klimaændringer, som i stigende grad er en udfordring for vinproducenterne, giver dette nyoprettede instrument mening med hensyn til at reagere fleksibelt på fremtidige vejrrelaterede kriser.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Druesorter

*Beskrivelse*

Fremover vil druesorterne blive opført under overskrifterne »hvide druesorter« og »røde druesorter« i stedet for »hvidvine« og »rødvine og rosévine«.

Følgende sorter er blevet tilføjet under »hvide druesorter«:

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 og Zähringer.

Følgende sorter er blevet tilføjet under »røde druesorter«:

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 og We 94-26-36.

Begrundelse:

Druesorterne vil fremover blive opført under overskrifterne »hvide druesorter« og »røde druesorter« i stedet for »hvidvine« og »rødvine og rosévine«, da listen over druesorter i produktspecifikationen — og ikke slutproduktet — afgør, om sorterne kan dyrkes eller ikke kan dyrkes. De »nyligt tilføjede« sorter dyrkes, har allerede bevist deres værdi, og vinene fremstillet af sorterne opfylder kravene i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Gældende krav i EU-lovgivningen eller national lovgivning eller krav fastsat af en organisation, der forvalter den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

*Beskrivelse*

Beskrivelse:

Det er blevet præciseret, hvilke traditionelle benævnelser der er obligatoriske, og hvilke der er valgfrie ved mærkning af vin og vinprodukter.

Begrundelse:

De ændrede regler for traditionelle benævnelser har til formål at præcisere, hvordan vine og vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden« skal mærkes ud over den eksisterende beskyttede oprindelsesbetegnelse. Ændringerne er baseret på en nødvendig tilpasning til den aktuelle lovgivningssituation.

Beskrivelse:

Fremover anføres reglerne for mindre geografiske enheder. Det beskriver, hvordan og i hvilket omfang fortegnelsen over vindyrkningsarealer indeholder en liste over navnene på områder, store vindyrkningsarealer og enkelte parceller samt systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske områder. Det fastlægger ansvaret for forvaltningen af fortegnelsen over vindyrkningsarealer og også det retsgrundlag, der ligger til grund for dets oprettelse og forvaltning.

Begrundelse:

I punkt 10.2 henvises der til fortegnelsen over vindyrkningsarealer som et register over geografiske betegnelser, der er mindre end den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden. Henvisningen foretages for at præcisere, hvilke mindre geografiske betegnelser der kan anvendes i forbindelse med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden, for at præcisere vindyrkningsarealfortegnelsens rolle som en liste over mindre geografiske enheder og for at angive den relevante kompetence.

Beskrivelse:

Det er blevet præciseret i produktspecifikationen, at markedsføring med angivelse af navnet på druesorten kun kan finde sted, hvis det virkelige navn fremgår af etiketten. Det er også blevet præciseret, at blanding med nye stammer er mulig, og at hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer fra stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten.

Begrundelse:

Med den nyligt indførte bestemmelse i punkt 10.4 har beskyttelsessammenslutningen til formål at sikre, at produkter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden, også markedsføres med den iboende høje kvalitet. Markedsføring uden anvendelse af faktiske navne og udelukkende med anvendelse af stammenumre kan forvirre forbrugerne og også undergrave målet om at styrke produkternes profil. Derfor har beskyttelsessammenslutningen besluttet ikke at mærke produkter med stammenumre, sådan som denne regel afspejler.

Beskrivelse:

Det fremgår af produktspecifikationens punkt 10.5, at produktionen af Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. eller Sekt b.A. samt Qualitätslikörwein og Federweißer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden kan finde sted i de distrikter eller byer, der er opført uden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Det bekræftes, at produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden«, der produceres i områder uden for det afgrænsede geografiske område, har de samme egenskaber som produkter, der produceres i området.

Begrundelse:

Denne undtagelse er historisk baseret på strukturen i vindyrkningsområdet Baden. Produktionsområdet, der er ca. 400 km langt, består af ni områder, der ligger langt fra hinanden. Samtidig er Badens vindyrkning på grund af den historiske opdeling af vindyrkningsarealerne kendetegnet ved et stort antal små vingårde og en høj andel af fælles forarbejdning af druer. Kælder-, oplagrings- og forarbejdningskapaciteten er derfor traditionelt delvis koncentreret på centrale eller specialiserede bedrifter og ligger ikke altid inden for det afgrænsede geografiske område.

