C/2026/5957

10.11.2026

**Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão** [1]

(C/2026/5957)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]**

**«Baden»**

**Número de referência da UE: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026**

1. **Nome do produto**

«Baden»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

*Nome*

Ministério Federal da Agricultura, da Alimentação e da Identidade Regional (BMLEH)

*Nome*

Serviço Federal da Agricultura e Produtos Alimentares (BLE)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades alemãs consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Baden» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) A introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades alemãs consideram que se trata de um pedido de alteração normalizada.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Descrição do vinho

*Descrição*

Descrevem-se as características organoléticas dos vários produtos.

Justificação:

As descrições organoléticas dos vinhos foram formuladas com maior precisão, a fim de refletir melhor os diferentes produtos. O objetivo é frisar, desde logo, as características organoléticas individuais dos produtos e, em segundo lugar, as suas múltiplas facetas. Contrariamente à descrição até à data, as características individuais devem ser apresentadas de forma mais específica e concisa.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Práticas enológicas específicas

*Descrição*

Suprimem-se as informações anteriores e faz-se referência à legislação em vigor no que diz respeito às práticas enológicas específicas, às restrições aplicáveis à vinificação e às práticas de cultivo.

Justificação:

A referência à legislação em vigor evita a reprodução literal da legislação no caderno de especificações, como era o caso anteriormente. O caderno de especificações torna-se, por conseguinte, mais conciso e claro para o leitor, que pode ver rapidamente que nenhuma restrição ultrapassa a legislação em vigor.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Rendimento máximo por hectare

*Descrição*

A par das regras existentes, acrescenta-se a possibilidade de a associação de proteção da DOP «Baden» aumentar ou diminuir o rendimento máximo por hectare nos anos em que ocorram condições meteorológicas excecionais. Essas decisões limitam-se ao ano de colheita respetivo e serão publicadas conforme adequado, de acordo com a prática local.

Justificação:

Esta nova possibilidade de aumentar ou diminuir o rendimento máximo por hectare nos anos em que ocorram condições meteorológicas excecionais permitirá à associação de proteção reagir adequadamente a fenómenos meteorológicos extremos. Com a evolução das alterações climáticas, que colocam desafios cada vez maiores aos viticultores, esta nova opção é um meio útil de reagir de forma flexível a futuras crises meteorológicas.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Castas de uva de vinho

*Descrição*

As rubricas deixarão de fazer referência a «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados» e passarão a indicar «castas brancas» e «castas tintas».

Aditam-se as seguintes castas à rubrica «castas brancas»:

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.

Aditam-se as seguintes castas à rubrica «castas tintas»:

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-cão, touriga-nacional, VB Cal 1-22, vidoc, We 70-281-36, We 90-6-12, We 94-26-36.

Justificação:

As castas passarão a fazer referência a «castas brancas» e «castas tintas» e não a «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final. As castas recentemente adicionadas estão a ser cultivadas, já comprovaram a sua adequação e os vinhos produzidos a partir das mesmas estão em conformidade com o caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional ou da UE/dos requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP

*Descrição*

Descrição:

São clarificadas as menções tradicionais obrigatórias e as menções facultativas para a rotulagem dos vinhos e dos produtos vitivinícolas.

Justificação:

As regras alteradas relativas às menções tradicionais visam clarificar as regras de rotulagem dos vinhos e produtos vitivinícolas da DOP «Baden» no que respeita às menções utilizadas para além da denominação de origem protegida existente. As alterações baseiam-se num ajustamento necessário da legislação em vigor.

Descrição:

As regras aplicáveis às unidades geográficas mais pequenas são agora definidas, descrevendo como e em que medida o cadastro vitícola estabelece uma lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas individuais, bem como dos sistemas de campos abertos autorizados para as áreas geográficas de menor dimensão. É apresentada uma explicação sobre a responsabilidade pela gestão do cadastro vitícola e as bases jurídicas subjacentes ao seu estabelecimento e manutenção.

Justificação:

A regra estabelecida no ponto 10.2 do caderno de especificações refere-se ao cadastro vitícola como um registo das indicações geográficas mais pequenas do que a DOP «Baden». O objetivo desta referência é clarificar quais as indicações geográficas mais pequenas que podem ser utilizadas em conjunto com a DOP «Baden», explicar a função do cadastro vitícola enquanto lista de unidades geográficas mais pequenas e atribuir competências, se for caso disso.

