C/2026/5957

10.11.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5957)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Baden»

Numero di riferimento UE: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026

1. **Nome del prodotto**

«Baden»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Germania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministero federale dell'Agricoltura, dell'alimentazione e dell'identità regionale)

Nome

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità tedesche dichiarano che la domanda presentata è conforme alle prescrizioni dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Baden» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità tedesche ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del vino

Descrizione

È stata fornita una descrizione organolettica dei diversi prodotti.

Motivazione

Le descrizioni organolettiche sono state differenziate maggiormente per rispecchiare meglio i diversi prodotti. Si tratta di mettere in evidenza, da un lato, le caratteristiche organolettiche specifiche e, dall'altro, la grande complessità dei prodotti. A differenza della descrizione precedente, le caratteristiche specifiche si presentano ora più concrete e di più rapida comprensione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Pratiche enologiche specifiche

Descrizione

Le spiegazioni precedenti sono state eliminate e si fa ora riferimento alla legge in vigore per quanto riguarda le pratiche enologiche specifiche, le restrizioni pertinenti relative alla vinificazione e le pratiche colturali.

Motivazione

Il riferimento al diritto vigente evita la riproduzione meramente dichiarativa della legislazione nel disciplinare. Quest'ultimo è così semplificato e più chiaro per il lettore, per il quale è evidente a prima vista che non vi sono restrizioni che vadano oltre la legge in vigore.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Resa massima per ettaro

Descrizione

Oltre alle disposizioni già esistenti, è stata aggiunta la possibilità per il consorzio di tutela della DOP «Baden» di aumentare o diminuire la resa massima per ettaro in annate caratterizzate da condizioni meteorologiche eccezionali. Tale decisione si applica limitatamente all'annata in questione ed è comunicata mediante una pubblicazione locale appropriata.

Motivazione

La nuova possibilità di aumentare o diminuire la resa massima per ettaro in annate caratterizzate da condizioni meteorologiche eccezionali, permette al consorzio di tutela di reagire adeguatamente a tali condizioni meteorologiche. Tenuto conto del progredire dei cambiamenti climatici, che rappresentano una sfida crescente per i produttori, il nuovo strumento appare ragionevole per rispondere in modo flessibile alle future crisi legate alle condizioni meteorologiche.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Varietà di uve da vino

Descrizione

D'ora in poi le voci «Per i vini bianchi» e «Per i vini rossi e rosati» saranno sostituite rispettivamente da «Varietà a bacca bianca» e «Varietà a bacca rossa».

Sotto la voce «Varietà a bacca bianca», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

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.

Sotto la voce «Varietà a bacca rossa», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

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.

Motivazione

D'ora in poi i vitigni saranno riportati sotto le voci «Varietà a bacca bianca» e «Varietà a bacca rossa» anziché sotto le voci «Per i vini bianchi» e «Per i vini rossi e rosati», in quanto con l'elenco delle varietà nel disciplinare si regolamenta la possibilità di coltivazione dei vitigni e non il prodotto finito. I vitigni di «nuova introduzione» sono già coltivati con buoni risultati e i vini prodotti con questi vitigni rispettano le disposizioni del disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni applicabili previsti dalla legislazione dell'Unione o nazionale/disposizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP

Descrizione

Descrizione

È stato chiarito quali menzioni tradizionali sono obbligatorie e quali facoltative nell'etichettatura dei vini e dei prodotti vitivinicoli.

Motivazione

Le norme modificate concernenti le menzioni tradizionali intendono chiarire le modalità di etichettatura per i vini e i prodotti vitivinicoli della DOP «Baden» in aggiunta alla denominazione di origine protetta esistente. Le modifiche si basano su un adeguamento necessario alla situazione giuridica attuale.

Descrizione

Sono aggiunte le norme per le unità geografiche più piccole. In questo contesto è stato anche precisato che e in quale misura il registro dei vigneti (*Weinbergsrolle*) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (*Großlage*) e singole (*Einzellage*), nonché campi aperti di antica definizione (*Gewann*). È stata inoltre indicata la responsabilità della gestione del registro dei vigneti e le basi giuridiche della sua istituzione e gestione.