Dette gælder navnlig perlevin og mousserende kvalitetsvin, hvis fremstilling kræver særlige teknikker til trykning, gæring og aftapning eller faciliteter til eftergæring, og hedvin, hvis fremstilling kræver særlige tekniske og ønologiske faciliteter. Gærings-, opbevarings-, køle-, stabiliserings- og aftapningskapaciteten uden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden anvendes også til vin og delvis gæret druemost på grund af den mindre produktionsstruktur.

Undtagelsen giver mulighed for at fortsætte disse etablerede produktionsstrukturer. Dette påvirker ikke druernes oprindelse. Druerne skal fortsat komme fra det afgrænsede geografiske område og opfylde alle kravene i produktspecifikationen. De krævede fortegnelser og den offentlige kontrol sikrer sporbarhed og overholdelse af produktspecifikationen, selv når de produceres uden for området. Undtagelsen udvider derfor ikke oprindelsesområdet, men vedrører kun efterfølgende forarbejdningstrin.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Tilsynsmyndighed

*Beskrivelse*

Kontrolmyndighederne og deres opgaver udgår fra produktspecifikationen og angives i et særskilt dokument.

Begrundelse:

Beskrivelserne af de enkelte kontrolmyndigheders opgaver var ikke længere ajourført og skulle tilpasses.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Andet

*Beskrivelse*

Beskrivelse:

Der er foretaget redaktionelle ændringer i overensstemmelse med EU-kravene.

Passager i teksten, der gengiver generelle regler, er blevet erstattet med en henvisning til »gældende lovgivning«.

Begrundelse:

Det var nødvendigt at foretage redaktionelle ændringer for at opfylde EU-kravene.

Passager i teksten, der gengiver generelle regler, er blevet ændret, så der i stedet blot henvises til »gældende lovgivning«. Dette var nødvendigt for at præcisere, hvor i produktspecifikationen der blot blev gengivet regler fra gældende lovgivning.

Beskrivelse:

Opdelingen i produktspecifikationen er blevet tilpasset enhedsdokumentet.

Selv om visse lokaliteter er blevet tilføjet og udgår, er der ingen ændringer af områdets afgrænsning. Der gives blot en oversigt over status quo for de arealer, hvor der dyrkes vin, på vindyrkningskortet og over de områder, der tidligere blev benævnt »Speckgürtel« (de omkringliggende områder). De enkelte lokaliteter blev også opført under de respektive områder inden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden. Afgrænsningen af det område, der er beskrevet i produktspecifikationen, er blevet suppleret med en liste i tabelform over de enkelte parceller. Dette er vedlagt som bilag.

Begrundelse:

Strukturen i produktspecifikationen er bragt i overensstemmelse med enhedsdokumentet for at forbedre produktspecifikationens læsbarhed og skabe overensstemmelse mellem de to dokumenter med hensyn til form og indhold.

Beskrivelse:

Tilknytningen til området er blevet præciseret få steder. F.eks. er beskrivelsen af kategorien delvis gæret druemost, der allerede er medtaget i produktspecifikationen, blevet suppleret. Disse ændringer gælder i henhold til artikel 14 i den delegerede forordning (EU) 2019/33 som standardændringer, da de ikke ophæver tilknytningen til det geografiske område. Desuden er den traditionelle benævnelse Federweißer blevet tilføjet.

Begrundelse:

Afgrænsningen af området ændres ikke. I produktspecifikationen er der blot foretaget tilføjelser af lokaliteter, der er nyoprettede som følge af politiske reformer, eller som fejlagtigt var blevet udeladt fra listen på grund af et ufuldstændigt vindyrkningskort. Sletningen af lokaliteter i produktspecifikationen ændrer heller ikke afgrænsningen af området og er også udelukkende et resultat af politiske reformer.

For at sikre større klarhed og desuden afspejle den sektorspecifikke profilering, der vil blive tilstræbt i fremtiden, bedre i produktspecifikationen, er de enkelte lokaliteter også opført under de respektive områder inden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden.

