C/2025/6794

30.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6794)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Franken“

ELi viitenumber: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Toote nimetus**

„Franken“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Föderaalne põllumajandus-, toidu- ja siseministeerium [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Nimi

Föderaalne põllumajandus- ja toiduamet [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Saksamaa ametiasutused kinnitavad, et esitatud taotlus vastab määruste (EL) nr 1308/2013 ja (EL) 2024/1143 nõuetele. Tootespetsifikaadi muudatused on määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratluse kohaselt standardmuudatused.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kaitstud päritolunimetuse „Franken“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust. Eeskätt:

a) sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Saksamaa ametiasutused, et tegemist on standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Veini/viinamarjasaaduse kirjeldus

Kirjeldus

Kohandatud on teavet minimaalse naturaalse alkoholisisalduse kohta.

Virde kaalu puudutav teave on välja jäetud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veini/viinamarjasaaduse kirjeldus

Kirjeldus

Koostati mitmesuguste toodete organoleptiline kirjeldus.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veinivalmistamise eritavad

Kirjeldus

Eelmine teave on välja jäetud ja nüüd on viidatud kehtivatele õigusaktidele, mis käsitlevad konkreetseid veinivalmistustavasid ning asjakohaseid piiranguid veinivalmistamisele ja viljelustavadele.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Määratletud geograafiline piirkond

Kirjeldus

Järgmised omavalitsusüksused (piirkonnad) ja nende osad on välja jäetud:

— Oberfrankeni haldusüksus, Bambergi maakond: Kemmern;

— Mittelfrankeni haldusüksus, Neustadt an der Aischi maakond – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim;

— Unterfrankeni haldusüksus, Haßberge maakond: Wonfurt;

— Unterfrankeni haldusüksus, Kitzingeni maakond: Martinsheim, Wiesentheid;

— Unterfrankeni haldusüksus, Main-Spessarti maakond: Haßloch;

— Unterfrankeni haldusüksus, Schweinfurti maakond: Röthlein, Werneck;

— Unterfrankeni haldusüksus, Würzburgi maakond: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Järgmised omavalitsusüksused (piirkonnad) ja nende osad on lisatud:

— Mittelfrankeni haldusüksus, Neustadt an der Aischi maakond – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— Unterfrankeni haldusüksus, Bad Kissingeni maakond: Sulzthal;

— Unterfrankeni haldusüksus, Miltenbergi maakond: Röllbach.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Suurim saagis hektari kohta

Kirjeldus

Lisaks olemasolevatele nõuetele on lisatud säte 20 % ülevarumise võimaluse kohta.

Samuti on märgitud, et kui viidatakse üksikutele viinamarjaistandustele ja avamaasüsteemidele, on hektari kohta kohaldatav suurim saagis 70 hl/ha.

Lisaks sellele on lisatud reegel, milles märgitakse, et suurim saagis hektari kohta 60 hl/ha või 70 hl/ha kehtib nimetuse „Erstes Gewächs“ kasutamisel [nimetus, mida kasutatakse Rheingau piikonna parimatest viinamarjaistandustest pärit kvaliteetsete kuivade veinide tähistamiseks] siis, kui kasutatud viinamarjad pärinevad järskudelt nõlvadelt, mille kalle on vähemalt 30 %.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veiniviinamarjasordid

Kirjeldus

Edaspidi kasutatakse pealkirjade „Valged veinid“ ning „Punased ja roosad veinid“ asemel pealkirju „Valged viinamarjasordid“ ja „Punased viinamarjasordid“.

Pealkirja „Valged viinamarjasordid“ alla on lisatud järgmised sordid:

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.

Pealkirja „Valged viinamarjasordid“ alt on välja jäetud järgmised sordid:

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

Pealkirja „Punased viinamarjasordid“ alla on lisatud järgmised sordid:

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.

Pealkirja „Punased viinamarjasordid“ alt on välja jäetud järgmised sordid:

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

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veiniviinamarjasordid

Kirjeldus

Lisatud on reegel, millega sätestatakse, et kõiki loetletud viinamarju võib kasutada Rotlingi veini valmistamiseks.

