C/2025/6794

30.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6794)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Franken“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Název produktu**

„Franken“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Spolkové ministerstvo zemědělství, výživy a regionální identity)

Název

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Spolkový úřad pro zemědělství a výživu)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143. Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žádost o změnu CHOP „Franken“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neznamená riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Popis vína / vinařského produktu

Popis

Byl upraven minimální přirozený obsah alkoholu.

Údaj o hustotě moštu byl vypuštěn.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Popis vína / vinařského produktu

Popis

Byl uveden organoleptický popis jednotlivých výrobků.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zvláštní enologické postupy

Popis

Předchozí informace byly vypuštěny a nyní se odkazuje na stávající právní předpisy týkající se zvláštních enologických postupů, příslušných omezení vinifikace a pěstitelských postupů.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Vypouští se tyto obce (katastrální jednotky) a jejich části:

— správní obvod Oberfranken, okres Bamberg: Kemmern

— správní obvod Mittelfranken, okres Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim

— správní obvod Unterfranken, okres Haßberge: Wonfurt

— správní obvod Unterfranken, okres Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid

— správní obvod Unterfranken, okres Main–Spessart: Haßloch

— správní obvod Unterfranken, okres Schweinfurt: Röthlein, Werneck

— správní obvod Unterfranken, okres Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

Doplnily se tyto obce (katastrální jednotky) a jejich části:

— správní obvod Mittelfranken, okres Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— správní obvod Unterfranken, okres Bad Kissingen: Sulzthal

— správní obvod Unterfranken, okres Miltenberg: Röllbach

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Maximální výnos na hektar

Popis

K předchozím požadavkům byla doplněna možnost skladování přebytků ve výši 20 %.

Kromě toho bylo uvedeno, že maximální výnos na hektar činí 70 hektolitrů/ha, pokud jsou uvedeny jednotlivé vinice a jiné viniční celky.

Bylo doplněno rovněž pravidlo, že při použití výrazu „Erstes Gewächs“ se použije maximální výnos na hektar ve výši 60 hektolitrů/ha nebo 70 hektolitrů/ha, pokud použité hrozny pocházejí z vinic na strmých svazích se sklonem nejméně 30 %.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštová odrůda

Popis

V budoucnu již odrůdy nebudou v nadpisu označeny jako „Odrůdy bílých vín“ a „Odrůdy červených a růžových vín“, ale jako „Bílé odrůdy révy vinné“ a „Červené odrůdy révy vinné“.

V části „Bílé odrůdy révy vinné“ byly doplněny tyto odrůdy:

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

Z části „Bílé odrůdy révy vinné“ byly odstraněny tyto odrůdy:

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

V části „Červené odrůdy révy vinné“ byly doplněny tyto odrůdy:

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

Z části „Červené odrůdy révy vinné“ byly odstraněny tyto odrůdy:

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

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštové odrůdy

Popis

Bylo doplněno pravidlo, že všechny zmíněné odrůdy révy vinné smějí být použity pro výrobu produktu „Rotling“.

Kromě toho bylo upřesněno, že všechny zmíněné odrůdy révy vinné smějí být použity pro výrobu vín s označením „Fränkischer Satz“ a „Alter fränkischer Satz“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

Bylo vyjasněno, které tradiční výrazy je pro označování vín a vinařských produktů povinné uvést a které jsou nepovinné.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

Bod 10.2 stanoví podmínky, za nichž lze používat tradiční výraz „Prädikatswein“, doplněný výrazy „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ nebo „Eiswein“.

V bodě 10.3 byla stanovena pravidla pro používání tradičního výrazu „Prädikatswein“ doplněného výrazem „Kabinett“.

Bod 10.4 stanoví podmínky, za nichž lze použít výraz „Federweisser“/„Federweißer“.

Body 10.5.1 a 10.5.2 bylo stanoveno, která pravidla jsou použitelná v případě označování pomocí označení oblast (Bereich) a velká vinice (Großlage) a obce (Gemeinde) a část obce (Ortsteil).