Området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden« skal defineres på en sådan måde, at enhver tvetydighed undgås. Årsagen til dette er, at producenterne, de kompetente myndigheder og kontrolmyndighederne entydigt skal kunne identificere det geografiske område. Til dette skal der både være kort, der viser den præcise afgrænsning af parcellerne, og også tabeller med en liste over alle de berørte parceller. For at opfylde dette krav ledsages varespecifikationen af en tabel med en liste over alle de berørte matrikulære parceller og det kortmateriale, der er beskrevet for at illustrere afgrænsningen af parcellerne. Sidstnævnte vil være tilgængelig på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichenwein.

Beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område er blevet præciseret for at tilpasse produktspecifikationen til de faktiske vilkår på stedet. Da kategorien delvis gæret druemost allerede var en del af produktspecifikationen, er dette en rent redaktionel tilføjelse og betragtes derfor som en standardændring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

**Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin**

**»Baden«**

**EU-referencenummer: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026**

1. **Betegnelse(r)**

»Baden«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

Vin

Hedvin

Mousserende kvalitetsvin

Perlevin

Delvis gæret druemost

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

*Vinavlsprodukt*

Vin, hvid

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Lysegul til gylden farve med grønlige, sølvfarvede eller let rødlige nuancer.

Duft

Normalt friske og frugtagtige, men også blomsteragtige til vegetativt krydrede noter.

Smag

Elegant til mild syrestruktur afhængigt af lagringsmetoden kan vinene også have en fenolisk struktur, ristede eller træagtige aromaer og en smeltende eftersmag.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | I meq/l |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

vin Rød

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, mellem- til mørkerød, evt. med brune til blå eller endda violette nuancer

Duft

Aromaen minder om kirsebær og lyse til mørke bær og kan også have krydrede noter, der spænder fra stærke ristede eller træagtige noter.

Smag

Delikat til rig smag med en moderat syrestruktur. Afhængigt af lagringen, diskret til udtalt fænolik.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | I meq/l |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Vin, Blanc de Noir

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

I det farvespektrum, der er typisk for regionen for hvidvine.

Duft

Fra blomsteragtige, frugtagtige til let krydrede noter.

Smag

Syreindholdet er normalt mildt til delikat.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Vin Rotling

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Lys til stærk lyserød, undertiden til lakserød farve.

Duft

Frugtagtig til delvis krydret med udtryk af bærfrugt, kernefrugt og citrusfrugt.

Smag

Har normalt en fin til rig smag med en stimulerende syrestruktur.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Mousserende kvalitetsvin, hvid

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Udtalte til stærke bobler.

Duft

Frugtagtig til moden og gæragtig med en animeret syrestruktur.

Smag

Elegante, delikat frugtagtige aromaer afhængigt af den anvendte sort er farven let til skinnende med en fløjlsagtig struktur og højst en moderat tanninstruktur.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Mousserende kvalitetsvin, rød

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, fin boble eller fint perlemorsskum, mellem til mørkerød, eventuelt med brune eller blå nuancer.

Duft

Med aromaer, der overvejende minder om frugt og krydderier.

Smag

Genkendelige tanninnoter, der hovedsagelig er kraftige i smagen, og undertiden træagtige noter.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Mousserende kvalitetsvin, rosé

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, fine bobler eller fint perlemorsskum, lys rosa til lyserød, eventuelt med rødlige gyldne eller blålige toner Weißherbst-vine kan også have hvidvinsfarve. Blanc de Noirs hvidvinsfarve, mindst rødlige toner.

Duft

Med aromaer, der overvejende minder om frugt og krydderier.

Smag

Alt efter druesorterne og alderen er den let til fyldig i smagen, for det meste med et lavt syreindhold, men højst minimale noter af tannin.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |

| | |
|---|---|
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Rosévin

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, lys rosa til lyserød, eventuelt med rødlige gyldne eller blålige toner Weißherbst-vine kan også have hvidvinsfarve.

Duft

Blomster, røde bær og frugter samt krydrede aromaer og lette tanninnoter kan forekomme.

Smag

Syreindholdet er normalt mildt til delikat.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Vin, Blanc de Noir

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Blanc de Noir-vine presses generelt som en hvidvin og bevæger sig i det farvespektrum, der er typisk for regionens hvidvine.

Duft

Fra blomsteragtige, frugtagtige til let krydrede noter.

Smag

Syreindholdet er normalt mildt til delikat.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Vin, Rotling

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Lys til stærk lyserød, undertiden til lakserød farve.

