C/2025/6794

30.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6794)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Franken”

Referentni broj EU-a: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Franken”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Njemačka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Savezno ministarstvo poljoprivrede, hrane i regionalnog identiteta [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Ime

Savezni ured za poljoprivredu i hranu [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Njemačka tijela smatraju da je podneseni zahtjev u skladu sa zahtjevima uredbi (EU) br. 1308/2013 i (EU) 2024/1143. Izmjene specifikacije proizvoda su standardne izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Franken” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga njemačka tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis vina / proizvoda od vinove loze

Opis

Izmijenjene su informacije o najmanjoj prirodnoj alkoholnoj jakosti.

Izbrisane su informacije o sadržaju šećera u moštu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis vina / proizvoda od vinove loze

Opis

Navodi se organoleptički opis raznih proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni enološki postupci

Opis

Prethodne su informacije izbrisane i uključeno je upućivanje na postojeće zakonodavstvo o posebnim enološkim postupcima i relevantnim ograničenjima vinarskih i vinogradarskih praksi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Razgraničeno zemljopisno područje

Opis

Izbrisane su sljedeće općine (katastarske jedinice) i njihovi kotari:

— upravna jedinica Oberfranken, kotar Bamberg: Kemmern;

— upravna jedinica Mittelfranken, kotar Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Haßberge: Wonfurt;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Main-Spessart: Haßloch;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Schweinfurt: Röthlein, Werneck;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Dodane su sljedeće općine (katastarske jedinice) i njihovi kotari:

— upravna jedinica Mittelfranken, kotar Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Bad Kissingen: Sulzthal;

— upravna jedinica Unterfranken, kotar Miltenberg: Röllbach.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Maksimalan prinos po hektaru

Opis

Uz postojeće zahtjeve uključena je odredba o mogućnosti skladištenja dodatnih 20 % viškova.

Navedeno je i da se pri navođenju pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja primjenjuje najveći prinos od 70 hl/ha.

Nadalje, dodano je pravilo da se najveći prinos od 60 hl/ha ili 70 hl/ha primjenjuje na izraz „Erstes Gewächs” (kojim se označuju visokokvalitetna suha vina iz vrhunskih vinograda u regiji Rheingau) ako je vino proizvedeno od grožđa sa strmih padina s nagibom od najmanje 30 %.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Sorte vinove loze

Opis

Ubuduće će sorte grožđa biti navedene u rubrikama naslovljenima Sorte bijeloga grožđa i Sorte crnoga grožđa umjesto u rubrikama naslovljenima Bijela vina i Crna i ružičasta vina.

U rubriku Sorte bijeloga grožđa dodane su sljedeće sorte:

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.

Iz rubrike Sorte bijeloga grožđa uklonjene su sljedeće sorte:

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

U rubriku Sorte crnoga grožđa dodane su sljedeće sorte:

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.

Iz rubrike Sorte crnoga grožđa uklonjene su sljedeće sorte:

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

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Sorte vinove loze

Opis

Dodano je pravilo prema kojem se vino Rotling može proizvoditi od svih sorti vinove loze na popisu.

Navedeno je i da se vina s oznakom „Fränkischer Satz” i „Alter fränkischer Satz” mogu proizvoditi od svih sorti vinove loze.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni europskim ili nacionalnim zakonodavstvom / zahtjevi koje je utvrdila organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om

Opis

Pojašnjeno je koji su tradicionalni izrazi obvezni, a koji neobvezni za označivanje vina i vinskih proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni europskim ili nacionalnim zakonodavstvom / zahtjevi koje je utvrdila organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om

Opis

U točki 10.2. utvrđeni su uvjeti za navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” (vino s posebnim atributom) dopunjenog izrazima „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” ili „Eiswein”.

U točki 10.3. utvrđena su pravila za navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” dopunjenog izrazom „Kabinett”.

U točki 10.4. utvrđeni su uvjeti za navođenje izraza „Federweisser”/„Federweißer”.

U točkama 10.5.1. i 10.5.2. utvrđena su pravila za navođenje područja, velikih vinograda, općine i kotara na oznaci.

U točki 10.5.3. navedene su sorte vinove loze od kojih se mogu proizvoditi vina iz pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja i čije je navođenje obvezno u skladu s postojećim zakonodavstvom. U točki 10.5.3. navedeni su dopušteni pokazatelji okusa za te oznake zemljopisnog podrijetla i najveći dopušteni prinos po hektaru. Navedeno je da se prinos po hektaru bilježi u „Herbstbuchu” (dnevniku berbe), raščlanjen po sortama vinove loze i parcelama.