V bodě 10.5.3 bylo stanoveno, které odrůdy révy vinné mohou být použity k výrobě vína z jednotlivých vinic a viničních celků a které musí být povinně uvedeny v souladu s platnými právními předpisy. Kromě toho bod 10.5.3 stanoví, jaké jsou pro tato zeměpisná označení přípustné údaje týkající se chutí a jak vysoký smí být maximální výnos na hektar. Je stanoveno, že výnos na hektar se zaznamenává na základě odrůdy révy vinné a pozemku do evidenční knihy výnosu („Herbstbuch“).

Bod 10.5.4 upravuje požadavky na používání označení „Erstes Gewächs“. Bylo stanoveno, které odrůdy révy vinné smějí být k výrobě použity. Navíc se stanoví, že příslušné plochy vinic musí být menší než plochy vinic CHOP, a způsob, jak tyto plochy vinic ohraničit. Je stanoveno, že výnos na hektar se zaznamenává na základě odrůdy révy vinné a pozemku do evidenční knihy výnosu („Herbstbuch“).

Bod 10.5.5 stanoví podmínky, které musí být splněny pro oprávnění k používání označení „Fränkischer Satz“.

Bod 10.5.6 stanoví podmínky, které musí být splněny pro oprávnění k používání označení „Alter fränkischer Satz“.

Bod 10.6 stanoví pravidla pro odrůdy révy vinné s pěstitelským číslem. Stanoví se, že produkty CHOP, které jsou uváděny na trh pod názvem daných odrůd révy vinné, smějí být označeny pouze skutečné názvy, přičemž smísení s novými kmeny je povoleno. Navíc se stanoví, že produkty vyrobené výhradně z hroznů z nových kmenů smějí být na trh uváděny pouze bez uvedení odrůdy révy vinné.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Kontrolní orgán

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Jiné

Popis

V souladu s požadavky EU byly provedeny redakční změny.

Místa v textu, která uváděla obecná stávající pravidla, byla vypuštěna, a na jejich místě byl doplněn odkaz na „použitelné právní předpisy“.

Struktura specifikace produktu byla upravena podle jednotného dokumentu.

Vymezení oblasti popsané ve specifikaci produktu bylo doplněno tabulkou, jež uvádí seznam obsažených pozemků.

Na několika místech byla upřesněna souvislost se zeměpisnou oblastí.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Franken“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Název (názvy)**

„Franken“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

6. **Popis vína (vín)**

Vinařský produkt

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle žlutozelená, žlutá až zlatožlutá, možná i s jasnými světle červenými nebo oranžovými tóny

Vůně

jemně po ovoci, též koření, bylinkách až květech; je-li víno skladováno ve styku se dřevem, vzniká také vanilkové, pražené a ořechové aroma; pokud nemá víno žádné vady, mohou se v případě technik reduktivního zrání vyvinout aromata křesacího kamene, kouře či mokrého kamene.

Chuť

obvykle specifická pro tyto odrůdy révy vinné, s vysokou mineralitou, hustá a případně lehce svíravá; dobře integrovaný alkohol a jemná a harmonická struktura kyselin; suchá až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Částečně zkvašený hroznový mošt Rotling

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle až velmi světle červená, částečně s modrými odlesky, se světlým zákalem způsobeným vznášejícími se kvasinkami

Vůně

Fermentační aromata s částečně rozpoznatelnými aromaty specifickými pro tyto odrůdy révy vinné

Chuť

kysaná, kysaná kyselina uhličitá, v závislosti na pokročilosti kvašení výrazně nebo málo výrazně sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Bílé víno „Erstes Gewächs“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle žlutá až zlatožlutá

Vůně

ovocné aroma, redukční tóny bez vad ve víně

Chuť

suchá, harmonická struktura kyselin, výrazná mineralita

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Červené víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až cihlově červená, rubínově červená, granátově červená, namodrale fialová až tmavě fialová, případně také nahnědlé odstíny

Vůně

jemné aroma ovoce, sametová struktura, decentní třísloviny; silná červená vína: intenzivní aroma zralého bobulovitého ovoce, výrazná fenolová struktura; při zrání a skladování v dřevěných sudech různé velikosti rovněž aroma vanilky, kávy nebo pražené aroma; pokud nemá víno žádné vady, mohou se v případě technik reduktivního zrání vyvinout aromata křesacího kamene, kouře či mokrého kamene.

