C/2025/6794

2025.12.30.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6794)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Franken”

EU hivatkozási szám: PDO-DE-A1267-AM01 – 2025.10.8.

1. **A termék elnevezése**

„Franken”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Szövetségi Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Regionális Identitásért felelős Minisztérium [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Név

Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A német hatóságok megítélése szerint a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek. A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Franken” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a német hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A bor / szőlőből készült termékek leírása

Leírás

Kiigazították a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó információkat.

A mustsűrűségre vonatkozó információt eltávolították.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A bor / szőlőből készült termékek leírása

Leírás

Megadták a különböző termékek érzékszervi leírását.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Konkrét borászati eljárások

Leírás

A korábbi információkat törölték, és a termékleírás immár a hatályos jogszabályokra hivatkozik a konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre és a szőlőtermesztésre vonatkozó korlátozások tekintetében.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Körülhatárolt földrajzi terület

Leírás

A következő községek (kataszteri egységek) és járásaik törlésre kerültek:

— Oberfranken tartomány, Bamberg járás: Kemmern;

— Mittelfranken tartomány, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim járás: Markt Erlbach, Uffenheim;

— Unterfranken tartomány, Haßberge járás: Wonfurt;

— Unterfranken tartomány, Kitzingen járás: Martinsheim, Wiesentheid;

— Unterfranken tartomány, Main-Spessart járás: Haßloch;

— Unterfranken tartomány, Schweinfurt járás: Röthlein, Werneck;

— Unterfranken tartomány, Würzburg járás: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

A következő községek (kataszteri egységek) és járásaik hozzáadásra kerültek:

— Mittelfranken tartomány, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim járás: Neustadt an der Aisch;

— Unterfranken tartomány, Bad Kissingen járás: Sulzthal;

— Unterfranken tartomány, Miltenberg járás: Röllbach.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Hektáronkénti maximális hozam

Leírás

A meglévő követelmények mellé bekerült egy előírás, amely lehetőséget biztosít további 20 %-os többlet tárolására.

Azt is rögzítették, hogy egyedi szőlőültetvények és szabadföldi rendszerek feltüntetése esetén 70 hl/ha hektáronkénti maximális hozam alkalmazandó.

Ezenkívül a szöveg kiegészült egy szabállyal, amely szerint az „Erstes Gewächs” [a Rheingau régió legjobb minősítésű szőlőültetvényeiről származó, kiváló minőségű száraz borokat jelölő] kifejezés használatakor a hektáronkénti maximális hozam 60 hl/ha vagy 70 hl/ha, ha a felhasznált szőlő legalább 30 %-os lejtésű meredek lankákról származik.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Borszőlőfajták

Leírás

Ettől kezdve a szőlőfajták már nem a „fehérborok” és a „vörös- és rozé borok”, hanem a „fehér szőlőfajták” és a „vörös szőlőfajták” cím alatt kerülnek felsorolásra.

A „fehér szőlőfajták” a következő fajtákkal egészültek ki:

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.

A „fehér szőlőfajták” közül a következő fajtákat törölték:

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

A „vörös szőlőfajták” a következő fajtákkal egészültek ki:

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.

A „vörös szőlőfajták” közül a következő fajtákat törölték:

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

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Borszőlőfajták

Leírás

A szöveg kiegészült egy szabállyal, amely szerint valamennyi felsorolt szőlőfajta felhasználható a Rotling előállítására.

Azt is pontosították, hogy valamennyi szőlőfajta felhasználható a „Fränkischer Satz” és az „Alter fränkischer Satz” megjelölésű bor előállításához.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények / az OEM/OFJ kezelését végző szervezet által előírt követelmények

Leírás

Egyértelművé tették, hogy mely hagyományos kifejezések kötelezőek és melyek választhatók a borok és borászati termékek jelöléséhez.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények / az OEM/OFJ kezelését végző szervezet által előírt követelmények

Leírás

A 10.2. pont rögzíti a „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” vagy „Eiswein” szóval kiegészített „Prädikatswein” [különleges minőségű bor] hagyományos kifejezés használatának feltételeit.

