C/2025/6794

30.12.2025 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията** [1]

(C/2025/6794)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

**„Franken“**

**Референтен номер на ЕС: PDO-DE-A1267-AM01—8.10.2025 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Franken“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Германия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

*Наименование*

Федерално министерство на земеделието, храните и регионалната идентичност [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

*Наименование*

Федерална служба за земеделие и храни [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Германските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143. Измененията в продуктовата спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заявлението за изменение на ЗНП „Franken“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“, а именно:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията на продукта или продуктите, обозначен(и) с географското означение;

б) не съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) не води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо германските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

*Рубрика*

Описание на виното/лозаро-винарските продукти

*Описание*

Променена е информацията за минималното естествено алкохолно съдържание.

Заличена е информацията за теглото на мъстта.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Описание на виното/лозаро-винарските продукти

*Описание*

Предоставя се органолептично описание на отделните продукти.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Специфични енологични практики

*Описание*

Предишната информация е заличена и сега се прави препратка към съществуващото законодателство по отношение на специфичните енологични практики, съответните ограничения за производството на вино и практиките за отглеждане.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Определен географски район

*Описание*

Премахнати са следните общини (кадастрални единици) и техните райони:

— административна област Oberfranken, селски район Bamberg: Kemmern;

— административна област Mittelfranken, селски район Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim;

— административна област Unterfranken, селски район Haßberge: Wonfurt;

— административна област Unterfranken, селски район Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid;

— административна област Unterfranken, селски район Main-Spessart: Haßloch;

— административна област Unterfranken, селски район Schweinfurt: Röthlein, Werneck;

— административна област Unterfranken, селски район Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Към географския район са добавени следните общини (кадастрални единици) и техните райони:

— административна област Mittelfranken, селски район Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— административна област Unterfranken, селски район Bad Kissingen: Sulzthal;

— административна област Unterfranken, селски район Miltenberg: Röllbach.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Максимален добив от хектар

*Описание*

В допълнение към съществуващите изисквания е добавена разпоредба относно възможността за съхранение на допълнителни 20 % излишъци.

Също така е упоменато, че максимален добив от хектар от 70 hl/ha се прилага, когато се посочват единични лозя и системи на открито поле.

Освен това е добавено правило, според което максимален добив от хектар от 60 hl/ha или 70 hl/ha се прилага при използването на наименованието „Erstes Gewächs“ [наименование, с което се обозначават висококачествени сухи вина от първокласни лозя в региона Rheingau], когато използваното грозде е отглеждано на стръмни склонове с наклон най-малко 30 %.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Винени сортове грозде

*Описание*

В бъдеще сортовете грозде ще се изброяват под рубриките „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“, вместо „бели вина“ и „червени вина и вина розе“.

В рубрика „бели сортове грозде“ са добавени следните сортове:

Adelfränkisch, Arinto, Blütenmuskateller, Bukettrebe, Bukettsilvaner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Calardis Soleil, Chenin Blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Geisdutte, Gelber Orleans, Gf-GA 52-42, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Grüner Veltliner, Hecker, Lämmerschwanz, Manzoni bianco, Muscaris, Riesel, Roter Müller Thurgau, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gryn, Sauvitage, Sémillon, Soreli, Souvignier Gris, Verdejo blanco, Viognier, Vogelfränkisch, Voltis, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, Weißer Räuschling.

В рубрика „бели сортове грозде“ са заличени следните сортове:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Findling, Freisamer, Hölder, Juwel, Nobling, Orion, Regner, Reichensteiner, Saphira, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Staufer.

В рубрика „червени сортове грозде“ са добавени следните сортове:

Affenthaler, Blauer Gänsfüßer, Blauer Kölner, Blauer Muskateller, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Calardis Royal, Carillon, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Levitage, Malbec, Merlot Khorus, Mohrenkönigin, Nebbiolo, Pinot Nova, Pinotin, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Süßschwarz, Syrah, VB Cal. 1-22.

В рубрика „червени сортове грозде“ са заличени следните сортове:

Accent, Allegro, Bolero, Cabernet Carbon, Hegel, Heroldrebe, Neronet, Piroso, Rotberger, Rubinet.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Винени сортове грозде

*Описание*

Добавено е правило, съгласно което всички изброени сортове вино може да се използват за производството на вино Rotling.