Chuť

jemné aroma ovoce, sametová struktura, decentní třísloviny; silná červená vína: intenzivní aroma zralého bobulovitého ovoce, výrazná fenolová struktura; při zrání a skladování v dřevěných sudech různé velikosti rovněž aroma vanilky, kávy nebo pražené aroma; suchá až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Červené víno „Erstes Gewächs“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až cihlově červená, rubínově červená, granátově červená; s přibývající zralostí také nahnědlé odstíny

Vůně

bobulovité ovoce, tóny bylinek a květů; při zrání a skladování v dřevěných sudech různé velikosti rovněž aroma vanilky, kávy nebo pražené aroma;

Chuť

suchá; struktura elegantních kyselin, dobře integrované třísloviny

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Růžové víno, Blanc de Noir(s)

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až velmi světle červená, nebo růžová až tmavě růžová, Blanc de Noir(s): světle žlutá až žlutozelená bez načervenalých odlesků

Vůně

výrazné aroma ovoce, příjemně svěží; pokud nemá víno žádné vady, mohou se v případě technik reduktivního zrání vyvinout aromata křesacího kamene, kouře či mokrého kamene.

Chuť

ovocná, svěží; suchá až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Rotling

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až velmi světle červená, částečně s namodralými odlesky

Vůně

výrazné aroma ovoce, příjemně svěží; pokud nemá víno žádné vady, mohou se v případě technik reduktivního zrání vyvinout aromata křesacího kamene, kouře či mokrého kamene.

Chuť

výrazná chuť ovoce; suchá až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Kabinett“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

žlutozelená až zlatožlutá

Vůně

ovocná a aromatická, broskve, meruňky, zralé ovoce, také lyči a růže; pokud nemá víno žádné vady, mohou se v případě technik reduktivního zrání vyvinout aromata křesacího kamene, kouře či mokrého kamene.

Chuť

nižší obsah alkoholu, harmonie znatelné sladkosti a živé kyselosti; celkově svěží chuť

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Spätlese“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

v závislosti na odrůdě: slámově žlutá až zlatožlutá nebo různé odstíny červené

Vůně

intenzivní a čiré aroma v závislosti na odrůdě

Chuť

výrazná ovocná sladkost, polosladká až sladká chuť

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Auslese“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

v závislosti na odrůdě: zlatožlutá nebo intenzivní červená

Vůně

žluté a tropické ovoce, vůně sušeného ovoce

Chuť

polosladká až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlaskové víno „Beerenauslese“ a „Trockenbeerenauslese“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

v závislosti na odrůdě: zlatožlutá až jantarová nebo intenzivní červená

Vůně

rozinky, sušené ovoce, med, kořeněné tóny

Chuť

sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech:

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Eiswein“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

slámově žlutá nebo velmi světle červená až světle červená

Vůně

sušené ovoce, med

Chuť

sladká, koncentrovaná kyselina

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Bílé likérové víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

velmi světle žlutá, světle žlutá až jantarová; možné jsou jasné odlesky světle červené

Vůně

vysoce zralá aromata, ovoce, med, ořechy nebo sušené ovoce; v případě zrání nebo skladování v dřevěných sudech také pražené a karamelové aroma; lehce oxidační

Chuť

vysoce zralá aromata, ovoce, med, ořechy nebo sušené ovoce; v případě zrání nebo skladování v dřevěných sudech také pražené a karamelové aroma; lehce oxidační suchá až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Červené likérové víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

tmavě červená až hnědočervená

Vůně

tmavé lesní plody, ořechy nebo sušené ovoce, v případě zrání nebo skladování v dřevěných sudech také pražené a karamelové aroma; lehce oxidační

Chuť

tmavé lesní ovoce, ořechy nebo sušené ovoce; v případě zrání nebo skladování v dřevěných sudech také pražené a karamelové aroma; lehce oxidační suchá až sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Bílé jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

jemná, světle zelenožlutá až zlatožlutá; jemně šumivý vzhled; možné odlesky červené