Descrição:

O caderno de especificações estabelece que um vinho só pode ser comercializado com indicação da casta se o seu nome real for também utilizado na rotulagem. Estabelece ainda que a lotação com linhagens de videira é possível e que, se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

Justificação:

A nova regra estabelecida no ponto 10.4 visa permitir que a associação de proteção prossiga o objetivo de tornar visível a elevada qualidade inerente aos produtos da DOP «Baden» também na comercialização dos produtos. A comercialização sem utilizar nomes reais e utilizando apenas números de linhagem de videira poderia confundir os consumidores e, além disso, prejudicar o objetivo de aumentar a visibilidade dos produtos. Por este motivo, ao abrigo desta regra, a associação de proteção optou por não rotular os produtos com números de linhagem de videira.

Descrição:

O ponto 10.5 do caderno de especificações estabelece que o *Qualitätswein* [vinho de qualidade], o *Prädikatswein* [vinho com atributos especiais], o *Qualitätsperlwein b.A.* [vinho frisante de qualidade de uma região definida], o *Sekt b.A.* [vinho espumante de uma região definida], o *Qualitätslikörwein* [vinho licoroso de qualidade] e o *Federweißer* [vinho branco jovem] com a denominação de origem protegida «Baden» podem ser produzidos em determinados distritos urbanos fora da área da denominação de origem, enumerados numa lista.

Confirma-se que os produtos abrangidos pela DOP «Baden» produzidos fora da área geográfica delimitada têm as mesmas propriedades que os produtos produzidos na área geográfica delimitada.

Justificação:

Esta exceção surgiu com o tempo e deve-se à estrutura da zona vitícola de Baden, que abrange cerca de 400 km e inclui nove locais muito dispersos. Devido à divisão histórica das parcelas, a viticultura em Baden caracteriza-se igualmente por um grande número de pequenas adegas e por um elevado grau de transformação coletiva das uvas. Por conseguinte, a capacidade das adegas, de armazenamento e de transformação está por vezes tradicionalmente concentrada em instalações centrais ou especializadas, não se situando necessariamente na área geográfica delimitada.

É o caso, em especial, dos vinhos frisantes e dos vinhos espumantes de qualidade, cuja produção exige uma tecnologia especializada de pressão, fermentação e engarrafamento ou equipamento de segunda fermentação. É também o caso do vinho licoroso, cuja produção exige equipamento técnico e enológico específico. A capacidade de fermentação, armazenamento, arrefecimento, estabilização e engarrafamento fora da área da DOP «Baden» é igualmente utilizada para a produção de vinho e de mosto de uvas parcialmente fermentado, devido à estrutura de produção em pequena escala.

A exceção permite que estas tradições de produção se mantenham, sem afetar o requisito da origem das uvas, que devem continuar a provir da área geográfica delimitada e cumprir todos os requisitos do caderno de especificações. O registo obrigatório e os controlos oficiais garantem a rastreabilidade e o cumprimento do caderno de especificações, mesmo quando a produção ocorre fora da área geográfica. Por conseguinte, a exceção não alarga a área de origem, aplicando-se exclusivamente às fases de transformação a jusante.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Organismo de controlo

*Descrição*

Suprimem-se os organismos de controlo e as suas tarefas do caderno de especificações e enumeram-se num documento separado.

Justificação:

As anteriores descrições das tarefas de cada organismo de controlo já não refletiam a situação atual e necessitavam de ser ajustadas.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Outros

*Descrição*

Descrição:

Efetuam-se alterações de redação em conformidade com os requisitos da UE.

As passagens do texto que reproduziam regras gerais são suprimidas e substituídas por uma referência à «legislação em vigor».

Justificação:

Foi necessário proceder a alterações de redação para cumprir os requisitos da UE.

As passagens do texto que reproduziam regras gerais são alteradas e substituídas por uma simples referência à «legislação em vigor». Tal foi necessário para clarificar em que pontos o caderno de especificações se limitava a reproduzir a legislação.

Descrição:

Procede-se à harmonização da estrutura do caderno de especificações com o documento único.

