C/2025/6794

30.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6794)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Franken»

Número de referencia UE: PDO-DE-A1267-AM01 de 8.10.2025

1. **Nombre del producto**

«Franken»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vino

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Alemania

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministerio Federal de Agricultura, Alimentación e Identidad Regional)

Nombre

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Oficina Federal de Agricultura y Alimentación)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades alemanas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143. Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La solicitud de modificación de la DOP «Franken» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión. Más concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades alemanas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del vino/productos vitivinícolas

Descripción

Se adapta la información sobre el grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

Se elimina la información sobre el peso del mosto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del vino/productos vitivinícolas

Descripción

Se aporta una descripción organoléptica de los distintos productos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Prácticas enológicas específicas

Descripción

Se suprime la información anterior y se hace referencia a la legislación vigente en relación con las prácticas enológicas específicas, las restricciones pertinentes a la vinificación y las prácticas de cultivo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Zona geográfica delimitada

Descripción

Se suprimen los siguientes municipios (unidades catastrales) y sus distritos:

— región de Oberfranken, distrito rural de Bamberg: Kemmern;

— región de Mittelfranken, distrito rural de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach y Uffenheim;

— región de Unterfranken, distrito rural de Haßberge: Wonfurt;

— región de Unterfranken, distrito rural de Kitzingen: Martinsheim y Wiesentheid;

— región de Unterfranken, distrito rural de Main-Spessart: Haßloch;

— región de Unterfranken, distrito rural de Schweinfurt: Röthlein, Werneck;

— región de Unterfranken, distrito rural de Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen y Prosselsheim.

Se añaden los siguientes municipios (unidades catastrales) y sus distritos:

— región de Mittelfranken, distrito rural de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— región de Unterfranken, distrito rural de Bad Kissingen: Sulzthal;

— región de Unterfranken, distrito rural de Miltenberg: Röllbach.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimiento máximo por hectárea

Descripción

Además de los requisitos existentes, se incluye una disposición relativa a la opción de almacenar excedentes de un 20 % adicional.

También se indica que se aplica un rendimiento máximo por hectárea de 70 hl/ha cuando se trata de viñedos singulares y sistemas de campo abierto.

Además, se añade una norma que establece la aplicación de un rendimiento máximo por hectárea de 60 hl/ha o 70 hl/ha al uso de la mención «Erstes Gewächs» [término utilizado para designar a los vinos secos de alta calidad procedentes de viñedos de primera categoría de la región de Rheingau] cuando las uvas utilizadas proceden de pendientes pronunciadas con una pendiente mínima del 30 %.

☑ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Variedades de uva de vinificación

Descripción

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados».

Se añaden las siguientes variedades al apartado «variedades de uva blanca»:

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 y *weisser räuschling*.

Se suprimen las siguientes variedades del apartado «variedades de uva blanca»:

arnsburger, ehrenbreitsteiner, findling, freisamer, hölder, juwel, nobling, orion, regner, reichensteiner, saphira, siegerrebe, silcher, sirius y *staufer*.

Se añaden las siguientes variedades al apartado «variedades de uva tinta»:

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 y *vb cal. 1-22*.

Se suprimen las siguientes variedades del apartado «variedades de uva tinta»:

accent, allegro, bolero, cabernet carbon, hegel, heroldrebe, neronet, piroso, rotberger y *rubinet*.

☑ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Variedades de uva de vinificación

Descripción

Se añade una norma que establece que todas las variedades de vid enumeradas pueden utilizarse para producir *rotling*.

También se especifica que todas las variedades de vid pueden utilizarse para producir vino denominado «Fränkischer Satz» y «Alter fränkischer Satz».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos aplicables en virtud de la legislación de la UE o nacional, o requisitos establecidos por una organización que gestione la DOP/IGP

Descripción

Se aclara qué términos tradicionales son obligatorios y cuáles son opcionales para el etiquetado de vinos y productos vitivinícolas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos aplicables en virtud de la legislación de la UE o nacional, o requisitos establecidos por una organización que gestione la DOP/IGP

Descripción

El punto 10.2 establece las condiciones de uso del término tradicional «Prädikatswein» [vino con un atributo especial] completado con «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein».

El punto 10.3 establece las normas de uso del término tradicional «Prädikatswein» completado con «Kabinett».