U točki 10.5.4. utvrđeni su zahtjevi za navođenje oznake „Erstes Gewächs”. Navedeno je od kojih se sorti vinove loze mogu proizvoditi ta vina. Navedeno je i da odgovarajuća zemljišta pod vinovom lozom moraju biti manja od onih na kojima se uzgaja vinova loza za ZOI te je naveden način razgraničenja zemljišta pod vinovom lozom. Navedeno je da se prinos po hektaru bilježi u „Herbstbuchu” (dnevniku berbe), raščlanjen po sortama vinove loze i parcelama.

U točki 10.5.5. navedeni su zahtjevi za oznaku „Fränkischer Satz”.

U točki 10.5.6. navedeni su zahtjevi za oznaku „Alter fränkischer Satz”.

U točki 10.6. utvrđena su pravila o sortama vinove loze s uzgojnim brojevima. Navedeno je da se na oznakama proizvoda obuhvaćenih ZOI-jem koji se stavljaju na tržište s oznakom sorte vinove loze mogu navoditi samo stvarni nazivi (dopušteno je miješanje s novim sojevima). Nadalje, propisano je da se proizvodi proizvedeni isključivo od grožđa novih sojeva moraju stavljati na tržište bez navođenja sorte vinove loze na etiketi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Kontrolna tijela

Opis

Kontrolna tijela i njihove zadaće uklonjeni su iz specifikacije proizvoda i navedeni u zasebnom dokumentu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ostalo

Opis

Unose se izmjene teksta u skladu sa zahtjevima EU-a.

Brišu se odlomci u kojima su citirana opća pravila i dodaje upućivanje na „primjenjivo/važeće/postojeće pravo”.

Struktura specifikacije proizvoda usklađuje se s jedinstvenim dokumentom.

Razgraničenje područja opisanog u specifikaciji proizvoda dopunjeno je tabličnim popisom parcela koje ga čine.

Povezanost s područjem pojašnjava se na nekoliko mjesta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Franken”

Referentni broj EU-a: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025.

1. **Naziv(i)**

„Franken”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Njemačka

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

11. Djelomično fermentirani mošt

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Blijeda žutozelena do žuta i zlatnožuta boja; a moguće su i intenzivne svijetlocrvene ili narančaste nijanse.

Aroma

Nježan voćni karakter, pikantan, biljni do cvjetni; također arome vanilije, prepečene arome i arome orašastih plodova ako se vina čuvaju u drvu; arome kamena poput kremena, dima ili vlažnog kamena ako se primjenjuju tehnike reduktivnog dozrijevanja, pod uvjetom da u vinu nema nedostataka.

Okus

Općenito voćni karakter specifičan za sortu vinove loze, s visokom mineralnošću i gustoćom, a ponekad i naznakom oporosti; dobro uklopljeni alkohol; meka i skladna struktura kiselina; suh do sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično fermentirani mošt, Rotling

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetlocrvena do blijedocrvena boja, ponekad s plavkastim nijansama; blago zamućen zbog suspendiranog kvasca.

Aroma

Arome fermentacije s djelomično prepoznatljivim aromama karakterističnima za sortu vinove loze.

Okus

Okusi fermentacije, ugljikov dioksid koji se razvija tijekom fermentacije, vrlo sladak do slabo sladak, ovisno o fazi fermentacije.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino „Erstes Gewächs”

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetložuta do zlatnožuta boja.

Aroma

Voćna aroma, reduktivne note bez nedostataka u vinu.

Okus

Suha, skladna struktura kiselina, izražena mineralnost.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetlocrvena boja do boja opeke, rubin-crvena, granatnocrvena, grimizna, plavkasta, pa čak i tamnoljubičasta, možda i sa smećkastim nijansama.

Aroma

Nježna voćna aroma, baršunasta struktura, diskretni tanini; jaka crna vina: intenzivne arome zrelog bobičastog voća, izražena fenolna struktura; vanilija, kava ili prepečene arome ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama različitih veličina; arome kamena poput kremena, dima ili vlažnog kamena ako se primjenjuju tehnike reduktivnog dozrijevanja, pod uvjetom da u vinu nema nedostataka.