A 10.3. pont rögzíti a „Kabinett” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használatának szabályait.

A 10.4. pont rögzíti a „Federweisser”/„Federweißer” kifejezés használatának feltételeit.

A 10.5.1. és a 10.5.2. pont rögzíti a terület, a nagy kiterjedésű szőlőültetvény, a község és a járás címkén való feltüntetésére vonatkozó szabályokat.

A 10.5.3. pont felsorolja az egyedi szőlőültetvényekről és a szabadföldi rendszerekből származó borok készítéséhez felhasználható és a hatályos jogszabályok szerint kötelezően feltüntetendő szőlőfajtákat. A 10.5.3. pont meghatározza továbbá e földrajzi árujelzők megengedett ízjelzőit és a megengedett hektáronkénti maximális hozamot. Pontosították, hogy a hektáronkénti hozamot szőlőfajta és parcella szerinti bontásban kell rögzíteni „Herbstbuch” [szüreti napló] formájában.

A 10.5.4. pont meghatározza az „Erstes Gewächs” megjelölés használatára vonatkozó követelményeket. Pontosították, hogy mely szőlőfajták használhatók fel az előállításhoz. Azt is pontosították, hogy az adott szőlőterületnek kisebbnek kell lennie az OEM esetében használtnál, és hogy a szőlőterületeket hogyan kell körülhatárolni. Pontosították, hogy a hektáronkénti hozamot szőlőfajta és parcella szerinti bontásban kell rögzíteni „Herbstbuch” [szüreti napló] formájában.

A 10.5.5. pont előírja a bor által a „Fränkischer Satz” megjelölés viseléséhez teljesítendő követelményeket.

A 10.5.6. pont előírja a bor által az „Alter fränkischer Satz” megjelölés viseléséhez teljesítendő követelményeket.

A 10.6. pont rögzíti a nemesítési számmal ellátott szőlőfajtákra vonatkozó szabályokat. Pontosították, hogy az OEM hatálya alá tartozó, a szőlőfajta feltüntetésével forgalmazott termékek címkéjén csak tényleges elnevezések használhatók (az új nemesítési vonalakkal való házasítás megengedett). Rögzítették továbbá, hogy a kizárólag új nemesítési vonalakból származó szőlőből előállított termékeket a szőlőfajtának a címkén való feltüntetése nélkül kell forgalmazni.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Ellenőrző hatóságok

Leírás

Az ellenőrző hatóságokat és feladataikat eltávolították a termékleírásból, és külön dokumentumban tüntették fel.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Egyéb

Leírás

Szerkesztési változtatásokat végeztek az uniós követelményekkel összhangban.

Az általános szabályokat ismétlő szövegrészeket törölték, és a szöveget kiegészítették az „alkalmazandó/hatályos/jelenlegi jog” hivatkozással.

A termékleírás szerkezetét összhangba hozták az egységes dokumentummal.

A termékleírásban leírt terület körülhatárolását kiegészítették a területet alkotó parcellák táblázatos jegyzékével.

Néhány helyen egyértelműsítették a területtel való kapcsolatot.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Franken”

EU hivatkozási szám: PDO-DE-A1267-AM01 – 2025.10.8.

1. **Elnevezés(ek)**

Franken

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Németország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

11. Részben erjedt szőlőmust

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérbor

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Halvány sárgászöldtől a sárgán át az aranysárgáig; intenzív világosvörös vagy narancsos árnyalatok is előfordulhatnak.

Aroma

Finoman gyümölcsös, továbbá fűszeres, gyógynövényes vagy virágos karakter; fahordós tárolás esetén vaníliás, pörkölt és diós aromák is megjelenhetnek; reduktív érlelési technikák esetén köves, például kovakőre, füstre vagy nedves kőre emlékeztető aromák, feltéve, hogy a bor nem hibás.

Íz

Általában a szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter, magas ásványossággal és sűrűséggel, olykor enyhe szikársággal; jól integrált alkoholtartalom; lágy és harmonikus savszerkezet; száraztól édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részben erjedt szőlőmust, Rotling

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világosvöröstől a halványvörösig, olykor kékes tónusokkal; a szuszpendált élesztő miatt enyhén opálos.

