C/2026/5957

10.11.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5957)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Baden»

Número de referencia UE: PDO-DE-A1264-AM02 de 17.9.2026

1. **Nombre del producto**

«Baden»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Alemania

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio Federal de Agricultura, Alimentación e Identidad Regional (BMLEH)

Nombre

Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (BLE)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades alemanas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Baden» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades alemanas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del vino

Descripción

Se aporta una descripción de las características organolépticas de los distintos productos.

Justificación:

Las descripciones de las propiedades organolépticas de los vinos se han matizado para reflejar mejor los diferentes productos. El objetivo es, por una parte, identificar las propiedades organolépticas particulares en cada caso y, por otra, destacar la gran variedad de productos. Contrariamente a lo que se ha descrito hasta la fecha, las características individuales deben registrarse con mayor especificidad y brevedad.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Prácticas enológicas específicas

Descripción

Se suprime la información anterior y se hace referencia a la legislación vigente en relación con las prácticas enológicas específicas, las restricciones pertinentes a la vinificación y las prácticas de cultivo.

Justificación:

La referencia a la legislación vigente evita reproducir la legislación de manera literal en el pliego de condiciones, como se hizo anteriormente. De este modo, se simplifica y aclara el pliego de condiciones para los lectores, que podrán ver de un vistazo que ninguna restricción excede lo previsto en la legislación vigente.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimiento máximo por hectárea

Descripción

Además de las normas existentes, se ha añadido la posibilidad de que la asociación de protección de la DOP «Baden» aumente o reduzca el rendimiento máximo por hectárea en los años en que existan condiciones meteorológicas excepcionales. Estas decisiones se limitan a la añada respectiva y se publicarán según proceda con arreglo a la práctica local.

Justificación:

Esta nueva posibilidad de aumentar o reducir el rendimiento máximo por hectárea en años en los que existan condiciones meteorológicas excepcionales permitirá a la asociación de protección reaccionar adecuadamente ante fenómenos meteorológicos extremos. Con el avance del cambio climático, que plantea retos cada vez mayores a los viticultores, esta nueva opción es un medio útil para poder reaccionar con flexibilidad ante futuras crisis meteorológicas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Variedades de uva de vinificación

Descripción

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados».

Se añaden las siguientes variedades al apartado «variedades de uva blanca»:

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*.

Se añaden las siguientes variedades al apartado «variedades de uva tinta»:

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.

Justificación:

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados», ya que es la lista de variedades de uva del pliego de condiciones la que determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final. Las nuevas variedades añadidas se cultivan, ya han demostrado su idoneidad y los vinos elaborados a partir de ellas se ajustan al pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos aplicables en virtud de la legislación de la UE o nacional, o requisitos establecidos por una organización que gestione la DOP/IGP

Descripción

Descripción:

Se aclara qué términos tradicionales son obligatorios y cuáles son opcionales para el etiquetado de vinos y productos vitivinícolas.

Justificación:

Las normas modificadas relativas a los términos tradicionales tienen por objeto aclarar las normas de etiquetado para los vinos y los productos vitivinícolas de la DOP «Baden» con respecto a los términos utilizados además de la denominación de origen protegida existente. Las modificaciones se basan en un ajuste necesario de la legislación actual.

Descripción:

Se establecen las normas aplicables a las unidades geográficas menores y se describe cómo y en qué medida el registro vitícola constituye una lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos individuales, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Se ofrece una explicación sobre la responsabilidad de gestionar el registro vitícola y las bases jurídicas subyacentes para la creación y el mantenimiento del registro.

Justificación:

La norma con arreglo al punto 10.2 hace referencia al registro vitícola como registro de indicaciones geográficas menores que la DOP «Baden». El objetivo de esta referencia es aclarar qué indicaciones geográficas menores pueden utilizarse junto con la DOP «Baden», explicar la función del registro vitícola como lista de unidades geográficas menores y asignar competencias según proceda.

