C/2025/6794

30.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6794)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Franken”

EU:n viitenumero: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Franken”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Liittovaltion maatalous-, elintarvike- ja alueministeriö (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Nimi

Liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirasto (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Saksan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset. Tuote-eritelmän muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosten määritelmän mukaisia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Suojatun alkuperänimityksen ”Franken” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli se ei:

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Saksan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Viinin/rypäletuotteen kuvaus

Kuvaus

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on tarkistettu.

Ominaispainoa koskeva tieto on poistettu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viinin/rypäletuotteen kuvaus

Kuvaus

On toimitettu kuvaus eri tuotteiden aistinvaraisista ominaisuuksista.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Kuvaus

Aiemmat tiedot on poistettu, ja nyt on viitattu voimassa olevaan lainsäädäntöön, joka koskee tiettyjä viininvalmistusmenetelmiä, viininvalmistuksen rajoituksia ja viljelymenetelmiä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Alueen rajaus

Kuvaus

Seuraavat kunnat (maa-alueet) ja niiden osat on poistettu:

— Oberfrankenin hallintopiiri, Bambergin piirikunta: Kemmern

— Mittelfrankenin hallintopiiri, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheimin piirikunta: Market Erlbach, Uffenheim

— Unterfrankenin hallintopiiri, Haßbergen piirikunta: Wonfurt

— Unterfrankenin hallintopiiri, Kitzingenin piirikunta: Martinsheim, Wiesentheid

— Unterfrankenin hallintopiiri, Main-Spessartin piirikunta: Haßloch

— Unterfrankenin hallintopiiri, Schweinfurtin piirikunta: Röthlein, Werneck

— Unterfrankenin hallintopiiri, Würzburgin piirikunta: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

Seuraavat kunnat (maa-alueet) ja niiden osat on lisätty:

— Mittelfrankenin hallintopiiri, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheimin piirikunta: Neustadt an der Aisch

— Unterfrankenin hallintopiiri, Bad Kissingenin piirikunta: Sulzthal

— Unterfrankenin hallintopiiri, Miltenbergin piirikunta: Röllbach

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Enimmäistuotos hehtaaria kohden

Kuvaus

Aiempiin vaatimuksiin on lisätty mahdollisuus varastoida ylijäämää vielä 20 prosenttia enemmän.

Lisäksi on todettu, että kun ilmoitetaan kasvupaikka tai sarka, enimmäistuotos saa olla 70 hehtolitraa hehtaaria kohden.

Lisäksi on lisätty tieto siitä, että käytettäessä merkintää ”Erstes Gewächs” enimmäistuotos saa olla 60 hehtolitraa hehtaaria kohden tai 70 hehtolitraa hehtaaria kohden edellyttäen, että käytetyt rypäleet ovat peräisin rinteiltä, joiden kaltevuus on vähintään 30 prosenttia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypälelajike

Kuvaus

Jatkossa otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijasta.

Otsikon ”Valkoiset rypälelajikkeet” alle on lisätty seuraavat lajikkeet:

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

Otsikon ”Valkoiset rypälelajikkeet” alta on poistettu seuraavat lajikkeet:

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

Otsikon ”Punaiset rypälelajikkeet” alle on lisätty seuraavat lajikkeet:

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

Otsikon ”Punaiset rypälelajikkeet” alta on poistettu seuraavat lajikkeet:

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

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypälelajikkeet

Kuvaus

On lisätty tieto siitä, että kaikkia mainittuja rypälelajikkeita voidaan käyttää Rotling-viinien tuotannossa.

Lisäksi on lisätty maininta siitä, että kaikkia mainittuja rypälelajikkeita voidaan käyttää nimityksellä ”Fränkischer Satz” ja ”Alter fränkischer Satz” varustettujen viinien valmistuksessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Unionin tai kansallisen lainsäädännön mukaisesti sovellettavat SAN- tai SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation vaatimukset

Kuvaus

On selvennetty, mitkä perinteiset merkinnät ovat pakollisia ja mitkä vapaaehtoisia viinien ja viinituotteiden merkitsemisessä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Unionin tai kansallisen lainsäädännön mukaisesti sovellettavat SAN- tai SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation vaatimukset

Kuvaus

Edellytykset sille, milloin perinteisen merkinnän ”Prädikatswein” (arvomerkinnällä varustettu viini) ohella voidaan käyttää ilmaisuja ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” tai ”Eiswein”, on vahvistettu 10.2 kohdassa.

