C/2025/6794

30.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6794)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Franken»

Numéro de référence EU: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Franken»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Ministère fédéral de l'agriculture, de l'alimentation et du territoire

Dénomination

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) nº 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143. Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La demande de modification de l'AOP «Franken» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Description du vin/des produits de la vigne

Description

Le titre alcoométrique naturel minimal a été adapté.

La mention de la densité de moût a été supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Description du vin/des produits de la vigne

Description

Une description organoleptique des différents produits a été ajoutée.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

Les explications antérieures ont été supprimées et il est désormais fait référence à la législation en vigueur pour ce qui concerne les pratiques œnologiques spécifiques, les restrictions applicables à la vinification et les pratiques culturales.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Définition de la zone

Description

Les communes suivantes (circonscriptions) et leurs localités ont été supprimées:

— District de Haute-Franconie, arrondissement de Bamberg: Kemmern

— District de Moyenne-Franconie, arrondissement de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Haßberge: Wonfurt

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Main-Spessart: Haßloch

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Schweinfurt: Röthlein, Werneck

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

Les communes suivantes (circonscriptions) et leurs localités ont été ajoutées:

— District de Moyenne-Franconie, arrondissement de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Bad Kissingen: Sulzthal

— District de Basse-Franconie, arrondissement de Miltenberg: Röllbach

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendement maximal par hectare

Description

En complément des dispositions antérieures, la règle d'une possibilité de surstockage de 20 % a été insérée.

En outre, il a été précisé qu'un rendement maximal par hectare de 70 hectolitres s'applique en cas d'indication d'un lieu-dit ou d'un terroir.

En outre, il a été ajouté que, lors de l'utilisation du terme «Erstes Gewächs», un rendement maximal par hectare de 60 hl/ha ou de 70 hl/ha s'applique, dans la mesure où les raisins utilisés proviennent de terrains en forte pente dont l'inclinaison est d'au moins 30 %.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variété à raisins de cuve

Description

Désormais, les rubriques ne seront plus «Cépages blancs» (Weißweinsorten) et «Cépages rouges et rosés» (Rot- und Roséweinsorten), mais «Cépages blancs» (Weiße Rebsorten) et «Cépages rouges» (Rote Rebsorten).

Les variétés suivantes ont été ajoutées sous la rubrique «Cépages blancs»:

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

Les variétés suivantes ont été supprimées de la rubrique «Cépages blancs»:

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

Les variétés suivantes ont été ajoutées sous la rubrique «Cépages rouges»:

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

Les variétés suivantes ont été supprimées de la rubrique «Cépages rouges»:

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

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Une règle a été ajoutée qui prévoit que tous les cépages mentionnés peuvent être utilisés pour la production de Rotling.

En outre, il a été ajouté que tous les cépages mentionnés peuvent être utilisés pour l'élaboration des vins portant les mentions «Fränkischer Satz» et «Alter Fränkischer Satz».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Les mentions traditionnelles obligatoires et facultatives pour l'étiquetage des vins et des produits vitivinicoles ont été précisées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Le point 10.2 précise les conditions dans lesquelles est possible l'utilisation de la mention traditionnelle «Prädikatswein» complétée par les mentions «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein».

Le point 10.3 définit les modalités d'utilisation de la mention traditionnelle «Prädikatswein» complétée par «Kabinett».

Le point 10.4 précise à quelles conditions l'utilisation du terme «Federweisser»/«Federweißer» est autorisée.

Les points 10.5.1 et 10.5.2 définissent les règles applicables en cas d'étiquetage comportant les mentions «domaine» et «grande parcelle», ainsi que «commune» et «localité».

Le point 10.5.3 définit les cépages qui peuvent être utilisés pour la production de vin issu de lieux-dits et de terroirs et qui, conformément à la législation en vigueur, doivent obligatoirement être indiqués. En outre, le point 10.5.3 précise quelles indications de goût sont autorisées pour ces indications géographiques et quel peut être le rendement maximal par hectare. Il est précisé que le rendement par hectare doit être enregistré dans le «Herbstbuch» (journal des vendanges d'automne) ventilé par cépage et par parcelle.

