C/2026/5957

10.11.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5957)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Baden»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026

1. **Dénomination du produit**

«Baden»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH, ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) nº 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Baden» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Description du vin

Description

Une description organoleptique des différents produits a été ajoutée.

Justification:

Les descriptions organoleptiques des vins ont été nuancées afin de mieux correspondre aux différents produits. Il s'agit, d'une part, de mettre en évidence leurs différentes particularités organoleptiques et, d'autre part, de souligner la grande diversité des produits. Contrairement à la présentation antérieure, les caractéristiques spécifiques peuvent être comprises de manière plus concrète et plus rapide

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

Les explications antérieures ont été supprimées et il est désormais fait référence à la législation en vigueur pour ce qui concerne les pratiques œnologiques spécifiques, les restrictions applicables à la vinification et les pratiques culturales.

Justification:

La référence à la législation en vigueur permet d'éviter la reproduction purement déclaratoire de la législation dans le cahier des charges. Celui-ci est donc rationalisé et rendu plus clair pour le lecteur, qui peut constater d'un simple coup d'œil qu'il n'existe pas de restrictions allant au-delà de la législation applicable.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendement(s) maximal(aux) à l'hectare

Description

En complément des dispositions précédentes, il est désormais prévu que le groupement de protection de l'AOP «Baden» peut augmenter ou diminuer le rendement maximal à l'hectare pour les années caractérisées par des conditions météorologiques exceptionnelles. Cette décision est limitée au millésime concerné. Elle est communiquée par une publication appropriée selon les usages locaux.

Justification:

La possibilité nouvellement accordée d'augmenter ou de diminuer le rendement maximal à l'hectare pour les années caractérisées par des conditions météorologiques exceptionnelles permet au groupement de protection de réagir de manière appropriée aux phénomènes météorologiques extrêmes. Compte tenu de l'accélération du changement climatique, qui pose de plus en plus de difficultés aux producteurs de vin, ce nouvel instrument permettra de répondre avec souplesse aux crises futures liées aux conditions météorologiques.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Désormais, les rubriques ne seront plus «Cépages blancs» (Weißweinsorten) et «Cépages rouges et rosés» (Rot- und Roséweinsorten), mais «Cépages blancs» (Weiße Rebsorten) et «Cépages rouges» (Rote Rebsorten).

Les variétés suivantes ont été ajoutées sous la rubrique «Cépages blancs»:

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.

Les variétés suivantes ont été ajoutées sous la rubrique «Cépages rouges»:

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.

Justification:

À l'avenir, les cépages seront répertoriés sous les rubriques «Cépages blancs» et «Cépages rouges» au lieu de «Vins blancs» et «Vins rouges et rosés», car la liste des cépages figurant dans le cahier des charges détermine les possibilités de culture, non le produit final. Les variétés «nouvellement introduites» sont d'ores et déjà cultivées, ont déjà fait leurs preuves et les vins issus de ces cépages sont conformes au cahier des charges.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Description:

Les mentions traditionnelles obligatoires et facultatives pour l'étiquetage des vins et des produits vitivinicoles ont été précisées.

Justification:

La réglementation modifiée relative aux mentions traditionnelles vise à clarifier les modalités d'étiquetage des vins et des produits vitivinicoles couverts par l'AOP «Baden» en ce qui concerne les mentions venant compléter l'appellation d'origine protégée existante. Les modifications sont fondées sur la nécessité de s'adapter à la législation en vigueur.

Description

Les dispositions relatives aux petites unités géographiques ont été ajoutées. Elles indiquent comment le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs qui sont autorisés pour les petites unités géographiques. Elles précisent quelle est l'autorité chargée de la tenue du registre des vignobles ainsi que les bases juridiques qui sous-tendent son établissement et sa gestion.

Justification:

Les dispositions figurant au point 10.2 font référence au registre des vignobles en tant que registre des indications géographiques plus petites que l'AOP «Baden». L'objectif de cette référence est de préciser quelles indications géographiques plus petites peuvent être utilisées en combinaison avec l'AOP «Baden», de clarifier la fonction du registre des vignobles en tant que liste des petites unités géographiques et de désigner l'autorité compétente pour la tenue du registre.