Perinteisen merkinnän ”Prädikatswein” käyttöä yhdessä ilmaisun ”Kabinett” kanssa koskevat säännöt on vahvistettu 10.3 kohdassa.

Edellytykset sille, milloin merkintää ”Federweisser” tai ”Federweißer” saa käyttää, on vahvistettu 10.4 kohdassa.

Määräykset, joita sovelletaan ilmaukset ”alue”, ”viinitarharyhmä”, ”kunta” ja ”kunnan osa” sisältäviin merkintöihin, on vahvistettu 10.5.1 ja 10.5.2 kohdassa.

Tieto niistä rypälelajikkeista, joita voidaan käyttää viinin tuottamiseen kasvupaikoilla ja saroilla ja jotka on ilmoitettava voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, on täsmennetty 10.5.3 kohdassa. Lisäksi määräykset siitä, miten makua voidaan kuvata kyseisten maantieteellisten merkintöjen osalta ja kuinka korkea enimmäistuotos hehtaaria kohden saa olla, vahvistetaan 10.5.3 kohdassa. Vahvistetaan, että tuotos hehtaaria kohden kirjataan satorekisteriin (Herbstbuch) rypälelajikkeen ja lohkon perusteella.

Merkinnän ”Erstes Gewächs” käyttöä koskevat vaatimukset vahvistetaan 10.5.4 kohdassa. Vahvistetaan, mitä rypälelajikkeita tuotannossa voidaan käyttää. Täsmennetään myös, että vastaavien viininviljelylohkojen on oltava pienempiä kuin SAN-nimityksen mukaiset lohkot, sekä se, millä tavalla lohkot rajataan. Vahvistetaan, että tuotos hehtaaria kohden kirjataan satorekisteriin (Herbstbuch) rypälelajikkeen ja lohkon perusteella.

Edellytykset, joilla viinit voivat saada nimityksen ”Fränkischer Satz”, on vahvistettu 10.5.5 kohdassa.

Edellytykset, joilla viinit voivat saada nimityksen ”Alter fränkischer Satz”, on vahvistettu 10.5.6 kohdassa.

Jalostusnumeroilla varustetuista rypälelajikkeista määrätään 10.6 kohdassa. Täsmennetään, että rypälelajikkeen nimellä markkinoitavat SAN-tuotteet voidaan merkitä ainoastaan varsinaisilla nimillä. Tuotteita voidaan sekoittaa jalostuskantojen kanssa. Lisäksi täsmennetään, että yksinomaan jalostuskannoista saaduista rypäleistä valmistettuja tuotteita on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaviranomaiset

Kuvaus

Valvontaviranomaiset ja niiden tehtävät on poistettu tuote-eritelmästä ja kirjattu erilliseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muuta

Kuvaus

EU:n vaatimusten mukaisesti on tehty toimituksellisia muutoksia.

Tekstin osat, joissa on toistettu yleisesti voimassa olevia sääntöjä, on poistettu, ja niihin on lisätty viittaus ”sovellettavaan lainsäädäntöön”.

Tuote-eritelmän rakenne on mukautettu yhtenäisen asiakirjan muotoon.

Tuote-eritelmässä kuvattua alueen rajausta on täydennetty taulukolla, jossa luetellaan mukaan sisällytettävät palstat.

Muutamissa kohdissa yhteyttä alueeseen on selkeytetty.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Franken”

EU:n viitenumero: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Nimi tai nimet**

”Franken”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta keltaisen kautta kullankeltaiseen, myös kirkkaan vaaleanpunaisen tai oranssin vivahteita.

Tuoksu

Hienovaraisen hedelmäinen, myös voimakasarominen, vaihtelee yrtistä kukkaan. Jos varastoidaan kosketuksissa puun kanssa, myös vaniljaisia, paahdettuja ja pähkinäisiä aromeja. Reduktiivista kypsytystä käytettäessä piikivelle, savulle tai märälle kivelle ominaisia aromeja.

Maku

Usein rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen, täyteläinen, korkea mineraalipitoisuus ja mahdollisesti tiettyä karheutta. Alkoholi hyvin integroitunut ja happorakenne tasapainoinen. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Osittain käyneestä rypäleen puristemehusta valmistettu Rotling-viini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen osittain sinertävin vivahtein, hiivan vuoksi kirkkaan samea.