Duft

Frugtagtig til delvis krydret med udtryk af bærfrugt, kernefrugt og citrusfrugt.

Smag

Delikat til rig smag med en stimulerende syrestruktur.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Badisch Rotgold-vin

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Lys rosa til lyserød farve, eventuelt med rødlige gyldne eller blålige nuancer.

Duft

Aromaer, der minder om frugt og krydderier.

Smag

Let fyldig til fyldig, normalt med et mildt syreindhold.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

Er en cuvée af sorterne Grauburgunder og Spätburgunder.

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

mousserende kvalitetsvin, hvid

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Udtalte til stærke bobler.

Duft

Frugtagtig til moden og gæragtig med en animeret syrestruktur.

Smag

Elegante, delikat frugtagtige aromaer afhængigt af den anvendte sort er farven let til skinnende med en fløjlsagtig struktur og højst en moderat tanninstruktur.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Mousserende kvalitetsvin, rød

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, fin boble eller fint perlemorsskum, mellem til mørkerød, eventuelt med brune eller blå nuancer.

Duft

Med aromaer, der overvejende minder om frugt og krydderier.

Smag

Genkendelige tanninnoter, der hovedsagelig er kraftige i smagen, og undertiden træagtige noter.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Mousserende kvalitetsvin, rosé

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, fine bobler eller fint perlemorsskum, lys rosa til lyserød, eventuelt med rødlige gyldne eller blålige toner Weißherbst-vine kan også have hvidvinsfarve. Blanc de Noirs hvidvinsfarve, mindst rødlige toner.

Duft

Med aromaer, der overvejende minder om frugt og krydderier.

Smag

Alt efter druesorterne og alderen er den let til fyldig i smagen, for det meste med et lavt syreindhold, men højst minimale noter af tannin.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Mousserende kvalitetsvin, Rotling

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Klar, fine bobler eller fint perlemorsskum, lys rosa til lyserød, eventuelt med rødlige gyldne eller blålige toner Weißherbst-vine kan også have hvidvinsfarve. Blanc de Noirs hvidvinsfarve, mindst rødlige toner.

Duft

Med aromaer, der overvejende minder om frugt og krydderier.

Smag

Alt efter druesorterne og alderen er den let til fyldig i smagen, for det meste med et lavt syreindhold, men højst minimale noter af tannin.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Perlevin

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Fine til udtalte bobler afhængigt af vintypen svarende til beskrivelserne af hvid-, rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling- og rødvinene.

Duft

Jfhængigt af vintypen svarende til beskrivelserne af hvid-, rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling- og rødvinene.

Smag

Fintboblende fornemmelse i munden fin frugtagtig karakter og friskhed.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Delvis gæret druemost

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Afhængigt af den anvendte druesort er den hvidlig, grønlig og gullig uklar.

Duft

Frugtagtig, der minder om most.

Smag

Med en udtalt gæringsaroma.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

*Vinavlsprodukt*

Hedvin

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Jfhængigt af vintypen svarende til beskrivelserne af hvid-, rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling- og rødvinene.

Duft

Jfhængigt af vintypen svarende til beskrivelserne af hvid-, rosé-, Weißherbst-, Blanc de Noir-, Rotling- og rødvinene.

Smag

Har tendens til høj alkoholprocent og har normalt en restsødme, men kan også ældes tørt.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

—

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | — |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.): | — |
| Minimalt totalt syreindhold: | — |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | — |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): | — |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | — |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

—

Ikke relevant

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle produkter

Maksimale udbytter

| | |
|---|---|
| Maksimale udbytter: | 90 |
| Enhed for maksimumsudbytte: | hektoliter/ha |

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden«, er opdelt i følgende hovedområder:

Badische Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Markgräflerland, Ortenau og Tuniberg samt Tauberfranken

I **området Badische Bergstraße** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Bodensee** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Breisgau** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Kaiserstuhl** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Kaiserstuhl** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Markgräflerland** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Ortenau** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Tauberfranken** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

I **området Tuniberg** omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i følgende kommuner (matrikelenheder) og dele heraf:

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

10. **Tilknytning til det geografiske område**

*Kategori af vinavlsprodukter*

Vin

*Sammenfatning af tilknytningen*

Geografisk miljø

Landskab og morfologi

Produktionsområdet for »Baden«-vine omfatter området mellem Bodensee, Hochrhein, Oberrheingraben, Bergstraße og Tauberfranken. Vinmarkerne ligger 115-520 m over havets overflade. De skrånende vinmarker i floddalene og de øvre forbjerge af Schwarzwald med hældninger på op til ca. 60 % bearbejdes generelt i lige linje. I områderne Oberrhein, Tuniberg og Kaiserstuhl, ligger vindyrkningsarealerne i vid udstrækning på terrasser af forskellig størrelse.