El punto 10.4 establece las condiciones de uso del término «Federweisser»/«Federweißer».

Los puntos 10.5.1 y 10.5.2 establecen las normas aplicables a la indicación de la zona, el gran viñedo, el municipio y el distrito en la etiqueta.

En el punto 10.5.3 se enumeran las variedades de vid que pueden utilizarse para producir vino a partir de viñedos singulares y sistemas de campo abierto y cuya indicación es obligatoria de conformidad con la legislación vigente. En el punto 10.5.3 también se especifican los indicadores de sabor autorizados para dichas indicaciones geográficas y el rendimiento máximo por hectárea autorizados. Se especifica que el rendimiento por hectárea se registrará en el «Herbstbuch» [diario de la cosecha], desglosado por variedades de vid y parcelas.

En el punto 10.5.4 se establecen los requisitos aplicables al uso de la denominación «Erstes Gewächs». Se especifica qué variedades de vid pueden utilizarse para la producción. También se indica que la superficie vitícola correspondiente debe ser inferior a la utilizada para la DOP y cómo se delimita la superficie vitícola. Se especifica que el rendimiento por hectárea se registrará en el «Herbstbuch» [diario de la cosecha], desglosado por variedades de vid y parcelas.

En el punto 10.5.5 se establecen los requisitos que debe cumplir el vino para ser designado «Fränkischer Satz».

En el punto 10.5.6 se establecen los requisitos que debe cumplir el vino para ser designado «Alter fränkischer Satz».

En el punto 10.6 se establecen las normas sobre las variedades de vid con números de mejora. Se especifica que solo pueden utilizarse nombres reales en el etiquetado de los productos amparados por la DOP que se comercialicen con indicación de la variedad de vid (se permite la mezcla con nuevas cepas). Además, se establece que los productos elaborados exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas deberán comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

☑ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Autoridades de control

Descripción

Se eliminan del pliego de condiciones las autoridades de control y sus tareas, y pasan a enumerarse en un documento aparte.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Otro

Descripción

Se introducen cambios en la redacción de acuerdo con los requisitos de la UE.

Se suprimen algunos pasajes del texto que reproducían normas generales y se añade una referencia a la «legislación aplicable/actual/vigente».

La estructura del pliego de condiciones se adapta en consonancia con el documento único.

La delimitación de la zona descrita en el pliego de condiciones se completa con una lista tabulada de las parcelas que la componen.

El vínculo con la zona se aclara en algunos casos.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Franken»

Número de referencia UE: PDO-DE-A1267-AM01 de 8.10.2025

1. **Nombre(s)**

«Franken»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Alemania

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

amarillo verdoso pálido a amarillo y amarillo dorado; también puede presentar matices de rojo claro o naranja intensos.

Aroma

Delicadamente afrutado, también especiado, recuerda a hierbas y flores; también a vainilla, aromas tostados y frutos secos si se almacenan en madera; aromas pedregosos, como sílex, humo o piedra mojada en caso de que se utilicen técnicas de maduración reductivas, siempre que el vino no presente defectos.

Sabor

En general, un carácter afrutado específico de la variedad de vid, con una elevada mineralidad y densidad y, en ocasiones, también un toque de austeridad; alcohol bien integrado; estructura ácida suave y armoniosa; seco a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Mosto de uva parcialmente fermentado, *rotling*

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro a pálido, a veces con matices azulados; ligeramente turbia debido a la levadura en suspensión.

Aroma

Aromas de fermentación con aromas parcialmente reconocibles característicos de la variedad de vid.

Sabor

Sabores de fermentación, dióxido de carbono que se desarrolla durante la fermentación, muy dulce a poco dulce en función de la fase de fermentación.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino blanco «Erstes Gewächs»

Características organolépticas

Apariencia visual

Amarillo pálido a amarillo dorado.

Aroma

Aroma afrutado, notas reductoras sin defectos en el vino.

Sabor

Seco, estructura ácida armoniosa, mineralidad pronunciada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro a rojo ladrillo, rubí, granate, carmesí, azulado e incluso violeta oscuro, posiblemente también con tonalidades parduzcas.

Aroma

Aroma delicadamente afrutado, estructura aterciopelada, taninos discretos; vinos tintos potentes: aromas intensos de bayas maduras, estructura fenólica pronunciada; también vainilla, café o aromas tostados si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera de diversos tamaños; aromas pedregosos, como sílex, humo o piedra mojada en caso de que se utilicen técnicas de maduración reductivas, siempre que el vino no presente defectos.