Le point 10.5.4 définit les conditions d'utilisation de la mention «Erstes Gewächs» (premier cru). Il est précisé quels cépages peuvent être utilisés pour la production. En outre, ce point précise que les vignobles concernés doivent être plus petits que ceux de l'AOP et indique la manière dont les vignobles sont délimités. Il est précisé que le rendement par hectare doit être enregistré dans le «Herbstbuch» ventilé par cépage et par parcelle.

Le point 10.5.5 précise les conditions que doivent remplir les vins pour pouvoir bénéficier de la mention «Fränkischer Satz».

Le point 10.5.6 précise les conditions que doivent remplir les vins pour pouvoir bénéficier de la mention «Alter fränkischer Satz».

Le point 10.6 établit des règles pour les cépages portant des numéros de variété. Il est prévu que les produits AOP commercialisés sous le nom du cépage ne peuvent être étiquetés que sous leur nom en clair, le coupage avec des souches de culture étant toutefois possible. Il est également prévu que les produits fabriqués exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture doivent être commercialisés sans indication de cépage.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorités de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et consignées dans un document distinct.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autre

Description

Des modifications rédactionnelles ont été apportées conformément aux exigences de l'UE.

Les passages qui reproduisaient des règles générales ont été supprimés et remplacés par un renvoi à la «législation en vigueur».

La structure du cahier des charges a été adaptée au document unique.

La délimitation de la zone décrite dans le cahier des charges est complétée par une liste, sous forme de tableau, des parcelles contenues.

Le lien avec la zone géographique a été précisé à quelques endroits.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Franken»

Numéro de référence EU: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Franken»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

du vert jaune pâle au jaune doré en passant par le jaune, y compris des reflets rouge clair ou orange nets.

Odeur

fine expression de fruits, y compris épicée, herbacée à florale; en cas de stockage en contact avec du bois, également vanille, arômes grillés et arômes de noix; en cas de vinification en conditions réductrices de vins exempts de défauts, on peut également trouver des arômes minéraux tels que silex, fumée ou pierre humide

Bouche

expression fruitée généralement propre au cépage, avec une minéralité et une robustesse importantes, parfois une certaine rigidité; alcool bien intégré et structure acide harmonieuse amortie; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moût de raisins partiellement fermenté, Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge clair à rouge pâle, en partie avec des reflets bleuâtres, avec une opacité claire due à la levure en suspension

Odeur

Arômes de fermentation avec des arômes partiellement reconnaissables propres au cépage

Bouche

Arômes de fermentation, acide carbonique de fermentation, douceur nettement à peu perceptible en fonction de l'état de fermentation

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin blanc «Erstes Gewächs»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune clair à jaune doré

Odeur

Arômes de fruits, notes réductrices exemptes de défauts de vin

Bouche

sec, structure acide harmonieuse, forte minéralité

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

du rouge clair au violet foncé, en passant par le rouge tuile, le rouge rubis, le rouge grenat, le pourpre, le bleuâtre, éventuellement avec des nuances brunes

Odeur

arômes finement fruités, structure veloutée, tanins discrets; vins rouges puissants: arômes intenses de fruits rouges mûrs, structure phénolique marquée; en cas d'élevage et de stockage dans des fûts en bois de différentes tailles, également vanille, café ou arômes de torréfaction; en cas de vinification en conditions réductrices de vins exempts de défauts, on peut également trouver des arômes minéraux tels que silex, fumée ou pierre humide

Bouche

arômes finement fruités, structure veloutée, tanins discrets; vins rouges puissants: arômes intenses de fruits rouges mûrs, structure phénolique marquée; en cas d'élevage et de stockage dans des fûts en bois de différentes tailles, également vanille, café ou arômes de torréfaction; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rouge «Erstes Gewächs»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge clair en passant rouge tuile, rubis, grenat; quand la maturité augmente, également des nuances brunes