Descripción:

El pliego de condiciones establece que un vino solo puede comercializarse con una indicación de la variedad de vid si su nombre real también se utiliza en el etiquetado. También establece que es posible mezclar con nuevas cepas y que cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

Justificación:

La nueva norma del punto 10.4 permite que la asociación de protección persiga el objetivo de hacer visible la elevada calidad intrínseca de los productos de la DOP «Baden» también en la comercialización de los productos. La comercialización sin utilizar nombres reales y utilizando únicamente números de cepas podría confundir a los consumidores y también socavar el objetivo de aumentar la visibilidad de los productos. Por este motivo, con arreglo a esta norma, la asociación de protección optó por no etiquetar los productos con números de cepas.

Descripción:

El punto 10.5 del pliego de condiciones establece que los vinos *Qualitätswein* (vino de calidad), *Prädikatswein* (vino con un atributo especial), *Qualitätsperlwein b.A.* (vino de aguja de calidad de una región definida), *Sekt b.A.* (vino espumoso de una región definida), *Qualitätslikörwein* (vino de licor de calidad) y *Federweißer* que llevan la denominación protegida «Baden» pueden producirse en determinados distritos rurales o urbanos que figuran en una lista y se sitúan fuera de la zona de la denominación de origen protegida.

Se ha confirmado que los productos amparados por la DOP «Baden» elaborados fuera de la zona geográfica delimitada tienen las mismas propiedades que los elaborados dentro de la zona geográfica delimitada.

Justificación:

Esta excepción se produjo con el tiempo y se debe a la estructura de la zona vitícola de Baden, que se extiende a lo largo de unos 400 kilómetros y abarca nueve localidades muy dispersas. Debido a la división histórica de las parcelas, la viticultura de Baden también se caracteriza por un gran número de pequeñas bodegas y una elevada proporción de transformación colectiva de las uvas. Por lo tanto, la capacidad de bodega, almacenamiento y transformación se concentra tradicionalmente, en parte, en instalaciones centrales o especializadas y no se sitúa necesariamente dentro de la zona geográfica delimitada.

Este es el caso, en particular, del vino de aguja y del vino espumoso de calidad, cuya producción requiere una tecnología especializada de presión, fermentación y embotellado o instalaciones para la segunda fermentación. También es el caso del vino de licor, cuya producción requiere instalaciones técnicas y enológicas específicas. La capacidad de fermentación, almacenamiento, refrigeración, estabilización y embotellado fuera de la zona de la DOP «Baden» también se utiliza para la producción de vino y mosto de uva parcialmente fermentado debido a la fragmentación de la estructura de los productores.

La excepción permite que estas tradiciones de producción continúen. Además, el origen de las uvas no se ve afectado. Las uvas deben seguir procediendo de la zona geográfica delimitada y cumplir todos los requisitos del pliego de condiciones. El registro obligatorio y los controles oficiales garantizan la trazabilidad y el cumplimiento del pliego de condiciones incluso cuando la producción tiene lugar fuera de la zona geográfica. Por lo tanto, la excepción no amplía la zona de origen, sino que se aplica exclusivamente a las fases posteriores de transformación.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Organismo de control

Descripción

Se eliminan del pliego de condiciones los organismos de control y sus tareas, y pasan a enumerarse en un documento aparte.

Justificación:

Las descripciones anteriores de las tareas de los distintos organismos de control ya no reflejaban la situación actual y debían adaptarse.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Otros

Descripción

Descripción:

Se introducen cambios en la redacción de acuerdo con los requisitos de la UE.

Se suprimen algunos pasajes del texto que reproducían normas generales y se añade una referencia a la «legislación vigente».

Justificación:

Se han tenido que introducir cambios de redacción para cumplir los requisitos de la UE.

En consecuencia, se modifican algunos pasajes del texto que reproducían normas generales y ahora se añade sencillamente una referencia a la «legislación vigente». Esto era necesario para aclarar en qué lugares el pliego de condiciones se limitaba a reproducir la legislación.

Descripción:

La estructura del pliego de condiciones se adapta en consonancia con el documento único.

