C/2025/6794

30.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6794)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Franken«

EU-referencenummer: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Franken«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Forbundsministeriet for landbrug, fødevarer og regional identitet [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Navn

Forbundskontoret for landbrug og fødevarer [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Klassificering som standardændring**

De tyske myndigheder erklærer, at ansøgningen opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143. De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken« vedrører ikke en af de tre situationer, der udgør en EU-ændring. Nærmere betegnet indebærer den ikke:

a) en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De tyske myndigheder er derfor af den opfattelse, at ansøgningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Beskrivelse af vinen/vinavlsprodukterne

Beskrivelse

Oplysningerne om det minimale naturlige alkoholindhold er blevet tilpasset.

Oplysningerne om mostvægten udgår.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Beskrivelse af vinen/vinavlsprodukterne

Beskrivelse

Der er medtaget en organoleptisk beskrivelse af de forskellige produkter.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Særlige ønologiske fremgangsmåder

Beskrivelse

De tidligere oplysninger udgår, og der henvises nu til gældende lovgivning, hvad angår særlige ønologiske fremgangsmåder, relevante restriktioner for vinfremstillingen og dyrkningsmetoder.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Følgende kommuner (matrikelenheder) og deres distrikter udgår:

— amtet Oberfranken, landdistriktet Bamberg: Kemmern

— amtet Mittelfranken, landdistriktet Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach og Uffenheim

— amtet Unterfranken, landdistriktet Haßberge: Wonfurt

— amtet Unterfranken, landdistriktet Kitzingen: Martinsheim og Wiesentheid

— amtet Unterfranken, landdistriktet Main-Spessart: Haßloch

— amtet Unterfranken, landdistriktet Schweinfurt: Röthlein og Werneck

— amtet Unterfranken, landdistriktet Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen og Prosselsheim.

Følgende kommuner (matrikelenheder) og deres distrikter er blevet tilføjet:

— amtet Mittelfranken, landdistriktet Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— amtet Unterfranken, landdistriktet Bad Kissingen: Sulzthal

— amtet Unterfranken, landdistriktet Miltenberg: Röllbach.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Maksimalt udbytte pr. hektar

Beskrivelse

Foruden de eksisterende krav er der medtaget en bestemmelse om muligheden for at oplagre overskud på yderligere 20 %.

Det er også blevet angivet, at et maksimalt udbytte pr. hektar på 70 hl/ha er gældende ved angivelse af enkelte vinmarker og systemer med åbne marker.

Derudover er der tilføjet en regel om, at et maksimalt udbytte pr. hektar på 60 hl/ha eller 70 hl/ha er gældende ved anvendelse af betegnelsen »Erstes Gewächs« [en betegnelse, der anvendes om tørre kvalitetsvine fra de bedste vinmarker i regionen Rheingau], når de anvendte druer kommer fra stejle skråninger med en hældning på mindst 30 %.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Druesorter

Beskrivelse

Fremover vil druesorterne blive opført under overskrifterne »hvide druesorter« og »røde druesorter« i stedet for »hvidvine« og »rødvine og rosévine«.

Følgende sorter er blevet tilføjet under »hvide druesorter«:

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 og Weißer Räuschling.

Følgende sorter udgår under »hvide druesorter«:

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

Følgende sorter er blevet tilføjet under »røde druesorter«:

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 og VB Cal. 1-22.

Følgende sorter udgår under »røde druesorter«:

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

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Druesorter

Beskrivelse

Der er tilføjet en regel om, at alle de anførte druesorter kan anvendes til fremstilling af Rotling.

Det er også blevet præciseret, at alle druesorter kan anvendes til fremstilling af vin med benævnelserne »Fränkischer Satz« og »Alter fränkischer Satz«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Gældende krav i EU-lovgivningen eller national lovgivning eller krav fastsat af en organisation, der forvalter den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

Beskrivelse

Det er blevet præciseret, hvilke traditionelle benævnelser der er obligatoriske, og hvilke der er valgfrie ved mærkning af vin og vinprodukter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Gældende krav i EU-lovgivningen eller national lovgivning eller krav fastsat af en organisation, der forvalter den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

Beskrivelse

Punkt 10.2 fastsætter betingelserne for anvendelsen af den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« [vin med særlige kendetegn] suppleret med »Spätlese«, »Auslese«, »Beerenauslese«, »Trockenbeerenauslese« eller »Eiswein«.