Odeur

Fruits rouges, notes florales herbacées; en cas d'élevage et de stockage dans des fûts en bois de différentes tailles, également vanille, café ou arômes de torréfaction

Bouche

sec; structure acide élégante, tanins bien intégrés

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rosé, blanc de noir(s)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge clair à pâle ou rose, blanc de noir(s): jaune clair à vert jaune sans reflets rouges

Odeur

arômes fruités très prononcés, fraîcheur agréable; en cas de vinification en conditions réductrices de vins exempts de défauts, on peut également trouver des arômes minéraux tels que silex, fumée ou pierre humide

Bouche

fruitée, fraîche; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge clair à rouge pâle, partiellement avec des reflets bleus

Odeur

arômes fruités très prononcés, fraîcheur agréable; en cas de vinification en conditions réductrices de vins exempts de défauts, on peut également trouver des arômes minéraux tels que silex, fumée ou pierre humide

Bouche

fruit prononcé; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin portant l'attribut spécial Kabinett

Caractéristiques organoleptiques

Robe

vert jaune à jaune doré;

Odeur

fruitée et aromatique, pêches, abricots, fruits mûrs, également litchi et rose; en cas de vinification en conditions réductrices de vins exempts de défauts, on peut également trouver des arômes minéraux tels que silex, fumée ou pierre humide

Bouche

faible teneur en alcool, harmonie entre douceur perceptible et vive acidité; impression générale de fraîcheur

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin portant l'attribut spécial «Spätlese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

selon la variété: de jaune paille à jaune doré ou différentes nuances de rouge

Odeur

arômes intenses, clairs et propres au cépage

Bouche

douceur fruitée claire, moelleux à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

selon la variété: jaune doré ou rouge intense

Odeur

fruits jaunes et tropicaux jusqu'aux fruits séchés

Bouche

moelleux à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

selon la variété: jaune doré à ambré ou rouge intense

Odeur

Raisins secs, fruits séchés, miel, notes épicées

Bouche

doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille ou rouge pâle à clair

Odeur

Fruits séchés, miel

Bouche

doux, acidité concentrée

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin de liqueur, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur pâle, claire à ambrée; des reflets rouge clair sont également possibles

Odeur

arômes bien mûrs, fruit, miel, noix ou fruits secs; en cas d'élevage ou de stockage en fût de bois, également arômes de torréfaction et de caramel; légèrement oxydant

Bouche

arômes bien mûrs, fruit, miel, noix ou fruits secs; en cas d'élevage ou de stockage en fût de bois, également arômes de torréfaction et de caramel; légèrement oxydant; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin de liqueur, rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge foncé profond à rouge brun

Odeur

fruits des bois sombres, noix ou fruits séchés, ainsi que des arômes de torréfaction et de caramel en cas d'élevage ou de stockage en fût de bois; légèrement oxydant

Bouche

fruits des bois sombres, noix ou fruits séchés; en cas d'élevage ou de stockage en fût de bois, également arômes de torréfaction et de caramel; légèrement oxydant; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux de qualité, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

mousse fine, vert-jaune pâle à jaune doré; reflets rougeâtres possibles

Odeur

fruit spécifique au cépage; en cas d'augmentation de la durée de stockage avant dégorgement, également levure et brioche

Bouche

fruit spécifique au cépage; y compris levures et brioches; brut nature à sec

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux de qualité, rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

mousse fine, différentes nuances rouges

Odeur

arômes propres au cépage, baies rouge clair ou rouge foncé; en cas d'augmentation de la durée de stockage avant dégorgement, également levure et brioche

Bouche

expression fruitée propre au cépage; y compris levures et brioches; brut nature à sec

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux de qualité, rosé, blanc de noir(s)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

fine mousse, rouge clair à rouge pâle; rouge clair à rouge pâle; blanc de noir(s): vert-jaune pâle à jaune doré sans reflets rouges