Description

Il est désormais précisé dans le cahier des charges que dans le cas d'une commercialisation avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. Il est également précisé qu'un assemblage avec des souches de culture est possible et que lorsqu'un produit a été élaboré exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Justification:

Les nouvelles dispositions prévues au point 10.4 ont pour but de permettre au groupement de protection d'assurer la visibilité de la valeur élevée inhérente aux produits relevant de l'AOP «Baden» également au stade de la commercialisation. Une commercialisation sans nom clair utilisant uniquement des numéros de variété pourrait jeter la confusion dans l'esprit du consommateur et, en outre, aller à l'encontre de l'objectif de mise en avant du profil du produit. C'est la raison pour laquelle, avec l'adoption de ces dispositions, le groupement de protection s'est prononcé contre un étiquetage avec numéros de variété.

Description

Le point 10.5 du cahier des charges prévoit que la production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée ou de Sekt d'origine déterminée ainsi que de vin de liqueur de qualité et de Federweißer bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Baden» peut avoir lieu en dehors de l'appellation d'origine protégée dans les arrondissements ou les villes-arrondissements qui sont mentionnés.

Il est confirmé que les produits couverts par l'AOP «Baden» obtenus dans des régions situées en dehors de la zone géographique délimitée présentent les mêmes caractéristiques que les produits obtenus dans la zone géographique délimitée.

Justification:

Cette dérogation s'inscrit dans un processus historique et trouve sa justification dans la structure de la zone de production viticole de Baden. La zone de production, qui s'étend sur une longueur d'environ 400 kilomètres, se compose de neuf parties très éloignées les unes des autres. Dans le même temps, en raison de l'héritage historique du partage réel (Realteilung), le secteur de la viticulture dans la zone de production viticole de Baden se caractérise par la présence d'un grand nombre de petites exploitations viticoles et par une transformation collective importante des raisins. Les capacités de vinification, de stockage et de transformation sont donc traditionnellement pour partie concentrées dans des exploitations centrales ou spécialisées et ne se situent pas toujours dans la zone géographique délimitée.

C'est notamment le cas pour les vins pétillants et les vins mousseux de qualité, dont l'élaboration exige des techniques particulières de pressage, de fermentation et de mise en bouteille ou des installations de seconde fermentation, ainsi que pour les vins de liqueur, dont l'élaboration nécessite des installations techniques et œnologiques spécifiques. On utilise également des capacités de fermentation, de stockage, de réfrigération, de stabilisation et de mise en bouteille se trouvant en dehors de l'AOP «Baden» pour le vin et les moûts de raisins partiellement fermentés, du fait du morcellement de la structure de production.

La dérogation permet à ces structures de production traditionnelles de continuer à exister. Il n'en résulte aucune incidence sur l'origine des raisins. Ceux-ci doivent continuer à provenir de la zone géographique délimitée et à satisfaire à toutes les exigences du cahier des charges. La traçabilité et le respect du cahier des charges sont assurés même lorsque la production a lieu en dehors de la zone géographique grâce aux registres obligatoires et aux contrôles officiels. La dérogation n'a donc pas pour conséquence d'étendre la zone d'origine, elle concerne uniquement les étapes de transformation en aval.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorité de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et indiquées dans un document distinct.

Justification:

Les descriptions de tâches des différentes autorités de contrôle ne correspondaient plus à la situation actuelle et devaient être adaptées.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Divers

Description

Description:

Des modifications rédactionnelles ont été apportées conformément aux exigences de l'UE.

Les passages qui reproduisaient des règles générales ont été supprimés et remplacés par un renvoi à la «législation en vigueur».

Justification:

Des modifications rédactionnelles ont dû être apportées afin de se conformer aux exigences du droit de l'Union.

Les passages qui reproduisaient des règles générales ont été modifiés et il n'est plus fait référence qu'à la «législation en vigueur». Cela était nécessaire pour préciser à quels endroits le cahier des charges ne fait que refléter la situation juridique.