Se añaden o suprimen determinadas localidades, pero no se produce ningún cambio en la delimitación de la zona. Solo existe una actualización del mapa vitícola que muestra el *statu quo* de la superficie plantada de vid y de las zonas anteriormente denominadas «Speckgürtel» (zonas circundantes). Además, las localidades individuales se han incluido en sus respectivas zonas dentro de la DOP «Baden». La delimitación de la zona descrita en el pliego de condiciones se completa con una lista tabulada de las parcelas que la componen. Esta información figura en el anexo.

Justificación:

La estructura del pliego de condiciones se ha armonizado con la del documento único para mejorar su legibilidad y velar por que ambos documentos sean coherentes tanto en lo que respecta a su forma como a su contenido.

Descripción:

El vínculo con la zona se aclara en algunos casos. Por ejemplo, se amplía la descripción de la categoría «mosto de uva parcialmente fermentado», que ya figuraba en el pliego de condiciones. Estas modificaciones se consideran modificaciones normales de conformidad con el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, ya que no eliminan el vínculo con la zona geográfica. Además, se añade el término tradicional «Federweißer».

Justificación:

No se modifica la delimitación de la zona. Por el contrario, se han añadido algunas localidades al pliego de condiciones porque se establecieron recientemente a raíz de reformas políticas, o porque se omitieron por error, lo que significa que el mapa vitícola estaba incompleto. También se han eliminado algunas localidades del pliego de condiciones, una vez más como resultado de reformas políticas, sin modificar la delimitación de la zona.

Para garantizar una mayor claridad y reflejar ya en el pliego de condiciones el futuro objetivo de aumentar el perfil específico de la zona, se han incluido localidades en sus respectivas zonas dentro de la DOP «Baden».

La zona de la DOP «Baden» debe delimitarse con gran precisión, de modo que no haya ambigüedades. La descripción debe ser clara para que los productores puedan comprender de forma inequívoca la delimitación de la zona geográfica por parte de las autoridades competentes y los organismos de control. Para ello, se necesitan mapas que indiquen la delimitación exacta de las parcelas, así como cuadros en los que figuren todas las parcelas cultivadas. Por este motivo, se adjuntan al pliego de condiciones cuadros en los que se enumeran todas las parcelas pertinentes y mapas que muestran la demarcación parcelaria. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].

Se aclara la descripción del vínculo con la zona geográfica con el fin de adaptar el pliego de condiciones a las condiciones reales sobre el terreno. La adición de la categoría de mosto de uva parcialmente fermentado, que ya formaba parte del pliego de condiciones, es puramente formal y, por lo tanto, se considera una modificación normal.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Baden»

Número de referencia UE: PDO-DE-A1264-AM02 de 17.9.2026

1. **Nombre(s)**

«Baden»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Alemania

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

Vino

Vino de licor

Vino espumoso de calidad

Vino de aguja

Mosto de uva parcialmente fermentado

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Color amarillo claro a dorado con tonalidades verdosas, plateadas o ligeramente rojizas.

Aroma

Normalmente fresco y afrutado, pero también con notas florales a vegetales y especiadas.

Sabor

Estructura ácida elegante a suave. En función del método de envejecimiento utilizado, los vinos también pueden tener una impresionante estructura fenólica, aromas tostados o de madera y un final suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Clara, de color rojo medio a oscuro, a veces con matices marrones, azules o incluso morados.

Aroma

Aromas que recuerdan a la cereza y a bayas, desde claras hasta oscuras, posiblemente con notas especiadas o intensas notas de tostado o madera.

Sabor

Sabor de delicado a rico y estructura ácida moderada. Según el método de envejecimiento utilizado, los fenoles pueden ser sutiles o pronunciados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino, Blanc de Noirs

Características organolépticas

Apariencia visual

Color del vino blanco típico de la región.

Aroma

De floral a afrutado, incluso con notas ligeramente especiadas.

Sabor

Por lo general, una acidez entre suave y delicada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino, Rotling

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro entre tenue y pronunciado, a veces incluso rojo salmón.

