C/2025/6794

30.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6794)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Franken»

Numero di riferimento UE: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Franken»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Germania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministero federale dell'Agricoltura, dell'alimentazione e dell'identità regionale)

Nome

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Ufficio federale per l'agricoltura e l'alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità tedesche dichiarano che la domanda presentata è conforme alle prescrizioni dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143. Le modifiche apportate al disciplinare sono ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La domanda di modifica della DOP «Franken» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità tedesche ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del vino/prodotto vitivinicolo

Descrizione

È stato adeguato il titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

L'indicazione della densità del mosto è stata soppressa.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del vino/prodotto vitivinicolo

Descrizione

È stata fornita una descrizione organolettica dei vari prodotti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Pratiche enologiche specifiche

Descrizione

Le spiegazioni precedenti sono state eliminate e si fa ora riferimento alla legge in vigore per quanto riguarda le pratiche enologiche specifiche, le restrizioni pertinenti relative alla vinificazione e le pratiche colturali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Definizione della zona

Descrizione

Sono stati soppressi i comuni (territori comunali) e le rispettive frazioni elencati di seguito.

— Distretto governativo dell'Alta Franconia, distretto rurale di Bamberg: Kemmern

— Distretto governativo della Media Franconia, distretto rurale di Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale degli Haßberge: Wonfurt

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale di Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale del Meno-Spessart: Haßloch

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale di Schweinfurt: Röthlein, Werneck

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale di Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

Sono stati aggiunti i comuni (territori comunali) e le rispettive frazioni elencati di seguito.

— Distretto governativo della Media Franconia, distretto rurale di Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale di Bad Kissingen: Sulzthal

— Distretto governativo della Bassa Franconia, distretto rurale di Miltenberg: Röllbach

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Resa massima per ettaro

Descrizione

A integrazione dei requisiti precedenti è stata aggiunta la regola della possibilità di stockare un ulteriore 20 %.

È stato inoltre precisato che si applica una resa massima per ettaro di 70 ettolitri in caso di indicazione di una singola località o di un campo aperto di antica definizione.

È aggiunta la norma secondo cui, quando si utilizza il termine «Erstes Gewächs» si applica una resa massima di 60 o 70 ettolitri per ettaro, a condizione che le uve utilizzate provengano da terreni ripidi con una pendenza di almeno il 30 %.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Varietà di uve da vino

Descrizione

D'ora in poi le voci «per i vini bianchi» e «per i vini rossi e rosati» saranno sostituite rispettivamente da «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa».

Sotto il titolo «Varietà a bacca bianca», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

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.

Sotto il titolo «Varietà a bacca bianca», sono stati rimossi i vitigni seguenti:

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

Sotto il titolo «Varietà a bacca rossa», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

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.

Sotto il titolo «Varietà a bacca rossa», sono stati rimossi i vitigni seguenti:

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

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Varietà di uve da vino

Descrizione

È stata aggiunta una norma che consente l'utilizzo di tutti i vitigni menzionati per la produzione di Rotling.

È stata aggiunta anche la formulazione secondo cui tutti i vitigni menzionati possono essere utilizzati per la produzione di vini recanti le diciture «Fränkischer Satz» e «Alter fränkischer Satz».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale/Condizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP

Descrizione

È stato chiarito quali menzioni tradizionali sono obbligatorie e quali facoltative nell'etichettatura dei vini e dei prodotti vitivinicoli.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale/Condizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP

Descrizione

Il punto 10.2 stabilisce le condizioni alle quali può essere utilizzata la menzione tradizionale «Prädikatswein», integrata da «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein».

Il punto 10.3 stabilisce le norme relative all'utilizzo della menzione tradizionale «Prädikatswein», integrata dalla dicitura «Kabinett».

Il punto 10.4 stabilisce le condizioni alle quali può essere utilizzata la menzione «Federweisser»/«Federweißer».