Motivazione

La norma di cui al punto 10.2 fa riferimento al registro dei vigneti in quanto registro delle indicazioni geografiche più piccole della DOP «Baden». Il riferimento serve a specificare quali indicazioni geografiche più piccole possono essere utilizzate con la DOP «Baden» e per chiarire la funzione del registro dei vigneti in quanto registro delle indicazioni geografiche più piccole e la relativa responsabilità.

Descrizione

Nel disciplinare è stato specificato che la commercializzazione con l'indicazione del nome del vitigno può avvenire solo se il nome è riportato per esteso in etichetta. È stato inoltre stabilito che è possibile inserire nell'assemblaggio vitigni interspecifici e che, se elaborato esclusivamente con tali vitigni, un prodotto deve essere commercializzato senza l'indicazione del vitigno.

Motivazione

Le nuova disposizione di cui al punto 10.4 intendono permettere al consorzio di tutela di evidenziare l'elevato valore intrinseco dei prodotti della DOP «Baden» al momento della commercializzazione. La commercializzazione senza l'indicazione del nome per esteso e con la sola indicazione dei codici dei vitigni interspecifici potrebbero generare confusione nei consumatori e nuocere all'obiettivo di elevare il profilo del prodotto. Per questo motivo, il consorzio di tutela ha deciso, con questa disposizione, di non indicare in etichetta i codici dei vitigni interspecifici.

Descrizione

Nella sezione 10.5 del disciplinare è stato specificato che la produzione di vino di qualità, vino con predicato, vino frizzante di qualità prodotto in regioni determinate, vino liquoroso di qualità e Federweißer a denominazione di origine protetta «Baden» può avvenire nei circondari e nelle città extracircondariali al di fuori della zona della denominazione di origine protetta.

Si conferma che i prodotti a denominazione di origine protetta «Baden» elaborati in zone al di fuori della zona geografica delimitata presentano le stesse caratteristiche di quelli elaborati all'interno della stessa.

Motivazione

La deroga in questione si basa sulla struttura storica della zona viticola del «Baden». La zona di produzione, lunga circa 400 chilometri, è costituita da nove aree molto distanti tra loro. Data la tradizione del maso aperto, la viticoltura del Baden è caratterizzata da un gran numero di piccole cantine e da una percentuale elevata di trasformazione cooperativa delle uve. Le cantine, i locali di stoccaggio e gli impianti di produzione sono quindi tradizionalmente in parte concentrati in aziende centrali o specializzate e non si trovano sempre all'interno della zona geografica delimitata.

Ciò vale in particolare per i vini frizzanti e i vini spumanti di qualità, la cui produzione richiede tecniche speciali per gestire la pressione, la fermentazione e l'imbottigliamento o impianti specifici per la seconda fermentazione, e per i vini liquorosi, la cui produzione richiede attrezzature tecniche ed enologiche speciali. Anche per il vino, e in parte per il mosto di uve parzialmente fermentato, si ricorre a strutture di fermentazione, stoccaggio, raffreddamento, stabilizzazione e imbottigliamento al di fuori della zona della DOP «Baden».

La deroga consente il mantenimento di tali strutture produttive tradizionali. Ciò non incide sull'origine delle uve. Le uve devono continuare a provenire dalla zona geografica delimitata e soddisfare tutti i requisiti del disciplinare di produzione. I registri e i controlli ufficiali richiesti garantiscono la tracciabilità e il rispetto del disciplinare di produzione anche quando la produzione avviene al di fuori della zona geografica. La deroga non estende pertanto la zona di origine, ma riguarda solo le fasi di trasformazione a valle.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Autorità di controllo

Descrizione

Le autorità di controllo e i loro compiti sono stati rimossi dal disciplinare ed elencati in un documento separato.

Motivazione

Le descrizioni dei compiti delle singole autorità di controllo non erano più aggiornate e dovevano essere adattate.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altro

Descrizione

Descrizione

Sono state apportate alcune modifiche redazionali in linea con le prescrizioni dell'UE.

Sono stati soppresse le parti che riproducevano norme generali in vigore e sono state sostituite dal riferimento alla «legge in vigore».

Motivazione

È stato necessario apportare modifiche redazionali per assicurare la conformità alla normativa dell'UE.

Le parti che riproducevano norme generali in vigore sono state pertanto modificate e sono state sostituite dal solo riferimento alla «legge in vigore». Ciò è stato necessario per chiarire in quali punti il disciplinare si limita a riprodurre semplicemente la situazione giuridica.