Aroma

Nježni voćni okusi, baršunasta struktura, diskretni tanini; jaka crna vina: intenzivne arome zrelog bobičastog voća, izražena fenolna struktura; vanilija, kava ili prepečeni okusi ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama različitih veličina; suh do sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino „Erstes Gewächs”

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetlocrvena boja do boja opeke, rubin-crvena i granatno crvena; dozrijevanjem vina mogu poprimati i smećkaste nijanse.

Aroma

Bobičasto voće, pikantne cvjetne note; vanilija, kava ili prepečene arome ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama različitih veličina.

Okus

Suh; elegantna struktura kiselina, dobro integrirani tanini.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino, Blanc de Noir(s)

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetlocrvena do blijedocrvena ili blijedoružičasta do intenzivnija ružičasta boja, Blanc de Noir(s): svijetložuta do žutozelena boja bez crvenkastih nijansi.

Aroma

Izražena voćna aroma i ugodna svježina; arome kamena poput kremena, dima ili vlažnog kamena ako se primjenjuju tehnike reduktivnog dozrijevanja, pod uvjetom da u vinu nema nedostataka.

Okus

Voćni, svjež; suh do sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Vina Rotling

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetlocrvena do blijedocrvena boja, ponekad s plavkastim nijansama.

Aroma

Izražena voćna aroma i ugodna svježina; arome kamena poput kremena, dima ili vlažnog kamena ako se primjenjuju tehnike reduktivnog dozrijevanja, pod uvjetom da u vinu nema nedostataka.

Okus

Jasno izražen voćni okus; suh do sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prädikatswein Kabinett (vino s posebnim atributom „Kabinett”)

Organoleptička svojstva

Izgled

Zelenožuta do zlatnožuta boja.

Aroma

Voćna i aromatična, breskva, marelica, zrelo voće, liči i ruža, arome kamenja kao što su kremen, dim ili vlažni kamen ako se primjenjuju tehnike reduktivnog dozrijevanja, pod uvjetom da u vinu nema nedostataka.

Okus

Niska alkoholna jakost, sklad prepoznatljive slatkoće i živahne kiselosti; svjež ukupni dojam.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prädikatswein Spätlese (vino s posebnim atributom „Spätlese”)

Organoleptička svojstva

Izgled

Karakterističan za sortu vinove loze: slamnatožuta do zlatnožuta boja ili različite nijanse crvene.

Aroma

Intenzivne, jasne arome karakteristične za sortu vinove loze.

Okus

Izražena voćna slatkoća, od srednje slatkog do slatkog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prädikatswein Auslese (vino s posebnim atributom „Auslese”)

Organoleptička svojstva

Izgled

Karakterističan za sortu vinove loze: zlatnožuta ili intenzivno crvena boja.

Aroma

Od žutog i tropskog voća do suhog voća.

Okus

Od srednje slatkog do slatkog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese (vino s posebnim atributom „Beerenauslese” ili „Trockenbeerenauslese”)

Organoleptička svojstva

Izgled

Karakterističan za sortu vinove loze: zlatnožuta do jantarnožuta boja ili intenzivno crvena.

Aroma

Grožđice, sušeno voće, med, note začina.

Okus

Sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prädikatswein Eiswein (vino s posebnim atributom „Eiswein”)

Organoleptička svojstva

Izgled

Slamnatožuta ili blijedocrvena do svijetlocrvena boja.

Aroma

Suho voće, med.

Okus

Slatka, koncentrirana kiselost.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Likersko vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Izgled

Blijeda i svijetla do jantarna boja;; moguće su i prozirne svijetlocrvene nijanse.

Aroma

Vrlo zrele arome, voće, med, orašasti plodovi ili suho voće; prepečene arome i arome karamela ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama; blago oksidativna.

Okus

Vrlo zreli okusi, voće, med, orašasti plodovi ili suho voće; prepečeni okusi i okusi karamela ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama; blago oksidativan; suh do sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Likersko vino, crveno

Organoleptička svojstva

Izgled

Tamnocrvena do smeđecrvena boja.

Aroma

Tamno šumsko voće, orašasti plodovi ili suho voće, prepečene arome i arome karamela ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama; blago oksidativna.

Okus

Tamno šumsko voće, orašasti plodovi ili suho voće; prepečeni okusi ili okusi karamela ako vina dozrijevaju ili se skladište u drvenim bačvama; blago oksidativan; suh do sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, blijeda žutozelena do zlatnožuta boja; moguće su crvenkaste nijanse.