I punti 10.5.1 e 10.5.2 stabiliscono le norme applicabili nel caso di un'etichettatura che preveda le diciture relative alla zona e alla regione e al comune e alla frazione.

Al punto 10.5.3 sono specificati i vitigni che possono essere utilizzati per la produzione di vini provenienti da località singole e campi aperti di antica definizione e che devono essere indicati conformemente alla normativa vigente. Il punto 10.5.3 stabilisce inoltre i descrittori di gusto ammissibili per tali specifiche geografiche e la resa massima per ettaro. Si specifica che la resa per ettaro deve essere inserita nell'«Herbstbuch» (registro di vendemmia) per vitigno e per parcella.

Il punto 10.5.4 indica i requisiti per l'utilizzo della dicitura «Erstes Gewächs». Sono stabiliti i vitigni che possono essere utilizzati per la produzione. È inoltre specificato che le superfici vitate corrispondenti devono essere più piccole di quelle della DOP e quali sono le modalità di delimitazione delle stesse. Si specifica che la resa per ettaro deve essere inserita nell'«Herbstbuch» (registro di vendemmia) per vitigno e per parcella.

Il punto 10.5.5 stabilisce le condizioni alle quali i vini possono utilizzare la denominazione «Fränkischer Satz».

Il punto 10.5.6 stabilisce le condizioni alle quali i vini possono utilizzare la denominazione «Alter fränkischer Satz».

Il punto 10.6 stabilisce norme relative ai vitigni con codice identificativo della varietà. È stabilito che i prodotti della DOP commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve possono essere etichettati solo con i nomi per esteso, pur essendo consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici. È stabilito inoltre che i prodotti ottenuti esclusivamente da questi ultimi vitigni devono essere commercializzati senza l'indicazione della varietà.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Autorità di controllo

Descrizione

Le autorità di controllo e i loro compiti sono stati rimossi dal disciplinare ed elencati in un documento separato.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altro

Descrizione

Sono state apportate alcune modifiche redazionali in linea con le prescrizioni dell'UE.

Sono stati soppresse le parti che riproducevano norme generali in vigore e sono state sostituite dal riferimento alla «legge in vigore».

La struttura del disciplinare è stata adattata al documento unico.

La delimitazione della zona descritta nel disciplinare è stata integrata da una tabella che elenca gli appezzamenti di terreno ivi inclusi.

Il legame con la zona è stato chiarito in alcuni punti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Franken»

Numero di riferimento UE: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Nome**

«Franken»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da giallo verdolino pallido a giallo dorato passando per il giallo; può presentare anche intensi riflessi rosso chiaro o arancioni

Odore

Carattere delicatamente fruttato; può presentare anche note speziate, da erbacee a floreali; anche aromi di vaniglia, tostato e frutta da guscio se invecchiato in legno; in caso di affinamento può acquisire aromi minerali, come fumé, pietra focaia o pietra bagnata, non riconducibili a difetti nel vino

Sapore

Perlopiù carattere fruttato specifico della varietà di vite con mineralità e robustezza elevate e talvolta una certa durezza; alcol bene integrato e struttura acida armonica e moderata; da secco a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da rosso chiaro a rosso pallido, talvolta con riflessi bluastri, con una leggera torbidità data dal lievito in sospensione

Odore

Aromi di fermentazione con aromi parzialmente riconoscibili specifici della varietà di vite

Sapore

Aromi di fermentazione, anidride carbonica di fermentazione, dolcezza da intensa a poco percettibile a seconda dello stato di fermentazione

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco «Erstes Gewächs»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da giallo chiaro a giallo dorato

Odore

Aroma fruttato, note riduttive non riconducibili a difetti nel vino

Sapore

Struttura acida secca e armonica, mineralità pronunciata

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da rosso chiaro a violetto scuro, passando per il rosso mattone, il rosso rubino, il rosso granato, il porpora e il bluastro, anche con eventuali tonalità brune