Tuoksu

Käymisaromeja ja rypälelajikkeelle ominaisia, osittain tunnistettavia aromeja.

Maku

Käymisaromeja, käymisestä syntyvää hiilihappoa, makeus vaihtelee käymistilasta riippuen selvästi makean ja vähemmän makean välillä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Erstes Gewächs” -valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleasta kullankeltaiseen.

Tuoksu

Hedelmäisiä aromeja, virheettömiä reduktiivisia vivahteita.

Maku

Kuiva, tasapainoinen happorakenne, selvästi mineraalinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleanpunaisesta tiilenpunaisen, rubiininpunaisen, granaatinpunaisen, purppuran ja sinertävän kautta tummanvioletiin. Mahdollisesti myös ruskeita sävyjä.

Tuoksu

Hienoja hedelmäisiä aromeja, samettinen rakenne, tanniinit hienovaraisia. Voimakkaita punaviinejä. Voimakkaita kypsien marjojen aromeja, voimakas fenolirakenne. Jos kypsytetään ja varastoidaan erikokoisissa puutynnyreissä, myös vaniljaisia, kahvimaisia ja paahdettuja aromeja. Reduktiivista kypsytystä käytettäessä piikivelle, savulle tai märälle kivelle ominaisia aromeja.

Maku

Hienoja hedelmäisiä aromeja, samettinen rakenne, tanniinit hienovaraisia. Voimakkaita punaviinejä. Voimakkaita kypsien marjojen aromeja, voimakas fenolirakenne. Jos kypsytetetään ja varastoidaan erikokoisissa puutynnyreissä, myös vaniljaisia, kahvimaisia ja paahdettuja aromeja. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Erstes Gewächs” -punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleanpunaisesta tiilenpunaiseen, rubiininpunaiseen ja granaatinpunaiseen. Viinin ikääntyessä myös ruskehtavia sävyjä.

Tuoksu

Marjoja, yrttisiä ja kukkaisia vivahteita. Jos kypsytetetään ja varastoidaan erikokoisissa puutynnyreissä, myös vaniljaisia, kahvimaisia ja paahdettuja aromeja.

Maku

Kuiva. Hienostunut happorakenne, tanniinit sopusointuisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviini, blanc de noir -viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen ja pinkkiin. Blanc de noir -viinit: ulkonäkö vaihtelee vaaleankeltaisesta vihreänkeltaiseen, ei punertavia vivahteita.

Tuoksu

Erittäin voimakkaita hedelmäaromeja, miellyttävän raikas. Reduktiivista kypsytystä käytettäessä piikivelle, savulle tai märälle kivelle ominaisia aromeja.

Maku

Hedelmäinen, raikas. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-viini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen osittain sinertävin vivahtein.

Tuoksu

Erittäin voimakkaita hedelmäaromeja, miellyttävän raikas. Reduktiivista kypsytystä käytettäessä piikivelle, savulle tai märälle kivelle ominaisia aromeja.

Maku

Erittäin voimakkaan hedelmäinen. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Arvomerkinnällä ”Kabinett” varustetut viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vihreänkeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu

Hedelmäinen ja aromaattinen, persikka, aprikoosi, kypsiä hedelmiä, myös litsi ja ruusu. Reduktiivista kypsytystä käytettäessä piikivelle, savulle tai märälle kivelle ominaisia aromeja.

Maku

Alhaisempi alkoholipitoisuus, havaittavan makeuden ja eloisan hapokkuuden sopusointuisuus. Raikas kokonaisvaikutelma.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Arvomerkinnällä ”Spätlese” varustetut viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Rypälelajikkeelle tunnusomainen. Vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, mahdollisesti erilaisia punaisia sävyjä.

Tuoksu

Voimakkaita, puhtaita ja rypälelajikkeelle ominaisia aromeja.

Maku

Selvä hedelmien makeus, vaihtelee puolimakeasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Arvomerkinnällä ”Auslese” varustetut viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Rypälelajikkeelle tunnusomainen. Kullankeltainen ja/tai voimakkaan punainen.

Tuoksu

Vaihtelee keltaisista ja trooppisista hedelmistä kuivattuihin hedelmiin.

Maku

Vaihtelee puolimakeasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Arvomerkinnöillä ”Beerenauslese” ja ”Trockenbeerenauslese” varustetut viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Rypälelajikkeelle tunnusomainen. Vaihtelee kullankeltaisesta meripihkankeltaiseen ja/tai voimakkaan punaiseen.