Descrizione

La struttura del disciplinare è stata adattata al documento unico.

Nonostante l'aggiunta e la soppressione di alcune località, la delimitazione della zona rimane invariata. È descritto soltanto lo status quo delle superfici vitate all'interno del piano di sviluppo viticolo e delle superfici della precedente zona circostante. Le singole località sono state inoltre elencate sotto le rispettive zone all'interno della DOP «Baden». La delimitazione della zona descritta nel disciplinare è stata integrata da una tabella che elenca gli appezzamenti di terreno ivi inclusi. La tabella è nell'allegato.

Motivazione

La struttura del disciplinare è stata adattata al documento unico al fine di garantire una maggiore chiarezza del disciplinare e la coerenza di forma e di contenuto tra i due documenti.

Descrizione

Il legame con la zona è stato chiarito in alcuni punti. Ad esempio è stata aggiunta la descrizione della categoria «Mosto di uve parzialmente fermentato», già contenuta nel disciplinare. Le modifiche sono considerate modifiche ordinarie, ai sensi dell'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2019/33, in quanto non invalidano il legame con la zona geografica. È stata inoltre aggiunta la menzione tradizionale «Federweisser».

Motivazione

Non sono stati apportati cambiamenti alla delimitazione della zona. Nel disciplinare sono state inserite soltanto le località che sono state costituite di recente sulla base di riforme politiche o che sono state omesse per errore a causa dell'incompletezza del piano di sviluppo viticolo. La soppressione di località dal disciplinare non costituisce ugualmente una modifica della delimitazione della zona ed è soltanto il risultato di riforme politiche.

Per garantire maggiore chiarezza e per rispecchiare da subito nel disciplinare l'obiettivo di evidenziare il profilo tipico delle zone, sono state elencate le località sotto le relative zone all'interno della DOP «Baden».

La zona coperta dalla DOP «Baden» deve essere definita precisamente per evitare incertezze. La descrizione deve essere chiara di modo che i produttori, le autorità competenti e gli organismi di controllo possano identificare inequivocabilmente la delimitazione della zona geografica. A tal fine sono necessarie sia le carte in cui figurano precisamente gli appezzamenti di terreno sia le tabelle con l'elenco di tutti gli appezzamenti di terreno in questione. Per soddisfare tale requisito, il disciplinare è accompagnato da una tabella contenente tutti gli appezzamenti e il materiale cartografico descritto per illustrare la delimitazione delle parcelle. Quest'ultimo è reperibile all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

È stata chiarita la descrizione del legame con la zona geografica per adeguare il disciplinare alle condizioni effettive in loco. Poiché la categoria «Mosto di uve parzialmente fermentato» faceva già parte del disciplinare, si tratta di un'integrazione di carattere meramente redazionale che, di conseguenza, è considerata una modifica ordinaria.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Baden»

Numero di riferimento UE: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026

1. **Nome**

«Baden»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

Vino

Vino liquoroso

Vino spumante di qualità

Vino frizzante

Mosto di uve parzialmente fermentato

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore dal giallo pallido al dorato, con riflessi verdolini, argentati o leggermente rossastri.

Odore

Solitamente fresco e fruttato, ma anche con note floreali o speziate vegetali.

Sapore

Struttura acida da elegante a delicata; a seconda del tipo di invecchiamento, i vini evidenziano una struttura fenolica e aromi tostati o di legno e un finale morbido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	In milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, di colore dal rosso di media intensità al rosso scuro, con eventuali riflessi dal marrone al blu o anche purpurei.

Odore

Il profilo aromatico ricorda le ciliegie e i frutti di bosco da chiari a scuri e può presentare anche note da speziate a fortemente tostate o legnose.

Sapore

Profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida moderata. A seconda dell'invecchiamento, il vino presenta fenoli da discreti a pronunciati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	In milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, Blanc de Noir

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Rispecchia lo spettro cromatico tipico dei vini bianchi della regione.

Odore

Note da floreali a fruttate, fino a leggermente speziate.

Sapore

L'acidità è generalmente da morbida a delicata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, Rotling

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore rosso chiaro da scarico a intenso, talvolta salmone.

Odore

Da fruttato a talvolta speziato, con note di frutti di bosco, frutta a granella e agrumi.

Sapore

In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine da pronunciate a vigorose.