Odore

Aromi delicatamente fruttati, struttura vellutata, tannini discreti; vini rossi potenti: aromi intensi di piccoli frutti maturi, struttura fenolica pronunciata; se vinificato e invecchiato in legno di dimensioni diverse, anche aromi di vaniglia, caffè o tostatura; in caso di affinamento può acquisire aromi minerali, come fumé, pietra focaia o pietra bagnata, non riconducibili a difetti nel vino

Sapore

Aromi delicatamente fruttati, struttura vellutata, tannini discreti; vini rossi potenti: aromi intensi di piccoli frutti maturi, struttura fenolica pronunciata; se vinificato e invecchiato in legno di dimensioni diverse, anche aromi di vaniglia, caffè o tostatura; da secco a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso «Erstes Gewächs»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

rosso chiaro, mattone, rubino, granato; con la maturazione anche sfumature brune

Odore

Piccoli frutti, note erbacee e floreali; se vinificato e invecchiato in botti di legno di dimensioni diverse, anche aromi di vaniglia, caffè o tostatura

Sapore

Secco; struttura acida elegante, tannini ben integrati

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato, Blanc de Noir

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da rosso chiaro a rosso pallido o da rosato a rosa; Blanc de Noir: da giallo pallido a giallo verdolino senza riflessi rossastri

Odore

Aromi fruttati pronunciati, piacevole freschezza; in caso di affinamento può acquisire aromi minerali, come fumé, pietra focaia o pietra bagnata, non riconducibili a difetti nel vino

Sapore

Fruttato, fresco; da secco a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rotling

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da rosso chiaro a rosso pallido, talvolta con riflessi bluastri

Odore

Aromi fruttati pronunciati, piacevole freschezza; in caso di affinamento può acquisire aromi minerali, come fumé, pietra focaia o pietra bagnata, non riconducibili a difetti nel vino

Sapore

Carattere fruttato ben pronunciato; da secco a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato, «Kabinett»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da giallo verdolino a giallo dorato

Odore

Fruttato e aromatico, pesca, albicocca, frutti maturi, anche litchi e rosa; in caso di affinamento può acquisire aromi minerali, come fumé, pietra focaia o pietra bagnata, non riconducibili a difetti nel vino

Sapore

Titolo alcolometrico ridotto, armonia tra dolcezza percettibile e acidità vivace; aroma complessivo fresco

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato, «Spätlese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

specifico della varietà di vite: da giallo paglierino a giallo dorato o diverse tonalità di rosso

Odore

Aromi intensi e puliti, specifici della varietà di vite

Sapore

Decisa dolcezza fruttata, da amabile a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato, «Auslese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

specifico della varietà di vite: giallo dorato o rosso intenso

Odore

Da frutta gialla e tropicale a frutta disidratata

Sapore

Da amabile a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato, «Beerenauslese» e «Trockenbeerenauslese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

specifico della varietà di vite: da giallo dorato ad ambrato o rosso intenso

Odore

Uva passa, frutta disidratata, miele, note speziate

Sapore

Dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato, «Eiswein»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Giallo paglierino o da rosso pallido a rosso chiaro

Odore

Frutta disidratata, miele

Sapore

Dolce, acidità concentrata

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da pallido a chiaro fino ad ambrato; può presentare anche intensi riflessi rosso chiaro

Odore

Aromi molto maturi, fruttati, miele, frutta da guscio o frutta secca; se vinificato o invecchiato in legno, anche aromi di tostato e caramello; leggermente ossidativo

Sapore

Aromi molto maturi, fruttati, miele, frutta da guscio o frutta secca; se vinificato o invecchiato in legno, anche aromi di tostato e caramello; leggermente ossidativo; da secco a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da rosso scuro intenso a marrone rossastro

Odore

Frutti di bosco scuri, frutta da guscio o frutta disidratata; se vinificato o invecchiato in legno anche aromi di tostato e caramello leggermente ossidativo