Description

La structure du cahier des charges a été adaptée au document unique.

Certaines localités ont été ajoutées ou supprimées, mais il n'y a pas de modification de la délimitation de la zone. Il est proposé un simple état des lieux des superficies plantées en vignes dans le cadre du plan de développement viticole et des superficies précédemment désignées par l'appellation «ceinture périphérique». En outre, les différentes localités faisant partie de chaque région viticole composant la zone de l'AOP «Baden» sont désormais énumérées après la mention de chacune de ces régions. La délimitation de la zone décrite dans le cahier des charges est complétée par une liste, sous forme de tableau, des parcelles qui la composent. Celle-ci est jointe en annexe.

Justification:

La structure du cahier des charges a été adaptée au document unique afin d'améliorer la clarté du cahier des charges et de mettre les deux documents en conformité l'un avec l'autre au niveau de la forme et du contenu.

Description

Le lien avec la zone géographique a été précisé à quelques endroits. Par exemple, la description de la catégorie du moût de raisins partiellement fermenté figurant déjà dans le cahier des charges a été complétée. Ces modifications sont considérées comme des modifications standard au sens de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2019/33, car elles ne rompent pas le lien avec la zone géographique. La mention traditionnelle «Federweißer» a en outre été ajoutée.

Justification:

La délimitation de la zone ne change pas. Le cahier des charges est simplement complété par la mention des nouvelles localités issues de la mise en œuvre de réformes politiques ou des localités omises par erreur en raison du caractère incomplet du plan de développement viticole. La suppression de localités dans le cahier des charges ne constitue pas non plus une modification de la délimitation géographique et n'est là encore que le résultat de réformes politiques.

Afin d'assurer une meilleure lisibilité et, en outre, d'intégrer déjà dans le cahier des charges l'objectif futur de mise en avant du profil des différentes régions, les localités sont énumérées après la mention des régions correspondantes de l'AOP «Baden».

La zone de l'AOP «Baden» doit être délimitée avec suffisamment de précision pour éviter toute confusion. La description doit être claire pour permettre aux producteurs, aux autorités compétentes et aux organismes de contrôle de ne pas avoir de doutes sur les limites de la zone géographique. Pour ce faire, il est nécessaire d'établir des cartes représentant le cadastre viticole exact et des tableaux répertoriant toutes les parcelles concernées. Pour satisfaire à cette exigence, le cahier des charges est accompagné d'une liste sous forme de tableau de toutes les parcelles concernées ainsi que du matériel cartographique illustrant la délimitation par parcelles. Cette liste est disponible à l'adresse suivante: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La description du lien avec la zone géographique a été précisée afin d'adapter le cahier des charges à la situation réelle sur le terrain. Étant donné que la catégorie des moûts de raisins partiellement fermentés faisait déjà partie du cahier des charges, il s'agit en l'espèce d'un ajout purement rédactionnel, qui est donc considéré comme une modification standard.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Baden»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026

1. **Dénomination(s)**

Baden

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

Vin

Vin de liqueur

Vin mousseux de qualité

Vin pétillant

Moût de raisins partiellement fermenté

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Du jaune clair au jaune doré, avec des reflets verdâtres, argentés ou légèrement rougeâtres.

Nez

Le plus souvent frais et fruité, mais aussi avec des notes florales à végétales et épicées.

Bouche

Structure acide élégante à douce; en fonction du type d'élevage, les vins peuvent également se distinguer par une structure phénolique, des arômes de torréfaction ou de bois et une finale fondante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	En milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge clair, moyen à foncé, éventuellement aux reflets brunâtres à bleus, voire violets.

Nez

Les arômes évoquent la cerise et les baies claires à foncées, et peuvent également présenter des notes épicées, allant jusqu'à des notes de torréfaction ou de bois intenses.

Bouche

Bouche délicate à riche, avec une structure acide modérée. Phénol discret à prononcé selon le type d'élevage.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	En milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Palette de couleurs typique de la région pour les vins blancs.

Nez

Notes florales à fruitées, voire légèrement épicées.