Също така е уточнено, че всички сортове лози може да се използват за производството на вино, обозначено с наименование „Fränkischer Satz“ и „Alter fränkischer Satz“.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Приложими изисквания съгласно законодателството на ЕС или националното законодателство/изисквания, определени от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ

*Описание*

Уточнено е кои традиционни наименования са задължителни, а други — незадължителни при етикетирането на вина и лозаро-винарски продукти.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Приложими изисквания съгласно законодателството на ЕС или националното законодателство/изисквания, определени от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ

*Описание*

В точка 10.2 са определени условията за използване на традиционното наименование „Prädikatswein“ [вино със специални характеристики], допълнено от „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ или „Eiswein“.

В точка 10.3 са определени правилата за използване на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Kabinett“.

В точка 10.4 са определени правилата за използване на наименованието „Federweisser“/„Federweißer“.

В точки 10.5.1 и 10.5.2 са определени правилата, приложими за указване на региона, големите по площ лозя, общината и района върху етикета.

В точка 10.5.3 са изброени сортовете лози, които може да се използват за производството на вино от единични лозя и системи на открито поле и които е задължително да бъдат посочени съгласно действащото законодателство. В точка 10.5.3 също така са определени допустимите вкусови показатели за тези географски означения и допустимият максимален добив от хектар. Уточнено е, че добивът от хектар трябва да се записва в дневник на реколтата [„Herbstbuch“], разбит по сорт лози и парцел.

В точка 10.5.4 са определени изискванията, които се прилагат по отношение на използването на означението „Erstes Gewächs“. Уточнено е кои сортове лози може да се използват за производство. Също така е уточнено, че съответната площ с лозови насаждения трябва да е по-малка от тази, използвана за ЗНП, и как е определена границата на площта с лозови насаждения. Уточнено е, че добивът от хектар трябва да се записва в дневник на реколтата [„Herbstbuch“], разбит по сорт лози и парцел.

В точка 10.5.5 е посочено на какви изисквания трябва да отговаря виното, за да бъде обозначено като „Fränkischer Satz“.

В точка 10.5.6 е посочено на какви изисквания трябва да отговаря виното, за да бъде обозначено като „Alter fränkischer Satz“.

В точка 10.6 са определени правилата относно сортовете лози със селекционни номера. Уточнено е, че върху етикетите на продуктите, ползващи се от ЗНП, които се предлагат на пазара с посочване на сорта лоза (смесването с нови сортове е разрешено), може да се използват само действителните наименования. Освен това е предвидено, че продукти, произведени изключително от грозде от нови сортове, трябва да се предлагат на пазара, без на етикета да се посочва сортът лоза.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Контролни органи

*Описание*

Контролните органи и техните задачи са заличени от продуктовата спецификация и са посочени в отделен документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Рубрика*

Други

*Описание*

Направени са редакционни промени в съответствие с изискванията на ЕС.

Заличени са откъсите в текста, в които са възпроизведени общи правила, и е добавена препратка към „приложимото/действащото/съществуващото право“.

Структурата на продуктовата спецификация е приведена в съответствие с единния документ.

Определянето на границите на района, описан в продуктовата спецификация, е допълнено от списък на съставните парцели в табличен вид.

На няколко места е пояснена връзката с района.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Наименования за произход и географски означения за вина**

**„Franken“**

**Референтен номер на ЕС: PDO-DE-A1267-AM01—8.10.2025 г.**

1. **Наименование/наименования**

„Franken“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Германия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

11. Частично ферментирала гроздова мъст

6. **Описание на виното или вината**

*Лозаро-винарски продукт*

Бяло вино

Органолептични свойства

Външен вид

Светло жълтозелен до жълт и златистожълт цвят; възможни са и наситени светлочервени или оранжеви оттенъци.

Аромат

Деликатен, с плодов характер, но също пикантен, билков до цветен; също така аромати на ванилия, препечено и ядки, ако виното се съхранява в дървени бъчви; аромати на камък като кремък, опушен или мокър камък, когато се използват техники на редуктивно отлежаване, при условие че във виното няма недостатъци.