Aroma

Afrutado, en ocasiones especiado, con notas de bayas, frutas de pepita y cítricos.

Sabor

Tiende a presentar un sabor delicado o intenso y una estructura ácida viva.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Pronunciada a poderosa efervescencia.

Aroma

Afrutado a maduro y levadura, con una estructura ácida viva.

Sabor

Aromas elegantes, delicadamente afrutados. En función de la variedad utilizada, van del vivo y ligero al sustancial, con una textura aterciopelada y, a lo sumo, una estructura tánica moderada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Clara, con burbujas finas o espuma fina, de color rojo medio a oscuro, a veces con tonalidades marrones o azuladas.

Aroma

Aromas predominantemente afrutados y especiados.

Sabor

Notas reconocibles de tanino, generalmente intensas en el paladar, en ocasiones con notas amaderadas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Clara, con burbujas finas o espuma fina, de rosa claro a rojo claro, a veces con un tono dorado rojizo o azulado. Los vinos Weißherbst también pueden tener el color del vino blanco. Los vinos Blanc de Noirs tienen el color de vino blanco, como máximo con un ligero tono rojo.

Aroma

Aromas predominantemente afrutados y especiados.

Sabor

En función de las variedades de vid y del envejecimiento, su sabor varía de ligero a intenso, con una acidez generalmente suave y apenas unas mínimas notas de tanino.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—

Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Claro, de rosa claro a rojo claro, en ocasiones con un tono dorado rojizo o azulado. Los vinos Weißherbst también pueden tener el color del vino blanco.

Aroma

Flores, bayas rojas y frutos. También pueden aparecer aromas especiados y notas ligeras de tanino.

Sabor

Por lo general, una acidez entre suave y delicada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino, Blanc de Noirs

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos Blanc de Noirs se elaboran generalmente de la misma manera que el vino blanco y entran en la gama de colores de los vinos blancos típicos de la región.

Aroma

De floral a afrutado, incluso con notas ligeramente especiadas.

Sabor

Por lo general, una acidez entre suave y delicada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino, Rotling

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro entre tenue y pronunciado, a veces incluso rojo salmón.

Aroma

Afrutado, en ocasiones especiado, con notas de bayas, frutas de pepita y cítricos.

Sabor

Sabor delicado a intenso y una estructura ácida viva.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino, Badisch Rotgold

Características organolépticas

Apariencia visual

De rosa claro a rojo claro, en ocasiones con un tono dorado rojizo o azulado.

Aroma

Aromas que recuerdan a flores, frutas y especias.

Sabor

Con cuerpo suave a sustancial, con una acidez en su mayoría suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Mezcla de Grauburgunder y Spätburgunder.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Pronunciada a poderosa efervescencia.

Aroma

Afrutado a maduro y levadura, con una estructura ácida viva.

Sabor

Aromas elegantes, delicadamente afrutados. En función de la variedad utilizada, van del vivo y ligero al sustancial, con una textura aterciopelada y, a lo sumo, una estructura tánica moderada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Clara, con burbujas finas o espuma fina, de color rojo medio a oscuro, a veces con tonalidades marrones o azuladas.

Aroma

Aromas predominantemente afrutados y especiados.

Sabor

Notas reconocibles de tanino, generalmente intensas en el paladar, en ocasiones con notas amaderadas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Clara, con burbujas finas o espuma fina, de rosa claro a rojo claro, a veces con un tono dorado rojizo o azulado. Los vinos Weißherbst también pueden tener el color del vino blanco. Los vinos Blanc de Noirs tienen el color de vino blanco, como máximo con un ligero tono rojo.

Aroma

Aromas predominantemente afrutados y especiados.