Bouche

L'acidité est généralement douce à fine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge clair, de faible à intense, allant parfois jusqu'au rouge saumoné.

Nez

Fruité à partiellement épicé, avec des notes de fruits à baies, de fruits à pépins et d'agrumes.

Bouche

Les vins présentent généralement une bouche délicate à riche, avec une structure acide stimulante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Perlage prononcé à fort.

Nez

Fruité à mûr et levuré, avec une structure acide stimulante.

Bouche

Arômes élégants et finement fruités; selon le cépage utilisé, bouche vive et légère à consistante, avec une structure veloutée et tout au plus une structure tannique modérée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, avec bulles fines ou mousse fine, rouge moyen à foncé, éventuellement aux reflets brunâtres ou bleus.

Nez

Arômes qui rappellent principalement les fruits et les épices.

Bouche

Note tannique reconnaissable, généralement intense en bouche, parfois avec des notes boisées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, avec bulles fines ou mousse fine, rose clair à rouge clair, éventuellement assortie de nuances rouge doré ou bleutées; les vins Weißherbst peuvent également avoir la couleur du vin blanc; les vins Blanc de Noir ont la couleur du vin blanc, assortie tout au plus d'une nuance de rouge.

Nez

Arômes qui rappellent principalement les fruits et les épices.

Bouche

Selon les cépages utilisés et la maturité, bouche légère à consistante, avec une acidité généralement douce et tout au plus une note de tanin.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—

Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, rose clair à rouge clair, éventuellement assortie de nuances rouge doré ou bleutées; les vins Weißherbst peuvent également avoir la couleur du vin blanc.

Nez

Les vins peuvent présenter des arômes de fleurs, de baies rouges et de fruits, également des arômes épicés et de légères notes tanniques.

Bouche

L'acidité est le plus souvent douce à fine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins Blanc de Noir sont généralement vinifiés comme des vins blancs et leur robe se décline dans toutes les couleurs de la palette typique de la région pour les vins blancs.

Nez

Notes florales à fruitées, voire légèrement épicées

Bouche

L'acidité est généralement douce à fine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge clair, de faible à intense, allant parfois jusqu'au rouge saumoné.

Nez

Fruité à partiellement épicé, avec des notes de fruits à baies, de fruits à pépins et d'agrumes.

Bouche

Bouche délicate à riche, avec une structure acide stimulante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin Badisch Rotgold

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rose clair à rouge clair, éventuellement aux reflets rouge doré ou bleutés.

Nez

Arômes qui rappellent les fleurs, fruits et épices.

Bouche

Légèrement pleine à consistante, avec une acidité généralement douce.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Cuvée des cépages Grauburgunder et Spätburgunder.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Perlage prononcé à fort

Nez

Fruité à mûr et levuré, avec une structure acide stimulante.

Bouche

Arômes élégants et finement fruités; selon le cépage utilisé, bouche vive et légère à consistante, avec une structure veloutée et tout au plus une structure tannique modérée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, avec bulles fines ou mousse fine, rouge moyen à foncé, éventuellement aux reflets brunâtres ou bleus.

Nez

Arômes qui rappellent principalement les fruits et les épices.

Bouche

Note tannique reconnaissable, généralement intense en bouche, parfois avec des notes boisées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, avec bulles fines ou mousse fine, rose clair à rouge clair, éventuellement assortie de nuances rouge doré ou bleutées; les vins Weißherbst peuvent également avoir la couleur du vin blanc; les vins Blanc de Noir ont la couleur du vin blanc, assortie tout au plus d'une nuance de rouge.

Nez

Arômes qui rappellent principalement les fruits et les épices.

Bouche

Selon les cépages utilisés et la maturité, bouche légère à consistante, avec une acidité généralement douce et tout au plus une note de tanin.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité, Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, avec bulles fines ou mousse fine, rose clair à rouge clair, éventuellement assortie de nuances rouge doré ou bleutées; les vins Weißherbst peuvent également avoir la couleur du vin blanc; les vins Blanc de Noir ont la couleur du vin blanc, assortie tout au plus d'une nuance de rouge.