Aroma

Voće karakteristično za sortu vinove loze; kvasac i brioš ako se vina duže skladište prije degoržiranja.

Okus

Voće karakteristično za sortu vinove loze; kvasac i brioš; od brut nature do suhog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, crno

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, razne nijanse crvene boje.

Aroma

Arome karakteristične za sortu vinove loze, svijetlocrveno ili tamnocrveno bobičasto voće; kvasac i brioš ako se vina duže skladište prije degoržiranja.

Okus

Voćni karakter specifičan za sortu vinove loze; kvasac i brioš; od brut nature do suhog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino: ružičasto vino, Blanc de Noir

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, svijetlocrvena do blijedocrvena boja; svijetlocrvena do blijedocrvena boja; Blanc de Noir(s): blijeda žutozelena do zlatnožuta boja bez crvenih nijansi.

Aroma

Voćne arome karakteristične za sortu vinove loze; kvasac i brioš ako se vina duže skladište prije degoržiranja.

Okus

Voćni okusi karakteristični za sortu vinove loze; od brut nature do suhog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetno pjenušavo vino, Rotling

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, svijetlocrvena do blijedocrvena boja.

Aroma

Izražene voćne arome; kvasac i brioš ako se vina duže skladište prije degoržiranja.

Okus

Voće karakteristično za sortu vinove loze; od brut nature do suhog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Biser vino, bijelo

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, žutozelena do zlatnožuta boja; moguće su crvenkaste nijanse.

Aroma

Voćni karakter specifičan za sortu vinove loze.

Okus

Voćni karakter specifičan za sortu vinove loze; skladna struktura kiselina; od suhog do blagog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Biser vino, crno

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, razne nijanse crvene boje.

Aroma

Voćne arome karakteristične za sortu vinove loze.

Okus

Voćni karakter specifičan za sortu vinove loze; skladna struktura kiselina; od suhog do blagog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Biser vino: ružičasto vino, Blanc de Noir

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, svijetlocrvena do blijedocrvena boja; Blanc de Noir: žutozelena do zlatnožuta boja bez crvenih nijansi.

Aroma

Voćne arome karakteristične za sortu vinove loze.

Okus

Voćni karakter specifičan za sortu vinove loze; skladna struktura kiselina; od suhog do blagog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Biser vino, Rotling

Organoleptička svojstva

Izgled

Sitni mjehurići, svijetlocrvena do blijedocrvena boja, ponekad s plavkastim nijansama.

Aroma

Voćne arome karakteristične za sortu vinove loze.

Okus

Voćni karakter specifičan za sortu vinove loze; skladna struktura kiselina; od suhog do blagog.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično fermentirani mošt, bijeli

Organoleptička svojstva

Izgled

Zelenkasta do žuta boja, blago zamućen zbog suspendiranog kvasca; moguće su crvenkaste nijanse.

Aroma

Arome fermentacije s djelomično prepoznatljivim aromama karakterističnima za sortu vinove loze.

Okus

Okusi fermentacije, ugljikov dioksid koji se razvija tijekom fermentacije, vrlo sladak do slabo sladak, ovisno o fazi fermentacije.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično fermentirani mošt, crni

Organoleptička svojstva

Izgled

Nijanse crvene boje različitog intenziteta, blago zamućen zbog suspendiranog kvasca.

Aroma

Arome fermentacije s djelomično prepoznatljivim aromama karakterističnima za sortu vinove loze.

Okus

Okusi fermentacije, ugljikov dioksid koji se razvija tijekom fermentacije, vrlo sladak do slabo sladak, ovisno o fazi fermentacije.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Djelomično fermentirani mošt, ružičasti

Organoleptička svojstva

Izgled

Svijetla do blijeda crvena boja, blago zamućen zbog suspendiranog kvasca.

Aroma

Arome fermentacije s djelomično prepoznatljivim aromama karakterističnima za sortu vinove loze.