Odeur

arômes fruités propres au cépage; en cas d'augmentation de la durée de stockage avant dégorgement, également levure et brioche

Bouche

arômes fruités propres au cépage; brut nature à sec

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux de qualité, Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

fine mousse, rouge clair à rouge pâle

Odeur

arômes fruités prononcés, en cas d'augmentation de la durée de stockage avant dégorgement, également levure et brioche

Bouche

fruit propre au cépage; brut nature à sec

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin pétillant, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

fines bulles, vert jaune à jaune doré; reflets rougeâtres possibles

Odeur

expression fruitée propre au cépage

Bouche

expression fruitée propre au cépage; structure acide harmonieuse; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin pétillant, rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

fines bulles, différentes nuances rouges

Odeur

arômes fruités propres au cépage;

Bouche

expression fruitée propre au cépage; structure acide harmonieuse; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin pétillant rosé, blanc de noir(s)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

fines bulles, rouge clair à rouge pâle; blanc de noir(s): vert-jaune à jaune doré sans reflets rouges

Odeur

arômes fruités propres au cépage;

Bouche

expression fruitée propre au cépage; structure acide harmonieuse; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin pétillant, Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

fines bulles, rouge clair à rouge pâle, partiellement avec des reflets bleus

Odeur

arômes fruités propres au cépage

Bouche

expression fruitée propre au cépage; structure acide harmonieuse; sec à doux

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moût de raisins partiellement fermenté, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

verdâtre à jaune, avec une opacité claire due à la levure en suspension; reflets rougeâtres possibles

Odeur

Arômes de fermentation avec des arômes partiellement reconnaissables propres au cépage

Bouche

Arômes de fermentation, acide carbonique de fermentation, douceur nettement à peu perceptible en fonction de l'état de fermentation

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moût de raisins partiellement fermenté, rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

diverses nuances rouges, avec une opacité claire due à la levure en suspension

Odeur

Arômes de fermentation avec des arômes partiellement reconnaissables propres au cépage

Bouche

Arômes de fermentation, acide carbonique de fermentation, douceur nettement à peu perceptible en fonction de l'état de fermentation

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moût de raisins partiellement fermenté, rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge clair à rouge pâle, avec une opacité claire due à la levure en suspension

Odeur

Arômes de fermentation avec des arômes partiellement reconnaissables propres au cépage

Bouche

Arômes de fermentation, acide carbonique de fermentation, douceur nettement à peu perceptible en fonction de l'état de fermentation

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

-

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/espèce

Tous produits

Rendement maximal:

Rendement maximal:	90
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/espèce

Indication du lieu-dit ou du terroir

Rendement maximal:

Rendement maximal:	70
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/espèce

Erstes Gewächs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	60
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/espèce

Erstes Gewächs (pente minimale de 30 %)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	70
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Acolon

— Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler - Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Arinto - Arinto de Bucelas

— Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauburger

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

— Blauer Gänsfüßer - Gänsfüßer

— Blauer Kölner

— Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller - Muscat a petits grains noirs

— Blauer Portugieser - Portugieser

— Blauer Silvaner

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

— Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt - Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Bukettrebe

— Bukettsilvaner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carillon

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Deckrot

— Domina

— Donauriesling

— Donauveltliner

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe - Faber

— Felicia

— Fontanara

— Früher Roter Malvasier - Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Geisdutte

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

— Gelber Orleans - Orleans

— Gf-Ga 52-42

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner - Veltliner

— Grünfränkisch - Bormeo Verd

— Hartblau

— Hecker

— Helfensteiner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe - Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Levitage

— Lämmerschwanz

— Malbec - Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Merlot

— Merlot Khorus

— Merzling

— Mohrenkönigin

— Monarch

— Morio Muskat - Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger - Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo - Prunent

— Optima 113 - Optima

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Phoenix - Phönix

— Pinot Nova - Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Prior

— Regent

— Riesel

— Rieslaner

— Rondo

— Rosenmuskateller

— Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge

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

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau - Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer - Gewürztraminer, Traminer