Punkt 10.3 fastsætter reglerne for anvendelsen af den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Kabinett«.

Punkt 10.4 fastsætter betingelserne for anvendelsen af benævnelsen »Federweisser«/»Federweißer«.

Punkt 10.5.1 og 10.5.2 fastsætter reglerne for angivelsen af areal, stort vindyrkningsareal, kommune og distrikt på etiketten.

Punkt 10.5.3 indeholder en liste over de druesorter, der kan anvendes til fremstilling af vin fra enkelte vinmarker og systemer med åbne marker, og hvis angivelse er obligatorisk i henhold til gældende lovgivning. Punkt 10.5.3 præciserer også de tilladte smagsindikatorer for disse geografiske betegnelser og det tilladte maksimale udbytte pr. hektar. Det præciseres, at udbyttet pr. hektar skal registreres i »Herbstbuch« [høstkalenderen] opdelt efter druesort og parcel.

Punkt 10.5.4 fastsætter de krav, der er gældende for anvendelsen af benævnelsen »Erstes Gewächs«. Det præciseres, hvilke druesorter der må anvendes til produktionen. Det præciseres også, at det tilsvarende vindyrkningsareal skal være mindre end det, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og hvordan vindyrkningsarealet afgrænses. Det præciseres, at udbyttet pr. hektar skal registreres i »Herbstbuch« [høstkalenderen] opdelt efter druesort og parcel.

Punkt 10.5.5 angiver, hvilke krav vinen skal opfylde for at kunne betegnes som »Fränkischer Satz«.

Punkt 10.5.6 angiver, hvilke krav vinen skal opfylde for at kunne betegnes som »Alter fränkischer Satz«.

Punkt 10.6 fastsætter reglerne for druesorter med forædlingsnumre. Det præciseres, at der kun må anvendes faktiske navne på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, som markedsføres med angivelse af druesorten (blanding med nye stammer er tilladt). Derudover fastsættes det, at produkter, der udelukkende er fremstillet af nye druestammer, skal markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Kontrolmyndigheder

Beskrivelse

Oplysningerne om kontrolmyndighederne og deres opgaver udgår fra produktspecifikationen og er blevet medtaget i et særskilt dokument.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Andet

Beskrivelse

Der er foretaget redaktionelle ændringer i overensstemmelse med EU-kravene.

Passager i teksten, der gengiver almindeligt gældende regler, udgår, og der er tilføjet en henvisning til »relevant/gældende/eksisterende lovgivning«.

Strukturen i produktspecifikationen er bragt i overensstemmelse med enhedsdokumentet.

Afgrænsningen af det område, der er beskrevet i produktspecifikationen, er blevet suppleret med en liste i tabelform over de enkelte parceller.

Tilknytningen til området er blevet præciseret nogle få steder.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Franken«

EU-referencenummer: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Franken«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

11. Delvis gæret druemost

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys gulgrøn til gul og gyldengul, evt. med et intenst lyserødt eller orange skær.

Duft

Fin frugtagtig karakter, der også er krydret, urteagtig til blomsteragtig. Har også vaniljearomaer, ristede aromaer og nøddeagtige aromaer, hvis vinen er lagret i træfade, og stenede aromaer såsom flint, røg eller våde sten ved brug af reduktive modningsteknikker, forudsat at der ikke er fejl ved vinen.

Smag

Generelt en frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten, med høj mineralitet og tæthed og lejlighedsvis også et spartansk strejf. Har et velintegreret alkoholindhold, en blød og harmonisk syrestruktur og er tør til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvis gæret druemost, Rotling

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys rød til svagt rød, undertiden med et blåligt skær. Let uklar på grund af den suspenderede gær.

Duft

Gæringsaromaer med delvist genkendelige aromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Smagsnuancer fra gæringen, kuldioxid, der udvikles under gæringen, fra meget sød til let sød alt efter gæringsstadiet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin »Erstes Gewächs«

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lysegul til gyldengul.