Okus

Okusi fermentacije, ugljikov dioksid koji se razvija tijekom fermentacije, vrlo sladak do slabo sladak, ovisno o fazi fermentacije.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

-

Nije primjenjivo

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Svi proizvodi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	90
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Navođenje pojedinačnog vinograda ili sustava otvorenog polja

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	70
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Erstes Gewächs

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	60
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Erstes Gewächs (nagib od najmanje 30 %)

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	70
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Vinogradarska područja sljedećih gradova, općina i njihovih kotara dio su zaštićene oznake izvornosti Franken:

— upravna jedinica Oberfranken:

  — autonomni grad Bamberg;

  — kotar Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— upravna jedinica Mittelfranken:

  — kotar Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

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

— upravna jedinica Unterfranken:

— autonomni gradovi: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— kotar Aschaffenburg: Alzenau u Unterfrankenu, Großostheim, Hösbach;

— kotar Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal;

— kotar Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg u Bavarskoj, Sand am Main, Zeil am Main;

— kotar 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;

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

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

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

— kotar 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.

Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde u navedenim gradovima i općinama s granicama parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

U slučaju svih kategorija:

Zemljopisni uvjeti

Krajolik i morfologija:

Vinogradarsko područje Frankonije nalazi se u sjevernoj Bavarskoj i omeđeno je planinskim područjima Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge i Steigerwald. Rijeka Majna odvodnjava cijelo područje i istaknuta je značajka te regije.

Strmi obronci karakteristični za vinogradarski krajolik nastali su u dolini rijeke Majne od vijugavih usječenih obala te rijeke i njezinih pritoka. Te konkavne formacije u pravilu su okrenute prema jugu i zapadu. Presijecaju ih brojni jarci kojima je otjecala voda s visoravni te je tako nastala višeslojna mreža malih pojedinačnih vinograda s raznolikom mikroklimom. S druge strane, prirodne geološke vinogradarske padine okrenute prema jugu i zapadu na području Steigerwalda nastale su od slojeva gline geološke formacije koja se naziva Keuper.

Geologija:

Osim Vorspessarta u zapadnom dijelu područja, u kojem je tlo nastalo od postojećeg materijala temeljnih stijena (gnajs i tinjčev škriljevac), vinogradarski krajolik Frankonije čine i karakteriziraju nizovi stijena iz doba trijasa stari od 195 do 225 milijuna godina. Karakteristični krajolik sastavljen od udolina čine stijene od šarenog pješčenjaka (Buntsandstein) nagnute od zapada prema istoku, formacije ljušturnog vapnenca (Muschelkalk) i geološka formacija koja se naziva Keuper te erozijske površine između njih. Iako se erozijske površine (visoravan Mainfränkischen Platten) zbog lesa koji je nanio vjetar uglavnom koriste za poljoprivredu, na tlima koja čine Buntsandstein, Muschelkalk i Keuper zasađena je vinova loza. Ta pojava različitih vrsta stijena iz doba trijasa u istom prostoru od jedinstvena je značaja za vinogradarstvo. Pjeskovita tla javljaju se i u dolini rijeke Majne zbog riječnih sedimenata.

Prirodni čimbenici

Vinogradarsko područje Frankonije nalazi se na prijelaznom području na kojem se klima mijenja iz umjereno hladne suboceanske u supkontinentalnu klimu. Kako se odmičemo od zapada prema istoku, klima poprima sve izraženije supkontinentalne značajke. Karakteriziraju je suha, vruća ljeta s prosječnom godišnjom količinom oborina manjom od 550 mm, što znači da se vinogradarsko područje Frankonije nalazi u najsušem dijelu Bavarske. S druge strane, kontinentalne struje zraka s istoka zimi donose vrlo hladan zrak, što uzrokuje zimske i kasne mrazove. Mikroklima svakog pojedinog vinograda, koja je određena njegovim nagibom, izloženošću, vlagom u tlu, rizikom od mraza i insolacijom, stoga znatno utječe na kvalitetu vina.

Ljudski čimbenici

Budući da se zemljišta nasljeđuju generacijama, u proizvodnji vina na vinogradarskom području Frankonije još uvijek prevladavaju vrlo mali proizvođači. Zbog strmih padina i terasa koje čine oko 20 % tog područja proizvodnja je radno intenzivna. Nakon opsežnih postupaka reorganizacije zemljišta oko 60 % vinograda uvelo je primjenu modernih poljoprivrednih praksi. Danas one omogućuju očuvanje strmih padina i terasa. Supkontinentalna klima tog područja („hladna klima”) omogućuje proizvodnju jedinstvenih bijelih i crnih vina te izvrsnih slatkih vina, ali s druge strane iziskuje intenzivno održavanje u sektoru vina, u kojem je udio fizičkog rada i dalje znatan. Zbog sve češćih suša u sve je više vinograda potrebno dodatno navodnjavanje, koje se provodi sustavom navodnjavanja kap po kap u sezoni rasta.