Vůně

ovocná v závislosti na odrůdě révy vinné; v případě prodloužení doby skladování před degoržáží také vůně kvasinek a briošky

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě révy vinné; také chuť kvasinek a briošky; brut nature až suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Červené jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

různé odstíny červené; jemně šumivý vzhled

Vůně

aroma v závislosti na odrůdě, vůně světle červeného nebo tmavě červeného bobulovitého ovoce; v případě prodloužení doby skladování před degoržáží také vůně kvasinek a briošky

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě; také chuť kvasinek a briošky; brut nature až suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Růžové jakostní šumivé víno, Blanc de Noir(s)

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až velmi světle červená; jemně šumivý vzhled; světle červená až velmi světle červená; Blanc de Noir(s): světle žlutozelená až zlatožlutá bez načervenalých odlesků

Vůně

ovocná aromata v závislosti na odrůdě; v případě prodloužení doby skladování před degoržáží také vůně kvasinek a briošky

Chuť

ovocná aromata v závislosti na odrůdě; brut nature až suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Jakostní šumivé víno „Rotling“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až velmi světle červená; jemně šumivý vzhled

Vůně

výrazné aroma ovoce, v případě prodloužení doby skladování před degoržáží také vůně kvasinek a briošky

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě; brut nature až suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Bílé perlivé víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

žlutozelená až zlatožlutá; jemně perlivý vzhled; možné odlesky červené

Vůně

ovocná v závislosti na odrůdě

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě; harmonická struktura kyselin; suchá až jemná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Červené perlivé víno

Organoleptické vlastnosti:

Barva

různé odstíny červené; jemně perlivý vzhled

Vůně

ovocná aromata v závislosti na odrůdě

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě; harmonická struktura kyselin; suchá až jemná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Růžové perlivé víno, Blanc de Noir(s)

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až velmi světle červená; jemně perlivý vzhled; Blanc de Noir(s): žlutozelená až zlatožlutá bez načervenalých odlesků

Vůně

ovocná aromata v závislosti na odrůdě

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě; harmonická struktura kyselin; suchá až jemná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Perlivé víno „Rotling“

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle červená až velmi světle červená, částečně s namodralými odlesky; jemně perlivý vzhled

Vůně

ovocná aromata v závislosti na odrůdě

Chuť

ovocná v závislosti na odrůdě; harmonická struktura kyselin; suchá až jemná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt

Organoleptické vlastnosti:

Barva

nazelenalá až žlutá se světlým zákalem způsobeným vznášejícími se kvasinkami, možné odlesky červené

Vůně

Fermentační aromata s částečně rozpoznatelnými aromaty specifickými pro tyto odrůdy révy vinné

Chuť

kysaná, kysaná kyselina uhličitá, v závislosti na pokročilosti kvašení výrazně nebo málo výrazně sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Červený částečně zkvašený hroznový mošt

Organoleptické vlastnosti:

Barva

různé tóny světle červené, se světlým zákalem způsobeným vznášejícími se kvasinkami

Vůně

Fermentační aromata s částečně rozpoznatelnými aromaty specifickými pro tyto odrůdy révy vinné

Chuť

kysaná, kysaná kyselina uhličitá, v závislosti na pokročilosti kvašení výrazně nebo málo výrazně sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt

Organoleptické vlastnosti:

Barva

světle až velmi světle červená, se světlým zákalem způsobeným vznášejícími se kvasinkami

Vůně

Fermentační aromata s částečně rozpoznatelnými aromaty specifickými pro tyto odrůdy révy vinné

Chuť

kysaná, kysaná kyselina uhličitá, v závislosti na pokročilosti kvašení výrazně nebo málo výrazně sladká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	„minAcidity“
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

„html:description“

Nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína/kategorie/odrůda/typ

Všechny produkty

Maximální výnos:

Maximální výnos:	90
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína/kategorie/odrůda/typ

Označení jednotlivých vinic a viničních celků

Maximální výnos:

Maximální výnos:	70
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína/kategorie/odrůda/typ

Erstes Gewächs

Maximální výnos:

Maximální výnos:	60
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína/kategorie/odrůda/typ

Erstes Gewächs (sklon svahu minimálně 30 %)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	70
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Akolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler – Blue 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. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Chráněné označení původu „Franken“ se vztahuje na plochy vinic následujících měst, obcí a jejich částí:

— Správní oblast Oberfranken:

  — město s právy okresu: Bamberg

  — okres Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

— Správní oblast Mittelfranken:

  — okres Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

  — okres Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim

— Správní oblast Unterfranken:

— města s právy okresu: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

— okres Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

— okres Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

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

— okres 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

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

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

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

— okres 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.