Aroma

Erjedési aromák, a szőlőfajtára jellemző, részben felismerhető aromákkal együtt.

Íz

Erjedési zamatok, az erjedés során felszabaduló szén-dioxid érzete, az erjedési szakasztól függően nagyon édestől az alig édesig terjedő íz.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Erstes Gewächs” fehérbor

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világossárgától aranysárgáig.

Aroma

Gyümölcsös aroma, reduktív jegyek, a bor hibái nélkül.

Íz

Száraz, harmonikus savszerkezet, markáns ásványosság.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösbor

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világosvöröstől a tégla-, rubin-, gránát- és bíborvörösön át a kékes vagy akár sötét ibolya árnyalatig, esetenként barnás beütéssel.

Aroma

Finoman gyümölcsös aroma, bársonyos szerkezet, diszkrét tanninok; erőteljes vörösborok: érett bogyós gyümölcsök intenzív aromái, markáns fenolos szerkezet; továbbá vaníliás, kávés vagy pörkölt aromák megjelenése, ha az érlelés és a tárolás különböző méretű fahordókban történik; reduktív érlelési technikák esetén köves, például kovakőre, füstre vagy nedves kőre emlékeztető aromák, feltéve, hogy a bor nem hibás.

Íz

Finoman gyümölcsös zamatok, bársonyos szerkezet, diszkrét tanninok; erőteljes vörösborok: érett bogyós gyümölcsök intenzív zamatai, markáns fenolos szerkezet; továbbá vaníliás, kávés vagy pörkölt zamatok megjelenése, ha az érlelés és a tárolás különböző méretű fahordókban történik; száraztól édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Erstes Gewächs” vörösbor

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világosvöröstől a tégla-, rubin- és gránátvörösig; az érettség fokozódásával barnás árnyalatok is megjelenhetnek.

Aroma

Bogyós gyümölcsök, fűszeres és virágos jegyek; továbbá vaníliás, kávés vagy pörkölt aromák megjelenése, ha az érlelés és a tárolás különböző méretű fahordókban történik.

Íz

Száraz; elegáns savszerkezet, jól integrált tanninok.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé bor, Blanc de Noir(s)

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világosvöröstől a halványvörösig, vagy halvány rózsaszíntől az intenzívebb rózsaszínig, Blanc de Noir(s): világossárgától a sárgászöldig, vöröses árnyalatok nélkül.

Aroma

Jellegzetes, gyümölcsös aroma és kellemes frissesség; reduktív érlelési technikák esetén köves, például kovakőre, füstre vagy nedves kőre emlékeztető aromák, feltéve, hogy a bor nem hibás.

Íz

Gyümölcsös, friss; száraztól édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rotling borok

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világosvöröstől a halványvörösig, esetenként kékes tónusokkal.

Aroma

Jellegzetes, gyümölcsös aroma és kellemes frissesség; reduktív érlelési technikák esetén köves, például kovakőre, füstre vagy nedves kőre emlékeztető aromák, feltéve, hogy a bor nem hibás.

Íz

Kifejezetten markáns gyümölcsösség; száraztól édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Kabinett [„Kabinett” különleges minőségű bor]

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Sárgászöldtől aranysárgáig.

Aroma

Gyümölcsös és aromás, őszibarack, kajszi, érett gyümölcs, illetve licsi és rózsa is; reduktív érlelési technikák esetén köves, például kovakőre, füstre vagy nedves kőre emlékeztető aromák, feltéve, hogy a bor nem hibás.

Íz

Alacsony alkoholtartalom, a nyilvánvaló édesség és az élénk savak harmóniája; összességében üde benyomást kelt.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Spätlese [„Spätlese” különleges minőségű bor]

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

A szőlőfajtára jellemző: szalmasárgától az aranysárgáig, vagy a vörös különböző árnyalatai.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző intenzív, tiszta aromák.

Íz

Határozott gyümölcsös édesség, közepesen édestől az édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Auslese [„Auslese” különleges minőségű bor]

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

A szőlőfajtára jellemző: aranysárga vagy intenzív vörös.