Matične stijene (Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper i tinjčev škriljevac) tog područja i tla koja potječu od njih, a koja su posebno povezana s uzgojem sorti vinove loze Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder i Domina, zajedno sa stoljetnim iskustvom i vještinama vinogradara, svjedoče o uspješnom razvoju uzgoja vinove loze na toj lokaciji. Potrošač to može okusiti i ponovo doživjeti u svakom vinu zahvaljujući posebnom karakteru, mineralnosti i individualnosti lokacija i njihovih sorti vinove loze.

Vino („Qualitätswein” (kvalitetno vino) i „Prädikatswein” (vino s posebnim atributima))

Vina moraju ispunjavati minimalne zahtjeve za najmanju prirodnu alkoholnu jakost.

Kategorija proizvoda od vinove loze

8. Biser vino

Sažetak povezanosti

Biser vina moraju ispunjavati minimalne zahtjeve za najmanju prirodnu alkoholnu jakost. Vina se proizvode fermentacijom ili ponovnim ubrizgavanjem ugljikova dioksida prirodno nastalog alkoholnom fermentacijom u posudi.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Bazni proizvod mora ispunjavati minimalne zahtjeve za najmanju prirodnu alkoholnu jakost. Ovisno o fazi rasta i lokaciji, grožđe iz odabranih vinograda od kojeg se proizvode bazna vina mora se brati ranije kako bi zadržalo svježu strukturu kiselosti kvalitetnog pjenušavog vina. Gotovo bazno vino zatim se podvrgava drugoj fermentaciji i, prema potrebi, puni u boce za pjenušavo vino ako se proizvodi posebnim tradicionalnim postupkom fermentacije u bocama. U tom slučaju proizvod mora dozrijevati u boci najmanje devet mjeseci.

Kategorija proizvoda od vinove loze

3. Likersko vino

Sažetak povezanosti

Likerska vina moraju ispunjavati minimalne zahtjeve za najmanju prirodnu alkoholnu jakost.

Kategorija proizvoda od vinove loze

11. Djelomično fermentirani mošt

Sažetak povezanosti

Djelomično fermentirani mošt mora ispunjavati minimalne zahtjeve za najmanju prirodnu alkoholnu jakost.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Službeni postupak ispitivanja. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Da bi se na etiketi mogli navesti tradicionalni izrazi, vina (Qualitätswein, Prädikatswein), likerska vina (Qualitätslikörwein b.A. (kvalitetna likerska vina s definiranih područja)), biser vina (Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetna biser vina s definiranih područja)) i kvalitetna pjenušava vina (Sekt b.A. (kvalitetna pjenušava vina s definiranih područja)) moraju prvo proći službeni postupak ispitivanja, koji se sastoji od analitičkog i organoleptičkog ispitivanja. Taj se postupak ispitivanja ne primjenjuje na djelomično fermentirani mošt.

Vrsta zahtjeva/odstupanja

Navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” dopunjenog izrazima „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” ili „Eiswein” Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” dopunjenog izrazima „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” ili „Eiswein” dopušteno je samo u kombinaciji s navođenjem pojedinačnog vinograda ili sustava otvorenih polja (manja zemljopisna jedinica razgraničena na karti zemljišnih knjiga čiji je naziv upisan u bavarski registar vinograda). Bijela i crna vina u skladu su sa zahtjevima za navođenje izraza „srednje slatko” i „slatko” utvrđenima za vino u pravu EU-a.

Vrsta zahtjeva/odstupanja

Navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” dopunjenog izrazom „Kabinett” Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” dopunjenog izrazom „Kabinett” dopušteno je samo za vina proizvedena od sorti grožđa Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe i Roter Traminer (osim proizvoda za zaslađivanje). Stvarna volumna alkoholna jakost iznosi 11,5 %. Najmanji sadržaj šećera iznosi 12 g/l.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Navođenje tradicionalnog izraza „Federweisser”/„Federweißer” Kategorija: djelomično fermentirani mošt.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Navođenje tradicionalnog izraza „Federweisser”/„Federweißer” dopušteno je u kombinaciji s pridjevom „fränkischer”. Time se ne zamjenjuje obvezno navođenje zaštićene oznake izvornosti Franken.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Nadalje, registar vinograda Bavarske popis je naziva područja, velikih i pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja, koji se mogu upotrebljavati za manje zemljopisne jedinice. U bavarskom registru vinograda odgovarajuće granice upisane su u smislu katastarskih oznaka (katastarska jedinica, katastarska podjedinica, sustav otvorenih polja, parcela).