São aditadas ou suprimidas determinadas localidades, mas não há qualquer alteração na delimitação da área. Trata-se simplesmente de uma atualização do mapa vitícola mostrando o estado atual da superfície plantada com vinha e das superfícies anteriormente designadas por «Speckgürtel» (zonas circundantes). Além disso, cada localidade é enumerada nas respetivas áreas da DOP «Baden». Completa-se a delimitação da área descrita no caderno de especificações com uma lista tabelada das parcelas que a compõem. Esta lista consta do anexo.

Justificação:

Harmoniza-se a estrutura do caderno de especificações com o documento único, a fim de melhorar a legibilidade do caderno de especificações e a coerência entre os dois documentos em termos de forma e conteúdo.

Descrição:

A relação com a área geográfica é clarificada em alguns casos. Por exemplo, a descrição da categoria «mosto de uvas parcialmente fermentado», que já constava do caderno de especificações, é alargada. Estas alterações são consideradas alterações normalizadas em conformidade com o artigo 14.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, uma vez que não invalidam a relação com a área geográfica. Além disso, é aditada a menção tradicional «Federweißer».

Justificação:

A delimitação da área não sofreu alterações. Em vez disso, algumas localidades foram aditadas ao caderno de especificações por só terem sido estabelecidas recentemente, na sequência de reformas políticas, ou por terem sido omitidas por engano, o que significa que o mapa vitícola estava incompleto. Algumas localidades foram igualmente suprimidas do caderno de especificações, mais uma vez apenas como resultado de reformas políticas, sem que tal altere a delimitação da área.

A fim de assegurar uma maior clareza e de refletir já no caderno de especificações o futuro objetivo de elevar o perfil específico da área, as localidades são enumeradas nas respetivas áreas da DOP «Baden».

A área da DOP «Baden» tem de ser delimitada de forma bastante precisa, de modo a evitar ambiguidades, permitindo que os produtores, as autoridades competentes e os organismos de controlo identifiquem inequivocamente a área geográfica. Para o efeito, são necessários tanto mapas com a delimitação exata por parcela como quadros que enumerem todas as parcelas em causa. Por este motivo, foram anexados ao caderno de especificações quadros que enumeram todas as parcelas pertinentes e mapas que mostram a delimitação baseada em parcelas, e que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Clarificou-se a descrição da relação com a área geográfica, a fim de adaptar o caderno de especificações às condições reais no terreno. O aditamento da categoria de mosto de uvas parcialmente fermentado, que já fazia parte do caderno de especificações, é puramente editorial, pelo que é considerado uma alteração normalizada.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos**

**«Baden»**

**Número de referência da UE: PDO-DE-A1264-AM02 — 17.9.2026**

1. **Nome(s)**

Baden

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Alemanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante de qualidade

Vinho frisante natural

Mosto de uva parcialmente fermentado

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

*Produto vitivinícola*

Vinho branco

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Cor entre o amarelo-claro e o dourado, com tonalidades esverdeadas, prateadas ou ligeiramente avermelhadas.

Nariz

Geralmente fresco e frutado, mas também com notas florais a vegetais e especiadas.

Boca

Estrutura acídica elegante a suave. Consoante o método de envelhecimento utilizado, os vinhos podem também apresentar uma estrutura fenólica impressionante, aromas torrados ou amadeirados e um final de boca suave.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho tinto

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, vermelho médio a escuro, por vezes com reflexos acastanhados a azulados ou mesmo roxos.

Nariz

Aromas que evocam cereja e bagas claras a escuras, eventualmente com notas especiadas a notas intensas torradas ou amadeiradas.

Boca

Sabor fino a rico e estrutura acídica moderada. Consoante o método de envelhecimento utilizado, apresenta fenólicos subtis a acentuados.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho *Blanc de Noirs*

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Cor dos vinhos brancos típicos da região.

Nariz

Floral a frutado, podendo apresentar notas ligeiramente especiadas.

Boca

Geralmente com acidez suave a delicada.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho *Rotling*

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Cor vermelho-clara ténue a acentuada, que pode chegar ao vermelho-salmão.

Nariz

Frutado, por vezes até especiado, evocando fragrâncias de frutos de baga, pomóideas e citrinos.

Boca

Geralmente, sabor fino a rico com uma estrutura acídica estimulante.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade, branco

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Bolha pronunciada a robusta.

Nariz

Frutado a maduro e com notas de levedura, com uma estrutura acídica estimulante.