Aroma

Sárga és trópusi gyümölcsöktől az aszalt gyümölcsökig.

Íz

Közepesen édestől az édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [„Beerenauslese” vagy „Trockenbeerenauslese” különleges minőségű bor]

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

A szőlőfajtára jellemző: aranysárgától a borostyánsárgáig vagy intenzív vörösig.

Aroma

Mazsola, aszalt gyümölcs és méz, fűszeres jegyekkel.

Íz

Édes.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Eiswein [„Eiswein" különleges minőségű bor]

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Szalma- vagy halványsárgától a világosvörösig.

Aroma

Aszalt gyümölcs és méz.

Íz

Édes, koncentrált savakkal.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Likőrbor, fehér

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Halvány- vagy világossárgától a borostyánsárga színig; átlátszó, világosvörös árnyalatok is előfordulhatnak.

Aroma

Gyümölcsök, méz, diófélék vagy aszalt gyümölcsök nagyon érett aromái; továbbá pörkölt és karamelles aromák megjelenése, ha az érlelés és a tárolás fahordókban történik; enyhén oxidatív jelleg.

Íz

Gyümölcsök, méz, diófélék vagy aszalt gyümölcsök nagyon érett zamatai; továbbá pörkölt és karamelles zamatok megjelenése, ha az érlelés és a tárolás fahordókban történik; enyhén oxidatív jelleg; száraztól édesig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Likőrbor, vörös

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Mély sötétvöröstől a barnásvörösig.

Aroma

Sötét erdei gyümölcsök, diófélék vagy aszalt gyümölcsök, továbbá pörkölt és karamelles aromák megjelenése, ha az érlelés és a tárolás fahordókban történik; enyhén oxidatív jelleg.

Íz

Sötét erdei gyümölcsök, diófélék vagy aszalt gyümölcsök; továbbá pörkölt vagy karamelles aromák megjelenése, ha az érlelés és a tárolás fahordókban történik; enyhén oxidatív jelleg; száraztól édesig

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő, fehér

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman gyöngyöző, halvány sárgászöldtől az aranysárgáig; vörös árnyalatok is előfordulhatnak.

Aroma

A szőlőfajtára jellemzően gyümölcsös; a degorzsálás előtti tárolás idejének növelése esetén élesztős és briósra emlékeztető jegyek is kialakulhatnak.

Íz

A szőlőfajtára jellemzően gyümölcsös; élesztős és briósra emlékeztető jegyek is kialakulhatnak; brut nature és száraz között.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő, vörös

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman gyöngyöző, a vörös különböző árnyalataival.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző aromák, világos- vagy sötétvörös bogyós gyümölcsök; a degorzsálás előtti tárolás idejének növelése esetén élesztős és briósra emlékeztető jegyek is kialakulhatnak.

Íz

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter; élesztős és briósra emlékeztető jegyek is kialakulhatnak; brut nature és száraz között.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő: rozé, Blanc de Noir(s)

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman gyöngyöző, világosvöröstől a halványvörösig; világosvöröstől a halványvörösig [*sic*]; Blanc de Noir(s): halvány sárgászöldtől az aranysárgáig, vöröses árnyalatok nélkül.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös aromák; a degorzsálás előtti tárolás idejének növelése esetén élesztős és briósra emlékeztető jegyek is kialakulhatnak.

Íz

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös zamatok; brut nature és száraz között.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő, Rotling

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman gyöngyöző, világosvöröstől a halványvörösig.

Aroma

Határozott gyümölcsös aromák; a degorzsálás előtti tárolás idejének növelése esetén élesztős és briósra emlékeztető jegyek is kialakulhatnak.

Íz

A szőlőfajtára jellemzően gyümölcsös; brut nature és száraz között.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Gyöngyözőbor, fehér

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman pezsgő, halvány sárgászöldtől az aranysárgáig; vörös árnyalatok is előfordulhatnak.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter.

Íz

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter; harmonikus savszerkezet; száraztól az enyhéig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Gyöngyözőbor, vörös

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman pezsgő, a vörös különböző árnyalataival.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös aromák.