Sabor

En función de las variedades de vid y del envejecimiento, su sabor varía de ligero a intenso, con una acidez generalmente suave y apenas unas mínimas notas de tanino.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, Rotling

Características organolépticas

Apariencia visual

Clara, con burbujas finas o espuma fina, de rosa claro a rojo claro, a veces con un tono dorado rojizo o azulado. Los vinos Weißherbst también pueden tener el color del vino blanco. Los vinos Blanc de Noirs tienen el color de vino blanco, como máximo con un ligero tono rojo.

Aroma

Aromas predominantemente afrutados y especiados.

Sabor

En función de las variedades de vid y del envejecimiento, su sabor varía de ligero a intenso, con una acidez generalmente suave y apenas unas mínimas notas de tanino.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de aguja

Características organolépticas

Apariencia visual

Burbujas entre finas y claras. Según el tipo de vino, comparable a lo descrito para los vinos blancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling o tintos.

Aroma

Según el tipo de vino, comparable a lo descrito para los vinos blancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling o tintos.

Sabor

Ligeramente burbujeante en el paladar. Carácter afrutado fino y frescura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Mosto de uva parcialmente fermentado

Características organolépticas

Apariencia visual

En función de las variedades de vid utilizadas, es turbio y de color blanquecino, verdoso o amarillento.

Aroma

Sabor afrutado que recuerda al mosto.

Sabor

Aroma fermentado claro.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de licor

Características organolépticas

Apariencia visual

Según el tipo de vino, comparable a lo descrito para los vinos blancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling o tintos.

Aroma

Según el tipo de vino, comparable a lo descrito para los vinos blancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling o tintos.

Sabor

Generalmente alto contenido en alcohol, habitualmente con un dulzor residual, pero también puede madurarse hasta obtener un vino seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

—

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los productos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	90
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— accent

— acolon

— adelfränkisch — grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— *alvarinho — albarino*, albariño

— auxerrois — 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 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, 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, 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, fendant roux

— roter muskateller

— roter müller thurgau — roter müller-thurgau

— roter riesling

— roter traminer — gewürztraminer, traminer

— ruling

— ruländer — grauburgunder, grauer burgunder, pinot grigio, 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 blanc, weissburgunder

— weisser elbling — elbling, kleinberger

— weisser gutedel — chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

— weisser riesling — klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

— weisser räuschling — räuschling

— zähringer

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona correspondiente a la denominación de origen protegida «Baden» se subdivide en las siguientes zonas principales:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Badische Bergstraße**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Bodensee**:

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, distrito urbano (9810), Meersburg, distrito urbano (9850), Moos (6683), Reichenau (6670), Singen (Hohentwiel), distrito urbano (6620), Singen (Hohentwiel), distrito urbano (6622), Stetten (9860), Überlingen, distrito urbano (9720), Uhldingen-Mühlhofen (9831), Wutöschingen (6923)

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Breisgau**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Kaiserstuhl**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Kraichgau**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Markgräflerland**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Ortenau**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Tauberfranken**:

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

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes de la **zona de Tuniberg**

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

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitícola

Vino

Resumen del vínculo

Medio geográfico

Paisaje y morfología

La zona vitícola del «Baden» abarca las regiones del lago de Constanza, el alto Rin, la llanura del alto Rin, Badische Bergstrasse y Tauberfranken. Los viñedos están situados a altitudes de entre 115 y 520 m sobre el nivel del mar. Los viñedos en pendiente de los valles fluviales y las estribaciones superiores de la Selva Negra, con pendientes de hasta un 60 %, suelen trabajarse directamente con tractor. En las zonas del alto Rin, Tuniberg y Kaiserstuhl, los viñedos están situados en gran medida en terrazas de diversos tamaños.

Geología

Los viñedos de Baden se cultivan principalmente en suelos que son el resultado de la intemperie del granito, el gneis, la piedra caliza pedregosa o la roca volcánica, recubiertos en su mayoría con capas de loess de grosor variable.

Factores naturales

Con una temperatura media anual de 10,8 °C, precipitaciones de 955 l/m^2 y 1 740 horas de sol al año en Freiburg im Breisgau, Baden —la zona vitícola más meridional de Alemania— se caracteriza por períodos alternos de calor seco y condiciones húmedas y cálidas. Esto da lugar a un uso especialmente intensivo de uvas de la familia Burgunder.