Boca

Aromas elegantes e delicadamente frutados. Consoante a casta utilizada, variam entre sabor vibrante e leve a substancial, com uma textura aveludada e, no máximo, uma estrutura tânica moderada.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade, tinto

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, com bolha fina ou espuma fina, vermelho médio a escuro, por vezes com reflexos acastanhados ou azulados.

Nariz

Aromas que evocam predominantemente frutos e especiarias.

Boca

Notas percetíveis de taninos, geralmente intenso no palato, por vezes com notas amadeiradas.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade, rosado

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, com bolha fina ou espuma fina, rosa-claro a vermelho-claro, por vezes com um tom dourado-avermelhado ou azulado. Os vinhos *Weißherbst* podem também ter a cor dos vinhos brancos. Os vinhos *Blanc de Noirs* têm a cor dos vinhos brancos, no máximo com uma ligeira tonalidade vermelha.

Nariz

Aromas que evocam predominantemente frutos e especiarias.

Boca

Consoante as castas e o envelhecimento, variam de sabor leve a substancial, com acidez maioritariamente suave e notas mínimas de taninos.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |

| | |
|---|---|
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho rosado

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, rosa-claro a vermelho-claro, por vezes com um tom dourado-avermelhado ou azulado. Os vinhos *Weißherbst* podem também ter a cor dos vinhos brancos.

Nariz

Flores, bagas vermelhas e frutos. Também podem apresentar aromas especiados e notas leves de taninos.

Boca

Geralmente com acidez suave a delicada.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho *Blanc de Noirs*

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Os vinhos *Blanc de Noirs* são geralmente produzidos da mesma forma que os vinhos brancos e situam-se no espetro de cores dos vinhos brancos típicos da região.

Nariz

Floral a frutado, podendo apresentar notas ligeiramente especiadas.

Boca

Geralmente com acidez suave a delicada.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho *Rotling*

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Cor vermelho-clara ténue a acentuada, que pode chegar ao vermelho-salmão.

Nariz

Frutado, por vezes até especiado, evocando fragrâncias de frutos de baga, pomóideas e citrinos.

Boca

Sabor fino a rico e estrutura acídica estimulante.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho *Badisch Rotgold*

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Rosa-claro a vermelho-claro, por vezes com um tom dourado-avermelhado ou azulado.

Nariz

Aromas que evocam flores, frutos e especiarias.

Boca

Suavemente encorpado a substancial, com uma acidez maioritariamente ligeira.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

Mistura de Grauburgunder e Spätburgunder.

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade, branco

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Bolha pronunciada a robusta.

Nariz

Frutado a maduro e com notas de levedura, com uma estrutura acídica estimulante.

Boca

Aromas elegantes e delicadamente frutados. Consoante a casta utilizada, variam entre sabor vibrante e leve a substancial, com uma textura aveludada e, no máximo, uma estrutura tânica moderada.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade, tinto

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, com bolha fina ou espuma fina, vermelho médio a escuro, por vezes com reflexos acastanhados ou azulados.

Nariz

Aromas que evocam predominantemente frutos e especiarias.

Boca

Notas percetíveis de taninos, geralmente intenso no palato, por vezes com notas amadeiradas.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade, rosado

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, com bolha fina ou espuma fina, rosa-claro a vermelho-claro, por vezes com um tom dourado-avermelhado ou azulado. Os vinhos *Weißherbst* podem também ter a cor dos vinhos brancos. Os vinhos *Blanc de Noirs* têm a cor dos vinhos brancos, no máximo com uma ligeira tonalidade vermelha.

Nariz

Aromas que evocam predominantemente frutos e especiarias.

Boca

Consoante as castas e o envelhecimento, variam de sabor leve a substancial, com acidez maioritariamente suave e notas mínimas de taninos.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho espumante de qualidade *Rotling*

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Límpido, com bolha fina ou espuma fina, rosa-claro a vermelho-claro, por vezes com um tom dourado-avermelhado ou azulado. Os vinhos *Weißherbst* podem também ter a cor dos vinhos brancos. Os vinhos *Blanc de Noirs* têm a cor dos vinhos brancos, no máximo com uma ligeira tonalidade vermelha.

Nariz

Aromas que evocam predominantemente frutos e especiarias.

Boca

Consoante as castas e o envelhecimento, variam de sabor leve a substancial, com acidez maioritariamente suave e notas mínimas de taninos.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho frisante natural

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Bolha fina a intensa. Consoante o tipo de vinho, comparável ao descrito para os vinhos brancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling ou tintos.