Tuoksu

Rusinoita, kuivattuja hedelmiä, hunajaa, mausteisia vivahteita.

Maku

Makea.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Arvomerkinnällä ”Eiswein” varustetut viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee oljenkeltaisesta ja/tai haaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen.

Tuoksu

Kuivattuja hedelmiä, hunajaa.

Maku

Makea, hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Väkevä valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleankeltaisesta meripihkankeltaiseen. Myös kirkkaan vaaleanpunaisia vivahteita.

Tuoksu

Erittäin kypsiä aromeja, hedelmiä, hunajaa, pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä. Jos kypsytetään ja varastoidaan puutynnyrissä, myös paahdettuja ja karamellisia aromeja. Hieman oksidatiivinen.

Maku

Erittäin kypsiä aromeja, hedelmiä, hunajaa, pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä. Jos kypsytetään ja varastoidaan puutynnyrissä, myös paahdettuja ja karamellisia aromeja. Hieman oksidatiivinen. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Väkevä punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee syvän tummanpunaisesta ruskeanpunaiseen.

Tuoksu

Tummia metsämarjoja, pähkinöitä tai kuivattuja hedelmiä. Jos kypsytetään ja varastoidaan puutynnyrissä, myös paahdettuja ja karamellisia aromeja. Hieman oksidatiivinen.

Maku

Tummia metsämarjoja, pähkinöitä tai kuivattuja hedelmiä. Jos kypsytetään ja varastoidaan puutynnyrissä, myös paahdettuja ja karamellisia aromeja. Hieman oksidatiivinen. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoinen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Poreileva, vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta kullankeltaiseen. Mahdollisesti punertavia vivahteita.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmiä. Jos tuotetta on säilytetty pidemmän aikaa ennen sakanpoistoa, myös hiivan ja briossin tuoksuja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmiä. Myös hiiva ja briossi. Vaihtelee luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Poreileva, erilaisia punaisia sävyjä.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisia aromeja, vaalean- tai tummanpunaisia marjoja. Jos tuotetta on säilytetty pidemmän aikaa ennen sakanpoistoa, myös hiivan ja briossin tuoksuja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen. Myös hiiva ja briossi. Vaihtelee luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseelaatukuohuviini, blanc de noir -viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Poreileva, vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen. Vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen. Blanc de noir -viinit: ulkonäkö vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta kullankeltaiseen, ei punertavia vivahteita.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmäaromeja. Jos tuotetta on säilytetty pidemmän aikaa ennen sakanpoistoa, myös hiivan ja briossin tuoksuja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmäaromeja. Vaihtelee luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Poreileva, vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen.

Tuoksu

Jos tuotetta on säilytetty pidemmän aikaa ennen sakanpoistoa, voimakkaita hedelmäaromeja, myös hiivan ja briossin tuoksuja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmiä. Vaihtelee luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Helmeilevä valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Helmeilevä, vaihtelee vihreänkeltaisesta kullankeltaiseen. Mahdollisesti punertavia vivahteita.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen. Tasapainoinen happorakenne. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Helmeilevä punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Helmeilevä, erilaisia punaisia sävyjä.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmäaromeja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen. Tasapainoinen happorakenne. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Helmeilevä roseeviini, blanc de noir -viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Helmeilevä, vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen. Blanc de noir -viinit: ulkonäkö vaihtelee vihreänkeltaisesta kullankeltaiseen, ei punertavia vivahteita.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmäaromeja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen. Tasapainoinen happorakenne. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Helmeilevä Rotling-viini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Helmeilevä, vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen osittain sinertävin vivahtein.

Tuoksu

Rypälelajikkeelle ominaisia hedelmäaromeja.

Maku

Rypälelajikkeelle ominaisesti hedelmäinen. Tasapainoinen happorakenne. Vaihtelee kuivasta makeaan.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Osittain käynyt valkoisen rypäleen puristemehu

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vihertävästä keltaiseen, hiivan vuoksi kirkkaan samea. Mahdollisesti punertavia vivahteita.

Tuoksu

Käymisaromeja ja rypälelajikkeelle ominaisia, osittain tunnistettavia aromeja.

