C/2026/5957
10.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5957)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Baden”

Referensnummer: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026

1. **Produktens namn**

”Baden”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (förbundsministeriet för jordbruks-, livsmedels- och hembygdsfrågor)

Namn

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (federala myndigheten för jordbruk och livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

De tyska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av produktspecifikationen utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De tyska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Beskrivning av vinet

Beskrivning

De olika produkternas organoleptiska egenskaper har beskrivits.

Motivering:

Beskrivningarna av vinernas organoleptiska egenskaper har gjorts mer nyanserade, för att återspegla de olika produkterna på ett bättre sätt. Syftet är att framhålla, för det första, produkternas individuella organoleptiska egenskaper och, för det andra, deras mycket stora mångsidighet. I motsats till vad som hittills gällt för beskrivningen bör de individuella egenskaperna nu anges tydligare och mer koncist.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda oenologiska metoder

Beskrivning

Den tidigare informationen har strukits och det hänvisas nu till aktuell lagstiftning om särskilda oenologiska metoder, relevanta restriktioner för vinframställning och odlingsmetoder.

Motivering:

I hänvisningen till aktuell lagstiftning återges inte lagstiftningen ord för ord i produktspecifikationen, vilket den gjorde tidigare. Produktspecifikationen blir därmed mer koncis och tydligare för läsaren, som omedelbart kan se att inga restriktioner strider mot den aktuella lagstiftningen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Högsta avkastning per hektar

Beskrivning

Vid sidan av de befintliga bestämmelserna har möjligheten lagts till för föreningen för skydd av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” att höja eller sänka den högsta avkastningen per hektar under år med exceptionella väderförhållanden. Sådana beslut begränsas till respektive årgång och kommer att offentliggöras i enlighet med lokal praxis.

Motivering:

Denna nya möjlighet att höja eller sänka den högsta avkastningen per hektar under år med exceptionella väderförhållanden kommer att göra det möjligt för skyddsföreningen att reagera på extrema väderhändelser på ett lämpligt sätt. I och med att klimatförändringarna ökar, med ökade utmaningar för vinodlarna, är detta nya alternativ användbart för att kunna reagera flexibelt på framtida väderkriser.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvsorter

Beskrivning

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för under ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”.

Följande druvsorter har lagts till under ”gröna druvsorter”:

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 rhardonnay, roter müller-thurgau, roter riesling, ruling, saphira, sauvignac, sauvignon gris, sauvitage, savagnin slanc, seyval blanc, siegerrebe, veritage, WE 70-274-12, weissser elbling, weisser lagler, weisser räuschling, zähringer.

Följande druvsorter har lagts till under ”blå druvsorter”:

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, iroso, 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.

Motivering:

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för under ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”, eftersom det är förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen som avgör huruvida en druvsort kan eller inte kan odlas, inte slutprodukten. De nytillagda druvsorterna odlas för närvarande, har redan visat att de är lämpliga och de viner som framställs av dem överensstämmer med produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillämpliga krav enligt EU:s eller nationell lagstiftning/nationella krav som fastställts av en organisation som hanterar den skyddade ursprungsbeteckningen/den skyddade geografiska beteckningen

Beskrivning

Beskrivning:

Det har klargjorts vilka traditionella uttryck som är obligatoriska och vilka som är frivilliga på märkningen av viner och vinprodukter.

Motivering:

De ändrade bestämmelserna om traditionella uttryck syftar till att förtydliga märkningsreglerna för viner och vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” när det gäller de uttryck som används utöver den befintliga skyddade ursprungsbeteckningen. Ändringarna grundar sig på en nödvändig anpassning till gällande lagstiftning.

Beskrivning:

Bestämmelserna för mindre geografiska enheter har nu angetts, och beskriver hur, och i vilken utsträckning, vinodlingsregistret anger namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. En förklaring ges om vem som ansvarar för att förvalta vinodlingsregistret och de underliggande rättsliga grunderna för att upprätta och underhålla registret.

Motivering:

I bestämmelsen i punkt 10.2 hänvisas det till vinodlingsregistret, som är ett register över geografiska beteckningar som täcker en mindre yta än den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden”. Syftet med denna hänvisning är att klargöra vilka mindre geografiska beteckningar som får användas tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden”, att förklara vinodlingsregistrets funktion som en förteckning över mindre geografiska enheter och att tilldela befogenheter enligt vad som är lämpligt.