Samuti on täpsustatud, et tähist „Fränkischer Satz“ ja „Alter fränkischer Satz“ kandvate veinide tootmiseks võib kasutada kõiki viinamarjasorte.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldava organisatsiooni nõuded, mida kohaldatakse liidu või liikmesriigi õigusaktide alusel

Kirjeldus

Selgitatud on, millised traditsioonilised nimetused on veinide ja veinitoodete märgistamiseks kohustuslikud ning millised on valikulised.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldava organisatsiooni nõuded, mida kohaldatakse liidu või liikmesriigi õigusaktide alusel

Kirjeldus

Punktis 10.2 kehtestatakse tingimused, mille alusel tohib kasutada traditsioonilist nimetust „Prädikatswein“ [predikaatvein], millele on lisatud Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ või „Eiswein“.

Punktis 10.3 kehtestatakse reeglid traditsioonilise nimetuse „predikaatvein“ kasutamiseks, millele on lisatud „Kabinett“.

Punktis 10.4 kehtestatakse tingimused nimetuse „Federweisser“/„Federweißer“ kasutamiseks.

Punktides 10.5.1 ja 10.5.2 sätestatakse eeskirjad, mida kohaldatakse pindala, suure viinamarjaistanduse, omavalitsusüksuse ja selle osa märkimisele sildil.

Punktis 10.5.3 on loetletud viinamarjasordid, mida võib kasutada üksikutest viinamarjaistandusest ja avamaasüsteemidest pärit veinide tootmiseks ja mille märkimine on kehtivate õigusaktide alusel kohustuslik. Punktis 10.5.3 täpsustatakse ka nende geograafiliste tähiste puhul lubatud maitseomadusi ja lubatud maksimaalset saagist hektari kohta. On täpsustatud, et saagis hektari kohta registreeritakse dokumendis nimega „Herbstbuch“ [Saagipäevik] viinamarjasortide ja maatükkide kaupa.

Punktis 10.5.4 sätestatakse nõuded, mida kohaldatakse tähise „Erstes Gewächs“ kasutamise suhtes. Tootmiseks lubatud viinamarjasorte on täpsustatud. Samuti on täpsustatud, et viinamarjakasvatusega hõlmatud vastav maa-ala peab olema väiksem kui see, mida kasutatakse kaitstud päritolunimetuse puhul, ning see, kuidas viinamarjakasvatusega hõlmatud maa-ala määratletakse. On täpsustatud, et saagis hektari kohta registreeritakse dokumendis nimega „Herbstbuch“ [Saagipäevik] viinamarjasortide ja maatükkide kaupa.

Punktis 10.5.5 on märgitud, millistele nõutele peab vein vastama selleks, et kanda tähist „Fränkischer Satz“.

Punktis 10.5.6 on märgitud, millistele nõuetele peab vein vastama selleks, et kanda tähist „Alter fränkischer Satz“.

Punktis 10.6 kehtestatakse eeskirjad aretusnumbriga viinamarjasortidele. On täpsustatud, et kaitstud päritolunimetusega toodete puhul, mida turustatakse viinamarjasordi (uute aretusliinidega segamine on lubatud) nimega, võib märgistamisel kasutada üksnes pärisnimesid. Lisaks on sätestatud, et tooteid, mis on valmistatud üksnes uute aretusliinide viinamarjadest, tuleb turustada ilma viinamarjasorti märkimata.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutused

Kirjeldus

Kontrolliasutused ja nende ülesanded on tootespetsifikaadist välja jäetud ja esitatud eraldi dokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muu

Kirjeldus

Redaktsioonilised muudatused on tehtud kooskõlas ELi nõuetega.

Tekstilõigud, milles esitatakse üldised eeskirjad, on välja jäetud ja lisatud on viide kohaldatavale/kehtivale/olemasolevale õigusele.

Tootespetsifikaadi ülesehitus on viidud kooskõlla koonddokumendiga.

Tootespetsifikaadis kirjeldatud ala määratlusele on lisatud seda moodustavate maatükkide loetelu sisaldav tabel.

Seost piirkonnaga on mõnes kohas täpsustatud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Franken“

ELi viitenumber: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Franken“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Liköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Valge vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kahvatu kollakasroheline kuni kollane ja kuldkollane; võimalikud ka intensiivsed helepunased või oranžid varjundid.

Aroom

Õrnalt puuviljane, lisaks ka vürtsikas, ürdine kuni lilleline; samuti vanilliaroom, rösti- ja pähkliaroomid puidus hoidmise korral; kivised aroomid nagu näiteks tulekivi, suits või märg kivi redutseeriva laagerdumise puhul, eeldusel et veinil ei ole defekte.