Nariz

Consoante o tipo de vinho, comparável ao descrito para os vinhos brancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling ou tintos.

Boca

Delicadamente borbulhante no palato. Caráter delicadamente frutado e frescura.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Mosto de uva parcialmente fermentado

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Consoante as castas utilizadas, apresenta-se turvo, com uma cor esbranquiçada, esverdeada ou amarelada.

Nariz

Sabor frutado, evocativo do mosto.

Boca

Aroma característico da fermentação.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho licoroso

*Características organoléticas*

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, comparável ao descrito para os vinhos brancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling ou tintos.

Nariz

Consoante o tipo de vinho, comparável ao descrito para os vinhos brancos, rosados, Weißherbst, Blanc de Noirs, Rotling ou tintos.

Boca

Geralmente com elevado teor alcoólico, normalmente com um toque de doçura residual, mas pode também ser envelhecido para se tornar um vinho seco.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima: | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os produtos

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 90 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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 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

— Muscaris

— Muskat-gutedel

— Muskat-ottonel

— Muskat-trollinger

— *Müller-thurgau — rivaner, müller-thurgau*

— *Müllerrebe — pinot-meunier, schwarzriesling*

— Nebbiolo — prunent

— Nobling

— Ortega

— Ortlieber

— Palas

— Perle

— Petit-verdot

— Phoenix — phönix

— Pinot-nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo — zinfandel

— Prior

— Rabaner

— Regent

— Rieslaner

— Rondo

— Rosa-chardonnay

— *Roter-gutedel — chasselas-rouge, fendant-roux*

— Roter-muskateller

— Roter-müller-thurgau

— Roter-riesling

— *roter-traminer — gewürztraminer, traminer*

— Ruling

— *Ruländer — grauburgunder, grauer-burgunder, pinot-grigio, pinot-gris*

— sangiovese — nerino

— Saphira

— Satin-noir

— Sauvignac

— *Sauvignon-blanc — fumé-blanc, muskat-silvaner*

— Sauvignon-gris

— Sauvitage

— Savagnin-blanc — weißer-traminer

— Scheurebe

— Seyval-blanc

— Siegerrebe — sieger

— Solaris

— Souvignier-gris

— *St.-laurent — sankt-laurent, saint-laurent*

— Syrah — shiraz

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Tinto-cão

— Touriga-nacional

— VB Cal 1-22

— Veritage

— Vidoc

— Viognier — viogne

— We 70-274-12

— We 70-281-36

— We 90-6-12

— We 94-26-36

— *Weißer-burgunder — pinot-bianco, pinot-blanc, weißburgunder*

— Weißer-elbling — elbling, kleinberger

— *Weißer-gutedel — chasselas, chasselas-blanc, fendant, fendant-blanc, gutedel*

— *Weißer-riesling — klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling-renano*

— Weißer-räuschling — räuschling

— Zähringer

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área correspondente à denominação de origem protegida «Baden» subdivide-se nas seguintes grandes áreas:

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

Na **área de Badische Bergstraße**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Bodensee**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Breisgau**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Kaiserstuhl**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Kraichgau**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Markgräflerland**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Ortenau**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Tauberfranken**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

Na **área de Tuniberg**, a denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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

10. **Relação com a área geográfica**

*Categoria de produtos vitivinícolas*

Vinho

*Resumo da relação*

Condições geográficas

Paisagem e morfologia

A região vitícola de «Baden» abrange as regiões do lago de Constança, do Alto Reno, da planície do Alto Reno, de Badische Bergstrasse e de Tauberfranken. As vinhas situam-se a altitudes compreendidas entre 115 m e 520 m acima do nível do mar. As vinhas implantadas em terrenos inclinados nos vales fluviais e nas colinas superiores da Floresta Negra, com declives até cerca de 60 %, são geralmente exploradas diretamente por trator. Nas regiões do Alto Reno, Tuniberg e Kaiserstuhl, as vinhas situam-se, em grande parte, em socalcos de diferentes dimensões.

Geologia

As vinhas de Baden são cultivadas principalmente em solos resultantes da meteorização de granito, gnaisse, calcário conquífero ou rocha vulcânica, na sua maioria cobertos por camadas de loesse de espessura variável.