Вкус

Като цяло с плодов характер, специфичен за сорта лоза, с висока степен на минерализация и плътност, а понякога и с нотка на стипчивост; добре интегриран алкохол; лека и хармонична киселинна структура; от сух до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Частично ферментирала гроздова мъст, Rotling

Органолептични свойства

Външен вид

Светлочервен до бледочервен цвят, понякога със синкави оттенъци; леко мътен цвят поради неутаените дрожди.

Аромат

Ферментационни, частично разпознаваеми аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

С ферментационни нотки, въглероден диоксид, който се развива по време на ферментацията, от много сладък до сладнеещ едва доловимо в зависимост от етапа на ферментация.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Бяло вино „Erstes Gewächs“

Органолептични свойства

Външен вид

Светложълт до златистожълт цвят.

Аромат

Плодов аромат с редуктивни нотки без недостатъци във виното.

Вкус

Сух с хармонична киселинна структура и изразени минерални нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Червено вино

Органолептични свойства

Външен вид

Светлочервен до тухленочервен, рубинен, гранатов, пурпурен, синкав и дори тъмновиолетов цвят, евентуално с кафеникави нюанси.

Аромат

Деликатен плодов аромат, кадифена структура, деликатни танини; силни червени вина: наситени аромати на зрели горски плодове, изразена фенолна структура; също така аромати на ванилия, кафе или препечено, ако ината отлежават и се съхраняват в дървени бъчви с различни размери; аромати на камък като кремък, опушен или мокър камък, когато се използват техники на редуктивно отлежаване, при условие че във виното няма недостатъци.

Вкус

Деликатни плодови вкусове, кадифена структура, деликатни танини; силни червени вина: наситени вкусове на зрели горски плодове, изразена фенолна структура; също така вкусове на ванилия, кафе или препечено, ако ината отлежават и се съхраняват в дървени бъчви с различни размери; от сух до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Червено вино „Erstes Gewächs“

Органолептични свойства

Външен вид

Светлочервен до тухлен, рубинен и гранатовочервен цвят; също така с кафеникави оттенъци при по-голяма зрялост.

Аромат

Горски плодове, пикантни цветни нотки; също така аромати на ванилия, кафе или препечено, ако ината отлежават и се съхраняват в дървени бъчви с различни размери.

Вкус

Сух; с елегантна киселинна структура и добре интегрирани танини.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукти*

Вино розе, Blanc de Noir(s)

Органолептични свойства

Външен вид

Светло до бледочервен или бледорозов до по-наситен розов цвят, Blanc de Noir(s): светложълт до жълтозелен цвят без червеникави оттенъци.

Аромат

Отличителен плодов аромат и приятна свежест; аромати на камък като кремък, опушен или мокър камък, когато се използват техники на редуктивно отлежаване, при условие че във виното няма недостатъци.

Вкус

Плодов, свеж; от сух до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукти*

Вина Rotling

Органолептични свойства

Външен вид

Светлочервен до бледочервен цвят, в някои случаи със синкави оттенъци.

Аромат

Отличителен плодов аромат и приятна свежест; аромати на камък като кремък, опушен или мокър камък, когато се използват техники на редуктивно отлежаване, при условие че във виното няма недостатъци.

Вкус

Силно изразен плодов вкус; от сух до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Prädikatswein Kabinett [вино със специална характеристика „Kabinett“]

Органолептични свойства

Външен вид

Жълтозелен до златистожълт цвят.

Аромат

Плодов и дъхав, на праскова, кайсия, зрели плодове, също така личи и роза; аромати на камък като кремък, опушен или мокър камък, когато се използват техники на редуктивно отлежаване, при условие че във виното няма недостатъци.

Вкус

Ниско алкохолно съдържание, хармония от доловима сладост и приятна киселинност; цялостно впечатление за свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Prädikatswein Spätlese [вино със специална характеристика „Spätlese“]

Органолептични свойства

Външен вид

Характерен за сорта лоза: сламеножълт до златистожълт цвят или с различни нюанси на червеното.

Аромат

Наситени и чисти аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

Ясно изразена плодова сладост, от умерено сладък до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Prädikatswein Auslese [вино със специална характеристика „Auslese“]

Органолептични свойства

Външен вид

Характерен за сорта лоза: златистожълт или наситено червен цвят.