Maitse

Üldiselt viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus suure mineraalsuse ja tihedusega ning kohati ka kerge mõrkjusega; täiuslikult terviklik alkohol; mahe ja harmooniline happestruktuur; kuiv kuni magus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Rotling

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helepunane kuni kahvatupunane, vahel sinakate varjunditega; kergelt hägune suspendeeritud pärmi tõttu.

Aroom

Käärimisaroom koos viinamarjasordile iseloomulike osaliselt äratuntavate aroomidega.

Maitse

Käärimise maitse, käärimise ajal tekkiv süsinikdioksiid, väga magus kuni vaevu magus sõltuvalt käärimisetapist.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge vein „Erstes Gewächs“

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helekollane kuni kuldkollane.

Aroom

Puuviljane aroom, redutseerivad noodid defektideta veinis.

Maitse

Kuiv, harmooniline happestruktuur, tajutava mineraalsusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helepunane kuni telliskivipunane, rubiinpunane, granaatpunane, karmiinpunane, sinakas ja isegi tumelilla, võimalikud ka pruunikad toonid.

Aroom

Õrn puuviljane aroom, sametise struktuuriga, vaevuaimatavad tanniinid; jõulised punased veinid: küpsete marjade intensiivne aroom, selge fenoolne struktuur; lisaks ka vanilli-, kohvi- või röstiaroom juhul, kui laagerdumine ja hoidmine toimub mitmesuguse suurusega puitvaatides; kivised aroomid nagu näiteks tulekivi, suits või märg kivi redutseeriva laagerdumise puhul, eeldusel et veinil ei ole defekte.

Maitse

Õrn puuviljane maitse, sametise struktuuriga, vaevuaimatavad tanniinid; jõulised punased veinid: küpsete marjade intensiivne maitse, selge fenoolne struktuur; lisaks ka vanilli-, kohvi- või röstimaitse juhul, kui laagerdumine ja hoidmine toimub mitmesuguse suurusega puitvaatides; kuiv kuni magus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein „Erstes Gewächs“

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helepunane kuni telliskivipunane, rubiinpunane ja granaatpunane; küpsuse kasvades ka pruunikad toonid.

Aroom

Marjad, vürtsikad lillenoodid; lisaks ka vanilli-, kohvi- või röstiaroom juhul, kui laagerdumine ja hoidmine toimub mitmesuguse suurusega puitvaatides.

Maitse

Kuiv; elegantne happestruktuur, hästi integreeritud tanniinid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadused

Roosa vein, veinid Blanc de Noir

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helepunane kuni kahvatupunane või kahvaturoosa kuni intensiivsem roosa, veinid Blanc de Noir: helekollane kuni kollakasroheline, ilma punakate varjunditeta.

Aroom

Tajutav puuviljane aroom ja meeldiv värskus; kivised aroomid nagu näiteks tulekivi, suits või märg kivi redutseeriva laagerdumise puhul, eeldusel et veinil ei ole defekte.

Maitse

Puuviljane, värske; kuiv kuni magus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Rotlingi veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helepunane kuni kahvatupunane, mõnel juhul sinakate varjunditega.

Aroom

Tajutav puuviljane aroom ja meeldiv värskus; kivised aroomid nagu näiteks tulekivi, suits või märg kivi redutseeriva laagerdumise puhul, eeldusel et veinil ei ole defekte.

Maitse

Selgelt tajutav puuviljane maitse; kuiv kuni magus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteediklassi „Kabinett“ kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Kabinett)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kollakasroheline kuni kuldkollane.

Aroom

Puuviljane ja aromaatne, virsik, aprikoos, küpsed puuviljad, samuti litši ja roos. Kivised aroomid nagu näiteks tulekivi, suits või märg kivi redutseeriva laagerdumise puhul, eeldusel et veinil ei ole defekte.

Maitse

Väike alkoholisisaldus, tuntava magususe ja erksa happesuse harmoonia; värske üldmulje.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteediklassi Spätlese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Spätlese)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Viinamarjasordile iseloomulik: õlgkollane kuni kuldkollane või erinevad punase toonid.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik intensiivne ja selge aroom.

Maitse

Tuntav puuviljane magusus, keskmiselt magusast magusani.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteediklassi Auslese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Auslese)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Viinamarjasordile iseloomulik: kuldkollane kuni intensiivne punane.

Aroom

Kollased ja troopilised puuviljad ning kuivatatud puuviljad.