Odore

Da fruttato a maturo e fragrante con struttura acida vivace.

Sapore

Aromi eleganti, delicatamente fruttati; a seconda della varietà utilizzata, presenta un sapore da vivacemente leggero a pieno, con struttura vellutata e tannini al massimo moderati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bollicine fine o schiuma fine, di colore dal rosso di media intensità al rosso scuro, con eventuali riflessi marroni o blu.

Odore

Con rimandi prevalentemente di frutta e spezie.

Sapore

Note tanniche riconoscibili, per lo più pieno e talvolta con note di legno.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bollicine fini o schiuma fine, da rosa chiaro a rosso chiaro, con eventuali sfumature rosso-dorate o bluastre; i vini Weißherbst possono essere anche del colore del vino bianco; i Blanc de Noirs hanno il colore del vino bianco, al massimo con tonalità rossastre minime.

Odore

Con rimandi prevalentemente di frutta e spezie.

Sapore

A seconda dei vitigni utilizzati e del tipo di maturazione, sapore da leggero a strutturato, perlopiù leggermente acido con, al massimo, note tanniche minime.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—

Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, da rosa chiaro a rosso chiaro, con eventuali sfumature rosso-dorate o bluastre; i vini Weißherbst possono essere anche del colore del vino bianco.

Odore

I vini possono presentare note di fiori, bacche e frutti rossi, come pure leggere note tanniche.

Sapore

L'acidità è perlopiù da morbida a delicata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, Blanc de Noir

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini Blanc de Noir sono generalmente vinificati in bianco. Il loro colore spazia nello spettro cromatico tipico della regione per i vini bianchi.

Odore

Note da floreali a fruttate, fino a leggermente speziate.

Sapore

L'acidità è generalmente da morbida a delicata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, Rotling

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore rosso chiaro da scarico a intenso, talvolta salmone.

Odore

Da fruttato a talvolta speziato, con note di frutti di bosco, frutta a granella e agrumi.

Sapore

Profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino, Badisch Rotgold

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore da rosa chiaro a rosso chiaro, con eventuali riflessi rosso-dorati o bluastri.

Odore

Rimandi floreali, fruttati e speziati.

Sapore

Di corpo da leggero a strutturato, solitamente con acidità moderata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

È un assemblaggio dei vitigni Grauburgunder e Spätburgunder.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine da pronunciate a vigorose.

Odore

Da fruttato a maturo e fragrante con struttura acida vivace.

Sapore

Aromi eleganti, delicatamente fruttati; a seconda della varietà utilizzata, presenta un sapore da vivacemente leggero a pieno, con struttura vellutata e tannini al massimo moderati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bollicine fine o schiuma fine, di colore dal rosso di media intensità al rosso scuro, con eventuali riflessi marroni o blu.

Odore

Con rimandi prevalentemente di frutta e spezie.

Sapore

Note tanniche riconoscibili, per lo più pieno e talvolta con note di legno.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bollicine fini o schiuma fine, da rosa chiaro a rosso chiaro, con eventuali sfumature rosso—dorate o bluastre; i vini Weißherbst possono essere anche del colore del vino bianco; i Blanc de Noirs hanno il colore del vino bianco, al massimo con tonalità rossastre minime.

Odore

Con rimandi prevalentemente di frutta e spezie.

Sapore

A seconda dei vitigni utilizzati e del tipo di maturazione, sapore da leggero a strutturato, perlopiù leggermente acido con, al massimo, note tanniche minime.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, Rotling

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bollicine fini o schiuma fine, da rosa chiaro a rosso chiaro, con eventuali sfumature rosso-dorate o bluastre; i vini Weißherbst possono essere anche del colore del vino bianco; i Blanc de Noirs hanno il colore del vino bianco, al massimo con tonalità rossastre minime.

Odore

Con rimandi prevalentemente di frutta e spezie.

Sapore

A seconda dei vitigni utilizzati e del tipo di maturazione, sapore da leggero a strutturato, perlopiù leggermente acido con, al massimo, note tanniche minime.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine da fini a pronunciate; a seconda del tipo di vino paragonabile alle descrizioni dei vini bianchi, rosati, Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling e rossi.

Odore

A seconda del tipo di vino paragonabile alle descrizioni dei vini bianchi, rosati, Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling e rossi.