Nez

Arômes qui rappellent principalement les fruits et les épices.

Bouche

Selon les cépages utilisés et la maturité, bouche légère à consistante, avec une acidité généralement douce et tout au plus une note de tanin.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Perlage fin à marqué; la robe est comparable à celle décrite pour les vins blancs, vins rosés, vins Weißherbst, vins Blanc de Noir, vins Rotling ou vins rouges, selon le type de vin.

Nez

Comparable à celui décrit pour les vins blancs, vins rosés, vins Weißherbst, vins Blanc de Noir, vins Rotling ou vins rouges, selon le type de vin.

Bouche

Sensation en bouche marquée par des bulles fines; fine expression de fruits et fraîcheur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Moût de raisins partiellement fermenté

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le cépage utilisé, robe trouble, de couleur blanchâtre, verdâtre ou jaunâtre.

Nez

Fruité, rappelant le moût.

Bouche

Arôme de fermentation marqué.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de liqueur

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Comparable à celle décrite pour les vins blancs, vins rosés, vins Weißherbst, vins Blanc de Noir, vins Rotling ou vins rouges, selon le type de vin.

Nez

Comparable à celle décrite pour les vins blancs, vins rosés, vins Weißherbst, vins Blanc de Noir, vins Rotling ou vins rouges, selon le type de vin.

Bouche

Plutôt riches en alcool, ces vins présentent un sucre résiduel, mais peuvent aussi être secs.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La législation en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits confondus

Rendement maximal

Rendement maximal:	90
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone géographique couverte par l'appellation d'origine protégée «Baden» se divise en plusieurs grandes régions:

Badische Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Markgräflerland, Ortenau ainsi que Tuniberg et Tauberfranken

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Badische Bergstraße**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Bodensee**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Breisgau**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Kaiserstuhl**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Kraichgau**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Markgräflerland**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région d'Ortenau**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Tauberfranken**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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).

L'appellation d'origine protégée comprend, dans la **région de Tuniberg**, les vignobles des communes (circonscriptions municipales) et de leurs subdivisions suivantes:

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. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

Vin

Résumé du lien

Situation géographique

Paysage et morphologie

La zone de production viticole de Baden s'étend sur le territoire comprenant le lac de Constance, le Haut-Rhin, le graben (fossé) du Rhin supérieur, la région de Bergstraße et celle de Tauberfranken. Les vignobles sont situés à une altitude comprise entre 115 et 520 m au-dessus du niveau de la mer. Dans les vallées fluviales et sur les contreforts montagneux de la Forêt-Noire, le travail dans les vignobles en pente présentant une déclivité pouvant aller jusqu'à environ 60 % s'effectue principalement au moyen de tracteurs. Les vignobles du Rhin supérieur, de la région de Tuniberg et de celle de Kaiserstuhl sont pour la plupart des vignobles en terrasses, de tailles variées.

Géologie

La culture de la vigne a lieu principalement sur des sols issus de l'altération du granit, du gneiss, du calcaire coquillier ou de la roche volcanique, en grande partie recouverts par des dépôts lœssiques de différentes épaisseurs.

Facteurs naturels

Avec une température moyenne annuelle de 10,8 °C, une pluviométrie de 955 l/m² et une durée d'ensoleillement de 1 740 heures par an pour le site de Fribourg-en-Brisgau (Freiburg im Breisgau), Baden, la zone de production viticole allemande la plus méridionale, se caractérise par une alternance de temps sec et chaud et de temps humide et chaud. Ces facteurs expliquent l'utilisation particulièrement intensive des cépages de la famille des Bourgognes.

Facteurs humains

La viticulture a façonné de manière significative la culture et le paysage de la zone de production viticole de Baden pendant de nombreux siècles, ce dont témoignent des documents dès 720 après Jésus-Christ. En raison de l'héritage historique du partage réel (Realteilung), les structures viticoles se composent principalement de parcelles de petite ou très petite taille situées sur des coteaux, mais des parcelles de plus grande taille côtoient aussi ces parcelles de petite et très petite taille. En raison des possibilités limitées de mécanisation, le travail des vignes est dans certains cas très intensif en main-d'œuvre.