Maku

Käymisaromeja, käymisestä syntyvää hiilihappoa, makeus vaihtelee käymistilasta riippuen selvästi makean ja vähemmän makean välillä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Osittain käynyt punaisen rypäleen puristemehu

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Erilaisia vaaleanpunaisia sävyjä, hiivan vuoksi kirkkaan samea.

Tuoksu

Fermentoinnista peräisin olevia aromeja ja rypälelajikkeelle ominaisia, osittain tunnistettavia aromeja.

Maku

Fermentoinnista peräisin olevia aromeja, käymisestä syntyvä hiilihappo, makeus vaihtelee käymistilasta riippuen selvästi makean ja vähemmän makean välillä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Osittain käynyt rypäleen roseepuristemehu

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö

Vaihtelee vaaleanpunaisesta haaleanpunaiseen, hiivan vuoksi kirkkaan samea.

Tuoksu

Fermentoinnista peräisin olevia aromeja ja rypälelajikkeelle ominaisia, osittain tunnistettavia aromeja.

Maku

Fermentoinnista peräisin olevia aromeja, käymisestä syntyvä hiilihappo, makeus vaihtelee käymistilasta riippuen selvästi makean ja vähemmän makean välillä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	-
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

-

Ei sovelleta

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Kaikki tuotteet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	90
Enimmäistuotoksen yksikkö:	Hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Kasvupaikan tai saran merkintä

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	70
Enimmäistuotoksen yksikkö:	Hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

”Erstes Gewächs”

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	60
Enimmäistuotoksen yksikkö:	Hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

”Erstes Gewächs” (rinteen kaltevuus vähintään 30 prosenttia)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	70
Enimmäistuotoksen yksikkö:	Hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Acolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler – Blue Affenthaler

— Albalonga

— Arinto – Arinto de Bucelas

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauburger

— Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Gänsfüßer – Gänsfüßer

— Blauer Kölner

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller – Muscat a petits grains noirs

— Blauer Portugieser – Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Bukettrebe

— Bukettsilvaner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carillon

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Deckrot

— Domina

— Donauriesling

— Donauveltliner

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fontanara

— Früher Roter Malvasier – Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Geisdutte

— Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gelber Orleans – Orleans

— Gf-Ga 52-42

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Hartblau

— Hecker

— Helfensteiner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder – Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Levitage

— Lämmerschwanz

— Malbec – Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Merlot

— Merlot Khorus

— Merzling

— Mohrenkönigin

— Monarch

— Morio Muskat – Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo – Prunent

— Optima 113 – Optima

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Phoenix – Phönix

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Prior

— Regent

— Riesel

— Rieslaner

— Rondo

— Rosenmuskateller

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese – Nerino

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gryn

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schönburger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tauberschwarz

— VB Cal 1-22

— Verdejo blanco – Verdejo

— Viognier – Viogne

— Vogelfränkisch

— Voltis

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

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

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

— Weißer Heunisch – Heunisch

— Weißer Lagler

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

— Weißer Räuschling – Räuschling

— Würzer

9. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojattu alkuperänimitys ”Franken” kattaa seuraavien kaupunkien, kuntien ja niiden osien viinitarhat.

— Oberfrankenin hallintopiiri:

  — Piirikuntaan kuulumaton kaupunki: Bamberg

  — Bambergin piirikunta: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

— Mittelfrankenin hallintopiiri:

  — Ansbachin piirikunta: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

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

— Unterfrankenin hallintopiiri:

— Piirikuntaan kuulumattomat kaupungit: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

— Aschaffenburgin piirikunta: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

— Bad Kissingenin piirikunta: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

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

— Kitzingenin piirikunta: 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

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

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

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

— Würzburgin piirikunta: 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.

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kaupunkien ja kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Kaikkien luokkien tapauksessa

Maantieteellinen ympäristö

Maisema ja maaperän morfologia:

Frankenin viininviljelyalue sijaitsee Baijerin pohjoisosassa ja rajoittuu Spessartin, Odenwaldin, Rhönin, Hassbergen ja Steigerwaldin keskikorkeisiin vuorijonoihin. Main-joesta virtaa vettä koko alueelle, ja joki on samalla alueen merkittävä tunnusmerkki.