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice: područja i veliki vinogradi. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo. Navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein” dopunjenog izrazima „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” ili „Eiswein” nije dopušteno.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice: općine i njihovi kotari. Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo. Navođenje tradicionalnog izraza „Prädikatswein" dopunjenog izrazima „Spätlese", „Auslese", „Beerenauslese", „Trockenbeerenauslese" ili „Eiswein" nije dopušteno.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice: pojedinačni vinogradi i sustavi otvorenih polja. Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Nazivi pojedinačnih vinograda ili sustava otvorenih polja mogu se navoditi samo za vina proizvedena od sorti vinove loze navedenih u točki 8. jedinstvenog dokumenta, pri čemu obvezno mora biti navedena samo jedna od sljedećih sorti vinove loze ili njihovi sinonimi u skladu s primjenjivim zakonodavstvom: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Riječ je o bijelim ili crnim kvalitetnim vinima koja ispunjavaju zahtjeve za navođenje izraza „suho" utvrđene za vina u skladu s pravom EU-a ili bijelim ili crnim vinima s posebnim atributom u skladu s točkom 10.2. ili točkom 10.2.1. specifikacije proizvoda.

Najveći prinos po hektaru iznosi 70 hl/ha. Prinos po hektaru bilježi u „Herbstbuchu" (dnevniku berbe), pri čemu se navode sorte vinove loze i parcele.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice: Erstes Gewächs. Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo. Osim proizvoda za zaslađivanje, u proizvodnji su dopuštene samo sljedeće sorte vinove loze: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Grožđe od kojeg se proizvode vina mora potjecati iz vinograda koji su razgraničeni uže od vinograda sa ZOI-jem Franken (vidjeti točku 9. jedinstvenog dokumenta). Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde i granice parcela na internetskim stranicama www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Na tim se kartama vinogradi jasno razlikuju od drugih područja sa ZOI-jem Franken.

Kvalitativno razgraničenje vinograda na lokalnoj razini provode gospodarski subjekti i proizvođači na temelju čimbenika kao što su geologija, nagib i izloženost, kao i homogenost područja, njegova povijesna i gospodarska važnost te ugled i kvaliteta vina.

Prijedlog razgraničenja podnosi se Odboru za profiliranje i podrijetlo (Ausschuss „Profilierung und Herkunft”) Udruge vinogradara Frankonije (Fränkischer Weinbauverband e. V.), zajedno s obrazloženjem. Odbor provjerava prihvatljivost prijedloga. Ako Odbor smatra da razgraničenje nije prihvatljivo, gospodarski subjekt i proizvođač mogu podnijeti primjedbe. Ako Odbor smatra da je razgraničenje prihvatljivo, ono se unosi u specifikaciju proizvoda u obliku karte u sljedećem zahtjevu za izmjenu ZOI-ja Franken.

Prinos po hektaru bilježi u „Herbstbuchu” (dnevniku berbe), pri čemu se navode sorte vinove loze i parcele.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice: Fränkischer Satz. Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Navođenje naziva „Fränkischer Satz” dopušteno je samo za suho vino proizvedeno od najmanje pet različitih sorti crnoga grožđa ili najmanje pet različitih sorti bijeloga grožđa, a to grožđe mora biti ubrano istovremeno.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Manje zemljopisne jedinice: Alter fränkischer Satz. Kategorija: vino.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Navođenje „Alter Fränkischer Satz” dopušteno je samo za suho vino proizvedeno od najmanje 40 % grožđa sorti Grüner Silvaner ili Blauer Silvaner i najmanje deset drugih sorti bijeloga grožđa, a to grožđe mora biti ubrano u isto vrijeme i potjecati iz miješanog vinograda.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Sorte vinove loze s uzgojnim brojevima Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kvalitetno pjenušavo vino, djelomično fermentirani mošt od grožđa.

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Na etiketi proizvoda sa ZOI-jem „Franken” koji se stavljaju na tržište uz oznaku sorte vinove loze mogu se upotrijebiti samo stvarni nazivi. Moguće je miješanje s novim sojevima.

Ako je proizvod proizveden isključivo od grožđa novih sojeva, mora se stavljati na tržište bez navođenja sorte vinove loze na etiketi.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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