Fatores naturais

Com uma temperatura média anual de 10,8 °C, uma precipitação de 955 l/m² e 1 740 horas de sol por ano em Freiburg im Breisgau, Baden — a região vitícola mais meridional da Alemanha — caracteriza-se por períodos alternados de tempo quente e seco e de condições húmidas e quentes. Esta situação dá origem a uma utilização particularmente intensiva das uvas da família Burgunder.

Fatores humanos

Ao longo de muitos séculos, a viticultura teve um impacto significativo na cultura e na paisagem da região vitícola de Baden, com provas documentais que remontam a 720 d.C. A divisão histórica das parcelas conduziu a uma estrutura vitícola constituída principalmente por parcelas pequenas e muito pequenas situadas em encostas e declives acentuados. Ao longo do tempo, surgiram parcelas maiores ao lado destas parcelas pequenas e muito pequenas. Devido às limitadas possibilidades de mecanização, o trabalho nas vinhas requer, em alguns casos, uma grande intensidade de mão de obra.

Categorias de produtos

As informações que se seguem referem-se às seguintes categorias de vinho: vinho espumante de qualidade, vinho frisante, vinho licoroso e mosto de uvas parcialmente fermentado.

Baden caracteriza-se por períodos alternados de tempo quente e seco e condições húmidas e quentes.

As diferentes rochas-mãe presentes e as condições climáticas predominantes conferem a cada produto um caráter específico, dependendo do ano de colheita e da casta. As condições geológicas e as diferentes altitudes das vinhas em Baden dão origem a vinhos brancos frutados, com sabor mineral, e a vinhos tintos substanciais e encorpados, moldados pelo *terroir* e pelos aromas determinados pelas castas específicas. Estes fatores conferem às castas de uvas em Baden qualidades específicas, que constituem uma condição prévia para a produção de vinhos geograficamente específicos e únicos, utilizando práticas enológicas típicas da região.

Vinhos [*Qualitätswein* (vinho de qualidade) e *Prädikatswein* (vinhos com atributos especiais)]

Os vinhos de qualidade devem satisfazer os requisitos relativos ao título alcoométrico natural mínimo e à densidade mínima do mosto para a categoria de casta em causa e, devido aos benefícios climáticos específicos, frequentemente requerem apenas um pequeno aumento do título alcoométrico natural.

Os vinhos com atributos especiais também devem satisfazer os requisitos relativos ao título alcoométrico natural mínimo e de densidade mínima do mosto para a categoria de casta em causa, mas geralmente excedem-nos por uma margem significativa. No cultivo das uvas destinadas à produção de vinhos com atributos especiais, o trabalho realizado pelo viticultor à medida que as vinhas crescem faz parte de uma gestão abrangente da qualidade. A qualidade deste trabalho, aliada à vindima de acordo com os requisitos fisiológicos associados à maturidade das uvas, desempenha um papel crucial na obtenção da mais elevada qualidade de vinho, com características típicas da região e das castas utilizadas. Ao contrário dos vinhos de qualidade, os vinhos com atributos especiais não podem ser enriquecidos.

*Categoria de produtos vitivinícolas*

Vinho licoroso

*Resumo da relação*

Vinho licoroso

Entende-se por vinho licoroso de qualidade um produto com um título alcoométrico adquirido não inferior a 15 % vol. e não superior a 22 % vol., e um título alcoométrico total não inferior a 17,5 % vol.

*Categoria de produtos vitivinícolas*

Vinho frisante natural

*Resumo da relação*

O vinho frisante natural de qualidade deve satisfazer os requisitos relativos ao título alcoométrico natural mínimo e à densidade mínima do mosto para a categoria de casta em causa. É produzido por fermentação sob pressão ou por adição de dióxido de carbono endógeno.

*Categoria de produtos vitivinícolas*

Vinho espumante de qualidade

*Resumo da relação*

O produto de base deve satisfazer os requisitos de título alcoométrico natural mínimo e de densidade mínima do mosto da categoria de casta em causa. Consoante o seu estado vegetativo e a sua localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas para a produção do vinho de base destinado à produção de *Sekt* (espumante) podem ser vindimadas antes, de modo a manter o caráter típico do vinho espumante de qualidade de uma região definida (ou seja, *Sekt b.A.* ou *Winzersekt*). O vinho de base destinado à produção de vinho espumante é então submetido a uma segunda fermentação. Se esta segunda fermentação ocorrer na garrafa, o período total de produção deve ter uma duração mínima de nove meses. O vinho espumante de qualidade de uma região definida também pode ser produzido sem segunda fermentação.