Sabor

Sabores delicadamente afrutados, estructura aterciopelada, taninos discretos; vinos tintos potentes: sabores intensos de bayas maduras, estructura fenólica pronunciada; también vainilla, café o sabores tostados si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera de diversos tamaños; seco a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto «Erstes Gewächs»

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro a rojo ladrillo, rubí y granate; también tonos parduzcos con la mayor madurez de las uvas.

Aroma

Bayas, notas florales especiadas; también vainilla, café o aromas tostados si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera de diversos tamaños.

Sabor

Seco; estructura ácida elegante, taninos bien integrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado, *blanc de noir(s)*

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro a pálido o rosa pálido a más intenso; *blanc de noir(s)*: amarillo claro a amarillo verdoso sin matices rojizos.

Aroma

Un aroma reconocible, afrutado y un agradable frescor; aromas pedregosos, como sílex, humo o piedra mojada en caso de que se utilicen técnicas de maduración reductivas, siempre que el vino no presente defectos.

Sabor

Afrutado, fresco; seco a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino *rotling*

Características organolépticas

Apariencia visual

De rojo claro a pálido, en ocasiones con matices azulados.

Aroma

Un aroma reconocible, afrutado y un agradable frescor; aromas pedregosos, como sílex, humo o piedra mojada en caso de que se utilicen técnicas de maduración reductivas, siempre que el vino no presente defectos.

Sabor

notas afrutadas claramente pronunciadas; seco a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino con el atributo especial Kabinett (Prädikatswein Kabinett)

Características organolépticas

Apariencia visual

Amarillo verdoso a amarillo dorado.

Aroma

Afrutados y aromáticos, melocotón, albaricoque, fruta madura, también lichis y rosa. Aromas pedregosos como sílex, humo o piedra mojada en caso de que se utilicen técnicas de maduración reductivas, siempre que el vino no presente defectos.

Sabor

Bajo grado alcohólico, armonía del dulzor perceptible y acidez viva; impresión general fresca.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino con el atributo especial «Spätlese» (Prädikatswein Spätlese)

Características organolépticas

Apariencia visual

Característica de la variedad de vid: amarillo pajizo a amarillo dorado o varias tonalidades rojas.

Aroma

Aromas intensos y claros característicos de la variedad de vid.

Sabor

Dulzor afrutado característico, de semidulce a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino con el atributo especial «Auslese» (Prädikatswein Auslese)

Características organolépticas

Apariencia visual

Característica de la variedad de vid: amarillo dorado o rojo intenso.

Aroma

Fruta amarilla y tropical a fruta seca.

Sabor

De semidulce a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino con el atributo especial «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese» (Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese)

Características organolépticas

Apariencia visual

Característica de la variedad de vid: amarillo dorado a ámbar o rojo intenso.

Aroma

Pasas, fruta seca, miel, notas de especias.

Sabor

Dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino con el atributo especial «Eiswein» (Prädikatswein Eiswein)

Características organolépticas

Apariencia visual

Amarillo pajizo o pálido a rojo claro.

Aroma

Fruta seca, miel.

Sabor

Dulce, acidez controlada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de licor, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Pálido y claro a ámbar; también pueden aparecer marcados matices de rojo claro.

Aroma

Aromas muy maduros, fruta, miel, frutos secos o fruta seca; también aromas tostados y de caramelo si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera; ligeramente oxidativo.

Sabor

Sabores muy maduros, fruta, miel, frutos secos o fruta seca; también sabores tostados y de caramelo si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera; ligeramente oxidativo; seco a dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de licor, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo muy oscuro a marrón rojizo.

Aroma

Fruta del bosque oscura, frutos secos o fruta seca, también aromas tostados y de caramelo si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera; ligeramente oxidativo.

Sabor

Fruta del bosque oscura, frutos secos o fruta seca; también aromas tostados o de caramelo si el envejecimiento y el almacenamiento tienen lugar en barricas de madera; ligeramente oxidativo; seco a dulce

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Efervescencia fina, amarillo verdoso pálido a amarillo dorado; puede presentar matices rojizos.

Aroma

Característica de la variedad de vid; también levadura y *brioche* si aumenta el período de almacenamiento previo al degüelle.