Beskrivning:

I produktspecifikationen anges att ett vin får saluföras med uppgift om druvsorten endast om det faktiska namnet också används på märkningen. Det fastställs också att blandning med nya varianter är möjlig och att om en produkt framställs uteslutandes av druvor från nya varianter måste den saluföras utan att druvsorten anges på märkningen.

Motivering:

Den nya bestämmelsen i punkt 10.4 handlar om att göra det möjligt för skyddsföreningen att uppnå målet att göra den inneboende höga kvaliteten hos produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” synlig även vid saluföringen av produkterna. Saluföring utan att använda faktiska namn och endast variantnummer skulle kunna förvirra konsumenterna och även strida mot målet att höja produkternas profil. Därför valde skyddsföreningen enligt denna bestämmelse att inte tillåta att produkterna får märkas med variantnummer.

Beskrivning:

Enligt punkt 10.5 i produktspecifikationen får *Qualitätswein* [kvalitetsvin], *Prädikatswein* [viner med särskilda benämningar], *Qualitätsperlwein b.A.* [pärlande kvalitetsvin från en bestämd region], *Sekt b.A.* [mousserande vin från en bestämd region], *Qualitätslikörwein* [kvalitetslikörvin] och *Federweißer* [ungt vitt vin] med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” framställas i vissa distrikt eller städer med distriktsrättigheter utanför området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Det har bekräftats att produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” som framställs utanför det avgränsade geografiska området har samma egenskaper som de som framställs inom det avgränsade geografiska området.

Motivering:

Detta undantag har uppstått med tiden och beror på hur vinodlingsområdet Baden är uppdelat. Området utgörs av nio vitt spridda områden som tillsammans sträcker sig över cirka 400 kilometer. På grund av den historiska uppdelningen av skiften kännetecknas vinodlingen i Baden också av ett stort antal vingårdar och en hög grad av kollektiv bearbetning av druvorna. Källarlagring, annan lagring och bearbetning är därför ibland traditionellt koncentrerad till centrala eller specialiserade anläggningar och sker inte alltid inom det avgränsade geografiska området.

Detta gäller särskilt pärlande vin och mousserande kvalitetsvin, som framställs med särskild tryck-, jäsnings- och tappningsteknik eller utrustning för den andra jäsningen. Det gäller också likörvin, som framställs med särskild teknisk och oenologisk utrustning. På grund av strukturen med många små producenter kan också jäsning, lagring, kylning, stabilisering och tappning ske utanför området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” när det gäller vin och delvis jäst druvmust.

Undantaget gör det möjligt för dessa produktionstraditioner att fortsätta. Druvornas ursprung påverkas inte. Druvorna måste fortfarande komma från det avgränsade geografiska området och uppfylla alla krav i produktspecifikationen. Obligatorisk registrering och offentlig kontroll garanterar spårbarhet och överensstämmelse med produktspecifikationen även om produktionen sker utanför det geografiska området. Undantaget innebär därför inte att ursprungsområdet utvidgas, utan gäller bara bearbetningssteg i senare led.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollorgan

Beskrivning

Kontrollorganen och deras uppgifter har strukits ur produktspecifikationen och förtecknas nu i ett separat dokument.

Motivering:

De tidigare beskrivningarna av de enskilda kontrollorganens uppgifter återspeglade inte längre den aktuella situationen och behövde anpassas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Annat

Beskrivning

Beskrivning:

Redaktionella ändringar har gjorts i enlighet med EU:s krav.

Stycken i texten som återgav allmänna bestämmelser har strukits och en hänvisning till ”aktuell lagstiftning” har lagts till.

Motivering:

Redaktionella ändringar behövdes för att uppfylla EU-kraven.

Stycken i texten som återgav befintliga allmänna bestämmelser har därmed strukits och en hänvisning till ”aktuell lagstiftning” har lagts till. Detta var nödvändigt för att klargöra vilka avsnitt i produktspecifikationen som endast återgav lagstiftningen.

Beskrivning:

Produktspecifikationens struktur har anpassats till det sammanfattande dokumentet.