Duft

Frugtagtig aroma og reduktive noter uden fejl ved vinen.

Smag

Tør, harmonisk syrestruktur og udtalt mineralitet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys rød til murstensrød, rubinrød, granatrød, karminrød, blålig og endda mørk violet, evt. også med brunlige nuancer.

Duft

Delikat frugtagtig aroma, fløjlsagtig struktur og diskrete tanniner. Kraftige rødvine: intense aromaer af modne bær og en udtalt fenolstruktur. Har også vaniljearomaer, kaffearomaer eller ristede aromaer, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade af forskellig størrelse, og stenede aromaer såsom flint, røg eller våde sten ved brug af reduktive modningsteknikker, forudsat at der ikke er fejl ved vinen.

Smag

Delikat frugtagtig smag, fløjlsagtig struktur og diskrete tanniner. Kraftige rødvine: intens smag af modne bær og en udtalt fenolstruktur. Har også vaniljesmagsnoter, kaffesmagsnoter eller ristede smagsnoter, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade af forskellig størrelse, og er tør til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin »Erstes Gewächs«

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys rød til murstensrød, rubinrød og granatrød, også med brunlige nuancer, efterhånden som den bliver moden.

Duft

Bær og krydrede blomsternoter. Har også vaniljearomaer, kaffearomaer eller ristede aromaer, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade af forskellig størrelse.

Smag

Tør, elegant syrestruktur og velintegrerede tanniner.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévin, Blanc de Noir(s)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys rød til svagt rød eller svagt lyserød til en mere intens lyserød. Blanc de Noir(s): lysegul til gulgrøn uden et rødligt skær.

Duft

En karakteristisk, frugtagtig aroma og en behagelig friskhed og stenede aromaer såsom flint, røg eller våde sten ved brug af reduktive modningsteknikker, forudsat at der ikke er fejl ved vinen.

Smag

Den er frugtagtig og frisk og er tør til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rotling-vin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys rød til svagt rød, undertiden med et blåligt skær.

Duft

En karakteristisk, frugtagtig aroma og en behagelig friskhed og stenede aromaer såsom flint, røg eller våde sten ved brug af reduktive modningsteknikker, forudsat at der ikke er fejl ved vinen.

Smag

Den har en udtalt frugtsmag og er tør til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Kabinett [vin med det særlige kendetegn »Kabinett«]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gulgrøn til gyldengul.

Duft

Frugtagtig og aromatisk, fersken, abrikos, moden frugt, også litchi og roser. Stenede aromaer såsom flint, røg eller våde sten ved brug af reduktive modningsteknikker, forudsat at der ikke er fejl ved vinen.

Smag

Lavt alkoholindhold, harmoni mellem en mærkbar sødme og livlig syrlighed. Et friskt helhedsindtryk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Spätlese [vin med det særlige kendetegn »Spätlese«]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Karakteristisk for druesorten: strågul til gyldengul eller forskellige nuancer af rød.

Duft

Intense, klare aromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Karakteristisk frugtagtig sødme, fra halvsød til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Auslese [vin med det særlige kendetegn »Auslese«]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Karakteristisk for druesorten: gyldengul eller intens rød.

Duft

Gul og tropisk frugt til tørret frugt.

Smag

Fra halvsød til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [vin med det særlige kendetegn »Beerenauslese« eller »Trockenbeerenauslese«]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Karakteristisk for druesorten: gyldengul til ravgul eller intens rød.

Duft

Rosiner, tørret frugt, honning og noter af krydderier.

Smag

Sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Eiswein (vin med det særlige kendetegn »Eiswein«)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Strågul eller svagt til lys rød.

Duft

Tørret frugt og honning.

Smag

Sød med en koncentreret syrlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hedvin, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Bleggul og lysegul til ravgul, evt. med et klart lyserødt skær.

Duft

Meget modne aromaer, frugt, honning, nødder eller tørret frugt. Har også ristede og karamelagtige aromaer, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade. Let oxidativ.