Maitse

Keskmiselt magusast magusani.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteediklassi Beerenauslese/Trockenbeerenauslese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Viinamarjasordile iseloomulik: kuldkollane kuni merevaigu värvi või intensiivne punane.

Aroom

Rosinad, kuivatatud puuviljad, mesi, vürtsid.

Maitse

Magus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteediklassi Eiswein kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Eiswein)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Õlgkollane või kahvatukollane kuni helepunane.

Aroom

Kuivatatud puuviljad, mesi.

Maitse

Magus, kontsentreeritud happesus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge liköörvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kahvatu ja hele kuni merevaigu värvi; võimalikud ka selged helepunased varjundid.

Aroom

Väga küpsed aroomid, puuviljad, mesi, pähklid või kuivatatud puuviljad; samuti rösti- ja karamelliaroom juhul, kui laagerdumine ja hoidmine toimub puitvaatides; kergelt oksüdatiivne.

Maitse

Väga küpsed maitsed, puuviljad, mesi, pähklid või kuivatatud puuviljad; samuti rösti- ja karamellimaitse juhul, kui laagerdamine ja hoidmine toimub puitvaatides; kergelt oksüdatiivne; kuiv kuni magus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane liköörvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Sügav tumepunane kuni pruunikaspunane.

Aroom

Tumedad metsamarjad, pähklid või kuivatatud puuviljad, samuti rösti- ja karamelliaroomid, kui laagerdamine ja hoidmine toimub puitvaatides; kergelt oksüdatiivne.

Maitse

Tumedad metsamarjad, pähklid või kuivatatud puuviljad; samuti rösti- ja karamellimaitse juhul, kui laagerdamine ja hoidmine toimub puitvaatides; kergelt oksüdatiivne; kuiv kuni magus

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge kvaliteetvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peen vaht, kahvatu kollakasroheline kuni kuldkollane; võimalikud ka punakad varjundid.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljane aroom; samuti pärmi ja brioši aroom juhul, kui ladustamisperiood enne purustamist on pikem.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljane maitse; samuti pärmi ja brioši maitse; brut nature (eriti kuiv) kuni dry (kuiv).

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane kvaliteetvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peen vaht, erinevad punase toonid.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik aroom, hele- või tumepunased marjad; samuti pärmi ja brioši aroom juhul, kui ladustamisperiood enne purustamist on pikem.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus; samuti pärmi ja brioši maitse; brut nature (eriti kuiv) kuni dry (kuiv).

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteetvahuvein: roosad veinid, veinid Blanc de Noir

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peen vaht, helepunane kuni kahvatupunane; helepunane kuni kahvatupunane [*sic*]; veinid Blanc de Noir: kahvatu kollakasroheline kuni kuldkollane, ilma punakate varjunditeta.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljane aroom; samuti pärmi ja brioši aroom juhul, kui ladustamisperiood enne purustamist on pikem.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulikud puuviljased maitsed; brut nature (eriti kuiv) kuni dry (kuiv).

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteetvahuvein, Rotling

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peen vaht, helepunane kuni kahvatupunane.

Aroom

Tuntav puuviljane aroom; samuti pärmi ja brioši aroom juhul, kui ladustamisperiood enne purustamist on pikem.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljamaitse; brut nature (eriti kuiv) kuni dry (kuiv).

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge poolvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peened mullid, kollakasroheline kuni kuldkollane; võimalikud ka punakad varjundid.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus; harmooniline happestruktuur; kuiv kuni mahe.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane poolvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peened mullid, erinevad punase toonid.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljane aroom.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus; harmooniline happestruktuur; kuiv kuni mahe.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Poolvahuvein: roosad veinid, veinid Blanc de Noir

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peened mullid, helepunane kuni kahvatupunane; veinid Blanc de Noir: kollakasroheline kuni kuldkollane, ilma punakate varjunditeta.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljane aroom.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus; harmooniline happestruktuur; kuiv kuni mahe.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Poolvahuvein, Rotling

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peened mullid, helepunane kuni kahvatupunane, mõnel juhul sinakate varjunditega.

Aroom

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljane aroom.

Maitse

Viinamarjasordile iseloomulik puuviljasus; harmooniline happestruktuur; kuiv kuni mahe.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, valge

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Rohekas kuni kollane, kergelt hägus suspendeeritud pärmi tõttu. võimalikud ka punakad varjundid.

Aroom

Käärimisaroom viinamarjasordile iseloomulike osaliselt äratuntavate lõhnadega.