Аромат

Жълти и тропически плодове до сушени плодове.

Вкус

От полусладък до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [вино със специална характеристика „Beerenauslese“ или „Trockenbeerenauslese“]

Органолептични свойства

Външен вид

Характерен за сорта лоза: златистожълт до кехлибарен или наситено червен цвят.

Аромат

Стафиди, сушени плодове, мед, нотки на подправки.

Вкус

Сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики:

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Prädikatswein Eiswein [вино със специална характеристика „Eiswein“]

Органолептични свойства

Външен вид

Сламеножълт или бледо до светлочервен цвят.

Аромат

Сухи плодове, мед.

Вкус

Сладък, с концентрирана киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Ликьорно вино, бяло

Органолептични свойства

Външен вид

Блед и светъл до кехлибарен цвят; възможно е да се виждат чисти светлочервени оттенъци.

Аромат

Много развити аромати в резултат на отлежаването, на плодове, мед, ядки или сушени плодове; също така аромати на препечено и карамел, ако виното отлежава и се съхранява в дървени бъчви; леки окислителни нотки.

Вкус

Много развити вкусове в резултат на отлежаването, на плодове, мед, ядки или сушени плодове; също така вкусове на препечено и карамел, ако виното отлежава и се съхранява в дървени бъчви; леки окислителни нотки; от сух до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Ликьорно вино, червено

Органолептични свойства

Външен вид

Наситено тъмночервен до кафявочервен цвят.

Аромат

Тъмни горски плодове, ядки или сушени плодове, също така аромати на препечено и карамел, ако виното отлежава и се съхранява в дървени бъчви; леки окислителни нотки.

Вкус

Тъмни горски плодове, ядки или сушени плодове; също така аромати на препечено или карамел, ако виното отлежава и се съхранява в дървени бъчви; леки окислителни нотки; от сух до сладък.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Качествено пенливо вино, бяло

Органолептични свойства

Външен вид

Фина пенливост, светло жълтозелен до златистожълт цвят; възможно е има червеникави оттенъци.

Аромат

Плодов, характерен за сорта лоза; също на дрожди и бриош, ако се увеличи периодът на съхранение преди отцеждане.

Вкус

Плодов, характерен за сорта лоза; също на дрожди и бриош; от брют натюр до сух.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Качествено пенливо вино, червено

Органолептични свойства

Външен вид

Фина пенливост, различни нюанси на червеното.

Аромат

Характерни за сорта лоза аромати на светлочервени или тъмночервени горски плодове; също на дрожди и бриош, ако се увеличи периодът на съхранение преди отцеждане.

Вкус

Плодов характер, специфичен за сорта лоза; също на дрожди и бриош; от брют натюр до сух.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Качествено пенливо вино: розе, Blanc de Noir(s)

Органолептични свойства

Външен вид

Фина пенливост, светло до бледочервен цвят; светло до бледочервен цвят [*sic*]; Blanc de Noir(s): светло жълтозелен до златистожълт цвят, без червеникави оттенъци.

Аромат

Плодови аромати, характерни за сорта лоза; също на дрожди и бриош, ако се увеличи периодът на съхранение преди отцеждане.

Вкус

Плодови вкусове, характерни за сорта лоза; от брют натюр до сух.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Качествено пенливо вино, Rotling

Органолептични свойства

Външен вид

Фина пенливост, светло до бледочервен цвят.

Аромат

Отличителни плодови аромати; също на дрожди и бриош, ако се увеличи периодът на съхранение преди отцеждане.

Вкус

Плодов, характерен за сорта лоза; от брют натюр до сух.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Искрящо вино, бяло

Органолептични свойства

Външен вид

Фини мехурчета, жълтозелен до златистожълт цвят; възможно е има червеникави оттенъци.

Аромат

Плодов характер, специфичен за сорта лоза.

Вкус

Плодов характер, специфичен за сорта лоза; хармонична киселинна структура; от сух до мек.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Искрящо вино, червено

Органолептични свойства

Външен вид

Фини мехурчета, различни нюанси на червеното.