Sapore

Bollicine fine in bocca; finemente fruttato e fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

A seconda del vitigno utilizzato è biancastro, verdolino, giallastro torbido.

Odore

Fruttato e ricorda il mosto.

Sapore

Con aroma pronunciato di fermentazione.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

A seconda del tipo di vino paragonabile alle descrizioni dei vini bianchi, rosati, Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling e rossi.

Odore

A seconda del tipo di vino paragonabile alle descrizioni dei vini bianchi, rosati, Weißherbst, Blanc de Noir, Rotling e rossi.

Sapore

Piuttosto alcolico, generalmente con un residuo zuccherino, ma può essere anche secco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

—

Non applicabile.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Tutti i prodotti

Resa massima

Resa massima	90
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona della denominazione di origine protetta «Baden» è suddivisa nelle zone più ampie seguenti:

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

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Badische Bergstraße** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Bodensee** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Breisgau** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Kaiserstuhl** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Kraichgau** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Markgräflerland** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Ortenau** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Tauberfranken** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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).

La denominazione di origine protetta comprende nella **zona Tuniberg** i comuni e le rispettive frazioni seguenti:

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. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino

Sintesi del legame

Ambiente geografico

Paesaggio e morfologia

La zona di produzione dei vini «Baden» è compresa tra il lago di Costanza, l'Alto Reno, la fossa l'Alto Reno, la Bergstraße e la Tauberfranken. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra 115 e 520 m sul livello del mare. Nelle valli fluviali e nelle parti più alte delle zone pedemontane della Foresta nera le superfici vitate presentano una pendenza del 60 % circa e sono lavorate principalmente con trattori. Nelle zone dell'Alto Reno, di Tuniberg e sul Kaiserstuhl le superfici vitate sono situate su terrazze di diverse dimensioni.

Geologia

Nel Baden il vino è prodotto soprattutto in zone i cui terreni derivano dalla degradazione meteorica di granito, gneiss, calcare conchiglifero o roccia vulcanica, in gran parte ricoperti da strati di loess di spessore variabile.

Fattori naturali

Con una temperatura media annua di 10,8 °C, precipitazioni di 955 l/m² e un durata del soleggiamento di 1 740 ore all'anno a Friburgo in Brisgovia, la parte più meridionale della zona di produzione del Baden è caratterizzata dall'alternanza di periodi secchi e caldi con condizioni caldo umide. Tali peculiarità sono alla base della diffusione considerevolmente ampia dei vitigni della famiglia dei Burgunder.

Fattori umani

Da secoli la viticoltura ha un impatto notevole sulla cultura e sull'agricoltura della zona di produzione del Baden, dove è stata documentata per prima volta nel 720 d.C. La divisione storica degli appezzamenti tra gli eredi ha determinato la diffusione di strutture viticole caratterizzate da appezzamenti piccoli e molto piccoli sui pendii, anche su quelli ripidi. Nel corso del tempo, accanto a detti appezzamenti, sono comparsi appezzamenti più grandi. Date limitate possibilità di meccanizzazione, i lavori nei vigneti sono in alcuni casi ad alta intensità di manodopera.

Categorie di prodotti

Le informazioni di seguito riguardano le categorie «vino», «vino spumante di qualità», «vino frizzante», «vino liquoroso» e «mosto di uve parzialmente fermentato».

Il Baden è caratterizzato da un'alternanza di periodi secco e caldo e condizioni caldo umide.

Le diverse rocce su cui si trovano gli impianti e le condizioni climatiche prevalenti conferiscono a ciascun prodotto note specifiche, a seconda dell'annata e del vitigno. Nel Baden le condizioni geologiche e le diverse altitudini dei vigneti sul livello del mare danno origine a vini bianchi fruttati e minerali e a vini rossi strutturati e influenzati dal terroir con aromi determinati dai vitigni specifici. Questi fattori conferiscono ai vitigni del Baden qualità specifiche, che costituiscono una condizione per produrre vini con pratiche enologiche tipiche della regione, uniche e inconfondibili.

Vino (*Qualitätswein* e *Prädikatswein*)

Il *Qualitätswein* deve soddisfare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo e alla densità minima del mosto a seconda della categoria di prodotti vitivinicoli e, grazie al clima particolarmente favorevole, richiede spesso solo un lieve aumento del titolo alcolometrico naturale.