Vissa orter har lagts till eller strukits, men avgränsningen av området har inte ändrats. Det rör sig helt enkelt om en uppdatering av vinodlingskartan som visar att vinodlingsområdet och de områden som tidigare kallades ”Speckgürtel” (omgivande områden) inte har förändrats. Dessutom har de enskilda orterna förtecknats under sina respektive områden inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden”. Avgränsningen av det område som beskrivs i produktspecifikationen har kompletterats med en tabell över de jordlotter som ingår. Denna återfinns i bilagan.

Motivering:

Produktspecifikationens struktur har anpassats till det sammanfattande dokumentet för att göra produktspecifikationen mer lättläst och för att uppnå överensstämmelse mellan de två dokumenten i fråga om form och innehåll.

Beskrivning:

Sambandet med området har förtydligats på vissa ställen. Beskrivningen av kategorin ”delvis jäst druvmust”, som redan ingick i produktspecifikationen, har till exempel utökats. Dessa ändringar betraktas som standardändringar i enlighet med artikel 14 i delegerad förordning (EU) 2019/33, eftersom de inte upphäver sambandet med det geografiska området. Dessutom har det traditionella uttrycket ”Federweißer” lagts till.

Motivering:

Områdets avgränsning har inte ändrats. Det rör sig snarare om att vissa orter har lagts till i produktspecifikationen, eftersom de först nyligen har etablerats till följd av politiska reformer, eller för att de hade utelämnats av misstag, vilket innebär att vinodlingskartan var ofullständig. Vissa orter har också strukits från produktspecifikationen, även här enbart till följd av politiska reformer, utan att områdets avgränsning har ändrats.

För att säkerställa större tydlighet och redan i produktspecifikationen återspegla det framtida målet att höja områdets specifika profil har orter förtecknats under sina respektive områden inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden”.

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” måste avgränsas mycket exakt, så att det inte förekommer några tvetydigheter. Skälet till detta är att producenter, behöriga myndigheter och kontrollorgan utan svårighet ska kunna identifiera det geografiska området. Båda de kartor som visar den exakta avgränsningen per jordlott och tabeller med alla relevanta jordlotter krävs för detta ändamål. Av detta skäl har tabeller med alla relevanta jordlotter och kartor som visar den jordlottsbaserade avgränsningen bifogats till produktspecifikationen. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har förtydligats för att anpassa produktspecifikationen till de verkliga förhållandena på plats. Tillägget av kategorin delvis jäst druvmust, som redan ingick i produktspecifikationen, är rent redaktionellt och betraktas därför som en standardändring.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Baden”

Referensnummer: PDO-DE-A1264-AM02 – 17.9.2026

1. **Namn**

Baden

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Tyskland

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

Vin

Likörvin

Mousserande kvalitetsvin

Pärlande vin

Delvis jäst druvmust

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vin – vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusgul till gyllene färg med grönaktiga, silverfärgade eller något röda toner.

Doft

I regel friska och fruktiga, men även blommiga till gräsiga och kryddiga toner.

Smak

Elegant till mjuk syrastruktur. Beroende på vilken lagringsmetod som används kan vinerna också ha en imponerande fenolstruktur, aromer av rostat bröd eller träaromer och en mjuk eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, medelröd till mörkt röd färg, ibland med bruna till blå eller till och med lila skiftningar.

Doft

Aromer som påminner om körsbär och ljusa till mörka bär, eventuellt med kryddiga till kraftiga toner av rostat bröd eller trä.

Smak

Delikat till fyllig smak och måttlig syrastruktur. Subtila till uttalade fenoler beroende på vilken lagringsmetod som används.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – blanc de noir

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Den färg på vitt vin som är typisk för regionen.

Doft

Från blommig till fruktig, även med något kryddiga toner.

Smak

Vanligtvis en mild till fin syrahalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Svag till uttalad ljusröd färg, ibland till och med laxröd.

Doft

Fruktig, ibland till och med kryddig, med inslag av bär, kärnfrukter och citrusfrukter.

Smak

I regel en mild till fyllig smak och en livlig syrastruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin, vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Kännbara till kraftiga bubblor.

Doft

Fruktig till mogen och jästig, med en livlig syrastruktur.