Smag

Meget modne smagsnuancer, frugt, honning, nødder eller tørret frugt. Har også ristede og karamelagtige smagsnuancer, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade. Den er let oxidativ og er tør til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hedvin, rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Dyb mørkerød til brunrød.

Duft

Mørke skovfrugter, nødder eller tørret frugt. Har også ristede og karamelagtige aromaer, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade. Let oxidativ.

Smag

Mørke skovfrugter, nødder eller tørrede frugter. Har også ristede eller karamelagtige aromaer, hvis vinen er lagret og opbevaret i træfade. Den er let oxidativ og er tør til sød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint mousserende, lys gulgrøn til gyldengul, evt. med et rødligt skær.

Duft

Frugt, der er karakteristisk for druesorten, også gær og brioche, hvis lagringsperioden før degorgering er forlænget.

Smag

Frugt, der er karakteristisk for druesorten, også gær og brioche, fra brut nature til tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin, rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint mousserende, forskellige nuancer af rød.

Duft

Aromaer, der er karakteristiske for druesorten, lyserøde eller mørkerøde bær, også gær og brioche, hvis lagringsperioden før degorgering er forlænget.

Smag

Frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten, også gær og brioche, fra brut nature til tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin: rosévin, Blanc de Noir(s)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint mousserende, lys rød til svagt rød, lys rød til svagt rød [*sic*]. Blanc de Noir(s): lys gulgrøn til gyldengul uden et rødligt skær.

Duft

Frugtaromaer, der er karakteristiske for druesorten, også gær og brioche, hvis lagringsperioden før degorgering er forlænget.

Smag

Frugtsmag, der er karakteristisk for druesorten, fra brut nature til tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin, Rotling

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint mousserende, lys rød til svagt rød.

Duft

Karakteristiske frugtagtige aromaer, også gær og brioche, hvis lagringsperioden før degorgering er forlænget.

Smag

Frugt, der er karakteristisk for druesorten, fra brut nature til tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint boblende, gulgrøn til gyldengul, evt. med et rødligt skær.

Duft

Frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten.

Smag

Frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten, harmonisk syrestruktur og tør til mild.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin, rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint boblende, forskellige nuancer af rød.

Duft

Frugtaromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten, harmonisk syrestruktur og tør til mild.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin: rosévin, Blanc de Noir(s)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint boblende, lys rød til svagt rød. Blanc de Noir(s): gulgrøn til gyldengul uden et rødligt skær.

Duft

Frugtaromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten, harmonisk syrestruktur og tør til mild.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin, Rotling

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fint boblende, lys rød til svagt rød, undertiden med et blåligt skær.

Duft

Frugtaromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Frugtagtig karakter, der er specifik for druesorten, harmonisk syrestruktur og tør til mild.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvis gæret druemost, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Grønlig til gul, let uklar på grund af den suspenderede gær, evt. med et rødligt skær.

Duft

Gæringsaromaer med delvist genkendelige aromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Smagsnuancer fra gæringen, kuldioxid, der udvikles under gæringen, fra meget sød til let sød alt efter gæringsstadiet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvis gæret druemost, rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Røde nuancer af varierende intensitet, let uklar på grund af den suspenderede gær.

Duft

Gæringsaromaer med delvist genkendelige aromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Smagsnuancer fra gæringen, kuldioxid, der udvikles under gæringen, fra meget sød til let sød alt efter gæringsstadiet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Delvis gæret druemost, rosé

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys rød til svagt rød, let uklar på grund af den suspenderede gær.

Duft

Gæringsaromaer med delvist genkendelige aromaer, der er karakteristiske for druesorten.