Catégories de produits

Les informations fournies ci-dessous concernent les catégories des vins, vins mousseux de qualité, vins pétillants, vins de liqueur et moûts de raisins partiellement fermentés.

La zone de production viticole de Baden se caractérise par une alternance de temps sec et chaud et de temps humide et chaud.

Les différentes roches de base et les conditions climatiques prédominantes confèrent à chaque produit un caractère spécifique, selon le millésime et le cépage. Du fait des conditions géologiques et des différentes altitudes des vignobles au-dessus du niveau de la mer, il est possible de produire dans la zone de production viticole de Baden des vins blancs fruités et minéraux ainsi que des vins rouges charnus et consistants, façonnés par le terroir et développant des arômes caractéristiques du cépage. Ces facteurs confèrent aux cépages de la zone de production viticole de Baden des qualités spécifiques, qui sont un préalable nécessaire pour produire des vins uniques et ayant une identité régionale propre, grâce à des pratiques œnologiques typiques de la région.

Vin («vin de qualité» et «vin portant un attribut spécial»)

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage et, grâce au climat particulier dont ces vins bénéficient, il n'est souvent nécessaire que d'augmenter légèrement le titre alcoométrique naturel.

Les vins portant un attribut spécial doivent également satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage; en règle générale, ces vins dépassent largement ces exigences. Les travaux effectués par le viticulteur au cours de la période de végétation aux fins de la production des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial s'inscrivent dans une gestion globale de la qualité. À cet égard, la qualité du travail effectué et la réalisation des vendanges en fonction des critères physiologiques de maturité du raisin jouent un rôle essentiel dans l'obtention des qualités de vin les plus élevées, typiques de la région et du cépage. Contrairement aux vins de qualité, les vins portant un attribut spécial ne doivent pas être enrichis.

Catégorie de produit de la vigne

Vin de liqueur

Résumé du lien

Vin de liqueur

On entend par «vin de liqueur de qualité» un produit ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol ainsi qu'un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 17,5 % vol.

Catégorie de produit de la vigne

Vin pétillant

Résumé du lien

Le vin pétillant de qualité doit répondre aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage. La production s'effectue par fermentation sous pression ou par adjonction d'anhydride carbonique endogène.

Catégorie de produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le produit de base doit répondre aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ destiné à la fabrication de Sekt peuvent être récoltés plus tôt afin de préserver le caractère typique d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt. Le vin de base pour la production de Sekt est ensuite soumis à la seconde fermentation. En cas de seconde fermentation en bouteille, la durée totale du processus de production doit être d'au moins neuf mois. Les v.m.q.p.r.d. peuvent être produits sans seconde fermentation.

Catégorie de produit de la vigne

Moût de raisins partiellement fermenté

Résumé du lien

Pour les moûts de raisins partiellement fermentés, les raisins mis en œuvre doivent répondre aux mêmes exigences que celles applicables à l'élaboration des vins bénéficiant de l'AOP «Baden».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Examen officiel (vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité)

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour que les mentions traditionnelles indiquées dans le cahier des charges puissent figurer sur l'étiquette, à l'exception des moûts de raisins partiellement fermentés, les vins (vins de qualité, vins portant un attribut spécial), les vins de liqueur (vins de liqueur de qualité), les vins pétillants (vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée) et les vins mousseux de qualité (Sekts d'origine déterminée) doivent avoir fait l'objet au préalable d'un examen officiel comportant un examen analytique et un examen sensoriel. Le numéro de contrôle officiel («A.P.Nr.») attribué dans ce contexte doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mentions traditionnelles (vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité, moût de raisins partiellement fermenté)

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins et les produits vitivinicoles sont étiquetés soit en indiquant exclusivement la dénomination de vin protégée existante, sous la forme prévue à l'article 119, paragraphe 1, point b), i), du règlement (UE) nº 1308/2013, soit en associant la dénomination de vin protégée existante et l'une des mentions traditionnelles visées au point 7 a). L'indication des mentions traditionnelles visées au point 7 b) est facultative.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Petites unités géographiques (vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité, moût de raisins partiellement fermenté)

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La mention d'indications géographiques plus petites à côté de la dénomination de vin protégée existante n'est autorisée que dans la mesure où ces indications sont inscrites au registre des vignobles.