Sapore

Frutti di bosco scuri, frutta da guscio o frutta disidratata; se vinificato o invecchiato in legno, anche aromi di tostato e caramello; leggermente ossidativo; da secco a dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Perlage fine, da giallo verdolino pallido a giallo dorato; possibili riflessi rossastri

Odore

Fruttato specifico della varietà di vite; anche lievito e brioche in caso di aumento del periodo di affinamento prima della sboccatura

Sapore

Fruttato specifico della varietà di vite; anche lievito e brioche; da brut nature a secco

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Perlage fine, diverse tonalità di rosso

Odore

Aromi specifici della varietà di vite, frutti rossi chiari o scuri; anche lievito e brioche in caso di aumento del periodo di affinamento prima della sboccatura

Sapore

Carattere fruttato specifico della varietà di vite; anche lievito e brioche; da brut nature a secco

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, rosato, Blanc de Noir

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Perlage fine, da rosso chiaro a rosso pallido; da rosso chiaro a rosso pallido; Blanc de Noir: da giallo verdolino pallido a giallo dorato senza riflessi rossastri

Odore

Aromi fruttati specifici delle varietà di vite; anche lievito e brioche in caso di aumento del periodo di affinamento prima della sboccatura

Sapore

Aromi fruttati specifici delle varietà di vite; da brut nature a secco

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità, «Rotling»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Perlage fine, da rosso chiaro a rosso pallido

Odore

Aromi fruttati pronunciati; anche lievito e brioche in caso di aumento del periodo di affinamento prima della sboccatura

Sapore

Carattere fruttato tipico della varietà di vite; da brut nature a secco

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine fini, da giallo verdolino a giallo dorato; possibili riflessi rossastri

Odore

Carattere fruttato specifico della varietà di vite

Sapore

Carattere fruttato specifico della varietà di vite; struttura acida armonica; da secco a leggermente dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine fini, diverse tonalità di rosso

Odore

Aromi fruttati specifici delle varietà di vite

Sapore

Carattere fruttato specifico della varietà di vite; struttura acida armonica; da secco a leggermente dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante, rosato, Blanc de Noir

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine fini, da rosso chiaro a rosso pallido; Blanc de Noir: da giallo verdolino a giallo dorato senza riflessi rossastri

Odore

Aromi fruttati specifici delle varietà di vite

Sapore

Carattere fruttato specifico della varietà di vite; struttura acida armonica; da secco a leggermente dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante, «Rotling»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine fini, da rosso chiaro a rosso pallido, talvolta con riflessi bluastri

Odore

Aromi fruttati specifici delle varietà di vite

Sapore

Carattere fruttato specifico della varietà di vite; struttura acida armonica; da secco a leggermente dolce

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Mosto di uve parzialmente fermentato, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da verdolino a giallo con una leggera torbidità data dal lievito in sospensione; possibili riflessi rossastri

Odore

Aromi di fermentazione con aromi parzialmente riconoscibili specifici della varietà di vite

Sapore

Aromi di fermentazione, anidride carbonica di fermentazione, dolcezza da intensa a poco percettibile a seconda dello stato di fermentazione

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Mosto di uve parzialmente fermentato, rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Diverse tonalità di rosso chiaro, con una leggera torbidità data dal lievito in sospensione

Odore

Aromi di fermentazione con aromi parzialmente riconoscibili specifici della varietà di vite

Sapore

Aromi di fermentazione, anidride carbonica di fermentazione, dolcezza da intensa a poco percettibile a seconda dello stato di fermentazione

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Mosto di uve parzialmente fermentato, rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Da rosso chiaro a rosso pallido, con una leggera torbidità data dal lievito in sospensione

Odore

Aromi di fermentazione con aromi parzialmente riconoscibili specifici della varietà di vite

Sapore

Aromi di fermentazione, anidride carbonica di fermentazione, dolcezza da intensa a poco percettibile a seconda dello stato di fermentazione

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

-

Non applicabile.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Tutti i prodotti

Resa massima

Resa massima	90
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Indicazione della singola località o del campo aperto di antica definizione

Resa massima

Resa massima	70
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Erstes Gewächs

Resa massima

Resa massima	60
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Erstes Gewächs (pendenza di almeno il 30 %)

Resa massima

Resa massima	70
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La denominazione di origine protetta «Franken» comprende le città, i comuni e le rispettive frazioni elencati di seguito.