Geologi

Vinen dyrkes i Baden hovedsagelig på steder med jord, der er resultatet af forvitring af granit, gnejs, muslingekalk, kalksten eller vulkansk klippe, som i vid udstrækning er dækket af løss af varierende tykkelse.

Naturlige faktorer

Med en årlig gennemsnitstemperatur på 10,8 °C, en nedbørsmængde på 955 l/m² og 1 740 solskinstimer om året i Freiburg im Breisgau, Baden er Tysklands sydligste vindyrkningsområde kendetegnet ved en variation mellem perioder med tørt, varmt vejr og fugtige, varme forhold. Dette giver anledning til en særlig intensiv anvendelse af druer af familien Burgunder.

Menneskelige faktorer

Vindyrkning har haft en betydelig indvirkning på kulturen og landskabet i vindyrkningsområdet Baden, hvor den første gang blev dokumenteret i 720 efter Kristus. Den historiske opdeling af parcellerne har i vid udstrækning ført til oprettelsen af en vindyrkningsstruktur med meget små parceller på skråninger og stejle skråninger. Imidlertid findes der såvel større som små og meget små overfladestrukturer. På grund af de begrænsede muligheder for mekanisering er arbejdet på vindyrkningsarealerne i nogle tilfælde meget arbejdskraftintensivt.

Produktkategorier

Følgende bemærkninger vedrører kategorierne vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin, hedvin og delvis gæret druemost.

Baden er kendetegnet ved en variation mellem perioder med tørt varmt vejr og fugtige, varme forhold.

De forskellige kildebjergarter og de fremherskende klimaforhold giver hvert produkt en særlig årgang og sortsnote. De geologiske forhold og vinmarkernes forskellige højder over havets overflade i Baden giver frugtagtige, mineralske smagsrige hvidvine og fyldige rødvine, der er formet af terroiret, og aromaer, der er bestemt af de specifikke druesorter. Disse faktorer giver druesorterne i Baden særlige kvaliteter, som er en forudsætning for at fremstille vine ved hjælp af ønologiske fremgangsmåder, der er typiske for regionen og unikke.

Vin (»Qualitätswein« [kvalitetsvin] og »Prädikatswein« [vin med særlige kendetegn])

Kvalitetsvine skal opfylde minimumskravene til naturligt minimumsalkoholindhold og minimumsmostvægt pr. druesortskategori og kræver ofte kun en lille stigning i det naturlige alkoholindhold på grund af de særlige klimatiske fordele.

Vine med særlige egenskaber skal også opfylde minimumskravene til naturligt minimumsalkoholindhold og minimumsmostvægt pr. kategori af druesort, men overstiger generelt dem klart. Ved dyrkning af druer til fremstilling af vine med særlige egenskaber indgår det arbejde, som vinavleren udfører i forbindelse med vinstokkenes dyrkning, i en omfattende kvalitetsstyring. I den forbindelse spiller arbejde af høj kvalitet kombineret med høst i henhold til fysiologiske krav, der er knyttet til druernes modenhed, en afgørende rolle med hensyn til at opnå den højeste vinkvalitet med typiske egenskaber for regionen og de anvendte druesorter. I modsætning til kvalitetsvine må vine med særlige kendetegn ikke beriges.

*Kategori af vinavlsprodukter*

Hedvin

*Sammenfatning af tilknytningen*

Hedvin

Kvalitetshedvin er et produkt, der har et virkeligt alkoholindhold på mindst 15 % vol. og højst 22 % vol. og et totalt alkoholindhold på mindst 17,5 % vol.

*Kategori af vinavlsprodukter*

Perlevin

*Sammenfatning af tilknytningen*

Kvalitetsperlevin skal opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter. Den fremstilles ved gæring under tryk eller tilsætning af endogen kuldioxid.