Аромат

Плодови аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

Плодов характер, специфичен за сорта лоза; хармонична киселинна структура; от сух до мек.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Искрящо вино: розе, Blanc de Noir(s)

Органолептични свойства

Външен вид

Фини мехурчета, светло до бледочервен цвят; Blanc de Noir(s): жълтозелен до златистожълт, без червеникави оттенъци.

Аромат

Плодови аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

Плодов характер, специфичен за сорта лоза; хармонична киселинна структура; от сух до мек.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Искрящо вино, Rotling

Органолептични свойства

Външен вид

Фини мехурчета, светлочервен до бледочервен цвят, в някои случаи със синкави оттенъци.

Аромат

Плодови аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

Плодов характер, специфичен за сорта лоза; хармонична киселинна структура; от сух до мек.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Частично ферментирала гроздова мъст, бяла

Органолептични свойства

Външен вид

Зеленикав до жълт, леко мътен цвят поради неутаените дрожди; възможно е има червеникави оттенъци.

Аромат

Ферментационни, частично разпознаваеми аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

С ферментационни нотки, въглероден диоксид, който се развива по време на ферментацията, от много сладък до сладнеещ едва доловимо в зависимост от етапа на ферментация.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Частично ферментирала гроздова мъст, червена

Органолептични свойства

Външен вид

Нюанси на червеното с различна наситеност, леко мътен цвят поради неутаените дрожди.

Аромат

Ферментационни, частично разпознаваеми аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

С ферментационни нотки, въглероден диоксид, който се развива по време на ферментацията, от много сладък до сладнеещ едва доловимо в зависимост от етапа на ферментация.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Частично ферментирала гроздова мъст, розе

Органолептични свойства

Външен вид

Светло до бледочервен, леко мътен цвят поради неутаените дрожди.

Аромат

Ферментационни, частично разпознаваеми аромати, характерни за сорта лоза.

Вкус

С ферментационни нотки, въглероден диоксид, който се развива по време на ферментацията, от много сладък до сладнеещ едва доловимо в зависимост от етапа на ферментация.

Допълнителна информация относно органолептичните свойства

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | „maxAlcoholStrength“ |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | „minAlcoholStrength“ |
| Минимална обща киселинност: | „minAcidity“ |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | „maxAcidity“ |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | „maxSO2“ |

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

„html:description“

Не е приложимо

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Всички продукти

Максимален добив:

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 90 |
| Единица за максимален добив: | Хектолитри от хектар |

Всички вина/категория/сорт/вид

Обозначение на единично лозе или система на открито поле

Максимален добив:

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 70 |
| Единица за максимален добив: | Хектолитри от хектар |

Всички вина/категория/сорт/вид

Erstes Gewächs

Максимален добив:

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 60 |
| Единица за максимален добив: | Хектолитри от хектар |

Всички вина/категория/сорт/вид

Erstes Gewächs (наклон най-малко 30 %)

Максимален добив:

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 70 |
| Единица за максимален добив: | Хектолитри от хектар |

8. **Информация за винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— Acolon

— Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler — Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Arinto — Arinto de Bucelas

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauburger

— Blauer Frühburgunder — Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Gänsfüßer — Gänsfüßer

— Blauer Kölner

— Blauer Limberger — Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller — Muscat a petits grains noirs

— Blauer Portugieser — Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder — Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt — Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Bukettrebe

— Bukettsilvaner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carillon

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Deckrot

— Domina

— Donauriesling

— Donauveltliner

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe — Faber

— Felicia

— Fontanara

— Früher Roter Malvasier — Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Geisdutte

— Gelber Muskateller — Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gelber Orleans — Orleans

— Gf-Ga 52—42

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Grünfränkisch — Bormeo Verd

— Hartblau

— Hecker

— Helfensteiner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder — Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Levitage

— Lämmerschwanz

— Malbec — Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Merlot

— Merlot Khorus

— Merzling

— Mohrenkönigin

— Monarch

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger — Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo — Prunent

— Optima 113 — Optima

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Phoenix — Phönix

— Pinot Nova — Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Prior

— Regent

— Riesel

— Rieslaner

— Rondo

— Rosenmuskateller

— Roter Elbling — Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau — Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer — Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese — Nerino

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc — Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gryn

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schönburger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah — Shiraz