Íz

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter; harmonikus savszerkezet; száraztól az enyhéig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Gyöngyözőbor: rozé, Blanc de Noir(s)

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman pezsgő, világosvöröstől a halványvörösig; Blanc de Noir(s): sárgászöldtől az aranysárgáig, vöröses árnyalatok nélkül.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös aromák.

Íz

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter; harmonikus savszerkezet; száraztól az enyhéig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Gyöngyözőbor, Rotling

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Finoman pezsgő, világosvöröstől a halványvörösig, esetenként kékes tónusokkal.

Aroma

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös aromák.

Íz

A szőlőfajtára jellemző gyümölcsös karakter; harmonikus savszerkezet; száraztól az enyhéig.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részben erjedt szőlőmust, fehér

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Zöldestől a sárgáig, a szuszpendált élesztőnek köszönhetően enyhén opálos; vörös árnyalatok is előfordulhatnak.

Aroma

Erjedési aromák, a szőlőfajtára jellemző, részben felismerhető aromákkal együtt.

Íz

Erjedési zamatok, az erjedés során felszabaduló szén-dioxid érzete, az erjedési szakasztól függően nagyon édestől az alig édesig terjedő íz.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részben erjedt szőlőmust, vörös

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Változó intenzitású vörös árnyalatok, a szuszpendált élesztőnek köszönhetően enyhén opálos.

Aroma

Erjedési aromák, a szőlőfajtára jellemző, részben felismerhető aromákkal együtt.

Íz

Erjedési zamatok, az erjedés során felszabaduló szén-dioxid érzete, az erjedési szakasztól függően nagyon édestől az alig édesig terjedő íz.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Részben erjedt szőlőmust, rozé

Érzékszervi tulajdonságok

Vizuális megjelenés

Világosvöröstől a halványvörösig, a szuszpendált élesztőnek köszönhetően enyhén opálos.

Aroma

Erjedési aromák, a szőlőfajtára jellemző, részben felismerhető aromákkal együtt.

Íz

Erjedési zamatok, az erjedés során felszabaduló szén-dioxid érzete, az erjedési szakasztól függően nagyon édestől az alig édesig terjedő íz.

Az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

-

Tárgytalan

7.2. *Maximális hozamok*

Összes bor/kategória/fajta/típus

Összes termék

Maximális hozam:

Maximális hozam:	90
Maximális hozam mértékegysége:	Hektoliter hektáronként

Összes bor/kategória/fajta/típus

Egyedi szőlőültetvények vagy szabadföldi rendszerek feltüntetése

Maximális hozam:

Maximális hozam:	70
Maximális hozam mértékegysége:	Hektoliter hektáronként

Összes bor/kategória/fajta/típus

Erstes Gewächs

Maximális hozam:

Maximális hozam:	60
Maximális hozam mértékegysége:	Hektoliter hektáronként

Összes bor/kategória/fajta/típus

Erstes Gewächs (legalább 30 %-os lejtés)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	70
Maximális hozam mértékegysége:	Hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták részletezése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A Franken oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez az alábbi városok, községek és azok járásainak borvidékei tartoznak:

— Oberfranken tartomány:

  — Bamberg járási jogú város;

  — Bamberg járás: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— Mittelfranken tartomány:

  — Ansbach járás: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

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

— Unterfranken tartomány:

— a következő járási jogú városok: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— Aschaffenburg járás: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach;

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

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

— Kitzingen járás: 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;

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

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

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

— Würzburg járás: 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.

A pontos meghatározás a fent említett városok és községek parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található. A térképek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Minden kategória esetében:

Földrajzi adottságok

Táj és morfológia:

A Bajorország északi részén található Franken borvidéket a Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge és Steigerwald dombvidékei határolják. A Majna folyó az egész terület vízelvezetését biztosítja, és egyben a régió meghatározó tájelemét képezi.