Maitse

Käärimise maitse, käärimise ajal tekkiv süsinikdioksiid, väga magus kuni vaevu magus sõltuvalt käärimisetapist.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, punane

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Erineva intensiivsusega punased varjundid, kergelt hägus suspendeeritud pärmi tõttu.

Aroom

Käärimisaroom viinamarjasordile iseloomulike osaliselt äratuntavate lõhnadega.

Maitse

Käärimise maitse, käärimise ajal tekkiv süsinikdioksiid, väga magus kuni vaevu magus sõltuvalt käärimisetapist.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, roosa vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helepunane kuni kahvatupunane, kergelt hägus suspendeeritud pärmi tõttu.

Aroom

Käärimisaroom koos viinamarjasordile iseloomulike osaliselt äratuntavate aroomidega.

Maitse

Käärimise maitse, käärimise ajal tekkiv süsinikdioksiid, väga magus kuni vaevu magus sõltuvalt käärimisetapist.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus:	–
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

-

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

-

Ei kohaldata.

7.2. *Maksimaalne saagis*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Kõik tooted

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	90
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Viide üksikule viinamarjaistandusele või avamaasüsteemile

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	70
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Erstes Gewächs

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	60
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Erstes Gewächs (nõlvade kalle vähemalt 30 %)

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	70
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

— Blauer Gänsfüßer – Gänsfüßer

— Blauer Kölner

— Blauer Limberger – Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

— 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

— 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

— 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

— Semillon – Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tauberschwarz

— Sauvignac B (Cal 1-22)

— Verdejo blanco – Verdejo

— Viognier – Viogne

— Vogelfränkisch

— Voltis

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

— Weißer Elbling – Elbling

— Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch – Heunisch

— Weißer Lagler

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

— Weißer Räuschling – Räuschling

— Würzer

9. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega veini „Franken“ tootmisega on hõlmatud järgmiste linnade, omavalitsusüksuste ja nende osade viinamarjakasvatuspiirkonnad:

— Oberfrankeni haldusüksus:

  — Bambergi linnapiirkond;

  — Bambergi maakond: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— Mittelfrankeni haldusüksus:

  — Ansbachi maakond: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

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

— Unterfrankeni haldusüksus:

— järgmised linnapiirkonnad; Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— Ansbachi maakond: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach;

— Bad Kissingeni maakond: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal;

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

— Kitzingeni maakond: 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;

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

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

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

— Würzburgi maakond: 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.

Täpne määratlus on näha kaartidelt, kus on maatükkide kaupa näidatud eespool nimetatud linnades ja omavalitsusüksustes asuvad viinamarjaistandused. Kaarte saab vaadata aadressil www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Kõigi kategooriate puhul:

geograafilised tingimused

Maastik ja morfoloogia

Frankeni viinamarjakasvatuspiirkond asub Põhja-Baieris ja piirneb Spessarti, Odenwaldi, Rhöni, Hassberge ja Steigerwaldi kõrgendikega. Maini jõgi on kogu ala jaoks drenaažisüsteem ja samal ajal ka piirkonna tähtis tunnus.

Viinamarjakasvatuspiirkonnaks olevale maastikule nii iseloomulikud järsud nõlvad on moodustunud Maini oru põrkeveergudest Maini jõe ja selle lisajõgede lookleva kulgemise tulemusena. Üldjuhul on sellised nõgusad moodustised tekkinud lõuna ja lääne suunas. Neid läbivad arvukad uhtorud, mis kunagi kõrgendikke kuivendasid ja tingisid mitmekesise mikrokliimaga üksikute viinamarjaistanduste väikese ulatusega mitmekihilise pinnasestruktuuri. Seevastu on looduslikud geoloogilised lõuna- ja läänesuunalised viinamarjakasvatuseks kasutavad nõlvad Steierwaldi piirkonnas tekkinud ülem-triiase ajastu savikihtide tõttu.