— Sémillon — Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tauberschwarz

— VB Cal 1-22

— Verdejo blanco — Verdejo

— Viognier — Viogne

— Vogelfränkisch

— Voltis

— Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel — Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch — Heunisch

— Weißer Lagler

— Weißer Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Weißer Räuschling — Räuschling

— Würzer

9. **Кратко определение на географския район**

Лозаро-винарските райони на следните градове, общини и техните райони са част от защитеното наименование за произход „Franken“:

— административна област Oberfranken:

  — градски район Bamberg;

  — селски район Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— административна област Mittelfranken:

  — селски район Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

  — селски район Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim;

— административна област Unterfranken:

— градски райони: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— селски район Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach;

— селски район Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal;

— селски район Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main, Zeil am Main;

— селски район Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim, Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Nordheim am Main, Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdenhausen, Schwarzach am Main, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld am Main, Volkach, Wiesenbronn, Willanzheim;

— селски район Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Wörth am Main, Weilbach;

— селски район Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eußenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zellingen;

— селски район Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld;

— селски район Würzburg: Bergtheim, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen am Main, Gerbrunn, Greußenheim, Güntersleben, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Randersacker, Remlingen, Rimpar, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Uettingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

Точното определяне на границите може да се види на картите, показващи лозята в горепосочените градове и общини, обособени по парцели. Картите може да се разгледат на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Връзка с географския район**

*Категория на лозаро-винарския продукт*

1. Вино

*Обобщено описание на връзката*

Що се отнася до всички категории:

Географски условия

Ландшафт и морфология:

Лозаро-винарският район Franken е разположен в северната част на Бавария и граничи с хълмистите райони Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge и Steigerwald. Водите на целия район се оттичат в река Майн, която същевременно представлява важна природна даденост на региона.

Стръмните склонове, които са толкова характерни за пейзажа на лозаро-винарския район, са се образували по изсечените брегове на долината на река Майн от криволичещите води на Майн и нейните притоци. По правило тези вдлъбнати формирования са ориентирани на юг и запад. Те са прорязани от множество дерета, в които някога са се отводнявали хълмовете и в които са се образували малки по размер единични лозя с многопластова структура и разнообразен микроклимат. Междувременно естествените геоложки склонове с южно и западно изложение в района на Steigerwald, на които се извършва лозарска дейност, дължат създаването си на глинените пластове Койпер.

Геология:

Освен във Vorspessart в западната част на района, където почвата се е образувала от съществуващия скален материал (гнайс и слюден шист), ландшафтът във Frankenwein е изграден и се характеризира със скални вериги от периода на триаса на възраст между 195 и 225 милиона години. Характерният терасовиден релеф е образуван от пясъчни скали, чиито склонове се спускат от запад на изток, както и от формациите черупчест варовик и Койпер и ерозионните повърхности между тях. Докато ерозионните повърхности (Майнско-Франконианските плата) се използват предимно за селскостопански цели благодарение на отложения от вятъра льос, върху почвите от пясъчников материал, черупчест варовик и Койпер се отглеждат лозя. Това едновременно наличие в пространството на различни видове скали от периода на триаса е изключително подходящо за отглеждане на лозя. Песъкливи почви се срещат и в долината на река Майн благодарение на речните наноси.

Природни фактори

Лозаро-винарският район Franken е разположен в преходна зона, където климатът се променя от умерено хладен субокеански към субконтинентален. Климатът става все по-субконтинентален от запад на изток. Отличителните характеристики са сухото, горещо лято; лозаро-винарският район Franken е разположен в най-сухия регион на Бавария със средногодишни валежи под 550 mm. За разлика от това през зимата континенталните въздушни течения от изток предизвикват силно захлаждане, което води до зимни слани и късни слани. Ето защо микроклиматът на всяко отделно лозе, който се определя от неговия наклон, изложение, влажност на почвата, риск от замръзване и слънчево греене, оказва значително влияние върху качеството на виното.