Smag

Smagsnuancer fra gæringen, kuldioxid, der udvikles under gæringen, fra meget sød til let sød alt efter gæringsstadiet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

-

Ikke relevant

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle produkter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	90
Enhed for maksimalt udbytte:	Hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Angivelse af en enkelt vinmark eller et system med åbne marker

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	70
Enhed for maksimalt udbytte:	Hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Erstes Gewächs«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	60
Enhed for maksimalt udbytte:	Hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Erstes Gewächs« (hældning på mindst 30 %)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	70
Enhed for maksimalt udbytte:	Hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Vindyrkningsområderne i følgende byer, kommuner og deres distrikter indgår i den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken«:

— amtet Oberfranken:

  — bydistriktet Bamberg

  — landdistriktet Bamberg: Oberhaid og Viereth-Trunstadt

— amtet Mittelfranken:

  — landdistriktet Ansbach: Adelshofen og Rothenburg ob der Tauber

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

— amtet Unterfranken:

  — bydistrikterne: Aschaffenburg, Schweinfurt og Würzburg

  — landdistriktet Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim og Hösbach

  — landdistriktet Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal og Sulzthal

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

  — landdistriktet 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 og Willanzheim

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

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

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

  — landdistriktet 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 og Winterhausen.

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset pr. parcel i ovennævnte byer og kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

For så vidt angår samtlige kategorier:

Geografiske forhold

Landskab og morfologi:

Vindyrkningsområdet Franken ligger i det nordlige Bayern og grænser op til højlandsområderne Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge og Steigerwald. Floden Main udgør et afvandingssystem for hele området og er samtidig et markant træk ved regionen.

De stejle skråninger, der er så karakteristiske for vindyrkningslandskabet, blev dannet af de afskårne bredder i Maindalen gennem Mains og dens bifloders snoede løb. Disse konkave formationer er som regel syd- til vestvendte. De er gennemskåret af en lang række erosionskløfter, der engang drænede højlandet, og som skaber den lagdelte småskalastruktur i enkelte vinmarker, der har forskellige mikroklimaer. Samtidig skyldes de naturlige geologiske syd- og vestvendte vindyrkningsskråninger i Steigerwald-området Keuper-lagene af ler.

Geologi:

Bortset fra Vorspessart i den vestlige del af området, hvor jorden er dannet af det oprindelige grundfjeldsmateriale (gnejs og glimmerskifer), består Frankenwein-landskabet af og er kendetegnet ved bjergartssekvenser fra Trias, der er mellem 195 og 225 millioner år gamle. Det karakteristiske lagdelte landskab er dannet af Buntsandstein-klipper, der skråner fra vest mod øst, samt af muslingekalk- og Keuper-formationer og de erosionsflader, der findes mellem dem. Mens erosionsfladerne (de main-frankiske plateauer) overvejende anvendes til landbrugsformål på grund af den løss, der er aflejret af vinden, er Buntsandstein-, muslingekalk- og Keuper-jorden beplantet med vinstokke. Denne samtidige forekomst af forskellige typer bjergarter fra Trias samme sted er unik for vindyrkning. Der forekommer også sandjord i Main-dalen takket være flodsedimenter.

Naturlige faktorer

Vindyrkningsområdet Franken ligger i et overgangsområde, hvor klimaet skifter fra et moderat køligt, suboceanisk klima til et subkontinentalt klima. Klimaet bliver mere og mere subkontinentalt fra vest mod øst. De karakteristiske træk er tørre, varme somre. Med en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på under 550 mm ligger vindyrkningsområdet Franken i Bayerns tørreste region. Om vinteren medfører de kontinentale østlige luftstrømme til gengæld en kraftig afkøling, hvilket resulterer i vinterfrost og sen frost. Mikroklimaet i de enkelte vinmarker – som bestemmes af deres hældning, eksponering, jordfugtighed, frostrisiko og solindstråling – har således en betydelig indflydelse på vinkvaliteten.

Menneskelige faktorer

På grund af de jordopdelinger, der er gået i arv fra generation til generation, finder vinproduktionen i vindyrkningsområdet Franken stadig sted i meget lille skala. De stejle skråninger og terrasser, der udgør ca. 20 % af området, kræver en betydelig arbejdsindsats. Efter omfattende jordomlægningsprocedurer var man i stand til at tage moderne landbrugsmetoder i brug på ca. 60 % af vinmarkerne. I dag gør de det muligt at bevare de stejle skråninger og terrasser. Områdets subkontinentale klima (»kølige klima«) gør det muligt at fremstille unikke hvidvine og rødvine samt fremragende søde vine, men kræver til gengæld en intensiv vedligeholdelse fra vinsektorens side, idet en stor del af arbejdet stadig udføres manuelt. Den øgede forekomst af tørke betyder, at stadig flere vinmarker skal forsynes med ekstra vand i vækstsæsonen ved hjælp af drypvanding.

De tilstedeværende moderbjergarter – Buntsandstein, muslingekalk, Keuper og glimmerskifer – og den jord, der stammer fra dem, og som især er forbundet med druesorterne Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder og Domina, vidner sammen med vinavlernes erfaring og færdigheder, der kan spores flere hundrede år tilbage, om den vellykkede udvikling af vinstokkene på dette sted. Forbrugeren kan smage og genopleve dette i de enkelte vine gennem stedernes og deres druesorters særlige karakter, mineralitet og individualitet.

Vin (Qualitätswein [kvalitetsvin] og Prädikatswein [vin med et særligt kendetegn])

Vinene skal opfylde de minimumskrav, der er gældende for det minimale naturlige alkoholindhold.

Kategori af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

Perlevine skal opfylde de minimumskrav, der er gældende for det minimale naturlige alkoholindhold. Vinene fremstilles ved hjælp af gæring eller ved at genindsprøjte det kuldioxid, der produceres naturligt ved alkoholgæring, i beholderen.

Kategori af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Basisproduktet skal opfylde de minimumskrav, der er gældende for det minimale naturlige alkoholindhold. Alt efter deres vækstfase og beliggenhed skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur i mousserende kvalitetsvin. Den færdige basisvin gennemgår derefter en eftergæring og fyldes, hvis det er relevant, på flasker til mousserende vin, såfremt den særlige traditionelle flaskegæringsproces anvendes. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

Kategori af vinavlsprodukter

3. Hedvin

Sammenfatning af tilknytningen

Hedvine skal opfylde de minimumskrav, der er gældende for det minimale naturlige alkoholindhold.

Kategori af vinavlsprodukter

11. Delvis gæret druemost

Sammenfatning af tilknytningen

Delvis gæret druemost skal opfylde de minimumskrav, der er gældende for det minimale naturlige alkoholindhold.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Officiel testprocedure. Kategorier: vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For at kunne anvende de traditionelle benævnelser på etiketten skal vine (Qualitätswein og Prädikatswein), hedvine (Qualitätslikörwein b.A. [kvalitetshedvin fra bestemte områder]), perlevine (Qualitätsperlwein b.A. [kvalitetsperlevin fra bestemte områder]) og mousserende kvalitetsvine (Sekt b.A. [mousserende kvalitetsvin fra bestemte områder]) først have bestået en officiel testprocedure, der er opdelt i en analytisk og en organoleptisk test. Denne testprocedure finder ikke anvendelse på delvis gæret druemost.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Anvendelse af den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Spätlese«, »Auslese«, »Beerenauslese«, »Trockenbeerenauslese« eller »Eiswein«. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Anvendelse af den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Spätlese«, »Auslese«, »Beerenauslese«, »Trockenbeerenauslese« eller »Eiswein« er kun tilladt i kombination med angivelsen af en enkelt vinmark eller et system med åbne marker (en mindre geografisk enhed, der er afgrænset på matrikelkortet, og hvis navn er opført i det bayerske register over vindyrkningsarealer). Hvidvin og rødvin opfylder de krav til anvendelsen af benævnelserne »halvsød« og »sød«, der er fastsat for vin i EU-lovgivningen.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Anvendelse af den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Kabinett«. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Anvendelse af den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Kabinett« er udelukkende tilladt for vine, der er fremstillet af druesorterne Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe og Roter Traminer (bortset fra produkter, der anvendes til sødning). Det virkelige alkoholindhold i volumen er 11,5 %. Det minimale sukkerindhold er 12 g/l.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Anvendelse af den traditionelle benævnelse »Federweisser«/»Federweißer«. Kategori: delvis gæret druemost.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det er tilladt at anvende den traditionelle benævnelse »Federweisser«/»Federweißer« i kombination med adjektivet »fränkischer«. Dette erstatter ikke den obligatoriske angivelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken«.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder. Kategorier: vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det bayerske register over vindyrkningsarealer indeholder en liste over navne på arealer, store og enkelte vinmarker og systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. I det bayerske register over vindyrkningsarealer registreres de tilsvarende grænser i henhold til deres matrikelbetegnelser (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker og parcel).