Geoloogia

Välja arvatud Vorspessarti piirkond lääneosas, kus pinnas moodustus varem eksisteerinud aluspõhjamaterjalile (gneiss või vilgukivi), koosneb Frankenweini maastik piirkonnale iseloomulikest triiase asjastu järjestikustest kivimikihtidest, mis on 195–225 miljonit aastat vanad. Iseloomulikud astangud on moodustunud liivakivist kaljudest kaldega läänest itta, samuti karplubjakivi ja triiase kihistu ning nende nendevaheliste pindade erosiooni tulemusel. Kui erosiooni tulemusel tekkinud alasid (Maini-Frangimaa platoo) kasutatakse tuule sadestatud lössi tõttu valdavalt põllumajanduslikel eesmärkidel, siis liivakivi, karplubjakivi ja ülem-triiase kirju mandrilise kivimiga kaetud pinnast viinapuude kasvatamiseks. See triiase ajastu eri liiki kivimite ruumiline koosesinemine on viinamarjakasvatuse seisukohast ainulaadne. Liivmuldi esineb tänu jõesetetele ka Maini jõe orus.

Looduslikud tegurid

Frankeni viinamarjakasvatuspiirkond asub üleminekualal, kus kliima muutub mõõdukalt jahedast subookeanilisest kliimast subkontinentaalseks. Kliima muutub subkontinentaalseks suunaga läänest itta. Eristavateks tunnusteks on kuivad ja kuumad suved; kuna keskmine aastane sademete hulk on alla 550 mm, asub Frankeni viinamarjakasvatuspiirkond Baieri kõige kuivemas piirkonnas. Talvel seevastu toovad kontinentaalsed ida poolt saabuvad õhuvoolud kaasa järsult langeva temperatuuri, millega kaasnevad talvekülmad ja hallad. Iga üksiku viinamarjaistanduse mikrokliima, mille määravad ära selle kalle, asend ilmakaarte suhtes, pinnase niiskus, öökülmade oht ja päikesekiirgus, mõjutab seetõttu märkimisväärselt veini kvaliteeti.

Inimtegurid

Ühelt põlvkonnalt teisele üle antud maa-alade jaotuse tõttu on veinivalmistamine Frankeni viinamarjakasvatuspiirkonnas jätkuvalt väga väikesemahuline. Järsud nõlvad ja astangud, mis moodustavad ligikaudu 20 % maa-alast, nõuavad märkimisväärset tööpanust. Pärast suuremahulist maade ümberkorraldamist oli umbes 60 %-l viinamarjaistandustest võimalik hakata rakendama kaasaegseid põllumajanduslikke meetodeid. Täna võimaldab see järske nõlvu ja astanguid säilitada. Piirkonna subkontinentaalne (jahe) kliima võimaldab toota ainulaadseid valgeid ja punaseid veine ning suurepäraseid magusaid veine, ent samas nõuab see veinisektorilt intensiivsete majandamismeetmete kasutamist, sest suur osa tööst tehakse jätkuvalt käsitsi. Üha sagedamini ette tulevad põuaperioodid tähendavad seda, et aina rohkem viinamarjaistandusi vajavad täiendavat veega varustamist viinapuude kasvuperioodil ja selleks kasutatakse tilkniisutust.

Esindatud põhikivimid – liivakivi, karplubjakivi, kirjude mandriliste kivimite kiht ja vilgukivi – ning neist tekkinud pinnas, mida seostatakse ennekõike selliste viinamarjasortidega nagu „Silvaner“, „Müller-Thurgau“, „Riesling“, „Burgunder“ ja „Domin“, samuti viinamarjakasvatajate kogemused ja oskused, mis on kogunenud sadade aastate jooksul, on tõestuseks sellest, kuivõrd edukalt viinapuud on oma asukohas arenenud. Tarbijad saavad seda maitsta ja kogeda kõigis neis veinides tänu asukohtade ja viinamarjasortide erilisele iseloomule, mineraalsusele ja individuaalsusele.

Vein („kvaliteetvein“ ja „predikaatvein“)

Veinid peavad vastama minimaalse naturaalse alkoholisisalduse suhtes kohaldatavatele miinimumnõuetele.

Viinamarjasaaduse kategooria

8. Poolvahuvein

Seose kokkuvõte

Poolvahuveinid peavad vastama minimaalse naturaalse alkoholisisalduse suhtes kohaldatavatele miinimumnõuetele. Veine toodetakse kääritamise teel või alkohoolse kääritamise käigus looduslikult tekkinud süsihappegaasi anumasse tagasi juhtimise teel.