Sabor

Fruta característica de la variedad de vid; también levadura y *brioche*; de brut nature a seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Efervescencia fina, varias tonalidades rojas.

Aroma

Aromas característicos de la variedad de vid, bayas de color rojo claro u oscuro; también levadura y *brioche* si aumenta el período de almacenamiento previo al degüelle.

Sabor

Carácter afrutado característico de la variedad de vid; también levadura y *brioche*; de brut nature a seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad: rosado, *blanc de noir(s)*

Características organolépticas

Apariencia visual

Efervescencia fina, rojo claro a pálido; de rojo claro a pálido [*sic*]; *blanc de noir(s)*: amarillo verdoso pálido a amarillo dorado sin matices rojizos.

Aroma

Aromas frutales característicos de la variedad de vid; también levadura y *brioche* si aumenta el período de almacenamiento previo al degüelle.

Sabor

Sabores a fruta característicos de la variedad de vid; de brut nature a seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad, *rotling*

Características organolépticas

Apariencia visual

Efervescencia fina, rojo claro a pálido.

Aroma

aromas afrutados reconocibles; también levadura y *brioche* si aumenta el período de almacenamiento previo al degüelle.

Sabor

Fruta característica de la variedad de vid; de brut nature a seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de aguja, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Burbuja fina, amarillo verdoso a amarillo dorado; puede presentar matices rojizos.

Aroma

Carácter afrutado característico de la variedad de vid.

Sabor

Carácter afrutado característico de la variedad de vid; estructura ácida armoniosa; seco a suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de aguja, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Burbuja fina, varias tonalidades rojas.

Aroma

Aromas frutales característicos de la variedad de vid.

Sabor

Carácter afrutado característico de la variedad de vid; estructura ácida armoniosa; seco a suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de aguja: rosado, *blanc de noir(s)*

Características organolépticas

Apariencia visual

Burbuja fina, rojo claro a pálido; *blanc de noir(s)*: amarillo verdoso a amarillo dorado sin matices rojizos.

Aroma

Aromas frutales característicos de la variedad de vid.

Sabor

Carácter afrutado característico de la variedad de vid; estructura ácida armoniosa; seco a suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de aguja, *rotling*

Características organolépticas

Apariencia visual

Burbuja fina, rojo claro a pálido, en ocasiones con matices azulados.

Aroma

Aromas frutales característicos de la variedad de vid.

Sabor

Carácter afrutado característico de la variedad de vid; estructura ácida armoniosa; seco a suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Mosto de uva parcialmente fermentado, blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Verdoso a amarillo, ligeramente turbio debido a la levadura en suspensión; puede presentar matices rojizos.

Aroma

Aromas de fermentación con aromas parcialmente reconocibles característicos de la variedad de vid.

Sabor

Sabores de fermentación, dióxido de carbono que se desarrolla durante la fermentación, muy dulce a poco dulce en función de la fase de fermentación.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Mosto de uva parcialmente fermentado, tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Tonalidades de color rojo más o menos intenso, ligeramente turbio debido a la levadura en suspensión.

Aroma

Aromas de fermentación con aromas parcialmente reconocibles característicos de la variedad de vid.

Sabor

Sabores de fermentación, dióxido de carbono que se desarrolla durante la

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Mosto de uva parcialmente fermentado, rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo claro a pálido, ligeramente turbio debido a la levadura en suspensión.

Aroma

Aromas de fermentación con aromas parcialmente reconocibles característicos de la variedad de vid.

Sabor

Sabores de fermentación, dióxido de carbono que se desarrolla durante la fermentación, muy dulce a poco dulce en función de la fase de fermentación.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

-

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los productos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	90
Unidad de rendimiento máximo:	Hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Indicación de viñedo singular o sistema de campo abierto

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	70
Unidad de rendimiento máximo:	Hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Erstes Gewächs

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	60
Unidad de rendimiento máximo:	Hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Erstes Gewächs (pendiente mínima del 30 %)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	70
Unidad de rendimiento máximo:	Hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— acolon

— adelfränkisch — grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— affenthaler — blauer affenthaler

— albalonga

— arinto — arinto de Bucelas

— auxerrois — 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 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, 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, 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

— roter gutedel — 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 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 blanc, weissburgunder