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

— Sangiovese - Nerino

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gryn

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schönburger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah - Shiraz

— Sémillon - Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tauberschwarz

— VB Cal 1-22

— Verdejo blanco - Verdejo

— Viognier - Viogne

— Vogelfränkisch

— Voltis

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

— Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

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

— Weißer Heunisch - Heunisch

— Weißer Lagler

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

— Weißer Räuschling - Räuschling

— Würzer

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'indication géographique protégée «Franken» comprend les vignobles des villes et communes suivantes et de leurs localités:

— District de Haute-Franconie:

  — Ville-district: Bamberg

  — Arrondissement de Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

— District de Moyenne-Franconie:

  — Arrondissement d'Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

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

— District de Basse-Franconie:

— Villes-districts: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

— District d'Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

— District de Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

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

— District de Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim, Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Nordheim am Main, Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdenhausen, Schwarzach am Main, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld am Main, Volkach, Wiesenbronn, Willanzheim

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

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

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

— District de Würzburg: Bergtheim, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen am Main, Gerbrunn, Greußenheim, Güntersleben, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Randersacker, Remlingen, Rimpar, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Uettingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant les vignobles des villes et communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Pour toutes les catégories:

Situation géographique

Paysage et morphologie

Le vignoble de Franconie se situe dans la partie nord de la Bavière et est entouré par les montagnes de moyenne altitude de Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge et Steigerwald. Le réseau fluvial du Main draine l'ensemble du territoire tout en étant un signe distinctif de la région.

Les méandres du Main et de ses affluents ont façonné les coteaux escarpés qui caractérisent la viticulture et son paysage sur les «rives concaves» du Maintal. Ces terrains présentent généralement une forme en miroir concave orientée vers le sud ou l'ouest. Souvent, ils sont également séparés par des «lames» (anciennes rigoles de drainage du plateau), ce qui a donné naissance à une structure complexe faite de petits espaces, composée de lieux-dits avec différents microclimats. Dans la région de la forêt de Steigerwald, en revanche, les couches argileuses du keuper, également orientées vers le sud et l'ouest, forment des terrasses géologiques naturelles propices à la viticulture.

Géologie:

À l'exception du pré-Spessart à l'ouest de la région, où les sols ont été formés à partir du matériau en formation de la montagne originelle — à savoir le gneis et le micaschiste —, les séries de roches de la période géologique du Trias (225 à 195 millions d'années) caractérisent le paysage et le vin de Franconie. Le paysage de couches caractéristique est formé par les roches de grès bigarré, de falun et de keuper, qui s'étagent de l'ouest vers l'est, ainsi que par les surfaces d'aplanissement intermédiaires. Alors que les surfaces d'aplanissement, les dalles du Mainfranken, sont essentiellement exploitées à des fins agricoles au niveau des accumulations de loess, les sols de grès bigarré, de falun et de keuper sont cultivés en vignobles. Cette juxtaposition géographique de différentes roches du Trias constitue pour la viticulture un milieu unique. Dans la vallée du Main, on trouve également des sols sablonneux en raison des sédiments fluviatiles.

Facteurs naturels

Le vignoble de Franconie se situe dans la zone de transition, du climat subocéanique, tempéré par le froid, au climat subcontinental. De l'ouest à l'est, le climat subcontinental s'accroît. Les caractéristiques en sont des étés secs et chauds, et le vignoble de Franconie fait partie de la région la plus sèche de Bavière, avec des précipitations annuelles moyennes inférieures à 550 mm. En revanche, en hiver, les courants continentaux donnent lieu à un fort refroidissement, entraînant des gelées hivernales et tardives. Le microclimat des différents lieux-dits, dû à l'inclinaison, à l'exposition, à l'humidité du sol, au risque de gel et à l'énergie du rayonnement, a donc une incidence significative sur la qualité du vin.