Smak

Eleganta och mjuka fruktiga aromer. Beroende på vilken druvsort som används varierar vinerna från livliga och lätta till kraftiga med en sammetslen struktur och, som mest, en måttlig tanninstruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin, rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med fina bubblor eller fint skum, medelröd till mörkt röd färg, ibland med brunaktiga eller blå nyanser.

Doft

Aromer som främst påminner om frukt och kryddor.

Smak

Noterbara tannintoner, mestadels kraftiga i munnen, ibland med träiga toner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin, rosé

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med fina bubblor eller fint skum, ljusrosa till ljusröd färg, ibland med en rödaktig/gyllene eller blåaktig färg. Weissherbst-viner kan också ha samma färg som vitt vin. Blanc de noir-viner har samma färg som vitt vin, och som mest en svagt röd nyans.

Doft

Aromer som främst påminner om frukt och kryddor.

Smak

Beroende på druvsort och ålder varierar smaken från lätt till kraftig, med en framför allt mild syra och som mest minimala tannintoner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—

Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rosé

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, ljusrosa till ljusröd färg, ibland med en rödaktig/gyllene eller blåaktig nyans. Weissherbst-viner kan också ha samma färg som vitt vin.

Doft

Blommor, röda bär och frukt. Kryddiga aromer och lätta tannintoner är också möjliga.

Smak

Vanligtvis en mild till fin syrahalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – blanc de noir

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blanc de noir-viner framställs i allmänhet på samma sätt som vita viner och faller inom det färgintervall för vita viner som är typiskt för regionen.

Doft

Från blommig till fruktig, även med något kryddiga toner.

Smak

Vanligtvis en mild till fin syrahalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Svag till uttalad ljusröd färg, ibland till och med laxröd.

Doft

Fruktig, ibland till och med kryddig, med inslag av bär, kärnfrukter och citrusfrukter.

Smak

Delikat till fyllig smak och en livlig syrastruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – Badisch Rotgold

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrosa till ljusröd färg, ibland med en rödaktig/gyllene eller blåaktig nyans.

Doft

Aromer som påminner om blommor, frukt och kryddor.

Smak

Mjukt fyllig till kraftig smak, och mestadels en mild syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

En blandning av grauburgunder och spätburgunder.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin – vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Kännbara till kraftiga bubblor.

Doft

Fruktig till mogen och jästig, med en livlig syrastruktur.

Smak

Eleganta och mjuka fruktiga aromer. Beroende på vilken druvsort som används varierar vinerna från livliga och lätta till kraftiga med en sammetslen struktur och, som mest, en måttlig tanninstruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin – rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med fina bubblor eller fint skum, medelröd till mörkt röd färg, ibland med brunaktiga eller blå nyanser.

Doft

Aromer som främst påminner om frukt och kryddor.

Smak

Noterbara tannintoner, mestadels kraftiga i munnen, ibland med träiga toner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin – rosé

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med fina bubblor eller fint skum, ljusrosa till ljusröd färg, ibland med en rödaktig/gyllene eller blåaktig färg. Weissherbst-viner kan också ha samma färg som vitt vin. Blanc de noir-viner har samma färg som vitt vin, och som mest en svagt röd nyans.

Doft

Aromer som främst påminner om frukt och kryddor.

Smak

Beroende på druvsort och ålder varierar smaken från lätt till kraftig, med en framför allt mild syra och som mest minimala tannintoner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin – rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med fina bubblor eller fint skum, ljusrosa till ljusröd färg, ibland med en rödaktig/gyllene eller blåaktig färg. Weissherbst-viner kan också ha samma färg som vitt vin. Blanc de noir-viner har samma färg som vitt vin, och som mest en svagt röd nyans.

Doft

Aromer som främst påminner om frukt och kryddor.

Smak

Beroende på druvsort och ålder varierar smaken från lätt till kraftig, med en framför allt mild syra och som mest minimala tannintoner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Pärlande vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina till tydliga bubblor. Beroende på typen av vin kan utseendet vara jämförbart med det som beskrivs för vita viner, roséviner, Weissherbst, blanc de noir, rotling eller röda viner.

Doft

Beroende på typen av vin kan utseendet vara jämförbart med det som beskrivs för vita viner, roséviner, Weissherbst, blanc de noir, rotling eller röda viner.