*Kategori af vinavlsprodukter*

Mousserende kvalitetsvin

*Sammenfatning af tilknytningen*

Basisproduktet skal opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter. Alt efter vækstfase og beliggenhed kan druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af Sekt, høstes tidligere, så de bevarer den typiske karakter i Sekt b.A. og Winzersekt. Basisvinen til mousserende vin gennemgår derefter en eftergæring. Hvis eftergæringen finder sted på flaske, skal den samlede produktionsperiode være på mindst ni måneder. Mousserende kvalitetsvin b.A. kan også fremstilles uden eftergæring.

*Kategori af vinavlsprodukter*

Delvis gæret druemost

*Sammenfatning af tilknytningen*

For delvis gæret druemost skal de anvendte druer opfylde de samme krav som dem, der anvendes til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden.

11. **Yderligere gældende krav**

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Officiel kontrol (vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin)

*Retsgrundlag*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Supplerende bestemmelser om mærkning

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

For at kunne anvende de traditionelle benævnelser i produktspecifikationen på etiketten skal vine (kvalitetsvine og vine med særlige kendetegn), hedvine (kvalitetshedvine fra bestemte dyrkningsområder), perlevine (kvalitetsperlevine fra bestemte dyrkningsområder) og mousserende kvalitetsvine (mousserende kvalitetsvine fra bestemte dyrkningsområder) med undtagelse af delvis gæret druemost først have bestået en officiel testprocedure, der er opdelt i en analytisk og en organoleptisk test. Det udstedte kontrolnummer (»amtliche Prüfungsnummer« eller »AP-nummer«) skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Traditionelle benævnelser (vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin, delvis gæret druemost)

*Retsgrundlag*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Supplerende bestemmelser om mærkning

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Vin og vinprodukter skal mærkes enten udelukkende med angivelsen af den eksisterende beskyttede vinbetegnelse i den form, der er fastsat i artikel 119, stk. 1, litra b), nr. i), i forordning (EU) nr. 1308/2013, eller sammen med den eksisterende vinbetegnelse med en af de traditionelle benævnelser, der er omhandlet i punkt 7, litra a). Det er valgfrit at anvende de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 7, litra b).

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Mindre geografiske enheder (vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin, delvis gæret druemost)

*Retsgrundlag*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Supplerende bestemmelser om mærkning

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Angivelse af mindre geografiske betegnelser ved siden af den eksisterende beskyttede vinbetegnelse er kun tilladt, hvis de er opført i fortegnelsen over vindyrkningsarealer.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer (Weinbergsrolle) er listen over navne på områder, store og individuelle vinmarker og parceller, der er godkendt for de mindre geografiske enheder. Fortegnelsen over vindyrkningsarealer viser lokaliteternes og arealernes grænser i henhold til matrikelnavne (distrikt, lokalitet, parcel, matrikel). Den drives af de regionale råd. Den fortegnelse over vindyrkningsarealer, der er oprettet og føres i Baden-Württemberg, er baseret på følgende retsgrundlag:

Forbundslovgivning:

— § 23, stk. 3 og 4, i Weingesetz (vinloven)

— Vinbekendtgørelsens § 29.

Delstatslovgivning Baden-Württemberg

— Rheinland-Pfalz' lov om angivelse af beliggenheder og arealer samt fortegnelsen over vindyrkningsarealer (lov om vindyrkningsarealer) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz))

— § 9 i bekendtgørelsen fra ministeriet for udvikling af landdistrikter om registrering af lokaliteter og områder i fortegnelsen over vindyrkningsarealer (Weinberglagenverordnung, bekendtgørelse om vindyrkningslokaliteter);

— § 2, stk. 16, i delstatsbekendtgørelsen om kompetencer inden for vinlovgivning (Landesverordnung über Zuständigkeit nach Gebiet des Weinrechts).

Ændringer i afgrænsningen af mindre geografiske enheder er kun tilladt med de kompetente organisationers samtykke, jf. vinlovens § 22 g (tidligere udgave). Enhver ændring skal meddeles forbundskontoret for landbrug og ernæring af den kompetente organisation, jf. vinlovens § 22 g. (tidligere udgave).