A borvidéki tájra oly jellemző meredek lejtők a Majna-völgyének levágott partfalaiból alakultak ki a Majna és mellékfolyóinak kanyargó medervonala hatására. Az ilyen konkáv képződmények általában déli-nyugati fekvésűek. Ezeket számos, a fennsík egykori vízelvezetőiként szolgáló vízmosás töri át, és ennek következtében alakult ki az eltérő mikroklímájú egyedi szőlőültetvények kis léptékű és sokrétegű szerkezete. Eközben Steigerwald térségében a keuper agyagrétegeknek köszönhetően déli és nyugati fekvésű, szőlőművelésre alkalmas természetes geológiai lépcsők jöttek létre.

Földtan:

A terület nyugati részén található Vorspessart térségének kivételével, ahol a talajt a már meglévő alapkőzet anyagai (gneisz és csillámpala) hozták létre, a Frankenwein táját a 195–225 millió éves triász kőzetsorozatok alkotják és határozzák meg. A területre jellemző lépcsős felszín a nyugatról kelet felé lejtő tarkahomokkő kőzetekből, továbbá kagylósmészkő és keuper képződményekből, illetve az ezek közötti eróziós felszínekből formálódik. Míg az eróziós felületek (Majna–Frank-vidéki fennsíkok) a szél által lerakott lösznek köszönhetően túlnyomórészt mezőgazdasági célokat szolgálnak, addig a tarkahomokkő, kagylósmészkő és keuper talajokon szőlőtermesztés folyik. Az eltérő triász kőzeteknek ez a térbeli egymás mellettisége egyedülálló a szőlőtermesztésben. A folyóvízi üledéknek köszönhetően a Majna-völgyben homokos talajok is előfordulnak.

Természeti tényezők

A Franken borvidék abban az átmeneti övezetben helyezkedik el, ahol a mérsékelten hűvös, szubóceáni éghajlat fokozatosan szubkontinentális éghajlatra változik. Az éghajlat nyugatról kelet felé egyre inkább szubkontinentálissá válik. A meghatározó jellemzők a száraz, forró nyarak; mivel az éves átlagos csapadékmennyiség nem éri el az 550 mm-t, a Franken borvidék Bajorország legszárazabb térségei közé tartozik. Télen ezzel szemben a kontinentális keleti légáramlatok erős lehűlést okoznak, ami téli fagyokat és késői fagyokat eredményez. Az egyedi szőlőültetvények mikroklímája – amelyet a lejtés, a kitettség, a talajnedvesség, a fagyveszély és a besugárzási energia határoz meg – ezért jelentős hatással van a bor minőségére.

Emberi tényezők

A nemzedékeken át öröklődő birtokfelosztás következtében a Franken borvidéken ma is rendkívül kis méretű ültetvényekből áll a bortermelési terület. A terület mintegy 20 %-át kitevő meredek lejtők és teraszok művelése jelentős mennyiségű munkát igényel. A nagyszabású területrendezési eljárásokat követően a szőlőültetvények mintegy 60 %-a volt képes korszerű mezőgazdasági gyakorlatok bevezetésére. Napjainkban ezek teszik lehetővé a meredek lejtők és teraszok megőrzését. Noha a szubkontinentális („hűvös éghajlatú”) terület egyedülálló fehér- és vörösborok, valamint kiváló édes borok előállítását teszi lehetővé, a borászati ágazat részéről fokozott gondozást követel meg, mivel a munkák nagy részét ma is kézi erővel végzik. Az aszályok gyakoribbá válása miatt a vegetációs időszakban egyre több szőlőültetvény szorul kiegészítő vízellátásra csepegtető öntözés útján.

A jelen lévő alapkőzetek – tarkahomokkő, kagylósmészkő, keuper és csillámpala –, valamint az ezekből kialakult talajok, amelyek különösen a Silvaner, a Müller-Thurgau, a Riesling, a Burgunder és a Domina szőlőfajtához köthetők, valamint a szőlőtermesztők több száz éves tapasztalata és szakértelme együttesen adnak tanúbizonyságot a szőlő és a termőhely között végbement sikeres fejlődési folyamatról. A termőhely és a szőlőfajták sajátos jellege, ásványossága és egyedisége révén a fogyasztó ezt minden egyes borban megízlelheti és újra átélheti.