Mainin ja sen sivujokien mutkitteleva virtaus on muovannut viininviljelylle ja sen maisemalle ominaisia Mainin jokilaakson jyrkkiä eroosiorinteitä, joilla viinin viljelyalueet sijaitsevat. Nämä alueet ovat yleensä sisäänpäin kaarevia, ja ne kulkevat etelästä länteen. Monissa tapauksissa niitä rikkovat ”uomat”, entiset ylätasankojen vesivaot, ja näin on muodostunut pieniä ja monikerroksisia kasvupaikkoja erilaisine mikroilmastoineen. Ylätriaskaudelta peräisin olevat savikerrokset puolestaan muodostivat Steigerwaldin alueella viininviljelylle luonnollisia geologisia kerroksia, jotka myös kulkevat etelästä länteen.

Geologia:

Lukuun ottamatta alueen länsiosissa sijaitsevaa Vorspessartin aluetta, jossa maaperän ovat muodostuneet kallioperän kivilajit gneissi ja kiilleliuske, Frankenissa valmistetulle viinille ovat ominaisia triaskaudella (225–195 miljoonaa vuotta sitten) syntyneet maisemalle tunnuksenomaiset kivikerrostumat. Tyypillistä cuestamuodostumista koostuvaa maisemaa muovaavat alatrias-, keskitrias- ja ylätriaskaudelta peräisin olevat lännestä itään kallistuvat kalliot sekä niiden välissä sijaitsevat tasangot. Näitä Mainin alueen frankkilaisia tasankoja käytetään tuulen kasaaman lössin vuoksi pääasiassa maataloustarkoituksiin, mutta alatrias-, keskitrias- ja ylätriaskauden aikaista maaperää käytetään puolestaan viininviljelyyn. Tällainen rinnakkaiselo triaskauden erilaisten kallioiden välillä on ainutlaatuista viininviljelyssä. Mainin jokilaaksossa on myös hiekkapitoista maaperää joen pohjan sedimenttien vuoksi.

Luonnolliset tekijät

Frankenin viininviljelyalue sijaitsee siirtymävyöhykkeellä, jossa ilmasto muuttuu kohtalaisen viileästä meri-ilmastosta mannerilmastoksi. Lännestä itään mentäessä ilmasto muuttuu yhä enenevissä määrin mannerilmastoksi. Tunnusomaista alueelle ovat kuivat ja kuumat kesät; keskimääräinen vuotuinen sademäärä on alle 550 mm, minkä vuoksi Frankenin viininviljelyalue on Baijerin kuivin alue. Sen sijaan talvella alue jäähtyy voimakkaasti mantereen itäisten virtausten takia. Tämä aiheuttaa alueella talvi- ja keväthallaa. Siksi kunkin kasvupaikan mikroilmasto, joka määräytyy sen kaltevuuden, rinteiden suunnan, maaperän kosteuden, hallanvaaran ja säteilymäärän mukaan, vaikuttaa huomattavasti viinin laatuun.

Inhimilliset tekijät

Koska maaomaisuus on ajan saatossa yleensä jaettu perillisten kesken, Frankenin viininviljelyalueen rakenne on edelleen hyvin pienimuotoista. Noin 20 prosenttia jyrkistä rinteistä ja penkereistä vaatii paljon työtä. Laajamittaisten tilusjärjestelyiden ansiosta noin 60 prosentilla viinitarhoista voitiin aloittaa viljely nykyaikaisilla menetelmillä. Niiden ansiosta jyrkät rinteet ja penkereet voitiin säilyttää. Mannerilmasto mahdollistaa ainutlaatuisten valko- ja punaviinien sekä erinomaisten jalohomeisten viinien tuotannon, mutta samalla se edellyttää viinialalta myös jatkuvaa huolenpitoa ja paljon käsin tehtävää työtä. Kuivuuden lisääntyessä yhä useammilla viinitarhoilla on kasvukauden aikana otettava käyttöön tippukastelujärjestelmiä vedensaannin varmistamiseksi.

Nykyinen alatrias-, keskitrias- ja ylätriaskauden kivilajeista muodostunut maaperä yhdessä Silvaner-, Müller-Thurgau-, Riesling-, Burgunder- ja Domina-rypälelajikkeiden kanssa sekä viininviljelijöiden kokemus ja käsityötaito vuosisatojen ajalta kertovat onnistuneesta viiniköynnösten ja alueen välisestä kehityksestä. Tämän kuluttaja voi maistaa ja havaita kussakin viinissä viinitarhojen ja niiden rypälelajikkeiden omaleimaisuuden, mineraalipitoisuuden ja yksilöllisten erityspiirteiden perusteella.