— Distretto governativo dell'Alta Franconia:

  — Città extracircondariale: Bamberg

  — Distretto rurale di Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

— Distretto governativo della Media Franconia:

  — Distretto rurale di Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

  — Distretto rurale di Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim

— Distretto governativo della Bassa Franconia:

— Città extracircondariali: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

— Distretto rurale di Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

— Distretto rurale di Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

— Distretto rurale degli Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main, Zeil am Main

— Distretto rurale di 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.

— Distretto rurale di Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Wörth am Main, Weilbach.

— Distretto rurale del Meno-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eußenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zellingen.

— Distretto rurale di Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld.

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

La delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella delle città e dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Nel caso di tutte le categorie:

Ambiente geografico

Paesaggio e morfologia

La zona vitivinicola della Franconia è situata nella Baviera settentrionale ed è delimitata dalle catene montuose basse di Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge e Steigerwald. Il sistema idrografico del Meno drena l'intera zona ed è al tempo stesso un elemento importante della regione.

Sulle scarpate fluviali della valle del Meno il corso tortuoso del fiume e dei suoi affluenti ha plasmato i pendii ripidi oggi caratteristici della viticoltura e del suo paesaggio. Queste conformazioni hanno generalmente una forma concava orientata da sud a ovest e spesso sono interrotte dalle cosiddette «lame», canaloni che un tempo drenavano l'altopiano. Questo genera una piccola struttura composta da singole località vitivinicole a differente altezza con microclimi diversi. Nella zona dello Steigerwald, invece, gli strati argillosi di Keuper, anch'essi orientati da sud a ovest, modellano terrazze geologiche naturali adatte alla viticoltura.

Geologia

Ad eccezione del Vorspessart nella parte occidentale della regione, dove i suoli si sono formati dal materiale preesistente delle rocce di basamento (gneiss e mica), il paesaggio e il vino della Franconia sono plasmati e caratterizzati dalle serie rocciose del Triassico (da 225 a 195 milioni di anni). Il caratteristico paesaggio stratificato è plasmato dalle rocce risalenti al Buntsandstein, al Muschelkalk e al Keuper, inclinati da ovest a est, e dalle zone di erosione intermedie. Mentre le zone di erosione (le piane del Mainfranken) sono utilizzate prevalentemente a fini agricoli per via dei depositi di loess, i terreni del Buntsandstein, del Muschelkalk e del Keuper sono occupati dalla vite. Questa coesistenza spaziale di diverse rocce del Triassico è unica per la viticoltura. I suoli sabbiosi sono presenti anche nella valle del Meno grazie ai sedimenti fluviali.

Fattori naturali

La zona vitivinicola della Franconia è situata nella zona di transizione in cui il clima passa da suboceanico temperato a subcontinentale. Il clima diventa sempre più subcontinentale da ovest a est. Le caratteristiche distintive sono estati secche e calde. Con precipitazioni medie annue inferiori a 550 mm la zona vitivinicola della Franconia si trova nella regione più secca della Baviera. In inverno, invece, le correnti continentali orientali provocano un forte raffreddamento, con conseguenti gelate invernali e tardive. Il microclima di ogni singola località vitivinicola, dovuto alla pendenza, all'esposizione, all'umidità del suolo, al rischio di gelate e all'irraggiamento solare, ha quindi un'influenza considerevole sulla qualità del vino.