Bor („Qualitätswein” [minőségi bor] és „Prädikatswein” [különleges minőségű bor])

A boroknak meg kell felelniük a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó minimumkövetelményeknek.

Szőlőből készült termék kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A gyöngyözőboroknak meg kell felelniük a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó minimumkövetelményeknek. A borokat erjesztéssel vagy a tartályban az alkoholos erjedés során természetes úton keletkező szén-dioxid visszavezetésével állítják elő.

Szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Az alapterméknek meg kell felelnie a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó minimumkövetelményeknek. Növekedési fázistól és termőhelytől függően az alapbor készítésére szánt, kijelölt szőlőültetvényekről származó szőlőt korábban kell szüretelni, hogy megőrizze a minőségi pezsgő feszes savszerkezetét. Az elkészült alapbort ezután második erjesztésnek vetik alá, és adott esetben pezsgős palackokba töltik, ha a hagyományos palackos erjesztési eljárás sajátos módszerét alkalmazzák. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

Szőlőből készült termék kategóriája

3. Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

A likőrboroknak meg kell felelniük a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó minimumkövetelményeknek.

Szőlőből készült termék kategóriája

11. Részben erjedt szőlőmust

A kapcsolat összefoglalása

A részben erjedt szőlőmustnak meg kell felelnie a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó minimumkövetelményeknek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Hatósági vizsgálati eljárás. Kategóriák: bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A hagyományos kifejezések címkén történő használatának engedélyezése érdekében a boroknak (Qualitätswein, Prädikatswein), likőrboroknak (Qualitätslikörwein b.A. [meghatározott régiókból származó minőségi likőrbor]), gyöngyözőboroknak (Qualitätsperlwein b.A. [meghatározott régiókból származó minőségi gyöngyözőbor]) és minőségi pezsgőknek (Sekt b.A. [meghatározott régiókból származó minőségi pezsgő]) előbb meg kell felelniük egy analitikai és érzékszervi vizsgálatból álló hatósági vizsgálati eljáráson. Ez a vizsgálati eljárás nem vonatkozik a részben erjedt szőlőmustra.

A követelmény/eltérés címe

A „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” vagy „Eiswein” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használata. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” vagy „Eiswein” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használata csak egyedi szőlőültetvény vagy szabadföldi rendszer (az ingatlan-nyilvántartási térképen körülhatárolt kisebb földrajzi egység, amelynek nevét bejegyezték a bajor szőlőkataszterbe) feltüntetésével együtt engedélyezett. A fehérbor és a vörösbor megfelel a „közepesen édes” és az „édes” kifejezések használatára vonatkozóan az uniós jogban előírt követelményeknek.

A követelmény/eltérés címe

A „Kabinett” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használata. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Kabinett” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használata kizárólag a Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe és Roter Traminer szőlőfajtákból előállított borok esetében engedélyezett (az édesítéshez használt termékeket nem számítva). A tényleges alkoholtartalom 11,5 térfogatszázalék. A minimális cukortartalom 12 g/l.

A követelmény/eltérés címe

A „Federweisser”/„Federweißer” hagyományos kifejezés használata. Kategória: Részben erjedt szőlőmust.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Federweisser”/„Federweißer” hagyományos kifejezés használata a „fränkischer” melléknévvel együtt engedélyezett. Ez nem helyettesíti a Franken oltalom alatt álló eredetmegjelölés kötelező feltüntetését.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek. Kategóriák: bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A bajor szőlőkataszter tartalmazza azon területek, nagy kiterjedésű és egyedi szőlőültetvények és szabadföldi rendszerek neveinek listáját, amelyek kisebb földrajzi egységként használhatók. A bajor szőlőkataszterben a vonatkozó határokat kataszteri hivatkozások (kataszteri egység, kataszteri alegység, szabadföldi rendszer, parcella) szerint rögzítik.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek: területek és nagy kiterjedésű szőlőültetvények. Kategóriák: bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A hatályos jogszabályok alkalmazandók. A „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” vagy „Eiswein” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használata nem megengedett.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek: községek és azok járásai. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A hatályos jogszabályok alkalmazandók. A „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” vagy „Eiswein” szóval kiegészített „Prädikatswein” hagyományos kifejezés használata nem megengedett.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek: különálló szőlőültetvények és dűlők. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A hatályos jogszabályok alkalmazandók.