Viinamarjasaaduse kategooria

5. Kvaliteetvahuvein

Seose kokkuvõte

Põhitoode peab vastama minimaalse naturaalse alkoholisisalduse suhtes kohaldatavatele miinimumnõuetele. Valitud viinamarjaistanduste viinamarjad, mida kasutatakse baasveini valmistamiseks, tuleb koristada sõltuvalt kasvuetapist ja kohast varem, et nad säilitaksid kvaliteetvahuveini mõrkja happelise struktuuri. Valmis baasvein läbib seejärel teise kääritamise ja vajaduse korral villitakse see vahuveinipudelitesse, kui kasutatakse spetsiaalset traditsioonilist pudelis kääritamise protsessi. Sellisel juhul peab toode laagerduma pudelis vähemalt üheksa kuud.

Viinamarjasaaduse kategooria

3. Likööorvein

Seose kokkuvõte

Likööorveinid peavad vastama minimaalse naturaalse alkoholisisalduse suhtes kohaldatavatele miinimumnõuetele.

Viinamarjasaaduse kategooria

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

Seose kokkuvõte

Osaliselt kääritatud viinamarjavirre peab vastama minimaalse naturaalse alkoholisisalduse suhtes kohaldatavatele miinimumnõuetele.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Ametlik kontroll. Kategooriad: vein, likööorvein, poolvahuvein, kvaliteetvahuvein.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Enne kui toodete etikettidel tohib kasutada traditsioonilisi nimetusi, peavad veinid (kvaliteetveinid, predikaatveinid), likööorveinid (määratletud piirkondades valmistatud kvaliteetlikööorveinid) poolvahuveinid (määratletud piirkondades valmistatud kvaliteetpoolvahuveinid) ja kvaliteetvahuveinid (määratletud piirkondades valmistatud kvaliteetvahuveinid) kõigepealt läbima ametliku kontrolli, mis on jagatud analüütiliseks ja organoleptiliseks kontrolliks. Kontroll ei ole nõutav osaliselt kääritatud viinamarjavirde puhul.

Nõude/erandi pealkiri

Traditsioonilise nimetuse „Prädikatswein“ kasutamine, millele on lisatud „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ või „Eiswein“. Kategooria: vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Traditsioonilise nimetuse „Prädikatswein“ kasutamine, millele on lisatud „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ või „Eiswein“, on lubatud üksnes koos üksiku viinamarjaistanduse või avamaasüsteemi (väiksem geograafiline üksus, mis on määratletud kinnistusraamatu kaardil ja mille nimi on kantud Baieri viinamarjaistanduste registrisse) äramärkimisega. Valge ja punane vein vastavad nõuetele, mis on ELi õiguse alusel kehtestatud veinide puhul mõistete „poolmagus“ ja „magus“ kasutamiseks.

Nõude/erandi pealkiri

Traditsioonilise nimetuse „Prädikatswein“ kasutamine, millele on lisatud kvaliteediklass „Kabinett“. Kategooria: Vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Traditsioonilise nimetuse „Prädikatswein“ kasutamine, millele on lisatud „Kabinett“, on lubatud üksnes veinide puhul, mis on toodetud viinamarjasortidest „Weißer“ „Riesling“, Rieslaner', „Scheurebe“ ja „Roter Traminer“ (välja arvatud magustamiseks kasutatavad tooted). Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides on 11,5 %. Minimaalne suhkrusisaldus on 12 g/l.

Nõude/erandi pealkiri

Traditsioonilise nimetuse „Federweisser“/„Federweißer“ kasutamine. Kategooria: osaliselt kääritatud viinamarjavirre.

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Traditsioonilise nimetuse „Federweisser“/„Federweißer“ kasutamine on lubatud üksnes koos omadussõnaga „fränkischer“. See ei asenda kohustust märkida ära kaitstud päritolunimetus „Franken“.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused. Kategooriad: vein, liköörvein, poolvahuvein, kvaliteetvahuvein.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Baieri viinamarjaistanduste registris on esitatud nimede loetelu piirkondade, suurte ja üksikute viinamarjaistanduste ning avamaasüsteemide kohta, mida võib kasutada ka väiksemate geograafiliste üksustena. Baieri viinamarjaistanduste registris näidatakse vastavad piirid katastritunnuste alusel (piirkond, avamaa, avamaasüsteem, maatükk).

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused: alad ja suuremahulised viinamarjaistandused. Kategooriad: vein, liköörvein, poolvahuvein, kvaliteetvahuvein.