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Traditionel flaskeform (vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin, delvis gæret druemost)

*Retsgrundlag*

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

*Type yderligere krav/undtagelse*

Emballering i det afgrænsede geografiske område

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Beskrivelse:

En poseformet flaske er den traditionelle flaskeform:

— med oprindelse i Taubertal og Schüpfergrund

— med oprindelse i følgende dele af det lokale administrative område Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg og Varnhalt

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Druesorter med stammenumre (vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin, delvis gæret druemost)

*Retsgrundlag*

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

*Type yderligere krav/undtagelse*

Supplerende bestemmelser om mærkning

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Der må kun anvendes faktiske navne på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Baden«, der markedsføres med angivelse af druesorten. Det er muligt at foretage blanding med nye stammer,

men hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer fra nye stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Produktionsregler (vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin, delvis gæret druemost)

*Retsgrundlag*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Fravigelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Produktionen af Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. eller Sekt b.A. samt Qualitätslikörwein og Federweißer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden kan finde sted i følgende distrikter eller byer, der er opført uden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Bayern:

Landkreis Aichach-Friedberg, Landkreis Ansbach, Landkreis Aschaffenburg, Landkreis Bamberg, Landkreis Bayreuth, Landkreis Erding, Landkreis Freising, Kreisfreie Stadt Ingolstadt, Kreisfreie Stadt Kaufbeuren, Landkreis Kitzingen, Landkreis Landsberg am Lech, Landkreis Landshut, Landkreis Lindau (Bodensee), Landkreis Main-Spessart, Landkreis Miltenberg, Kreisfreie Stadt München, Landkreis München, Landkreis Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim, Kreisfreie Stadt Nürnberg, Landkreis Regensburg, Landkreis Schweinfurt, Landkreis Starnberg, Landkreis Unterallgäu, Kreisfreie Stadt Würzburg, Landkreis Würzburg

Hessen:

Landkreis Bergstraße, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Kreisfreie Stadt Frankfurt am Main, Landkreis Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Odenwaldkreis, Landkreis Offenbach, Landkreis Rheingau-Taunus-Kreis, Landkreis Wetteraukreis, Kreisfreie Stadt Wiesbaden

Rheinland-Pfalz:

Landkreis Ahrweiler, Landkreis Alzey-Worms, Landkreis Bad Dürkheim, Landkreis Bad Kreuznach, Landkreis Bernkastel-Wittlich, Landkreis Cochem-Zell, Landkreis Germersheim, Landkreis Kaiserslautern, Kreisfreie Stadt Ludwigshafen am Rhein, Kreisfreie Stadt Mainz, Landkreis Mainz-Bingen, kreisfreie Stadt Neustadt an der Weinstraße, Landkreis Rhein-Pfalz-Kreis, kreisfreie Stadt Speyer, Landkreis Südliche Weinstraße, Kreisfreie Stadt Trier, Landkreis Trier-Saarburg, Landkreis Westerwaldkreis, Kreisfreie Stadt Worms

Denne undtagelse er historisk baseret på strukturen i vindyrkningsområdet Baden. Produktionsområdet, der er ca. 400 km langt, består af ni områder, der ligger langt fra hinanden. Samtidig er Badens vindyrkning på grund af den historiske opdeling af vindyrkningsarealerne kendetegnet ved et stort antal små vingårde og en høj andel af fælles forarbejdning af druer. Kælder-, oplagrings- og forarbejdningskapaciteten er derfor traditionelt delvis koncentreret på centrale eller specialiserede bedrifter og ligger ikke altid inden for det afgrænsede geografiske område.

Dette gælder navnlig perlevin og mousserende kvalitetsvin, hvis fremstilling kræver særlige teknikker til trykning, gæring og aftapning eller faciliteter til eftergæring, og hedvin, hvis fremstilling kræver særlige tekniske og ønologiske faciliteter. Gærings-, opbevarings-, køle-, stabiliserings- og aftapningskapaciteten uden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Baden anvendes også til vin og delvis gæret druemost på grund af den mindre produktionsstruktur.

Undtagelsen giver mulighed for at fortsætte disse etablerede produktionsstrukturer. Dette påvirker ikke druernes oprindelse. Druerne skal fortsat komme fra det afgrænsede geografiske område og opfylde alle kravene i produktspecifikationen. De krævede fortegnelser og den offentlige kontrol sikrer sporbarhed og overholdelse af produktspecifikationen, selv når de produceres uden for området. Undtagelsen udvider derfor ikke oprindelsesområdet, men vedrører kun efterfølgende forarbejdningstrin.

**Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen**

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