*Categoria de produtos vitivinícolas*

Mosto de uva parcialmente fermentado

*Resumo da relação*

No caso do mosto de uvas parcialmente fermentado, as uvas utilizadas devem satisfazer os mesmos requisitos das utilizadas na produção do vinho da DOP «Baden».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

*Título do requisito/derrogação*

Inspeções oficiais (vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade)

*Quadro jurídico*

Legislação nacional

*Tipo de requisito/derrogação adicional*

Disposições adicionais sobre a rotulagem

*Descrição do requisito/derrogação*

Para poderem ser rotulados com qualquer uma das menções tradicionais referidas no caderno de especificações, os vinhos (*Qualitätswein* [vinho de qualidade] e *Prädikatswein* [vinho com atributos especiais]), os vinhos licorosos (*Qualitätslikörwein* [vinho licoroso de qualidade]), os vinhos frisantes (*Qualitätsperlwein b.A.* [vinho frisante de qualidade de uma região definida]) e os vinhos espumantes de qualidade (*Sekt b.A.* [vinho espumante de uma região definida]) devem, com exceção do mosto de uvas parcialmente fermentado, ser submetidos a uma inspeção oficial que envolva componentes analíticos e sensoriais. O número de inspeção emitido («amtliche Prüfungsnummer» ou «AP-Nummer») deve figurar no rótulo. Este substitui o número do lote.

*Título do requisito/derrogação*

Menções tradicionais (vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade e mosto de uvas parcialmente fermentado)

*Quadro jurídico*

Legislação nacional

*Tipo de requisito/derrogação adicional*

Disposições adicionais sobre a rotulagem

*Descrição do requisito/derrogação*

O vinho e os produtos vitivinícolas devem ser rotulados utilizando o nome de vinho protegido existente, na forma prevista no artigo 119.º, n.º 1, alínea b), subalínea i), do Regulamento (UE) 1308/2013, isoladamente ou em conjugação com uma das menções tradicionais referidas no ponto 7, alínea a), do caderno de especificações. O uso das menções tradicionais referidas no ponto 7, alínea b) é facultativo.

*Título do requisito/derrogação*

Unidades geográficas mais pequenas (vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade e mosto de uvas parcialmente fermentado)

*Quadro jurídico*

Legislação nacional

*Tipo de requisito/derrogação adicional*

Disposições adicionais sobre a rotulagem

*Descrição do requisito/derrogação*

As unidades geográficas mais pequenas só podem ser indicadas juntamente com o nome de vinho protegido existente se constarem do cadastro vitícola.

O cadastro vitícola estabelece a lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas individuais, bem como dos sistemas de campos abertos que podem ser utilizados como unidades geográficas mais pequenas. Indica os limites das localizações e das áreas de acordo com os nomes cadastrais (unidade cadastral, terreno de cultivo, campo aberto, parcela), sendo gerido pelos concelhos regionais. O cadastro vitícola é estabelecido e mantido em Bade-Vurtemberga com base no seguinte quadro jurídico:

Direito federal:

— artigo 23.º, n.ºs 3 e 4, da Lei Federal do Vinho (Weingesetz);

— artigo 29.º, do Regulamento Federal sobre o vinho (*Weinverordnung*);

Direito de Bade-Vurtemberga:

— lei de Bade-Vurtemberga sobre a definição de localizações e áreas e sobre o cadastro vitícola, Lei das Vinhas (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz*),

— artigo 9.º do Regulamento do Ministério dos Assuntos Rurais relativo ao registo de localizações e áreas no cadastro vitícola — Regulamento relativo aos locais vitícolas (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle — Weinbergslagenverordnung*),

— artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento de Bade-Vurtemberga sobre as competências em matéria de legislação vitivinícola (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Só são autorizadas alterações da delimitação das unidades geográficas mais pequenas com o acordo das organizações competentes nos termos do artigo 22g da Lei Federal do Vinho (versão anterior), que devem notificá-las ao Serviço Federal da Agricultura e Produtos Alimentares (BLE).