Smak

Härligt bubblig i munnen. Fin fruktig karaktär och friskhet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Delvis jäst druvmust

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Beroende på vilka druvsorter som används är vinet grumligt med en vit, grönaktig eller gulaktig färg.

Doft

Fruktig smak som påminner om must.

Smak

Tydlig jästarom.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Likörvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Beroende på typen av vin kan utseendet vara jämförbart med det som beskrivs för vita viner, roséviner, Weissherbst, blanc de noir, rotling eller röda viner.

Doft

Beroende på typen av vin kan utseendet vara jämförbart med det som beskrivs för vita viner, roséviner, Weissherbst, blanc de noir, rotling eller röda viner.

Smak

I allmänhet hög alkoholhalt, vanligen med kvardröjande sötma, men vinet kan också lagras till ett torrt vin.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

—

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Alla produkter

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	90
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Förteckning över den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— Alvarinho – albarino, albariño

— Auxerrois – auxerrois blanc, pinot auxerrois

— Bacchus

— Barbera – sciaa

— Baron

— Blauburger

— Blauer frühburgunder – frühburgunder, madeleine noir, pinot madeleine, pinot noir précoce

— Blauer limberger – blaufränkisch, lemberger, limberger

— Blauer portugieser – portugieser

— Blauer silvaner

— Blauer spätburgunder – clevner, pinot noir, pinot nero, samtrot, spätburgunder

— Blauer trollinger – trollinger, vernatsch, schiava grossa

— Blauer zweigelt – rotburger, zweigelt, zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bolero

— Bronner

— Cabaret noir

— Cabernet blanc

— Cabernet cantor

— Cabernet carbon

— Cabernet carol

— Cabernet cortis

— Cabernet cubin

— Cabernet dorio

— Cabernet dorsa

— Cabernet franc

— Cabernet jura

— Cabernet mitos

— Cabernet sauvignon

— Cabertin

— Calabrese – nero d'avola

— Calardis blanc

— Carignan noir – carignan

— Carillon

— Chardonel

— Chardonnay

— Chenin blanc

— Completer

— Dakapo

— Deckrot

— Diolinoir

— Divico

— Dolcetto

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— FR 236-75r

— FR 362-75r

— FR 391-52

— FR 407-83r

— FR 452-87r

— FR 453-87r

— FR 485-87r

— FR 486-87r

— FR 521-89r

— FR 523-52

— FR 629-2005r

— FR 652-2005r

— FR 742-2006r

— FR 748-2006r

— Felicia

— Fidelio

— Findling

— Freisamer

— Färbertraube

— Gelber muskateller – moscato, muscat, muskat, muscat blanc, muskateller

— Glera

— Gm 674-1

— Gm 7217-5

— Goldmuskateller

— Grenache noir – grenache

— Grüner silvaner – silvaner, sylvaner

— Grüner veltliner – veltliner

— Grünfränkisch – bormeo verd

— Hartblau

— Hecker

— Hegel

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe – huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kerner