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených městech a obcích vyznačeny parcely s ohraničenými plochami vinic. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie produktů z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Týká se všech kategorií:

Zeměpisné prostředí

Krajina a morfologie:

Vinařská oblast Franken se nachází v severním Bavorsku a hraničí se středohořími Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge a Steigerwald. Celou oblast odvodňuje říční systém řeky Mohan, který je zároveň významným krajinným prvkem regionu.

Meandry Mohanu a jeho přítoky utvářely strmé svahy na strmých březích (tzv. Prallhänge) údolí Mohanu, které mají pro vinařství a danou krajinu velký význam. Tyto svahy jsou obvykle orientovány na jih až západ a mají tvar konkávního zrcadla. Ty jsou dále členěny bývalými odvodňovacími kanály náhorní plošiny (tzv. „Klingen“), čímž vznikla mnohovrstvá struktura s malými plochami jednotlivých vinic s různým mikroklimatem. Naopak v oblasti Steigerwaldu tvoří přirozené geologické stupně vhodné pro vinařství jílovité vrstvy Keuperu, které jsou rovněž orientované na již a západ.

Z hlediska geologie:

S výjimkou oblasti Vorspessart na západě regionu, kde se půdy formovaly z podložního materiálu suterénní horniny (ruly a slídové břidlice), jsou pro krajinu produktu vína Franken formující a charakteristické horninové sekvence z geologického období triasu (225 až 195 milionů let př. n. l.). Charakteristickou vrstevnatou krajinu tvoří horniny z červeného pískovce, mušlového vápence a keuperu, které se svažují ze západu na východ a mezi kterými se nachází rovinné plochy. Tyto rovinné plochy (mohansko-franské plošiny, „mainfränkische Platten“) jsou díky naplaveninám převážně využívány k zemědělským účelům, oproti tomu se na podloží červeného pískovce, mušlového vápence a keuperu pěstuje vinná réva. Tato koexistence různých triasových hornin na jednom prostoru je ve vinařství jedinečná. V údolí řeky Mohanu se díky říčním sedimentům vyskytují také písčité půdy.

Přírodní faktory

Vinařská oblast Franken se nachází v přechodové oblasti, kde se klima mění z mírně chladného podoceánského podnebí na subkontinentální podnebí. Čím dále od západu na východ, tím více má klima subkontinentální charakter. Charakteristické je suché a horké léto (vinařská oblast Franken, kde jsou průměrné roční srážky nižší než 550 mm, patří k nejsušším oblastem Bavorska). V zimě naopak způsobují kontinentální východní proudy silné ochlazení, což vede k zimním mrazům a pozdním mrazům. Mikroklima jednotlivých vinic, které je určováno sklonem, expozicí, vlhkostí půdy, nebezpečím mrazu a intenzitou slunečního záření, má proto na kvalitu vína zásadní vliv.

Lidské faktory

V důsledku dědického dělení je vinařská oblast Franken i nadále velmi roztříštěná. Přibližně 20 % strmých svahů a teras je velmi náročných na práci. Díky rozsáhlým pozemkovým úpravám bylo možné přibližně 60 % vinic převést na moderní způsoby obhospodařování. Dnes umožňují zachování strmých svahů a teras. Subkontinentální podnebí (chladné klima) umožňuje sice výrobu jedinečných bílých a červených vín, jakož i vynikajících ušlechtilých sladkých vín, vyžaduje však intenzivní péči vinařského průmyslu a i nadále vysoký podíl manuální práce. Vzhledem k tomu, že se prodlužují období sucha, je ve vegetačním období nutné dodatečně zavlažovat pomocí kapkové závlahy stále více vinic.