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme. Traditsioonilise nimetuse „Prädikatswein“ kasutamine, millele on lisatud „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ või „Eiswein“, ei ole lubatud.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused: haldusüksused ja nende osad. Kategooria: vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme. Traditsioonilise nimetuse „Prädikatswein“ kasutamine, millele on lisatud „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ või „Eiswein“, ei ole lubatud.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused: üksikud viinamarjaistandused ja avamaasüsteemid. Kategooria: vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üksikute viinamarjaistanduste või avamaasüsteemide nimesid võib kasutada üksnes veinide puhul, mis on valmistatud koonddokumendi punktis 8 loetletud viinamarjasortidest ja mille puhul kooskõlas kohaldatavate õigusaktidega on kohustuslikus korras märgitud vaid üks järgmistest viinamarjasortidest või selle sünonüümidest: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Tegemist on valgete või punaste kvaliteetveinidega, mis vastavad mõiste „kuiv“ kasutamise tingimustele, mis on veini jaoks sätestatud ELi õiguse alusel, või valgete ja punaste veinidega, millel on eriline märge kooskõlas tootespetsifikaadi punktiga 10.2 või 10.2.1.

Maksimaalne saagis hektari kohta on 70 hl/ha. Saagis hektari kohta registreeritakse dokumendis nimega „Herbstbuch“ (Saagipäevik) viinamarjasortide ja maatükkide kaupa.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused: Erstes Gewächs. Kategooria: vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme. Peale magustamiseks kasutatavate toodete võib tootmisel kasutada üksnes järgmisi viinamarjasorte: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Veini tootmiseks kasutatavad viinamarjad peavad pärinema viinamarjaistandustest, mis on määratletud täpsemalt kui kaitstud päritolunimetusega toote „Franken“ tootmisega hõlmatud viinamarjaistandused (vt koonddokumendi punkt 9). Täpne määratlus on näha kaartidelt, kus on maatükkide kaupa näidatud viinamarjaistandused, www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Nendel kaartidel on viinamarjaistandusi võimalik selgelt eristada teistest kaitstud päritolunimetusega veini „Franken“ tootmisega seotud aladest.

Viinamarjaistanduste kvalitatiivse määratlemise teostavad käitajad ja tootjad, võttes aluseks sellised tegurid nagu geoloogia, kalle ja asend ilmakaarte suhtes, samuti ala homogeensus, selle ajalooline ja majanduslik tähtsus, ning veinide maine ja kvaliteet.

Kavandatud määratlemine esitatakse Frankeni viinamarjakasvatajate ühenduse [Fränkischer Weinbauverband e. V.] profileerimis- ja päritolukomiteele [Ausschuss „Profilierung und Herkunft“] koos põhjendusega. Komitee kaalub ettepaneku usaldusväärsust. Kui komitee ei pea määratlemist usaldusväärseks, võivad käitaja ja tootja esitada kommentaare. Kui komitee leiab määratluse olevat usaldusväärse, lisatakse see tootespetsifikaati kaardi kujul osana järgmisest kaitstud päritolunimetuse „Franken“ muutmise taotlusest.

Saagis hektari kohta registreeritakse dokumendis nimega „Herbstbuch“ [Saagipäevik] viinamarjasortide ja maatükkide kaupa.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused: Fränkischer Satz. Kategooria: vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Nimetust „Fränkischer Satz“ võib kasutada üksnes kuiva veini puhul, mis on valmistatud vähemalt viiest erinevast punasest ja vähemalt viiest erinevast valgest viinamarjasordist, mille saak on koristatud ühel ajal.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemad geograafilised üksused: Alter fränkischer Satz. Kategooria: vein

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Nimetust „Alter fränkischer Satz“ võib kasutada üksnes kuiva veini puhul, mis on valmistatud vähemalt 40 % ulatuses viinamarjasortidest „Grüner Silvaner“ või „Blauer Silvaner“ ja vähemalt kümnest teisest erinevast valgest viinamarjasordist, mille saak koristati ühel ajal ja pärinevad eri viinamarjasorte kasvatavast viinamarjaistandusest.

Nõude/erandi pealkiri

Aretusnumbriga viinamarjasordid. Kategooriad: vein, likööorvein, poolvahuvein, kvaliteetvahuvein, osaliselt kääritatud viinamarjavirre.

Õigusraamistik

Määrab kindlaks organisatsioon, kes haldab KPNe/KGTsid, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Franken“ hõlmatud toodete puhul, mida turustatakse viinamarjasordi nimega, võib märgistamisel kasutada ainult pärisnimesid. Aretusliinidega segamine on võimalik.

Kui toode on valmistatud üksnes aretusliinide viinamarjadest, turustatakse seda ilma viinamarjasorti märkimata.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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