— Kernling

— Kleiner fränkischer burgunder – franc pineau, schwarzblauer klevner

— Kolor

— Lagrein – blauer lagrein, lagrain

— Laurot

— Levitage

— Léon Millot

— Malbec – cot

— Manzoni bianco

— Marselan

— Maréchal foch – marechal foch

— Melon

— Merlot

— Merzling

— Monarch

— Monastrell – mourvèdre

— Morio muskat – morio-muskat

— Muscaris

— Muskat gutedel – muskat-gutedel

— Muskat ottonel – muskat-ottonel

— Muskat trollinger – muskat-trollinger

— Müller thurgau – rivaner, müller-thurgau

— Müllerrebe – pinot meunier, schwarzriesling

— Nebbiolo – prunent

— Nobling

— Ortega

— Ortlieber

— Palas

— Perle

— Petit verdot

— Phoenix – phönix

— Pinot nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo – zinfandel

— Prior

— Rabaner

— Regent

— Rieslaner

— Rondo

— Rosa chardonnay

— Roter gutedel – chasselas rouge, fendant roux

— Roter muskateller

— Roter müller thurgau – roter müller-thurgau

— Roter riesling

— Roter traminer – gewürztraminer, traminer

— Ruling

— Ruländer – grauburgunder, grauer burgunder, pinot grigio, pinot gris

— Sangiovese – nerino

— Saphira

— Satin noir

— Sauvignac

— Sauvignon blanc – fumé blanc, muskat silvaner

— Sauvignon gris

— Sauvitage

— Savagnin blanc – weißer traminer

— Scheurebe

— Seyval blanc

— Siegerrebe – sieger

— Solaris

— Souvignier gris

— St. Laurent – sankt laurent, saint laurent

— Syrah – shiraz

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Tinto cao

— Touriga nacional

— VB Cal 1-22

— Veritage

— Vidoc

— Viognier – viogne

— We 70-274-12

— We 70-281-36

— We 90-6-12

— We 94-26-36

— Weisser burgunder – pinot bianco, pinot blanc, weissburgunder

— Weisser elbling – elbling, kleinberger

— Weisser gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendent, fendant blanc, gutedel

— Weisser riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

— Weisser Räuschling – räuschling

— Zähringer

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det område som motsvarar den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” delas in i följande primära områden:

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

I **området Badische Bergstraße** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Bodensee** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Breisgau** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Kaiserstuhl** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Kraichgau** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Markgräflerland** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Ortenau** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Tauberfranken** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

I **området Tuniberg** omfattar den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingarna i följande kommuner och kommundelar:

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

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

Vin

Sammanfattning av sambandet

Geografiska förhållanden

Landskap och morfologi

Vinodlingsområdet ”Baden” omfattar områdena Constance, Högrhein, övre Rhenslätten, Badische Bergstrasse och Tauberfranken. Vinodlingarna ligger på mellan 115 och 520 meters höjd över havet. De sluttande vinodlingarna i floddalarna och på Schwarzwalds övre utlöpare, med lutningar på upp till omkring 60 %, brukas i allmänhet direkt med traktor. I områdena övre Rhen, Tuniberg och Kaiserstuhl ligger vinodlingarna till stor del på terrasser av olika storlek.

Geologi

De vinodlingar som används för att framställa vinet ”Baden” vilar främst på jordar av vittrad granit, gneiss, kalksten eller vulkanisk sten, som till största delen är täckta med lössjord av varierande tjocklek.

Naturliga faktorer

Med en genomsnittlig årstemperatur på 10,8 °C, en nederbörd på 955 l/m² och 1 740 soltimmar per år i Freiburg im Breisgau kännetecknas Baden – Tysklands sydligaste vinodlingsområde – av växlande perioder med torrt varmt väder och fuktiga, varma förhållanden. Detta ger upphov till den särskilt intensiva användningen av druvor från burgunderfamiljen.

Mänskliga faktorer

Vinodlingen har under många århundraden haft en stor inverkan på kulturen och landskapet i vinodlingsregionen Baden, och det finns belägg för att denna förekom redan år 720. Den historiska indelningen av jordlotterna ledde till en vinodlingsstruktur som huvudsakligen bestod av små och mycket små jordlotter på backar och branta sluttningar. Större jordlotter har med tiden etablerats vid sidan av dessa små och mycket små jordlotter. På grund av de begränsade mekaniseringsmöjligheterna är arbetet på vinodlingarna i vissa fall mycket krävande.

Produktkategorier

Uppgifterna nedan avser kategorierna vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin, likörvin och delvis jäst druvmust.

Baden kännetecknas av växlande perioder av torrt varmt väder och fuktiga, varma förhållanden.

De olika klippformationerna och de rådande klimatförhållandena ger varje produkt en särskild karaktär beroende på årgång och druvsort. Vinodlingarnas geologiska förhållanden och olika höjder över havet i Baden ger upphov till fruktiga, mineraliska vita viner och kraftiga, fylliga röda viner som formas av terroiren och de aromer som de specifika druvsorterna tillför. Dessa faktorer ger druvsorterna i Baden särskilda egenskaper som är en förutsättning för framställningen av viner som är geografiskt specifika och unika, där man använder sig av oenologiska metoder som är typiska för regionen.

Vin (*Qualitätswein* [kvalitetsvin] och *Prädikatswein* [viner med särskilda benämningar])

Kvalitetsvinerna måste uppfylla kraven på lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin och kräver, på grund av klimatets särskilda fördelar, ofta endast en liten höjning av den naturliga alkoholhalten.