A különálló szőlőültetvények vagy dűlők neve csak az egységes dokumentum 8. pontjában felsorolt borszőlőfajtákból előállított borokkal kapcsolatban használható, és csak abban az esetben, ha a hatályos jogszabályok szerint a következő szőlőfajták vagy azok szinonimái közül csak az egyiket tüntetik fel kötelezően: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Ezek az uniós jogban a borokat illetően a „száraz” megjelölés használatához előírt követelményeket teljesítő minőségi fehér- vagy vörösborok, valamint a termékleírás 10.2. vagy 10.2.1. pontja szerinti különleges minőségű fehér- vagy vörösborok.

A hektáronkénti maximális hozam 70 hl/ha. A hektáronkénti hozamot a szőlőfajta és parcella feltüntetésével kell rögzíteni „Herbstbuch” (szüreti napló) formájában.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek: Erstes Gewächs. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A hatályos jogszabályok alkalmazandók. Az édesítéshez használt termékeket nem számítva csak a következő szőlőfajták használhatók fel az előállításhoz: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

A bor előállításához felhasznált szőlőnek a Franken OEM szőlőterületeinél szűkebben lehatárolt szőlőültetvényekről kell származnia (lásd az egységes dokumentum 9. pontját). A pontos körülhatárolás a szőlőültetvényeket parcellánkénti bontásban mutató térképeken látható a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon. E térképeken a szőlőültetvények egyértelműen elkülöníthetők a Franken OEM egyéb területeitől.

A szőlőültetvények minőségi körülhatárolását helyi szinten a gazdasági szereplők és a termelők végzik olyan tényezők alapján, mint a földtan, lejtés és kitettség, továbbá a terület homogenitása, történelmi és gazdasági jelentősége, valamint a borok hírneve és minősége.

A javasolt körülhatárolást indokolással együtt benyújtják a Franken Borászok Szövetsége [Fränkischer Weinbauverband e. V.] profilalkotási és származási bizottságának [Ausschuss „Profilierung und Herkunft”]. A bizottság megvizsgálja a javaslat megalapozottságát. Amennyiben a bizottság a körülhatárolást nem tartja megalapozottnak, a gazdasági szereplő és a termelő észrevételeket nyújthat be. Amennyiben a bizottság megalapozottnak tartja a körülhatárolást, azt térkép formájában beillesztik a termékleírásba a Franken OEM következő módosítási kérelmének részeként.

A hektáronkénti hozamot a szőlőfajta és parcella feltüntetésével kell rögzíteni „Herbstbuch” [szüreti napló] formájában.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek: Fränkischer Satz. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Fränkischer Satz” elnevezés csak olyan száraz bor esetében használható, amelyet legalább öt különböző vörös vagy legalább öt különböző fehér borszőlőfajtából készítenek, és amelyhez a szőlőt azonos időpontban szüretelték.

A követelmény/eltérés címe

Kisebb földrajzi egységek: Alter fränkischer Satz. Kategória: Bor.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az „Alter Fränkischer Satz” elnevezés csak olyan száraz bor esetében használható, amelyet legalább 40 %-ban Grüner Silvaner vagy Blauer Silvaner és legalább tíz különböző fehér borszőlőfajtából készítenek, és amelyhez a szőlőt azonos időpontban és vegyes szőlőültetvényről szüretelték.

A követelmény/eltérés címe

Nemesítési számmal ellátott szőlőfajták. Kategóriák: bor, likőrbor, gyöngyözőbor, minőségi pezsgő, részben erjedt szőlőmust.

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A szőlőfajta feltüntetésével forgalmazott „Franken” OEM termékek címkéjén csak tényleges elnevezések használhatók. Az új nemesítési vonalakkal való házasítás lehetséges.

Ha a termék kizárólag új nemesítési vonalakból származó szőlőből készült, akkor azt a szőlőfajtának a címkén való feltüntetése nélkül kell forgalmazni.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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