Facteurs humains

En raison de l'héritage historique du partage réel (Realteilung), la région viticole de Franconie reste structurée en très petites parcelles. Une part d'environ 20 % de terrains en forte pente et en terrasse nécessite une charge de travail importante. Grâce à de vastes procédures de remembrement, environ 60 % des vignobles ont pu être affectés à des pratiques agricoles modernes. Aujourd'hui, ils permettent de préserver les terrains en forte pente et en terrasse. Le climat subcontinental («Cool Climate»), qui permet la production de vins blancs et rouges uniques et de vins doux remarquables, exige d'un autre côté des soins intensifs de la part de l'industrie vitivinicole et un effort de main-d'œuvre toujours élevé. En raison des périodes de sécheresse croissantes, de plus en plus de vignobles doivent être alimentés en eau par des installations d'irrigation goutte-à-goutte pendant la saison végétative.

Les roches brutes existantes, le grès bigarré, le falun, le keuper et le micaschiste, ainsi que les sols qui en résultent, notamment associés aux cépages Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder et Domina, soulignent, avec l'expérience séculaire et l'artisanat des vignerons, la réussite du processus d'évolution entre la vigne et le site. La typicité, la minéralité et l'individualité des terrains et de leurs cépages sont, pour le consommateur, perceptibles et compréhensibles dans les différents vins.

Vin («vin de qualité» et «vin portant un attribut spécial»)

Les vins doivent satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Les vins pétillants doivent satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal. La fabrication s'effectue par fermentation ou recyclage du dioxyde de carbone apparu spontanément dans chaque récipient par fermentation alcoolique.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ doivent être récoltés plus tôt afin de préserver la structure acide caractéristique d'un vin mousseux de qualité. Le vin de départ fini est ensuite soumis à la seconde fermentation, éventuellement versé dans des bouteilles de Sekt, s'il s'agit de la spécialité de la méthode de fermentation traditionnelle en bouteille. Dans ce cas, le produit doit mûrir en bouteille pendant au moins neuf mois.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Les vins de liqueur doivent satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal.

Catégorie de produit de la vigne

11. Moût de raisins partiellement fermenté

Résumé du lien

Le moût de raisins partiellement fermenté doit satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Contrôle officiel; Catégories: Vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour pouvoir utiliser les mentions traditionnelles sur l'étiquette, les vins (vins de qualité, vins portant un attribut spécial), les vins de liqueur (vins de liqueur de qualité produits dans une région déterminée), les vins pétillants (vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée) et les vins mousseux de qualité (Sekt produits dans une région déterminée) doivent avoir été préalablement soumis à un contrôle officiel comportant un examen analytique et sensoriel. Cet examen ne s'applique pas aux moûts de raisins partiellement fermentés.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Utilisation de la mention traditionnelle «Prädikatswein» complétée par des mentions «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein»; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'utilisation de la mention traditionnelle «Prädikatswein» complétée par des mentions «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein» ne peut se faire qu'avec l'indication d'un lieu-dit ou d'un terroir (unité géographique plus petite, délimitée sur la carte immobilière et dont le nom est inscrit sur le registre bavarois des vignobles). Les vins blancs ou rouges respectent les exigences applicables aux vins en vertu des actes de l'Union européenne pour l'utilisation de l'indication de goût «moelleux» ou «doux».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Utilisation de la mention traditionnelle «Prädikatswein», complétée par Kabinett; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'utilisation de la mention traditionnelle «Prädikatswein», complétée par Kabinett, ne peut se faire que pour les vins pour la production desquels sont utilisés, à l'exception des produits utilisés pour l'édulcoration, les cépages Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe et Roter Traminer. Le titre alcoométrique acquis n'excède pas 11,5 % vol. La teneur minimale en sucre est de 12 g/l.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Utilisation de la mention traditionnelle «Federweisser»/«Federweißer»; Catégorie: Moût de raisins partiellement fermenté

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'utilisation de la mention traditionnelle «Federweisser»/«Federweißer» peut être combinée avec le qualificatif «fränkischer». Cela ne remplace pas l'indication obligatoire de l'appellation d'origine protégée «Franken».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites; Catégories: Vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le registre bavarois des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les unités géographiques plus petites. Dans le registre bavarois des vignobles, les limites correspondantes sont indiquées en fonction des dénominations cadastrales (circonscription, terrain, terroir, parcelle).