Factores humanos

La viticultura ha tenido una repercusión significativa a lo largo de muchos siglos en la cultura y el paisaje de la región vitícola de Baden, cuyas pruebas documentales se remontan a 720 d. C. La división histórica de las parcelas dio lugar a una estructura vitícola compuesta principalmente por parcelas pequeñas y muy pequeñas en laderas y pendientes pronunciadas. Con el tiempo han aparecido parcelas más grandes junto a estas parcelas pequeñas y muy pequeñas. Debido a las limitadas posibilidades de mecanización, el trabajo en los viñedos es, en algunos casos, muy intensivo en mano de obra.

Categorías de productos

La información que figura a continuación se refiere a las categorías de vino, vino espumoso de calidad, vino de aguja, vino de licor y mosto de uva parcialmente fermentado.

Baden se caracteriza por períodos alternos de calor seco y condiciones húmedas y cálidas.

Las diferentes rocas de origen presentes y las condiciones climáticas imperantes confieren a cada producto un carácter específico en función de la añada y la variedad de vid. Las condiciones geológicas y las diferentes altitudes de los viñedos situados sobre el nivel del mar en Baden dan lugar a vinos blancos afrutados y de sabor mineral y a vinos tintos importantes y con cuerpo formados por el terruño y los aromas determinados por las variedades de vid específicas. Estos factores confieren a las variedades de vid de Baden cualidades específicas que son una condición previa para la elaboración de vinos geográficamente específicos y únicos, utilizando prácticas enológicas típicas de la región.

Vino [*Qualitätswein* (vino de calidad) y *Prädikatswein* (vinos con atributos especiales)]

Los vinos de calidad deben cumplir los requisitos relativos al grado alcohólico natural mínimo y al peso mínimo del mosto para la categoría pertinente de variedad de uva y, debido a los beneficios específicos del clima, a menudo solo requieren un pequeño aumento del grado alcohólico natural.

Los vinos con atributos especiales también deben cumplir los requisitos relativos al grado alcohólico mínimo y al peso mínimo del mosto de la categoría pertinente de variedad de uva, pero generalmente los superan por un margen significativo. En el cultivo de las uvas destinadas a la producción de vinos con atributos especiales, el trabajo que realiza el viticultor a medida que crece la vid forma parte de una gestión global de la calidad. La calidad de este trabajo, combinada con la vendimia con arreglo a los requisitos fisiológicos vinculados a la madurez de las uvas, desempeña un papel crucial en la consecución de la máxima calidad del vino con características típicas de la región y las variedades de vid utilizadas. A diferencia de los vinos de calidad, los vinos con atributos especiales no pueden enriquecerse.

Categoría de producto vitícola

Vino de licor

Resumen del vínculo

Vino de licor

El vino de licor de calidad es un producto cuyo grado alcohólico adquirido no es inferior al 15 % vol. ni superior al 22 % vol. y cuyo grado alcohólico total no es inferior al 17,5 % vol.

Categoría de producto vitícola

Vino de aguja

Resumen del vínculo

El vino de aguja de calidad debe cumplir los requisitos relativos al grado alcohólico mínimo y al peso mínimo del mosto de la categoría pertinente de variedad de uva. Se obtiene por fermentación a presión o por adición de dióxido de carbono endógeno.

Categoría de producto vitícola

Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

El producto de base deberá cumplir los requisitos relativos al grado alcohólico mínimo y al peso mínimo del mosto de la categoría pertinente de variedad de uva. En función de su fase de crecimiento y de su ubicación, las uvas procedentes de viñedos seleccionados utilizados para la elaboración de vinos de base destinados a la producción de *Sekt* [vino espumoso] pueden vendimiarse antes, de modo que mantengan el carácter típico del vino espumoso de una región definida, es decir, *Sekt b.A* o *Winzersekt*. A continuación, el vino de base destinado a la producción de vino espumoso se somete a una segunda fermentación. Si esta segunda fermentación tiene lugar en botella, el período total de producción debe durar al menos nueve meses. El vino espumoso de calidad de una región definida también puede producirse sin una segunda fermentación.