Anche il *Prädikatswein* deve soddisfare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo e alla densità minima del mosto a seconda della categoria di prodotti vitivinicoli, ma questo vino li supera generalmente in larga misura. Nella produzione delle uve impiegate per l'elaborazione del *Prädikatswein*, gli interventi del viticoltore nel corso per periodo di vegetazione fanno parte della gestione globale della qualità. A tale riguardo la qualità degli interventi effettuati e la raccolta a maturità fisiologica svolgono un ruolo decisivo per raggiungere il massimo delle qualità per un vino che esprime la tipicità regionale e varietale. A differenza dei vini di qualità, i vini con predicato non possono essere arricchiti.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso

Sintesi del legame

Vino liquoroso

Il *Qualitätslikörwein* è un prodotto che ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol e un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % vol.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino frizzante

Sintesi del legame

Il *Qualitätsperlwein* deve rispettare i requisiti minimi in materia di titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto specificati per ciascuna categoria di vitigni. È prodotto mediante fermentazione sotto pressione o con l'aggiunta di anidride carbonica endogena.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi in materia di titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto specificati per ciascuna categoria di vitigni. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, è possibile raccogliere prima le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base, al fine di conservare il carattere tipico di un *Sekt b.A* o di un *Winzersekt*. Il vino di base è quindi sottoposto a una seconda fermentazione. Se la seconda fermentazione avviene in bottiglia, la durata totale della produzione non deve essere inferiore a nove mesi. Il *Qualitätsschaumwein b.A.* può essere prodotto senza la seconda fermentazione.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Mosto di uve parzialmente fermentato

Sintesi del legame

Per il mosto di uve parzialmente fermentato, le uve utilizzate devono soddisfare gli stessi requisiti di quelle utilizzate per la produzione del vino della DOP «Baden».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Verifica ufficiale (vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità)

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Per poter utilizzare le menzioni tradizionali indicate nel disciplinare, ad eccezione del mosto di uve parzialmente fermentato, i vini (*Qualitätswein* e *Prädikatswein*), i vini liquorosi (*Qualitätslikörwein*), i vini frizzanti (*Qualitätsperlwein b.A.*) e i vini spumanti di qualità (*Sekt b.A.*) devono aver superato una verifica ufficiale che prevede un esame analitico e uno sensoriale. Il numero di controllo attribuito in questo contesto deve figurare sull'etichetta e sostituisce quello del lotto.

Titolo del requisito / della deroga

Menzioni tradizionali (vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità, mosto di uve parzialmente fermentato)

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

I vini e i prodotti vitivinicoli devono recare unicamente il nome del vino protetto preesistente nella forma di cui all'articolo 119, paragrafo 1, lettera b), punto i), del regolamento (UE) n. 1308/2013 oppure una combinazione del nome del vino protetto preesistente e di una delle menzioni tradizionali di cui al punto 7, lettera a). L'indicazione in etichetta delle menzioni tradizionali di cui al punto 7, lettera b), è facoltativa.

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole (vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità, mosto di uve parzialmente fermentato)

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

L'indicazione di unità geografiche più piccole oltre al nome del vino protetto esistente è autorizzata solo se l'indicazione è inserita nel registro dei vigneti.

Il registro dei vigneti (*Weinbergsrolle*) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (*Großlage*) e singole (*Einzellage*), nonché campi aperti di antica definizione (*Gewann*). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (*Flur*), campo aperto di antica definizione (Gewann), particella catastale (*Flurstück*)). Il registro dei vigneti è gestito dai *Regierungspräsidien*. L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano nel Baden-Württemberg sulle seguenti basi giuridiche:

diritto federale:

— articolo 23, commi 3 e 4, della legge sul vino (*Weingesetz*);

— articolo 29 dell'ordinanza sul vino (*Weinverordnung*);

diritto del Land Baden-Württemberg:

— legge del Land sulla determinazione di località e zone e sul registro dei vigneti (legge sui vigneti - *Weinlagengesetz*);

— articolo 9 dell'ordinanza del ministero degli Affari rurali sulla registrazione delle località e delle zone nel registro dei vigneti (ordinanza sui vigneti – *Weinberglagenverordnung*);

— articolo 2, punto 16, dell'ordinanza del Land sulla competenza a seconda del settore del diritto del vino (*Landesverordnung über Zuständigkeit nach dem Gebiet des Weinrechts*).