Човешки фактори

Поради предаваното през поколенията парцелиране на земята структурата на винопроизводството в лозаро-винарсксия район Franken все още е с много малък мащаб. Стръмните склонове и тераси, които заемат приблизително 20 % от територията, изискват сериозна обработка. След провеждането на процедури за мащабна реорганизация на земята в около 60 % от лозята са въведени съвременни селскостопански практики. Днес благодарение на тях е възможно запазването на стръмните склонове и тераси. Субконтиненталният климат на района („хладен климат“) дава възможност да се произвеждат уникални бели и червени вина, както и отлични сладки вина, но, от друга страна, налага интензивна поддръжка от страна на винарския сектор, като голяма част от дейностите все още се извършват на ръка. Зачестяването на сушите води до нарастване на броя на лозята, които през вегетационния период трябва да бъдат допълнително снабдявани с вода чрез капково напояване.

Основните скали в района — пясъчници, черупчест варовик, Койпер и слюден шист — и почвите, произлизащи от тях, които по-специално са свързани със сортовете лози Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder и Domina, както и опитът и уменията на лозарите, които датират от векове, са доказателство за успешния начин, по който лозята са се развили на местата, където са насадени. С всяко едно от вината потребителят може да вкуси и да се докосне до специалния характер, минералните нотки и индивидуалността на местоположенията и на засадените на тях сортове лози.

Вино (Qualitätswein [качествено вино] и Prädikatswein [вино със специални характеристики])

Вината трябва да отговарят на минималните изисквания, приложими за минимално естествено алкохолно съдържание.

*Категория на лозаро-винарския продукт*

8. Искрящо вино

*Обобщено описание на връзката*

Искрящите вина трябва да отговарят на минималните изисквания, приложими за минимално естествено алкохолно съдържание. Вината се произвеждат чрез ферментация или чрез повторно инжектиране в съда на въглеродния диоксид, естествено произведен чрез алкохолна ферментация.

*Категория на лозаро-винарския продукт*

5. Качествени пенливи вина

*Обобщено описание на връзката*

Базовият продукт трябва да отговаря на минималните изисквания, приложими за минимално естествено алкохолно съдържание. В зависимост от етапа на растеж и местоположението гроздето от лозята, избрани за производството на базовото вино, трябва да се бере по-рано, за да се запази свежата киселинна структура на качествените пенливи вина. Готовото базово вино след това преминава през вторична ферментация и когато е целесъобразно, се пълни в бутилки за пенливо вино, в случай че се прилага специфичният традиционен процес на ферментация в бутилка. В такъв случай продуктът трябва да отлежава в бутилката най-малко девет месеца.

*Категория на лозаро-винарския продукт*

3. Ликьорно вино

*Обобщено описание на връзката*

Ликьорните вина трябва да отговарят на минималните изисквания, приложими за минимално естествено алкохолно съдържание.

*Категория на лозаро-винарския продукт*

11. Частично ферментирала гроздова мъст

*Обобщено описание на връзката*

Частично ферментиралата гроздова мъст трябва да отговаря на минималните изисквания, приложими за минимално естествено алкохолно съдържание.

11. **Други приложими изисквания**

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Официална процедура на изпитване. Категории: вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино.

Правна уредба:

националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

За да може да се използват традиционните наименования върху етикета, вината (Qualitätswein, Prädikatswein), ликьорните вина (Qualitätslikörwein b.A. [качествено ликьорно вино от определените райони]), искрящите вина (Qualitätsperlwein b.A. [качествено искрящо вино от определените региони]) и качествените пенливи вина (Sekt b.A. [качествено пенливо вино от определените региони]) най-напред трябва да са преминали през официална процедура на изпитване, която се състои от аналитично и органолептично изпитване. Тази процедура на изпитване не се прилага за частично ферментирала гроздова мъст.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Използване на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ или „Eiswein“. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Използването на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ или „Eiswein“, е разрешено само в комбинация с означение на единично лозе или система на открито поле (по-малка географска единица, определена в картата на имотния регистър, чието име е вписано в Баварския лозарски регистър). Бялото вино и червеното вино отговарят на изискванията за използване на наименованията „полусладко“ и „сладко“, установени за вината в законодателството на ЕС.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Използване на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Kabinett“. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Използването на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Kabinett“, е разрешено изключително в случаите на вина, произведени от сортовете лоза Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe и Roter Traminer (освен продукти, използвани за подслаждане). Действителното алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,5 %. Минималното съдържание на захар е 12 g/l.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Използване на традиционното наименование „Federweisser“/„Federweißer“. Категория: частично ферментирала гроздова мъст.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Използването на традиционното наименование „Federweisser“/„Federweißer“ е разрешено в комбинация с прилагателното „fränkischer“. Това не замества задължителното посочване на защитеното наименование за произход „Franken“.