Viini (laatuviini ja arvomerkinnällä varustettu viini)

Viinien on täytettävä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden vähimmäisvaatimukset.

Rypäletuotteen luokka

8. Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Helmeilevän viinin on täytettävä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden vähimmäisvaatimukset. Tuotannossa käytetään tai kierrätetään kussakin säiliössä alkoholikäymisen seurauksena syntynyttä hiilidioksidia.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Pohjatuotteen on täytettävä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden vähimmäisvaatimukset. Kypsyydestä ja sijainnista riippuen rypäleet on korjattava aiemmin pohjaviinin valmistukseen valituilla viinitarhoilla, jotta laatukuohuviinille ominainen happorakenne säilyy. Valmista pohjaviiniä käytetään tämän jälkeen vielä toisen kerran, mahdollisesti kuohuviinipulloissa, jos kyse on perinteisestä menetelmästä. Tuotetta on kypsytettävä pullossa vähintään yhdeksän kuukautta.

Rypäletuotteen luokka

3. Väkevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Väkevän viinin on täytettävä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden vähimmäisvaatimukset.

Rypäletuotteen luokka

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

Tiivistelmä yhteydestä

Osittain käyneen rypäleen puristemehun on täytettävä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden vähimmäisvaatimukset.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Virallinen tarkastus; Luokat: Viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Jotta etiketeissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä, viinien (laatuviinien ja arvomerkinnällä varustettujen viinien), väkevien viinien (väkevien tma-laatuviinien), helmeilevien viinien (helmeilevien tma-laatuviinien) ja laatukuohuviinien (tma-laatukuohuviinien) on läpäistävä virallinen tarkastus, joka koostuu analyyttisestä ja aistinvaraisesta tutkimuksesta. Tätä tarkastusta ei sovelleta osittain käyneeseen rypäleen puristemehuun.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Perinteisen merkinnän ”Prädikatswein” käyttö yhdessä ilmaisujen ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” tai ”Eiswein” kanssa; Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Perinteistä merkintää ”Prädikatswein”, yhdessä ilmaisujen ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” tai ”Eiswein” kanssa, voi käyttää ainoastaan kasvupaikasta tai sarasta (pienempi maantieteellinen yksikkö, jonka rajaukset esitetään maarekisterikartassa ja jonka nimi on merkitty Baijerin viinitarharekisteriin) kertovan merkinnän yhteydessä. Valko- tai punaviini on yhdenmukainen Euroopan unionin säädösten vaatimusten kanssa, jotka koskevat makumerkintöjen ”puolimakea” tai ”makea” käyttöä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Perinteisen merkinnän ”Prädikatswein” käyttö yhdessä ilmaisun ”Kabinett” kanssa; Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Perinteistä merkintää ”Prädikatswein” voidaan käyttää yhdessä ilmaisun ”Kabinett” kanssa ainoastaan viineistä, jotka on tuotettu rypälelajikkeista Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe ja Roter Traminer, lukuun ottamatta makeuttamiseen käytettäviä tuotteita. Todellinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia. Sokeripitoisuuden on oltava vähintään 12 grammaa/litra.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Perinteisen merkinnän ”Federweisser” tai ”Federweißer” käyttö; Luokka: Osittain käynyt rypäleen puristemehu

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Perinteistä merkintää ”Federweisser” tai ”Federweißer” voi käyttää yhdessä adjektiivin ”fränkischer” kanssa. Tämä ei korvaa suojatun alkuperänimityksen ”Franken” pakollista merkintää.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt; Luokat: Viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Baijerin viinitarharekisteri sisältää luettelon pienemmille maantieteellisille yksiköille hyväksyttyjen alueiden, viinitarharyhmien ja kasvupaikkojen sekä sarkojen nimistä. Baijerin viinitarharekisteriin on merkitty vastaavat rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta).

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt: Alueet ja viinitarharyhmät: Luokat: Viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Asiassa sovelletaan voimassa olevaa lakia. Perinteisen merkinnän ”Prädikatswein” käyttö yhdessä ilmaisujen ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” tai ”Eiswein” kanssa ei ole sallittua.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt: Kunta tai sen osa; Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Asiassa sovelletaan voimassa olevaa lakia. Perinteisen merkinnän ”Prädikatswein” käyttö yhdessä ilmaisujen ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” tai ”Eiswein” kanssa ei ole sallittua.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt: Kasvupaikka ja sarka; Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Asiassa sovelletaan voimassa olevaa lakia.