Categoría de producto vitícola

Mosto de uva parcialmente fermentado

Resumen del vínculo

En el caso del mosto de uva parcialmente fermentado, las uvas utilizadas deben cumplir los mismos requisitos que las utilizadas para la elaboración del vino de la DOP «Baden».

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Inspecciones oficiales (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad)

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Para poder ser etiquetados con cualquiera de los términos tradicionales a los que se hace referencia en el pliego de condiciones, los vinos [*Qualitätswein* (vino de calidad) y *Prädikatswein* (vino con atributos especiales)], los vinos de licor [*Qualitätslikörwein* (vino de licor de calidad)], los vinos de aguja [*Qualitätsperlwein b.A.* (vino de aguja de calidad de una región definida)] y los vinos espumosos de calidad [*Sekt b.A.* (vino espumoso de una región definida)], con excepción del mosto de uva parcialmente fermentado, deben pasar una inspección oficial que incluye componentes analíticos y sensoriales. El número de inspección expedido («amtliche Prüfungsnummer» o «AP-Nummer») debe figurar en la etiqueta y sustituye al número de lote.

Título del requisito o la excepción

Términos tradicionales (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad y mosto de uva parcialmente fermentado)

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos y productos vitivinícolas deben etiquetarse utilizando la denominación de vino protegida existente, en la forma establecida en el artículo 119, apartado 1, letra b), inciso i), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, ya sea por sí sola o en combinación con uno de los términos tradicionales contemplados en el punto 7, letra a), del pliego de condiciones. La utilización de los términos tradicionales enumerados en el punto 7, letra b), del pliego de condiciones es facultativa.

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad y mosto de uva parcialmente fermentado)

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Las unidades geográficas menores solo pueden indicarse junto a la denominación de vino protegida existente si figuran en el registro vitícola.

El registro vitícola es la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Indica los límites de las ubicaciones y zonas en términos de referencias catastrales (distrito, subdistrito, sistema de campo abierto, parcela) y está gestionado por los consejos regionales. El registro vitícola se establecido y mantiene en Baden-Wurtemberg sobre la base del siguiente marco jurídico:

Legislación federal:

— artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*).

Legislación de Baden-Wurtemberg:

— la Ley de Baden-Wurtemberg sobre la designación de lugares y zonas y el registro vitícola (Ley de viñedos) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*];

— artículo 9 del Reglamento del Ministerio de Asuntos Rurales relativo a la inscripción de lugares y superficies en el registro vitícola [*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle (Weinbergslagenverordnung)*];

— artículo 2, apartado 16, del Reglamento sobre las responsabilidades en el ámbito de la legislación vitivinícola de Baden-Wurtemberg (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

La modificación debe ser notificada a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE) por parte de la organización competente de conformidad con el artículo 22, letra g), de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*) (versión antigua).

Título del requisito o la excepción

Forma tradicional de la botella (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad y mosto de uva parcialmente fermentado)

Marco jurídico

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Embotellado en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

Descripción:

La «Bocksbeutel» (botella de vino de cuerpo redondo) es la forma tradicional de la botella:

— originaria de Taubertal y Schüpfergrund;

— originaria de las siguientes partes del municipio de Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg y Varnhalt.