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици. Категории: вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино.

Правна уредба:

националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Баварският лозарски регистър съдържа списък с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които може да се използват като по-малки географски единици. В Баварския лозарски регистър съответните граници са записани въз основа на кадастрални референтни данни (кадастрална единица, кадастрален подрайон, система на открито поле, парцел).

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици: площи и големи по площ лозя. Категории: вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Прилага се действащото законодателство. Използването на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ или „Eiswein“, не е разрешено.

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици: общини и техните райони. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Прилага се действащото законодателство. Използването на традиционното наименование „Prädikatswein“, допълнено от „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ или „Eiswein“, не е разрешено.

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици: единични лозя и системи на открито поле. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Прилага се действащото законодателство.

Имената на единични лозя или системи на открито поле може да се използват само за вина, произведени от винените сортове грозде, изброени в точка 8 от единния документ, за които задължително се посочва само един от следните сортове грозде или негови синоними в съответствие с приложимото законодателство: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Това са качествени бели или червени вина, които отговарят на изискванията за използване на обозначението „сухо“, определени за вино съгласно законодателството на ЕС, или бели или червени вина със специална характеристика в съответствие с точка 10.2 или точка 10.2.1 от продуктовата спецификация.

Максималният добив от хектар е 70 hl/ha. Добивът от хектар се записва в „Herbstbuch“ (Дневник на реколтата), като се посочват сортът лоза и парцелът.

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици: Erstes Gewächs. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Прилага се действащото законодателство. Освен продуктите, използвани за подслаждане, за производство може да се използват само следните сортове лози: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Гроздето, използвано за производството на виното, трябва да произхожда от лозя, чиито граници са по-тясно определени от лозята със ЗНП „Franken“ (вж. точка 9 от единния документ). Точното определение на границите може да се види на картите, показващи лозята, обособени по парцели, на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. На тези карти лозята могат да бъдат ясно разграничени от други райони на производство на вината със ЗНП „Franken“.

Качественото определение на границите на лозята се извършва на местно равнище от оператори и производители въз основа на фактори като геология, наклон и изложение, както и хомогенността на мястото, неговото историческо и икономическо значение, а също и репутацията и качеството на вината.

Предложеното определение на границите се представя на Комитета за профилиране и произход (Ausschuss „Profilierung und Herkunft“) на Асоциацията на винопроизводителите от Franken (Fränkischer Weinbauverband e. V.), придружено от обосновка. Комитетът проверява правдоподобността на предложението. Когато счете, че предложените граници не са правдоподобни, на оператора и на производителя се дава възможност да представят коментари. Когато Комитетът счете, че предложените граници са правдоподобни, те стават част от продуктовата спецификация под формата на карта като част от следващото заявление за изменение на ЗНП „Franken“.

Добивът от хектар се записва в „Herbstbuch“ (Дневник на реколтата), като се посочват сортът лоза и парцелът.

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици: Fränkischer Satz. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Наименованието „Fränkischer Satz“ може да се използва само за сухо вино, произведено от поне пет различни сорта червено грозде или поне пет различни сорта бяло грозде, което е брано едновременно.

*Наименование на изискването/дерогацията*

По-малки географски единици: Alter fränkischer Satz. Категория: вино.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Наименованието „Alter Fränkischer Satz“ може да се използва само за сухо вино, произведено от най-малко 40 % Grüner Silvaner или Blauer Silvaner и най-малко десет други различни сорта бяло грозде, което е брано едновременно и произхожда от смесено лозе.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Сортове лози със селекционни номера. Категории: вино, ликьорно вино, искрящо вино, качествено пенливо вино, частично ферментирала гроздова мъст.

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикета на продуктите със ЗНП „Franken“, предлагани на пазара с указване на сорта лоза, може да се посочват само действителни наименования. Разрешено е смесването с нови сортове.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови сортове, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът лоза на етикета.

**Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация**

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Franken/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile