C/2025/6794

30.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6794)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Franken“

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Franken“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht. Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der Antrag auf Änderung der g.U. „Franken“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d.h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr birgt, das der Zusammenhang mt dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse

Beschreibung

Der natürliche Mindestalkoholgehalt wurde angepasst.

Die Angabe des Mostgewichts wurde gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse

Beschreibung

Es wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Spezifische önologische Verfahren

Beschreibung

Die bisherigen Ausführungen wurden gestrichen und fortan bezüglich spezifischer önologischer Verfahren, einschlägiger Einschränkungen für die Weinbereitung und Anbauverfahren auf geltendes Recht verwiesen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des Gebiets

Beschreibung

Folgende Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile wurden gestrichen:

— Regierungsbezirk Oberfranken, Landkreis Bamberg: Kemmern

— Regierungsbezirk Mittelfranken, Landkreis Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Haßberge: Wonfurt

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Main-Spessart: Haßloch

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Schweinfurt: Röthlein, Werneck

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

Folgende Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile wurden hinzugefügt:

— Regierungsbezirk Mittelfranken, Landkreis Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Bad Kissingen: Sulzthal

— Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Miltenberg: Röllbach

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Hektarhöchstertrag

Beschreibung

Ergänzend zu den bisherigen Vorgaben wurde die Regelung einer 20-prozentigen Überlagerungsmöglichkeit eingefügt.

Zudem wurde formuliert, dass bei der Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns ein Hektarhöchstertrag von 70 hl/ha gilt.

Es wurde darüber hinaus die Regelung ergänzt, dass bei der Verwendung des Begriffs „Erstes Gewächs“ ein Hektarhöchstertrag von 60 hl/ha bzw. 70 hl/ha gilt, soweit die verwendeten Weintrauben von Steillagenflächen stammen, deren Neigung mindestens 30 % beträgt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorte

Beschreibung

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“.

Unter „Weiße Rebsorten“ wurden folgende Sorten hinzugefügt:

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

Unter „Weiße Rebsorten“ wurden folgende Sorten entfernt:

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

Unter „Rote Rebsorten“ wurden folgende Sorten hinzugefügt:

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

Unter „Rote Rebsorten“ wurden folgende Sorten entfernt:

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

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorten

Beschreibung

Es wurde die Regelung ergänzt, dass alle genannten Rebsorten für die Herstellung von Rotling verwendet werden dürfen.

Darüber hinaus wurde die Formulierung hinzugefügt, dass alle genannten Rebsorten für die Herstellung von Weinen mit der Bezeichnung „Fränkischer Satz“ und „Alter fränkischer Satz“ verwendet werden dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Es wurde verdeutlicht, welche traditionellen Begriffe obligatorisch und welche fakultativ für die Kennzeichnung von Weinen und Weinerzeugnissen verwendet werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

In Nummer 10.2 wurde festgeschrieben, unter welchen Bedingungen eine Verwendung des traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein möglich ist.

In Nummer 10.3 wurden die Regelungen für die Verwendung des traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Kabinett festgelegt.

Nummer 10.4 regelt, unter welcher Voraussetzung eine Verwendung des Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“ gestattet ist.

In Nummer 10.5.1 und 10.5.2 wurde festgelegt, welche Vorschriften bei einer Kennzeichnung mit den Bezeichnungen Bereich und Großlage sowie Gemeinde und Ortsteil gelten.

In Nummer 10.5.3 wurde bestimmt, welche Rebsorten zur Erzeugung von Wein aus Einzellagen und Gewannen verwendet werden dürfen und nach geltendem Recht verpflichtend angegeben werden müssen. Darüber hinaus regelt Nummer 10.5.3 welche Geschmackangaben für jene geografischen Angaben zulässig sind und wie hoch der Hektarhöchstertrag sein darf. Es wird festgelegt, dass der Hektarertrag rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen ist.

Nummer 10.5.4 regelt die Vorgaben für eine Verwendung der Bezeichnung Erstes Gewächs. Es wird festgelegt, welche Rebsorten zur Erzeugung verwendet werden dürfen. Zudem wird bestimmt, dass die entsprechenden Rebflächen kleiner sein müssen als jene der g.U. und auf welche Art und Weise die Rebflächen abgegrenzt werden. Es wird festgelegt, dass der Hektarertrag rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen ist.

In Nummer 10.5.5 wurde festgeschrieben, welche Bedingungen Weine erfüllen müssen, um die Bezeichnung „Fränkischer Satz“ tragen zu dürfen.

In Nummer 10.5.6 wurde festgeschrieben, welche Bedingungen Weine erfüllen müssen, um die Bezeichnung „Alter fränkischer Satz“ tragen zu dürfen.

Nummer 10.6 trifft Regelungen für Rebsorten mit Zuchtnummern. Es wird bestimmt, dass Erzeugnisse der g.U., die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, nur unter den Klarnamen etikettiert werden dürfen, wobei der Verschnitt mit Zuchtstämmen möglich ist. Es wird zudem festgelegt, dass Erzeugnisse, die ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt werden, ohne Angabe der Rebsorte vermarktet werden müssen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollbehörden

Beschreibung

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Es wurden redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben vorgenommen.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergegeben haben, wurden gestrichen und mit dem Hinweis auf „geltendes Recht“ versehen.

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst.

Die in der Produktspezifikation beschriebene Gebietsabgrenzung wird durch eine tabellarische Auflistung der enthaltenen Flurstücke ergänzt.

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Franken“

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

1. **Name(n)**

„Franken“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

11. Teilweise gegorener Traubenmost

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

blass-gelbgrün über gelb bis goldgelb, auch deutliche hellrote oder orangene Reflexe möglich

Geruch

feine Fruchtausprägung, auch würzige, kräutrig bis floral; bei Lagerung mit Holzkontakt auch Vanille, Röstaromen und nussige Aromen; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack

meist rebsortenspezifische Fruchtausprägung mit hoher Mineralität und Stoffigkeit sowie unter Umständen eine gewisse Kargheit; gut eingebundener Alkohol und abgepufferte harmonische Säurestruktur; trocken bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Teilweise gegorener Traubenmost Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen, mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebe befindender Hefe

Geruch

Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack

Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißwein „Erstes Gewächs“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell- bis goldgelb

Geruch

Fruchtaromatik, weinfehlerfreie reduktive Noten

Geschmack

trocken, harmonische Säurestruktur, ausgeprägte Mineralität

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hellrot über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, bläulich bis dunkelviolett, gegebenenfalls auch bräunliche Töne

Geruch

feinfruchtige Aromen, samtige Struktur, dezente Tannine; kräftige Rotweine: intensive Aromen von reifen Beerenfrüchten, ausgeprägte Phenolstruktur; bei Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe auch Vanille, Kaffee oder Röstaromen; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack

feinfruchtige Aromen, samtige Struktur dezente Tannine; kräftige Rotweine: intensive Aromen von reifen Beerenfrüchten, ausgeprägte Phenolstruktur; bei Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe auch Vanille, Kaffee oder Röstaromen; trocken bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein „Erstes Gewächs“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hellrot über ziegel-, rubin-, granatrot; bei zunehmender Reife auch bräunliche Nuancen

Geruch

Beerenfrüchte, kräutrig florale Noten; bei Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe auch Vanille, Kaffee oder Röstaromen

Geschmack

trocken; elegante Säurestruktur, gut eingebundene Tannine

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein, Blanc de Noir(s)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell- bis blassrot bzw. rosa bis pink, Blanc de Noir(s): hellgelb bis gelbgrün ohne rötliche Reflexe

Geruch

deutlich ausgeprägte Fruchtaromen, angenehme Frische; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack

fruchtig, frisch; trocken bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen

Geruch

deutlich ausgeprägte Fruchtaromen, angenehme Frische; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack

deutlich ausgeprägte Frucht; trocken bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

gelbgrün bis goldgelb

Geruch

fruchtbetont und aromatisch, Pfirsich, Aprikose, reife Früchte, auch Litschi und Rose; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack

geringerer Alkoholgehalt, Harmonie aus wahrnehmbarer Süße und lebendiger Säure; frischer Gesamteindruck

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rebsortenspezifisch: strohgelb bis goldgelb bzw. unterschiedliche Rottöne

Geruch

intensive, klare, rebsortenspezifische Aromen

Geschmack

deutliche Fruchtsüße, lieblich bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rebsortenspezifisch: goldgelb bzw. intensiv rot

Geruch

gelbe und tropische Früchte bis Dörrobst

Geschmack

lieblich bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rebsortenspezifisch: goldgelb bis bernsteinfarben bzw. intensiv rot

Geruch

Rosinen, Dörrobst, Honig, würzige Noten

Geschmack

süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

strohgelb bzw. blass- bis hellrot

Geruch

Dörrobst, Honig

Geschmack

süß, konzentrierte Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

blass hell bis bernsteinfarben; auch deutliche hellrote Reflexe möglich

Geruch

hochreife Aromen, Frucht, Honig, Nüsse oder getrocknete Früchte; bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ

Geschmack

hochreife Aromen, Frucht, Honig, Nüsse oder getrocknete Früchte; bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ; trocken bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

tief dunkelrot bis braunrot

Geruch

dunkle Waldfrüchte, Nüsse oder Dörrobst, bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ

Geschmack

dunkle Waldfrüchte, Nüsse oder Dörrobst; bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ; trocken bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinschäumend, blass gelbgrün bis goldgelb; rötliche Reflexe möglich

Geruch

rebsortenspezifische Frucht; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack

rebsortenspezifische Frucht; auch Hefe und Brioche; brut nature bis trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinschäumend, unterschiedliche Rottöne

Geruch

rebsortenspezifische Aromen, hell- oder dunkelrote Beeren; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack

rebsortenspezifische Fruchtausprägung; auch Hefe und Brioche; brut nature bis trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein rosé, Blanc de Noir(s)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinschäumend, hell- bis blassrot; hell- bis blassrot; Blanc de Noir(s): blass gelbgrün bis goldgelb ohne rötliche Reflexe

Geruch

rebsortenspezifische Fruchtaromen; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack

rebsortenspezifische Fruchtaromen; brut nature bis trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinschäumend, hell- bis blassrot

Geruch

ausgeprägte Fruchtaromen bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack

rebsortentypische Frucht; brut nature bis trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinperlig, gelbgrün bis goldgelb; rötliche Reflexe möglich

Geruch

rebsortenspezifische Fruchtausprägung

Geschmack

rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinperlig, unterschiedliche Rottöne

Geruch

rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack

rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein rosé, Blanc de Noir(s)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinperlig, hell- bis blassrot; Blanc de Noir(s): gelbgrün bis goldgelb ohne rötliche Reflexe

Geruch

rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack

rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

feinperlig, hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen

Geruch

rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack

rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Teilweise gegorener Traubenmost weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

grünlich bis gelb mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebe befindender Hefe; rötliche Reflexe möglich

Geruch

Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack

Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Teilweise gegorener Traubenmost rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

unterschiedlich helle Rottöne, mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebe befindender Hefe

Geruch

Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack

Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Teilweise gegorener Traubenmost rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell- bis blassrot, mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebe befindender Hefe

Geruch

Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack

Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

-

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Erzeugnisse

Höchstertrag:

Höchstertrag:	90
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Angabe Einzellage oder Gewann

Höchstertrag:

Höchstertrag:	70
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Erstes Gewächs

Höchstertrag:

Höchstertrag:	60
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Erstes Gewächs (Hangneigung mindestens 30 %)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	70
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören die Rebflächen folgender Städte, Gemeinden und deren Ortsteile.

— Regierungsbezirk Oberfranken:

  — Kreisfreie Stadt: Bamberg

  — Landkreis Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

— Regierungsbezirk Mittelfranken:

  — Landkreis Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

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

— Regierungsbezirk Unterfranken:

  — Kreisfreie Städte: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

  — Landkreis Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

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

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

  — Landkreis 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

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

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

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

  — Landkreis 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.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der obengenannten Städte und Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Alle Kategorien:

Geografische Verhältnisse

Landschaft und Morphologie:

Das Weinbaugebiet Franken liegt im nördlichen Bereich des Freistaats Bayern und wird räumlich eingefasst durch die Mittelgebirge Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge und den Steigerwald. Das Flusssystem des Mains entwässert den gesamten Raum und ist gleichzeitig markantes Kennzeichen der Region.

Durch den mäanderartigen Verlauf des Mains und seiner Nebenflüsse wurden die für den Weinbau und seine Landschaft so prägenden Steillagen an den sogenannten Prallhängen des Maintals heraus geformt. Diese Lagen weisen in der Regel eine süd- bis westlich ausgerichtete hohlspiegelartige Form auf. Vielfach sind diese noch durchsogenannte „Klingen"- ehemaligen Entwässerungsrinnen der Hochfläche durchbrochen-, so dass eine kleinräumige und vielschichtige Struktur an Einzellagen mit unterschiedlichen Mikroklimata entstanden ist. Im Bereich des Steigerwalds dagegen bilden die Tonschichten des Keupers, ebenfalls nach Süden und Westen ausgerichtete, natürliche geologische Stufen für den Weinbau

Geologie:

Mit Ausnahme des Vorspessarts im Westen der Region, dort wurden die Böden aus dem anstehenden Material des Grundgebirges – Gneis und Glimmerschiefer – gebildet, sind die Gesteinsfolgen der erdgeschichtlichen Periode der Trias (225 bis 195 mya) landschaftsbildend und prägend für den Frankenwein. Die charakteristische Schichtstufenlandschaft wird durch die von West nach Ost abfallenden Gesteine des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers und den dazwischenliegenden Verebnungsflächen geformt. Während die Verebnungsflächen, die mainfränkischen Platten, durch Lößanwehungen überwiegend landwirtschaftlich genutzt werden, stehen auf den Böden des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers Reben. Dieses räumliche Nebeneinander unterschiedlicher Gesteine der Trias ist für den Weinbau einzigartig. Im Maintal sind durch fluviatile Sedimente auch sandige Böden vorzufinden.

Natürliche Einflüsse

Das Weinbaugebiet Franken liegt in der Übergangszone vom kühlgemäßigten, subozeanischen zum subkontinentalen Klima. Von West nach Ost nimmt der subkontinentale Klimabereich zu. Die Kennzeichen sind trockene und heiße Sommer, das Weinbaugebiet Franken zählt mit unter 550 mm durchschnittlicher Jahresniederschlag zu der trockensten Region Bayerns. Im Winter dagegen sorgen kontinentale östliche Strömungen für eine starke Auskühlung mit der Folge von Winterfrösten und Spätfrösten. Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Inklination, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie, hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität.

Menschliche Einflüsse

Bedingt durch die Erbfolge der Realteilung ist das Weinbaugebiet Franken nach wie vor sehr kleinteilig strukturiert. Ein Anteil von ca. 20 % Steil- und Terrassenlagen erfordert einen großen Arbeitsaufwand. Mit umfangreichen Flurneuordnungsverfahren konnten ca. 60 % der Rebfläche zeitgemäßer Bewirtschaftungsverfahren zugeführt werden. Heute ermöglichen sie den Erhalt der Steil- und Terrassenlagen. Der subkontinentale Klimabereich („Cool Climate"), ermöglicht zwar die Erzeugung einzigartiger Weiß- und Rotweine sowie herausragender edelsüßer Weine, erfordert anderseits von der Weinwirtschaft intensive Pflege und einen nach wie vor hohen Handarbeitseinsatz. Auf Grund zunehmender Trockenheitsphasen müssen immer mehr Rebflächen mittels Anlagen zur Tröpfchenbewässerung zusätzlich in der Vegetationsperiode mit Wasser versorgt werden.

Die vorhandenen Ausgangsgesteine Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper und Glimmerschiefer mit den daraus entstandenen Böden, insbesondere verbunden mit den Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder und Domina, unterstreichen mit der jahrhundertealten Erfahrung und Handwerkskunst der Winzer den gelungenen Evolutionsprozess zwischen Rebe und Standort. Dieser ist in der Typizität, Mineralität und Individualität der Lagen und ihrer Rebsorten für den Konsumenten in den jeweiligen Weinen schmeckbar und nachvollziehbar.

Wein (Qualitätswein und Prädikatswein)

Weine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt erfüllen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Perlweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder Rückführung von aus im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entstandenen Kohlendioxid.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Grundprodukt muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt erfüllen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Grundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Qualitätsschaumwein prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Grundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt, gegebenenfalls in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Likörweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt erfüllen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

11. Teilweise gegorener Traubenmost

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Teilweise gegorener Traubenmost muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt erfüllen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Amtliche Prüfung; Kategorien: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Wein (Qualitätswein, Prädikatswein), Likörwein (Qualitätslikörwein b.A.), Perlwein (Qualitätsperlwein b.A.) und Qualitätsschaumwein (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Diese Prüfung entfällt für teilweise gegorenen Traubenmost.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Verwendung des traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein darf ausschließlich in Verbindung mit der Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns (kleinere geografische Einheit, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt und deren Name in die bayerische Weinbergsrolle eingetragen ist) erfolgen. Der Weißwein oder Rotwein hält die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „lieblich“ oder „süß“ ein.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Kabinett; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Verwendung des traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Kabinett darf ausschließlich bei Weinen erfolgen, zu deren Erzeugung, mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse, die Rebsorten Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe und Roter Traminer verwendet werden. Der vorhandene Alkoholgehalt beträgt maximal 11,5 % vol. Der Zuckergehalt beträgt mindestens 12 g/l.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verwendung des traditionellen Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“; Kategorie: Teilweise gegorener Traubenmost

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Verwendung des i traditionellen Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“ kann in Verbindung mit dem Eigenschaftswort „fränkischer“ erfolgen. Dies ersetzt nicht die obligatorische Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten; Kategorien: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Bayerische Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Bayerischen Weinbergsrolle sind die entsprechenden Grenzen nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewann, Flurstück) eingetragen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten: Bereiche und Großlagen; Kategorien: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Die Angabe des traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein ist nicht erlaubt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten: Gemeinde oder Ortsteil; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Die Angabe des traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein ist nicht erlaubt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten: Einzellage und Gewann; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Es ist geltendes Recht anzuwenden.

Namen von Einzellagen oder Gewannen dürfen nur für Weine verwendet werden, die aus Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 des Einzigen Dokuments hergestellt wurden und bei denen nach geltendem Recht ausschließlich eine der folgenden Rebsorten oder ihrer Synonyme verpflichtend angegeben wird: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Es handelt sich um einen weißen oder roten Qualitätswein, der die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „trocken“ einhält, oder einen weißen oder roten Prädikatswein nach Nummer 10.2 oder 10.2.1 der Produktspezifikation.

Der Hektarhöchstertrag wird auf 70 hl/ha festgelegt. Der Hektarertrag ist rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten: Erstes Gewächs; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse dürfen nur folgende Rebsorten zur Erzeugung verwendet werden: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Die Trauben zur Erzeugung des Weins müssen von Rebflächen stammen, die enger eingegrenzt sind als die Rebflächen der g.U. Franken (siehe Nummer 9 des Einzigen Dokuments). Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind. In diesen Karten sind die Rebflächen deutlich von den übrigen Flächen der g.U. Franken zu unterscheiden.

Die qualitative Abgrenzung der Rebflächen erfolgt durch die Bewirtschafter und Erzeuger vor Ort unter Berücksichtigung von Faktoren wie Geologie, Hangneigung und Exposition sowie Homogenität der Lage, historische Bedeutung der Lage, ökonomische Bedeutung sowie Bekanntheit und Qualität der Weine.

Der Vorschlag zur Abgrenzung wird gemeinsam mit einer Begründung an den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ im Fränkischen Weinbauverband e.V. übermittelt. Der Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ prüft den Vorschlag auf Plausibilität. Ist die Abgrenzung für den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ nicht plausibel, erhalten die Bewirtschafter und Erzeuger die Möglichkeit zur Stellungnahme. Ist die Abgrenzung für den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ plausibel, wird diese in Form der Karte im Rahmen des nächsten Antrags zur Änderung der g.U. Franken Teil der Produktspezifikation.

Der Hektarertrag ist rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten: Fränkischer Satz; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Bezeichnung „Fränkischer Satz“ darf nur für einen trockenen Wein verwendet werden, der aus mindestens fünf verschiedenen weißen oder mindestens fünf verschiedenen roten Keltertraubensorten hergestellt ist, deren Trauben zum gleichen Zeitpunkt geerntet wurden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere geografische Einheiten: Alter fränkischer Satz; Kategorie: Wein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Bezeichnung „Alter Fränkischer Satz“ darf nur für einen trockenen Wein verwendet werden, der aus mindestens 40 % Grüner Silvaner oder Blauer Silvaner und mindestens zehn weiteren verschiedenen weißen Keltertraubensorten hergestellt ist, deren Trauben aus einem gemischt gepflanzten Weinberg stammend zum gleichen Zeitpunkt geerntet wurden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Rebsorten mit Zuchtnummern; Kategorien: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, Teilweise gegorener Traubenmost

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich.

Sofern ein Erzeugnis nur aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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