Le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les petites unités géographiques. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des secteurs sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). Le registre est géré par les Regierungspräsidiums (conseils régionaux). Dans le Bade-Wurtemberg, l'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

Droit fédéral:

— article 23, paragraphes 3 et 4, de la Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 de la Weinordnung (règlement sur le vin).

Législation du Land de Bade-Wurtemberg:

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (en abrégé: Weinlagengesetz; loi du Land sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles);

— article 9 de la Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergsrolle (Weinberglagenverordnung; règlement du ministère de l'espace rural relatif à l'inscription des terroirs et des domaines dans le registre des vignobles);

— article 2, point 16, de la Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land sur les compétences en matière de législation sur le vin).

Une modification de la délimitation des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord de l'organisation compétente visée à l'article 22g de la Weingesetz. Toute modification doit être notifiée au Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation) par l'organisation compétente visée à l'article 22g de la Weingesetz.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Formats de bouteille traditionnels (vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité, moût de raisins partiellement fermenté)

Cadre juridique

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Description

La «bocksbeutel» (bouteille en forme de flasque) est le format de bouteille traditionnel:

— originaire du Taubertal et du Schüpfergrund,

— originaire des parties suivantes de la zone administrative locale de Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg et Varnhalt.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Cépages portant des numéros de variété (vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité, moût de raisins partiellement fermenté)

Cadre juridique

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour les produits relevant de l'appellation d'origine protégée «Baden» commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est possible.

Lorsqu'un produit a été élaboré uniquement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Exigences de production (vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité, moût de raisins partiellement fermenté)

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée ou de Sekt d'origine déterminée ainsi que de vin de liqueur de qualité et de Federweißer bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Baden» peut avoir lieu en dehors de l'appellation d'origine protégée dans les arrondissements ou les villes-arrondissements suivants:

Bavière:

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

Hesse:

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

Rhénanie-Palatinat:

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

Cette dérogation s'inscrit dans un processus historique et trouve sa justification dans la structure de la zone de production viticole de Baden. La zone de production, qui s'étend sur une longueur d'environ 400 kilomètres, se compose de neuf parties très éloignées les unes des autres. Dans le même temps, en raison de l'héritage historique du partage réel (Realteilung), le secteur de la viticulture dans la zone de production viticole de Baden se caractérise par la présence d'un grand nombre de petites exploitations viticoles et par une transformation collective importante des raisins Les capacités de vinification, de stockage et de transformation sont donc traditionnellement pour partie concentrées dans des exploitations centrales ou spécialisées et ne se situent pas toujours dans la zone géographique délimitée.

C'est notamment le cas pour les vins pétillants et les vins mousseux de qualité, dont l'élaboration exige des techniques particulières de pressage, de fermentation et de mise en bouteille ou des installations de seconde fermentation, ainsi que pour les vins de liqueur, dont l'élaboration nécessite des installations techniques et œnologiques spécifiques. On utilise également des capacités de fermentation, de stockage, de réfrigération, de stabilisation et de mise en bouteille se trouvant en dehors de l'AOP «Baden» pour le vin et les moûts de raisins partiellement fermentés, du fait du morcellement de la structure de production.

La dérogation permet à ces structures de production traditionnelles de continuer à exister. Il n'en résulte aucune incidence sur l'origine des raisins. Ceux-ci doivent continuer à provenir de la zone géographique délimitée et à satisfaire à toutes les exigences du cahier des charges. La traçabilité et le respect du cahier des charges sont assurés même lorsque la production a lieu en dehors de la zone géographique grâce aux registres obligatoires et aux contrôles officiels. La dérogation n'a donc pas pour conséquence d'étendre la zone d'origine, elle concerne uniquement les étapes de transformation en aval.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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