— weisser elbling — elbling, kleinberger

— weisser gutedel — chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

— weisser heunisch — heunisch

— weisser lagler

— weisser riesling — klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

— weisser räuschling — räuschling

— würzer

9. **Definición breve de la zona geográfica**

Las zonas vitícolas de las siguientes poblaciones, municipios y sus distritos forman parte de la denominación de origen protegida «Franken»:

— región de Oberfranken:

  — distrito urbano de Bamberg;

  — distrito rural de Bamberg: Oberhaid y Viereth-Trunstadt;

— región de Mittelfranken:

  — distrito rural de Ansbach: Adelshofen y Rothenburg ob der Tauber;

  — distrito rural de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim y Weigenheim;

— región de Unterfranken:

— distritos urbanos de: Aschaffenburg, Schweinfurt y Würzburg;

— distrito rural de Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim y Hösbach;

— distrito rural de Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal y Sulzthal;

— distrito rural de Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main y Zeil am Main;

— distrito rural de 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 y Willanzheim;

— distrito rural de Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Wörth am Main y Weilbach;

— distrito rural de Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eußenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein y Zellingen;

— distrito rural de Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen y Wipfeld;

— distrito rural de 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 y Winterhausen.

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de las mencionadas localidades y municipios, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [disponible en alemán].

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

en el caso de todas las categorías:

Medio geográfico

Paisaje y morfología:

La zona vitícola del Franken está situada en el norte de Baviera y limita con las zonas de montaña de Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge y Steigerwald. El río Meno proporciona el sistema de drenaje de toda la zona y, al mismo tiempo, es una característica destacada de la región.

Las pronunciadas pendientes tan características del paisaje vitícola se formaron a partir de los márgenes erosionados del valle del Meno por el curso con meandros del Meno y sus afluentes. Por regla general, estas formaciones cóncavas se orientan desde el sur hasta el oeste. Están cortadas por numerosas cárcavas que antaño drenaban las tierras altas y que dan lugar a la estructura a pequeña escala y en varios niveles de viñedos singulares con microclimas diversos. Mientras tanto, las laderas geológicas naturales orientadas al sur y al oeste de la zona de Steigerwald deben su creación a las capas arcillosas de *keuper*.

Geología:

Aparte de Vorspessart, en la parte occidental de la zona, donde el suelo se creó a partir del lecho rocoso preexistente (gneis y micaesquistos), el paisaje del vino de Franken está formado y se caracteriza por secuencias rocosas triásicas de entre 195 y 225 millones de años. El terreno escarpado característico está formado por rocas *buntsandstein* que se inclinan de oeste a este, así como por las formaciones de *muschelkalk* y *keuper* y las superficies de erosión entre ellas. Mientras que las superficies de erosión (las mesetas del Meno y de Franconia) se utilizan predominantemente con fines agrícolas gracias al *loess* depositado por el viento, los suelos de *buntsandstein*, *muschelkalk* y *keuper* están ocupados por vides. Esta coexistencia espacial de varios tipos de rocas triásicas es única para la viticultura. También hay suelos arenosos en el valle del Meno gracias a los sedimentos fluviales.

Factores naturales

La zona vitícola del Franken está situada en una zona de transición en la que el clima pasa de un clima moderadamente fresco y suboceánico a un clima subcontinental. El clima se va volviendo cada vez más subcontinental de oeste a este. Como características distintivas destacan los veranos secos y calurosos; con precipitaciones medias anuales inferiores a 550 mm, la zona vitícola del Franken está situada en la región más seca de Baviera. En invierno, por el contrario, las corrientes de aire continentales del este provocan un fuerte enfriamiento, que se traduce en heladas invernales y tardías. Por lo tanto, el microclima de cada viñedo singular, que viene determinado por su pendiente, exposición, humedad del suelo, riesgo de heladas y energía de insolación, tiene una influencia considerable en la calidad del vino.

Factores humanos

Debido a las divisiones de las tierras que se han ido transmitiendo a lo largo de generaciones, sigue existiendo una estructura muy pequeña para la producción de vino en la zona vitícola del Franken. Las pendientes pronunciadas y las terrazas, que representan aproximadamente el 20 % de la zona, requieren una cantidad considerable de trabajo. Tras los procedimientos de reorganización de las tierras a gran escala, alrededor del 60 % de los viñedos podrían adoptar prácticas agrícolas modernas. Estas permiten hoy en día preservar las pendientes pronunciadas y las terrazas. El clima subcontinental de la zona («clima fresco») permite producir vinos blancos y tintos únicos y excelentes vinos dulces; pero, por otra parte, requiere un mantenimiento intensivo por parte del sector vitivinícola, pues una elevada proporción del trabajo se realiza de forma manual. El aumento de la frecuencia de las sequías hace necesario que cada vez más viñedos reciban agua adicional durante el período vegetativo mediante el riego por goteo.