Kasvupaikkojen tai sarkojen nimiä saa käyttää ainoastaan viineistä, jotka on valmistettu yhtenäisen asiakirjan 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista ja joiden yhteydessä annetaan voimassa olevan lain mukaisesti yksinomaan yksi seuraavien rypälelajikkeiden nimistä tai niiden synonyymeista: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Tällä tarkoitetaan valkoista tai punaista laatuviiniä, joka on yhdenmukainen makumerkinnän ”kuiva” käyttöä koskevien Euroopan unionin säädösten vaatimusten kanssa, tai arvomerkinnällä varustettua valko- tai punaviiniä tuote-eritelmän 10.2 tai 10.2.1 kohdan mukaisesti.

Enimmäistuotos on 70 hehtolitraa hehtaaria kohden. Tuotos hehtaaria kohden kirjataan satorekisteriin (Herbstbuch) rypälelajikkeen ja lohkon perusteella.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt: ”Erstes Gewächs” Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Asiassa sovelletaan voimassa olevaa lakia. Makeuttamiseen käytettäviä tuotteita lukuun ottamatta tuotannossa saa käyttää ainoastaan seuraavia rypälelajikkeita: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Viinin tuotannossa käytettyjen rypäleiden on oltava peräisin viinitarhoilta, joiden alue on rajattu tiukemmin kuin yhtenäisen asiakirjan 9 kohdassa tarkoitetut viinitarhat, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Franken”. Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Kartoissa pystyy selvästi erottamaan viinitarhat muista alueista, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Franken”.

Laadullisen rajauksen suorittavat viljelijät ja tuottajat paikan päällä. He ottavat huomioon tekijät kuten geologian, rinteiden kaltevuuden ja suunnan, paikan homogeenisuuden ja historiallisen merkityksen, merkityksen taloudelle sekä viinien tunnettuuden ja laadun.

Rajausehdotus ja sen perustelut toimitetaan Fränkischer Weinbauverband e.V.:n profilointi- ja alkuperäkomitealle (Ausschuss ”Profilierung und Herkunft”). Profilointi- ja alkuperäkomitea tarkistaa ehdotuksen uskottavuuden. Jos rajaus ei ole profilointi- ja alkuperäkomitean mukaan uskottava, viljelijöille ja tuottajille annetaan mahdollisuus esittää huomautuksia. Jos rajaus on profilointi- ja alkuperäkomitean mukaan uskottava, siitä tulee osa tuote-eritelmää. Rajaus esitetään kartassa seuraavan suojatun alkuperänimityksen ”Franken” muuttamista koskevan hakemuksen yhteydessä.

Tuotos hehtaaria kohden kirjataan syyskirjaan rypälelajikkeen ja lohkon perusteella.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt: ”Fränkischer Satz”; Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Nimitystä ”Fränkischer Satz” saa käyttää ainoastaan kuivasta viinistä, joka on valmistettu vähintään viidestä eri valkoisesta rypälelajikkeesta tai vähintään viidestä eri punaisesta rypälelajikkeesta. Rypälelajikkeiden rypäleet on myös oltava korjattu samanaikaisesti.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienemmät maantieteelliset yksiköt: ”Alter fränkischer Satz”; Luokka: Viini

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Nimitystä ”Alter fränkischer Satz” saa käyttää ainoastaan kuivasta viinistä, joka on valmistettu vähintään 40-prosenttisesti rypälelajikkeista Grüner Silvaner tai Blauer Silvaner ja vähintään kymmenestä muusta eri valkoisesta rypälelajikkeesta. Rypälelajikkeiden rypäleiden on myös oltava korjattu samanaikaisesti sekaviinitarhasta.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Rypälelajikkeet, joilla on jalostusnumero; Luokat: Viini, väkevä viini, helmeilevä viini, laatukuohuviini, osittain käynyt rypäleen puristemehu.

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen tai lisäpoikkeuksen tyyppi

Täydentävät merkintävaatimukset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Franken” varustettujen tuotteiden, joita markkinoidaan lajikenimellä, merkinnöissä saa käyttää ainoastaan varsinaisia nimiä. Tuotteita voidaan sekoittaa jalostuskantojen kanssa

Vain jalostuskannoista saaduista rypäleistä valmistettuja tuotteita on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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