Viner med särskilda benämningar måste också uppfylla kraven på lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin, men i allmänhet överskrida dem med en betydande marginal. När vinodlarna odlar de druvor som är avsedda för framställningen av viner med särskilda benämningar ingår det arbete som utförs när vinstockarna odlas i en övergripande kvalitetsstyrning. Kvaliteten på detta arbete, i kombination med att druvorna skördas enligt de fysiologiska krav som är kopplade till deras mognad, spelar en avgörande roll för att uppnå den högsta vinkvalitet med egenskaper som är typiska för regionen och de druvsorter som används. Till skillnad från kvalitetsviner får viner med särskilda benämningar inte berikas.

Kategori av vinprodukter

Likörvin

Sammanfattning av sambandet

Likörvin

Kvalitetslikörvin är en produkt med en verklig alkoholhalt på minst 15 volymprocent och högst 22 volymprocent och en total alkoholhalt på minst 17,5 volymprocent.

Kategori av vinprodukter

Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

Pärlande kvalitetsvin måste uppfylla kraven i fråga om lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin. Det framställs genom jäsning under tryck eller genom tillsats av endogen koldioxid.

Kategori av vinprodukter

Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Basprodukten måste uppfylla kraven i fråga om lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin. Druvor från utvalda vinodlingar som används för att göra basvin som är avsett för framställning av *Sekt* (mousserande vin) får beroende på tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den typiska karaktären hos mousserande viner från en bestämd region, dvs. *Sekt b.A* eller *Winzersekt*. Det basvin som är avsett för framställningen av mousserande vin genomgår sedan en andra jäsning. Om denna andra jäsning sker på flaska måste hela produktionsperioden pågå i minst nio månader. Mousserande kvalitetsvin från en bestämd region får också framställas utan en andra jäsning.

Kategori av vinprodukter

Delvis jäst druvmust

Sammanfattning av sambandet

För delvis jäst druvmust måste de druvor som används uppfylla samma krav som de som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden”.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Officiella inspektioner (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin)

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

För att få märkas med något av de traditionella uttryck som avses i produktspecifikationen måste vinerna (*Qualitätswein* [kvalitetsvin] och *Prädikatswein* [viner med särskilda benämningar], likörviner (*Qualitätslikörwein* [kvalitetslikörvin], pärlande viner (*Qualitätsperlwein b.A.* [pärlande kvalitetsvin från en bestämd region]) och mousserande kvalitetsviner (*Sekt b.A.* [mousserande vin från en bestämd region]), med undantag för delvis jäst druvmust, godkännas vid en officiell inspektion som inbegriper analytiska och sensoriska komponenter. Det inspektionsnummer som utfärdas (”amtliche Prüfungsnummer” eller ”AP-Nummer”) måste anges på märkningen. Detta nummer ersätter partinumret.

Rubrik för kravet/undantaget

Traditionella uttryck (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin och delvis jäst druvmust)

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Vin och vinprodukter ska märkas med vinets befintliga skyddade namn i den form som fastställs i artikel 119.1 b i i förordning (EU) nr 1308/2013 eller med en kombination av det namnet och ett av de traditionella uttryck som avses i punkt 7 a i produktspecifikationen. Det är frivilligt att använda de traditionella uttryck som anges i punkt 7 b.

Rubrik för kravet/undantaget

Mindre geografiska enheter (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin och delvis jäst druvmust)

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Mindre geografiska enheter får endast anges tillsammans med det befintliga skyddade vinnamnet om de finns med i vinodlingsregistret.

Vinodlingsregistret innehåller en förteckning över namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. I registret anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, jordlott), vilket förvaltas av de regionala råden. Det vinodlingsregister som har upprättats och förvaltas i Baden-Württemberg utgår från följande rättsliga ramar:

Förbundslagstiftning:

— Avsnitt 23.3 och 23.4 i den federala vinlagen (*Weingesetz*).

— Avsnitt 29 i den federala vinförordningen (*Weinverordnung*).

Lagstiftning i Baden-Württemberg:

— Baden-Württembergs lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret – vinodlingslagen (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*).

— Avsnitt 9 i förordningen från landsbygdsministeriet om registrering av vinodlingsplatser och vinodlingsområden – förordningen om vinodlingsplatser (*Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergrolle – Weinbergslagenverordnung*).