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche più piccole è consentita soltanto con il consenso dell'organizzazione competente ai sensi dell'articolo 22g della versione precedente della legge sul vino. Sempre ai sensi dell'articolo 22g della versione precedente della legge sul vino, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente all'agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE*).

Titolo del requisito / della deroga

Forma tradizionale della bottiglia (vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità, mosto di uve parzialmente fermentato)

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione/della deroga

Descrizione

La «Bocksbeutel» è la bottiglia tradizionale:

— originaria del Taubertal e dello Schüpfergrund;

— originaria delle frazioni seguenti dell'unità amministrativa locale di Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg e Varnhalt.

Titolo del requisito / della deroga

Vitigni con codice di identificazione (vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità, mosto di uve parzialmente fermentato)

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Per quanto concerne i prodotti della denominazione di origine protetta «Baden» commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare solo nomi per esteso. È possibile l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto solo da uve provenienti da detti vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

Titolo del requisito / della deroga

Requisiti di produzione (vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità, mosto di uve parzialmente fermentato)

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione/della deroga

La produzione di vino di qualità, vino con predicato, vino frizzante di qualità prodotto in regioni determinate, vino liquoroso di qualità e Federweißer a denominazione di origine protetta «Baden» può avvenire nei distretti e nelle città extracircondariali al di fuori della zona della denominazione di origine protetta elencati di seguito:

Baviera:

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

Assia:

circondario rurale di Bergstraße, circondario rurale di Darmstadt-Dieburg, città extracircondariale di Frankfurt am Main, circondario rurale di Lahn-Dill-Kreis, circondario rurale di Odenwaldkreis, circondario rurale di Offenbach, circondario rurale di Rheingau-Taunus-Kreis, circondario rurale di Wetteraukreis, città extracircondariale di Wiesbaden;

Renania-Palatinato:

circondario rurale di Ahrweiler, circondario rurale di Alzey-Worms, circondario rurale di Bad Dürkheim, circondario rurale di Bad Kreuznach, circondario rurale di Bernkastel-Wittlich, circondario rurale di Cochem-Zell, circondario rurale di Germersheim, circondario rurale di Kaiserslautern, città extracircondariale di Ludwigshafen am Rhein, città extracircondariale di Mainz, circondario rurale di Mainz-Bingen, città extracircondariale di Neustadt an der Weinstraße, circondario rurale di Rhein-Pfalz-Kreis, città extracircondariale di Speyer, circondario rurale di Südliche Weinstraße, città extracircondariale di Trier, circondario rurale di Trier-Saarburg, circondario rurale di Westerwaldkreis, città extracircondariale di Worms.

La deroga in questione si basa sulla struttura storica della zona viticola del «Baden». La zona di produzione, lunga circa 400 chilometri, è costituita da nove aree molto distanti tra loro. Data la tradizione del maso aperto, la viticoltura del Baden è caratterizzata da un gran numero di piccole cantine e da una percentuale elevata di trasformazione cooperativa delle uve. Le cantine, i locali di stoccaggio e gli impianti di produzione sono quindi tradizionalmente in parte concentrati in aziende centrali o specializzate e non si trovano sempre all'interno della zona geografica delimitata.

Ciò vale in particolare per i vini frizzanti e i vini spumanti di qualità, la cui produzione richiede tecniche speciali per gestire la pressione, la fermentazione e l'imbottigliamento o impianti specifici per la seconda fermentazione, e per i vini liquorosi, la cui produzione richiede attrezzature tecniche ed enologiche speciali. Anche per il vino, e in parte per il mosto di uve parzialmente fermentato, si ricorre a strutture di fermentazione, stoccaggio, raffreddamento, stabilizzazione e imbottigliamento al di fuori della zona della DOP «Baden».

La deroga consente il mantenimento di tali strutture produttive tradizionali. Ciò non incide sull'origine delle uve. Le uve devono continuare a provenire dalla zona geografica delimitata e soddisfare tutti i requisiti del disciplinare di produzione. I registri e i controlli ufficiali richiesti garantiscono la tracciabilità e il rispetto del disciplinare di produzione anche quando la produzione avviene al di fuori della zona geografica. La deroga non estende pertanto la zona di origine, ma riguarda solo le fasi di trasformazione a valle.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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