Título del requisito o la excepción

Variedades de vid con números de cepa (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad y mosto de uva parcialmente fermentado)

Marco jurídico

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado de los productos con DOP «Baden» que se comercializan con una indicación de la variedad de vid solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

Título del requisito o la excepción

Normas de producción (vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad, mosto de uva parcialmente fermentado)

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos *Qualitätswein* [vino de calidad], *Prädikatswein* [vino con atributos especiales], *Qualitätsperlwein b.A.* [vino de aguja de calidad de una región definida], *Sekt b.A.* (vino espumoso de una región definida), *Qualitätslikörwein* (vino de licor de calidad) y *Federweißer* que llevan la denominación protegida «Baden» pueden producirse en los distritos rurales o urbanos que se enumeran a continuación y se sitúan fuera de la zona de la denominación de origen protegida:

Baviera:

Distrito rural de Aichach-Friedberg, distrito rural de Ansbach, distrito rural de Aschaffenburg, distrito rural de Bamberg, distrito rural de Bayreuth, distrito rural de Erding, distrito rural de Freising, distrito urbano de Ingolstadt, distrito urbano de Kaufbeuren, distrito rural de Kitzingen, distrito rural de Landsberg am Lech, distrito rural de Landshut, distrito rural de Lindau (Bodensee), distrito rural de Main-Spessart, distrito rural de Miltenberg, distrito urbano de Múnich, distrito urbano de Múnich, distrito rural de Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim, distrito urbano de Núremberg, distrito rural de Ratisbona, distrito rural de Schweinfurt, distrito rural de Starnberg, distrito rural de Unterallgäu, distrito urbano de Wurzburgo, distrito rural de Wurzburgo.

Hesse:

Distrito rural de Bergstraße, distrito rural de Darmstadt-Dieburg, distrito urbano de Fráncfort del Meno, distrito rural de Lahn-Dill-Kreis, distrito rural de Odenwaldkreis, distrito rural de Offenbach, distrito rural de Rheingau-Taunus-Kreis, distrito rural de Wetteraukreis, distrito urbano de Wiesbaden.

Renania-Palatinado:

Distrito rural de Ahrweiler, distrito rural de Alzey-Worms, distrito rural de Bad Dürkheim, distrito rural de Bad Kreuznach, distrito rural de Bernkastel-Wittlich, distrito rural de Cochem-Zell, distrito rural de Germersheim, distrito rural de Kaiserslautern, distrito urbano de Ludwigshafen am Rhein, distrito urbano de Maguncia, distrito rural de Mainz-Bingen, distrito urbano de Neustadt an der Weinstraße, distrito rural de Rhein-Pfalz-Kreis, distrito urbano de Speyer, distrito rural de Südliche Weinstraße, distrito urbano de Tréveris, distrito rural de Tréveris-Saarburg, distrito rural de Westerwaldkreis, distrito urbano de Worms.

Esta excepción se produjo con el tiempo y se debe a la estructura de la zona vitícola de Baden, que se extiende a lo largo de unos 400 kilómetros y abarca nueve localidades muy dispersas. Debido a la división histórica de las parcelas, la viticultura de Baden también se caracteriza por un gran número de pequeñas bodegas y una elevada proporción de transformación colectiva de las uvas. Por lo tanto, la capacidad de bodega, almacenamiento y transformación se concentra tradicionalmente, en parte, en instalaciones centrales o especializadas y no se sitúa necesariamente dentro de la zona geográfica delimitada.

Este es el caso, en particular, del vino de aguja y del vino espumoso de calidad, cuya producción requiere una tecnología especializada de presión, fermentación y embotellado o instalaciones para la segunda fermentación. También es el caso del vino de licor, cuya producción requiere instalaciones técnicas y enológicas específicas. La capacidad de fermentación, almacenamiento, refrigeración, estabilización y embotellado fuera de la zona de la DOP «Baden» también se utiliza para la producción de vino y mosto de uva parcialmente fermentado debido a la fragmentación de la estructura de los productores.

La excepción permite que estas tradiciones de producción continúen. Además, el origen de las uvas no se ve afectado. Las uvas deben seguir procediendo de la zona geográfica delimitada y cumplir todos los requisitos del pliego de condiciones. El registro obligatorio y los controles oficiales garantizan la trazabilidad y el cumplimiento del pliego de condiciones incluso cuando la producción tiene lugar fuera de la zona geográfica. Por lo tanto, la excepción no amplía la zona de origen, sino que se aplica exclusivamente a las fases posteriores de transformación.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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