Stávající výchozí horniny, jako jsou červený pískovec, mušlový vápenec, keuper a slídová břidlice, a půdy, které z nich vznikly, jež jsou zejména spojeny s odrůdami révy vinné Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder a Domina, podtrhují spolu se staletými zkušenostmi a řemeslným umem vinařů úspěšný evoluční proces mezi révou a lokalitou. Spotřebitelé mohou v jednotlivých vínech ochutnat a rozpoznat typické vlastnosti, minerálnost a jedinečnost jednotlivých lokalit a jejich odrůd.

Víno (jakostní víno a přívlastkové víno)

Vína musí splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu.

Kategorie produktů z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Perlivá vína musí splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu. Výroba probíhá kvašením nebo recyklací oxidu uhličitého, který vzniká v příslušné nádobě alkoholovým kvašením.

Kategorie produktů z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Základní produkt musí splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu. V závislosti na vegetační fázi a lokalitě se musí hrozny z vinic vybraných pro výrobu základního vína sklidit dříve, aby se zachovala výrazná struktura kyselin typická pro jakostní šumivé víno. Hotové základní víno se poté podrobuje druhému kvašení, případně se plní do lahví na šumivé víno, pokud se jedná o specialitu tradičního kvašení v lahvích. V takovém případě musí produkt v lahvi dozrávat po dobu nejméně devíti měsíců.

Kategorie produktů z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Likérová vína musí splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu.

Kategorie produktů z révy vinné

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

Shrnutí souvislosti

Částečně zkvašený hroznový mošt musí splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Úřední kontrola; kategorie: víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Aby bylo možné používat tradiční výrazy na etiketě, musí víno (jakostní víno, přívlastkové víno), likérové víno (jakostní likérové víno b.A.), perlivé víno (jakostní perlivé víno b.A.) a jakostní šumivé víno (sekty b.A.) nejprve úspěšně projít úřední kontrolou, kterou tvoří analytické a senzorické zkoušky. Tato kontrola se nevztahuje na částečně zkvašený hroznový mošt.

Popis požadavku/odchylky

Používání tradičního výrazu „Prädikatswein“, doplněného výrazy Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese nebo Eiswein; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Tradiční výraz „Prädikatswein“ doplněný výrazy Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese nebo Eiswein smí být použit pouze ve spojení s uvedením jednotlivé vinice nebo viničního celku (menší zeměpisná jednotka vymezená v katastrální mapě, jejíž název je zapsán v bavorském vinařském katastru). Bílé nebo červené víno splňuje požadavky stanovené právními předpisy Evropské unie pro víno, pokud jde o použití označení chuti „polosladké“ nebo „sladké“.

Popis požadavku/odchylky

Používání tradičního výrazu „Prädikatswein“ doplněného výrazem „Kabinett“; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Tradiční výraz „Prädikatswein“ doplněný o výraz „Kabinett“ lze používat pouze u vín, k jejichž výrobě byly použity odrůdy vinné révy Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe a Roter Traminer (s výjimkou produktů používaných ke slazení). Skutečný obsah alkoholu nesmí překročit 11,5 % objemových. Obsah cukru činí minimálně 12 gramů na litr.

Popis požadavku/odchylky

Používání tradičního výrazu „Federweisser“/„Federweißer“; kategorie: Částečně zkvašený hroznový mošt

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Tradiční výraz „Federweisser“/„Federweisser“ lze použít ve spojení s přídavným jménem „fränkischer“. To nenahrazuje povinné označení chráněného označení původu „Franken“.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; kategorie: víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Bavorský registr vinic představuje seznam názvů oblastí, vinařských obcí, tratí a plužin schválených pro menší geografické jednotky. V bavorském katastru vinic jsou příslušné hranice zapsány podle katastrálních označení (katastrální jednotka, katastrální podjednotka, viniční celek, parcela).