— Avsnitt 2.16 i Baden-Württembergs förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Gränserna för mindre geografiska enheter får endast ändras med godkännande från den behöriga organisationen enligt avsnitt 22 g i den federala vinlagen (den tidigare versionen), och denna organisation ska anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel (BLE).

Rubrik för kravet/undantaget

Traditionell flaskform (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin och delvis jäst druvmust)

Rättslig ram

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

Beskrivning:

”Bocksbeutel” (vinflaska med rund kropp) är den traditionella flaskformen:

— Med ursprung i Taubertal och i Schüpfergrund.

— Med ursprung i följande delar av kommunen Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg och Varnhalt.

Rubrik för kravet/undantaget

Druvsorter med variantnummer (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin och delvis jäst druvmust)

Rättslig ram

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Endast faktiska namn får användas på märkningen av produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” och saluföras med angivelse av druvsorten. Blandning med nya varianter tillåts.

Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya varianter måste den saluföras utan att druvsorten anges på märkningen.

Rubrik för kravet/undantaget

Produktionsregler (vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin och delvis jäst druvmust)

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Qualitätswein [kvalitetsvin], *Prädikatswein* [viner med särskilda benämningar], *Qualitätsperlwein b.A.* [pärlande kvalitetsvin från en bestämd region], *Sekt b.A.* [mousserande vin från en bestämd region], *Qualitätslikörwein* [kvalitetslikörvin] och *Federweißer* [ungt vitt vin] med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” får framställas i följande distrikt eller städer med distriktsrättigheter utanför området för den skyddade ursprungsbeteckningen:

Bayern:

Aichach-Friedberg distrikt, Ansbach distrikt, Aschaffenburg distrikt, Bamberg distrikt, Bayreuth distrikt, Erding distrikt, Freising distrikt, Ingolstadt stad med distriktsrättigheter, Kaufbeuren stad med distriktsrättigheter, Kitzingen distrikt, Landsberg am Lech distrikt, Landshut distrikt, Lindau (Bodensee) distrikt, Main-Spessart distrikt, Miltenberg distrikt, Munich stad med distriktsrättigheter, Munich distrikt, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim distrikt, Nuremberg stad med distriktsrättigheter, Regensburg distrikt, Schweinfurt distrikt, Starnberg distrikt, Unterallgäu distrikt, Würzburg stad med distriktsrättigheter, Würzburg distrikt.

Hessen:

Bergstraße distrikt, Darmstadt-Dieburg distrikt, Frankfurt am Main stad med distriktsrättigheter, Lahn-Dill-Kreis distrikt, Odenwaldkreis distrikt, Offenbach distrikt, Rheingau-Taunus-Kreis distrikt, Wetteraukreis distrikt, Wiesbaden stad med distriktsrättigheter.

Rheinland-Pfalz:

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

Detta undantag har uppstått med tiden och beror på hur vinodlingsområdet Baden är uppdelat. Området utgörs av nio vitt spridda områden som tillsammans sträcker sig över cirka 400 kilometer. På grund av den historiska uppdelningen av skiften kännetecknas vinodlingen i Baden också av ett stort antal vingårdar och en hög grad av kollektiv bearbetning av druvorna. Källarlagring, annan lagring och bearbetning är därför ibland traditionellt koncentrerad till centrala eller specialiserade anläggningar och sker inte alltid inom det avgränsade geografiska området.

Detta gäller särskilt pärlande vin och mousserande kvalitetsvin, som framställs med särskild tryck-, jäsnings- och tappningsteknik eller utrustning för den andra jäsningen. Det gäller också likörvin, som framställs med särskild teknisk och oenologisk utrustning. På grund av strukturen med många små producenter kan också jäsning, lagring, kylning, stabilisering och tappning ske utanför området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Baden” när det gäller vin och delvis jäst druvmust.

Undantaget gör det möjligt för dessa produktionstraditioner att fortsätta. Druvornas ursprung påverkas inte. Druvorna måste fortfarande komma från det avgränsade geografiska området och uppfylla alla krav i produktspecifikationen. Obligatorisk registrering och offentlig kontroll garanterar spårbarhet och överensstämmelse med produktspecifikationen även om produktionen sker utanför det geografiska området. Undantaget innebär därför inte att ursprungsområdet utvidgas, utan gäller bara bearbetningssteg i senare led.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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