*Título do requisito/derrogação*

Formato tradicional da garrafa (vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade e mosto de uvas parcialmente fermentado)

*Quadro jurídico*

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

*Tipo de requisito/derrogação adicional*

Acondicionamento na área geográfica delimitada

*Descrição do requisito/derrogação*

Descrição:

A «Bocksbeutel» [garrafa de vinho bojuda e achatada] é o formato tradicional da garrafa:

— originária de Taubertal e de Schüpfergrund,

— originária das seguintes partes do município de Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg e Varnhalt.

*Título do requisito/derrogação*

Castas com números de linhagem de videira (vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade e mosto de uvas parcialmente fermentado)

*Quadro jurídico*

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

*Tipo de requisito/derrogação adicional*

Disposições adicionais sobre a rotulagem

*Descrição do requisito/derrogação*

Em relação aos produtos da denominação de origem protegida «Baden», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É possível a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

*Título do requisito/derrogação*

Regras de produção (vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade e mosto de uvas parcialmente fermentado)

*Quadro jurídico*

Legislação nacional

*Tipo de requisito/derrogação adicional*

Derrogação respeitante à produção na área geográfica delimitada.

*Descrição do requisito/derrogação*

O *Qualitätswein* [vinho de qualidade], o *Prädikatswein* [vinho com atributos especiais], o *Qualitätsperlwein b.A.* [vinho frisante de qualidade de uma região definida], o *Sekt b.A.* [vinho espumante de uma região definida], o *Qualitätslikörwein* [vinho licoroso de qualidade] e o *Federweißer* [vinho branco jovem] com a denominação de origem protegida «Baden» podem ser produzidos em determinados distritos urbanos fora da área da denominação de origem protegida, a saber:

Baviera:

Aichach-Friedberg distrito rural, Ansbach distrito rural, Aschaffenburg distrito rural, Bamberg distrito rural, Bayreuth distrito rural, Erding distrito rural, Freising distrito rural, Ingolstadt distrito urbano, Kaufbeuren distrito urbano, Kitzingen distrito rural, Landsberg am Lech distrito rural, Landshut distrito rural, Lindau (Bodensee) distrito rural, Main-Spessart distrito rural, Miltenberg distrito rural, Munique distrito urbano, Munique distrito rural, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim distrito rural, Nuremberga distrito urbano, Regensburg distrito rural, Schweinfurt distrito rural, Starnberg distrito rural, Unterallgäu distrito rural, Würzburg distrito urbano, Würzburg distrito rural.

Hessen:

Bergstraße distrito rural, Darmstadt-Dieburg distrito rural, Frankfurt am Main distrito urbano, Lahn-Dill-Kreis distrito rural, Odenwaldkreis distrito rural, Offenbach distrito rural, Rheingau-Taunus-Kreis distrito rural, Wetteraukreis distrito rural, Wiesbaden distrito urbano.

Rhineland-Palatinate:

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

Esta exceção surgiu com o tempo e deve-se à estrutura da zona vitícola de Baden, que abrange cerca de 400 km e inclui nove locais muito dispersos. Devido à divisão histórica das parcelas, a viticultura em Baden caracteriza-se igualmente por um grande número de pequenas adegas e por um elevado grau de transformação coletiva das uvas. Por conseguinte, a capacidade das adegas, de armazenamento e de transformação está por vezes tradicionalmente concentrada em instalações centrais ou especializadas, não se situando necessariamente na área geográfica delimitada.

É o caso, em especial, dos vinhos frisantes e dos vinhos espumantes de qualidade, cuja produção exige uma tecnologia especializada de pressão, fermentação e engarrafamento ou equipamento de segunda fermentação. É também o caso do vinho licoroso, cuja produção exige equipamento técnico e enológico específico. A capacidade de fermentação, armazenamento, arrefecimento, estabilização e engarrafamento fora da área da DOP «Baden» é igualmente utilizada para a produção de vinho e de mosto de uvas parcialmente fermentado, devido à estrutura de produção em pequena escala.

A exceção permite que estas tradições de produção se mantenham, sem afetar o requisito da origem das uvas, que devem continuar a provir da área geográfica delimitada e cumprir todos os requisitos do caderno de especificações. O registo obrigatório e os controlos oficiais garantem a rastreabilidade e o cumprimento do caderno de especificações, mesmo quando a produção ocorre fora da área geográfica. Por conseguinte, a exceção não alarga a área de origem, aplicando-se exclusivamente às fases de transformação a jusante.

**Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações**

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