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; oblasti a velké lokality; kategorie: víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Použije se rozhodné právo. Uvedení tradičního výrazu „Prädikatswein“, doplněného výrazy „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ nebo „Eiswein“ není dovoleno.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; obec nebo část obce; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Použije se rozhodné právo. Uvedení tradičního výrazu „Prädikatswein“, doplněného výrazy „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ nebo „Eiswein“ není dovoleno.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; jednotlivé vinice a viniční celky; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Použije se rozhodné právo.

Názvy jednotlivých vinic nebo viničních celků se smí použít pouze pro vína, která byla vyrobena z moštových odrůd podle bodu 8 jednotného dokumentu a u kterých je povinně podle rozhodného práva uveden název pouze jedné z následujících odrůd nebo její synonymní název: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Jedná se o bílé nebo červené jakostní víno, které podle právních předpisů Evropské unie splňuje požadavky týkající se vína na používání označení chuti „suché“, nebo se jedná o bílé nebo červené přívlastkové víno podle bodů 10.2 nebo 10.2.1 specifikace produktu.

Maximální výnos na hektar je stanoven na 70 hl/ha. Výnos na hektar se zaznamenává v evidenční knize výnosu podle odrůdy vinné révy a parcely.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; Erstes Gewächs; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Použije se rozhodné právo. S výjimkou produktů používaných ke slazení smějí být k produkci použity pouze následující odrůdy révy vinné: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Hrozny použité k produkci vína musí pocházet z ploch vinic, které jsou vymezeny přesněji než plochy vinic, na které se vztahuje CHOP „Franken“ (viz bod 9 jednotného dokumentu). Přesné vymezení vyplývá z map s plochami vinic vymezenými přesně na parcelu, které lze nahlédnout na www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. V těchto mapách jsou tyto plochy vinic jasně odlišeny od ostatních ploch CHOP „Franken“.

Kvalitativní vymezení ploch vinic provádějí pěstitelé a producenti na místě s přihlédnutím k faktorům, jako je geologie, sklon svahu a expozice, homogenita lokality, historický význam lokality, ekonomický význam, známost a kvalita vín.

Návrh na vymezení se spolu s odůvodněním předává Výboru pro profilování a původ (Ausschuss „Profilierung und Herkunft“) ve franském vinařském svazu („Fränkischer Weinbauverband e.V.“). Výbor pro profilování a původ kontroluje věrohodnost návrhu. Pokud Výbor pro profilování a původ vymezení nepovažuje za věrohodné, dostanou zemědělci a producenti možnost se vyjádřit. Pokud Výbor pro profilování a původ vymezení považuje za věrohodné, vymezení se ve formě mapy v rámci příští žádosti o změnu CHOP „Franken“ stane součástí specifikace produktu.

Výnos na hektar se zaznamenává v evidenční knize výnosu podle odrůdy vinné révy a parcely.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; Fränkischer Satz; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Označní „Fränkischer Satz“ smí být použito pouze pro suché víno, které bylo vyrobeno z nejméně pěti různých bílých moštových odrůd nebo nejméně pěti různých červených moštových odrůd, jejichž hrozny byly sklizeny ve stejnou dobu.

Popis požadavku/odchylky

Menší zeměpisné jednotky; Alter fränkischer Satz; kategorie: Víno

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Označní „Alter Fränkischer Satz“ smí být použito pouze pro suché víno, které bylo vyrobeno z nejméně 40 % z odrůdy Grüner Silvaner nebo Blauer Silvaner a nejméně deseti dalších různých bílých moštových odrůd, jejichž hrozny pocházejí z vinice osázené různými odrůdami a byly sklizeny ve stejnou dobu.

Popis požadavku/odchylky

Odrůdy révy vinné s pěstitelskými čísly; kategorie: víno, likérové víno, perlivé víno, jakostní šumivé víno, částečně zkvašený hroznový mošt

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku/výjimky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Pro produkty s chráněným označením původu „Franken“, které jsou uváděny na trh pod uvedením názvu odrůdy révy vinné, se smí pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Smísení s novými kmeny je možné.

Pokud byl produkt vyroben pouze z hroznů nových kmenů, smí se tento produkt prodávat pouze bez uvedení odrůdy révy vinné.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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