Las rocas madres presentes (*buntsandstein*, *muschelkalk*, *keuper* y micaesquistos) y los suelos procedentes de ellas, asociados en particular a las variedades de vid *silvaner*, *müller-thurgau*, *riesling*, *burgunder* y *domina*, junto con la experiencia y las competencias de los viticultores que se remontan a cientos de años, demuestran el éxito del desarrollo de las vides en su ubicación. El consumidor puede saborearlo y revivirlo en cada uno de los vinos gracias al carácter especial, la mineralidad y la individualidad de los lugares y sus variedades de vid.

Vino [«Qualitätswein» (vino de calidad) y «Prädikatswein» (vino con un atributo especial)]

Los vinos deben cumplir los requisitos mínimos aplicables al grado alcohólico natural mínimo.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

Los vinos de aguja deben cumplir los requisitos mínimos aplicables al grado alcohólico natural mínimo. Los vinos se producen por fermentación o reinyección del anhídrido carbónico producido de forma natural por fermentación alcohólica en el recipiente.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

El producto de base debe cumplir los requisitos mínimos aplicables al grado alcohólico natural mínimo. En función de su fase de crecimiento y de su ubicación, las uvas procedentes de viñedos seleccionados utilizados para la elaboración del vino de base deben vendimiarse antes, de modo que mantengan la estructura ácida crujiente de los vinos espumosos de calidad. A continuación, el vino base acabado se somete a una segunda fermentación y, en su caso, se envasa en botellas de vino espumoso en el caso del proceso tradicional especial de fermentación en botella. En este caso, el producto deberá madurarse en botella durante al menos nueve meses.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

Los vinos de licor deben cumplir los requisitos mínimos aplicables al grado alcohólico natural mínimo.

Categoría de producto vitivinícola

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

Resumen del vínculo

El mosto de uva parcialmente fermentado debe cumplir los requisitos mínimos aplicables al grado alcohólico natural mínimo.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Procedimiento de análisis oficial. Categorías: vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Para poder utilizar los términos tradicionales en la etiqueta, los vinos (Qualitätswein, Prädikatswein), los vinos de licor [Qualitätslikörwein b.A. (vino de licor de calidad de regiones definidas)], los vinos de aguja [Qualitätsperlwein b.A. (vino de aguja de calidad de regiones definidas)] y los vinos espumosos de calidad [Sekt b.A. (vino espumoso de calidad de regiones definidas)] deben haber superado previamente un procedimiento de análisis oficial que conste de un examen analítico y uno organoléptico. Este procedimiento de análisis no se aplica al mosto de uva parcialmente fermentado.

Título del requisito o la excepción

Utilización del término tradicional «Prädikatswein» completado con «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein». Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El uso del término tradicional «Prädikatswein» completado con «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein» solo está permitido en combinación con la indicación de un viñedo singular o un sistema de campo abierto (una unidad geográfica menor delimitada en el plano catastral y cuyo nombre ha sido inscrito en el registro vitícola bávaro). El vino blanco y el vino tinto cumplen los requisitos para el uso de los términos «semidulce» y «dulce» establecidos para el vino en la legislación de la UE.

Título del requisito o la excepción

Uso del término tradicional «Prädikatswein» completado por «Kabinett». Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El uso del término tradicional «Prädikatswein» completado con «Kabinett» está permitido exclusivamente en el caso de los vinos producidos a partir de las variedades de uva *weisser riesling*, *rieslaner*, *scheurebe* y *roter traminer* (aparte de los productos utilizados para la edulcoración). El grado alcohólico volumétrico adquirido es del 11,5 %. El contenido mínimo de azúcar es de 12 g/l.

Título del requisito o la excepción

Uso del término tradicional «Federweisser/Federweißer». Categoría: mosto de uva parcialmente fermentado.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se permite el uso del término tradicional «Federweisser»/«Federweißer» en combinación con el adjetivo «fränkischer». Esto no sustituye a la indicación obligatoria de la denominación de origen protegida Franken.