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder: arealer og store vinmarker. Kategorier: vin, hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den gældende lovgivning finder anvendelse. Det er ikke tilladt at anvende den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Spätlese«, »Auslese«, »Beerenauslese«, »Trockenbeerenauslese« eller »Eiswein«.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder: kommuner og deres distrikter. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den gældende lovgivning finder anvendelse. Det er ikke tilladt at anvende den traditionelle benævnelse »Prädikatswein« suppleret med »Spätlese«, »Auslese«, »Beerenauslese«, »Trockenbeerenauslese« eller »Eiswein«.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder: enkelte vinmarker og systemer med åbne marker. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den gældende lovgivning finder anvendelse.

Navne på enkelte vinmarker eller systemer med åbne marker må kun anvendes for vine, der er fremstillet af druesorterne i punkt 8 i enhedsdokumentet, og hvor kun én af følgende druesorter eller dens synonymer obligatorisk er angivet i henhold til den relevante lovgivning: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder og Blauer Frühburgunder.

Der er tale om kvalitetshvidvine eller kvalitetsrødvine, som opfylder de krav til anvendelsen af udtrykket »tør«, der er fastsat for vin i EU-lovgivningen, eller hvidvine eller rødvine med et særligt kendetegn i overensstemmelse med punkt 10.2 eller punkt 10.2.1 i produktspecifikationen.

Det maksimale udbytte pr. hektar er 70 hl/ha. Udbyttet pr. hektar skal registreres i »Herbstbuch« (høstkalenderen) med angivelse af druesort og parcel.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder: Erstes Gewächs. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den gældende lovgivning finder anvendelse. Bortset fra produkter, der anvendes til sødning, er det kun tilladt at anvende følgende druesorter til fremstillingen: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder og Blauer Frühburgunder.

De druer, der anvendes til fremstilling af vinen, skal stamme fra vinmarker, som er afgrænset mere snævert end vinmarkerne til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken« (se punkt 9 i enhedsdokumentet). Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset pr. parcel, og kan findes på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. På disse kort kan vinmarkerne tydeligt skelnes fra andre områder af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken«.

Den kvalitative afgrænsning af vinmarkerne foretages lokalt af de erhvervsdrivende og producenterne på grundlag af faktorer som geologi, hældning og eksponering samt områdets ensartethed, dets historiske og økonomiske betydning og vinenes omdømme og kvalitet.

Den foreslåede afgrænsning forelægges udvalget for profilering og oprindelse [Ausschuss »Profilierung und Herkunft«] under Frankens vinavlersammenslutning [Fränkischer Weinbauverband e. V.] og ledsages af en begrundelse. Udvalget kontrollerer forslagets plausibilitet. Hvis udvalget ikke anser afgrænsningen for plausibel, kan den erhvervsdrivende og producenten fremsætte bemærkninger. Hvis udvalget anser afgrænsningen for plausibel, indarbejdes den i produktspecifikationen i form af et kort, som vil indgå i den næste ansøgning om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken«.

Udbyttet pr. hektar skal registreres i »Herbstbuch« [høstkalenderen] med angivelse af druesort og parcel.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder: Fränkischer Satz. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsen »Fränkischer Satz« må kun anvendes for tør vin, der er fremstillet af mindst fem forskellige røde druesorter eller mindst fem forskellige hvidvinsdruesorter, hvis druer er høstet samtidig.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mindre geografiske enheder: Alter fränkischer Satz. Kategori: vin.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsen »Alter Fränkischer Satz« må kun anvendes for tør vin, der er fremstillet af mindst 40 % Grüner Silvaner eller Blauer Silvaner og mindst 10 andre forskellige hvidvinsdruesorter, hvis druer er høstet samtidig og stammer fra en blandet vinmark.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Druesorter med forædlingsnumre. Kategorier: vin, hedvin, perlevin, mousserende kvalitetsvin og delvis gæret druemost.

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Der må kun anvendes faktiske navne på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Franken«, der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er mulig.

Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af nye druestammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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