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites: Domaines et grandes parcelles; Catégories: Vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Il convient d'appliquer le droit en vigueur. L'indication de la mention traditionnelle «Prädikatswein» complétée par des mentions «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein» n'est pas autorisée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites: Commune ou localité; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Il convient d'appliquer le droit en vigueur. L'indication de la mention traditionnelle «Prädikatswein» complétée par des mentions «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein» n'est pas autorisée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites: Lieu-dit et terroir; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Il convient d'appliquer le droit en vigueur.

Les noms de lieux-dits ou de terroirs ne peuvent être utilisés que pour les vins produits à partir des variétés à raisins de cuve visées au point 8 du document unique et pour lesquels, conformément à la législation en vigueur, seul l'un des cépages suivants ou ses synonymes sont obligatoirement mentionnés: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Il s'agit d'un vin de qualité blanc ou rouge qui satisfait aux exigences applicables au vin en vertu des actes de l'Union européenne pour l'utilisation de l'indication de goût «sec», ou d'un vin blanc ou rouge portant un attribut, tel que défini au point 10.2 ou 10.2.1 du cahier des charges.

Le rendement maximal par hectare est fixé à 70 hl/ha. Le rendement par hectare doit être enregistré dans le livre d'automne en fonction du cépage et de la parcelle.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites: Erstes Gewächs; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Il convient d'appliquer le droit en vigueur. À l'exception des produits utilisés pour l'édulcoration, seuls les cépages suivants peuvent être utilisés pour la production: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Les raisins destinés à la production du vin doivent provenir de vignobles plus limités que les vignobles de l'AOP Franken (voir le point 9 du document unique). La délimitation exacte est visible sur les cartes présentant les vignobles, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Ces cartes distinguent clairement les vignobles des autres superficies de l'AOP «Franken».

La délimitation qualitative des vignobles est effectuée par les exploitants et les producteurs locaux, en tenant compte de facteurs tels que la géologie, la pente et l'exposition, l'homogénéité du terrain, son importance historique, l'importance économique, la notoriété et la qualité des vins.

La proposition de délimitation, accompagnée d'une justification, est transmise au comité «Profilage et origine» du Fränkischer Weinverband e.V. Le comité «Profilage et origine» vérifie la plausibilité de la proposition. Si, selon le comité «Profilage et origine», la délimitation n'est pas plausible, les exploitants et les producteurs ont la possibilité de formuler des observations. Si, selon le comité «Profilage et origine», la délimitation est plausible, celle-ci devient partie du cahier des charges sous la forme de la carte dans le cadre de la prochaine demande de modification de l'AOP «Franken».

Le rendement par hectare doit être enregistré dans le livre d'automne en fonction du cépage et de la parcelle.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites: Fränkischer Satz; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La dénomination «Fränkischer Satz» ne peut être utilisée que pour un vin sec obtenu à partir d'au moins cinq variétés de raisins de cuve blanches différentes ou d'au moins cinq variétés de raisins de cuve rouges différentes, dont les raisins ont été récoltés au même moment.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites: Alter fränkischer Satz; Catégorie: Vin

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La dénomination «Alter Fränkischer Satz» ne peut être utilisée que pour un vin sec produit à partir d'au moins 40 % de Grüner Silvaner ou de Blauer Silvaner et d'au moins dix autres variétés à raisins de cuve blanches différentes, dont les raisins ont été récoltés au même moment à partir d'une vigne plantée en mélange.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Cépages portant des numéros de variété; Catégories: Vin, vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité, moût de raisins partiellement fermentés

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de l'exigence supplémentaire/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour les produits relevant de l'appellation d'origine protégée «Franken» commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est possible.

Lorsqu'un produit a été élaboré uniquement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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