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores. Categorías: vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El registro vitícola bávaro es la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. En el registro vitícola bávaro, los límites correspondientes se registran en términos de referencias catastrales (unidad catastral, subunidad catastral, sistema de campo abierto, parcela).

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores zonas y viñedos a gran escala. Categorías: vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se aplica la legislación vigente. No se permite el uso del término tradicional «Prädikatswein» completado con «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein».

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores municipios y sus distritos. Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se aplica la legislación vigente. No se permite el uso del término tradicional «Prädikatswein» completado con «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein».

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores viñedos singulares y sistemas de campo abierto. Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se aplica la legislación vigente.

Los nombres de los viñedos singulares o los sistemas de campo abierto solo podrán utilizarse en el caso de los vinos producidos a partir de las variedades de uva de vinificación enumeradas en el punto 8 del documento único y en cuyo caso solo se indicará obligatoriamente una de las siguientes variedades de uva o sus sinónimos de conformidad con la legislación aplicable: *Grüner silvaner, blauer silvaner, weisser riesling, weisser burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, rieslaner, chardonnay, domina, blauer limberger, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder*.

Se trata de vinos blancos o tintos de calidad que cumplen los requisitos para el uso de la designación «seco» establecida para el vino en la legislación de la UE, o vinos blancos o tintos con un atributo especial de conformidad con los puntos 10.2 o 10.2.1 del pliego de condiciones.

El rendimiento máximo por hectárea es de 70 hl/ha. El rendimiento por hectárea se registrará en la «Herbstbuch» [diario de la cosecha], indicando la variedad de vid y la parcela.

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores Erstes Gewächs. Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se aplica la legislación vigente. Además de los productos utilizados para la edulcoración, solo podrán utilizarse para la producción las variedades de vid siguientes: *grüner silvaner, blauer silvaner, weisser riesling, weisser burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, chardonnay, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder*.

Las uvas utilizadas en la producción del vino deben proceder de viñedos delimitados de forma más estricta que los viñedos de la DOP Franken (véase el punto 9 del documento único). La delimitación exacta puede consultarse en los mapas de los viñedos, delimitados por parcelas, en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [disponible en alemán]. En estos planos, los viñedos se distinguen claramente de otras zonas de la DOP Franken.

La delimitación cualitativa de los viñedos la llevan a cabo a escala local los operadores y los productores atendiendo a factores como la geología, el gradiente y la exposición, así como la homogeneidad del lugar, su importancia histórica y económica y la reputación y calidad de los vinos.

La delimitación propuesta se presenta al Comité de Elaboración de Perfiles y Origen [Ausschuss «Profilierung und Herkunft»] de la Asociación de Viticultores del Franken [Fränkischer Weinbauverband e. V.], acompañada de una justificación. El Comité verifica la plausibilidad de la propuesta. Cuando el Comité no considere plausible la delimitación, el operador y el productor podrán presentar observaciones. Cuando el Comité considere plausible la delimitación, esta se incorporará al pliego de condiciones en forma de plano como parte de la próxima solicitud de modificación de la DOP Franken.

El rendimiento por hectárea se registrará en la «Herbstbuch» [diario de la cosecha], indicando la variedad de vid y la parcela.

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores Fränkischer Satz. Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La denominación «Fränkischer Satz» solo puede utilizarse para el vino seco producido a partir de al menos cinco variedades diferentes de uva de vinificación tinta o de al menos cinco variedades diferentes de uva de vinificación blanca, cuyas uvas se vendimiaron al mismo tiempo.

Título del requisito o la excepción

Unidades geográficas menores Alter fränkischer Satz. Categoría: vino.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre «Alter Fränkischer Satz» solo puede utilizarse para el vino seco producido a partir de al menos un 40 % de *grüner silvaner* o *blauer silvaner* y al menos otras diez variedades diferentes de uva de vinificación blanca, cuyas uvas se vendimiaron al mismo tiempo y proceden de un viñedo mixto.

Variedades de vid con números de reproducción

Variedades de vid con números de mejora. Categorías: Vino, vino de licor, vino de aguja, vino espumoso de calidad, mosto de uva parcialmente fermentado.

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado de los productos con IGP «Franken» que se comercializan con una indicación de la variedad de uva, solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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