Fattori umani

Data la divisione dell'eredità immobiliare, la zona vitivinicola della Franconia è ancora oggi strutturata in parcelle molto ridotte. I terreni in forte pendenza e in terrazze che rappresentano il 20 % del paesaggio richiedono molto lavoro. Processi estensivi di ricomposizione parcellare hanno permesso di adottare pratiche agricole moderne in circa il 60 % delle superfici vitate e oggi rendono possibile la conservazione dei pendii ripidi e delle terrazze. Se da un lato il clima subcontinentale («cool climate») consente la produzione di vini bianchi e rossi unici e di vini dolci «edelsüß» eccellenti, dall'altro richiede cure intensive da parte del settore vinicolo e lavori manuali ancora elevati. A causa dell'aumento dei periodi di siccità, un numero sempre maggiore di vigneti deve essere rifornito di acqua supplementare attraverso sistemi di irrigazione a goccia durante il periodo vegetativo.

Il materiale di origine presente (l'arenaria variegata, il calcare conchiglifero, il Keuper e la mica) e i terreni che ne derivano, in particolare quelli associati ai vitigni Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder e Domina, uniti all'esperienza e all'arte secolari dei viticoltori, evidenziano il successo del processo di evoluzione tra la vite e il sito. La tipicità, la mineralità e l'individualità dei terreni e dei loro vitigni possono essere percepite e riscontrate dai consumatori nei rispettivi vini.

Vino (vino di qualità e vino con predicato)

I vini devono rispettare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

I vini frizzanti devono rispettare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo. La produzione è effettuata mediante fermentazione o reintegrazione del diossido di carbonio prodotto naturalmente dalla fermentazione alcolica nel contenitore.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base devono essere raccolte prima, al fine di conservare la struttura acida pregnante per un vino spumante di qualità. Il vino di base finito è sottoposto a una seconda fermentazione, eventualmente imbottigliato in bottiglie da spumante nel caso del metodo tradizionale con fermentazione in bottiglia. In tal caso il prodotto deve maturare in bottiglia per almeno nove mesi.

Categoria di prodotto vitivinicolo

3. Vino liquoroso

Sintesi del legame

I vini liquorosi devono rispettare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Categoria di prodotto vitivinicolo

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Sintesi del legame

Il mosto di uve parzialmente fermentato deve rispettare i requisiti minimi relativi al titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Procedura ufficiale; categorie: Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Per poter utilizzare le menzioni tradizionali in etichetta, i vini (vini di qualità e vini con predicato), i vini liquorosi (vini liquorosi prodotti in regioni determinate), i vini frizzanti (vini frizzanti prodotti in regioni determinate) e i vini spumanti di qualità (vini spumanti prodotti in regioni determinate) devono aver superato una procedura ufficiale che prevede un esame analitico e uno sensoriale. Questa procedura non si applica al mosto di uve parzialmente fermentato.

Titolo del requisito / della deroga

L'uso della menzione tradizionale «Prädikatswein» integrata da «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein»; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

La menzione tradizionale «Prädikatswein», integrata da «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein», può essere utilizzata solo in combinazione con l'indicazione di una singola località o di un campo aperto di antica definizione (unità geografica più piccola definita nella mappa fondiaria e il cui nome è iscritto nel registro dei vigneti bavarese). Il vino bianco o il vino rosso soddisfano i requisiti di utilizzo dell'indicazione relativa al gusto «amabile» o «dolce» stabiliti per i vini negli atti normativi dell'Unione europea.

Titolo del requisito / della deroga

Uso della menzione tradizionale «Prädikatswein» integrata da «Kabinett»; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

La menzione tradizionale «Prädikatswein», integrata da «Kabinett», può essere utilizzata solo per i vini per la cui produzione sono impiegati, ad eccezione degli edulcoranti, i vitigni Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe e Roter Traminer,. Il titolo alcolometrico volumico effettivo non supera l'11,5 % vol. Il tenore di zuccheri non è inferiore a 12 g/l.

Titolo del requisito / della deroga

Utilizzo della menzione tradizionale «Federweisser»/«Federweißer»; categoria: Mosto di uve parzialmente fermentato

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

La menzione tradizionale «Federweisser»/«Federweisser» può essere utilizzata insieme all'aggettivo «fränkischer». Ciò non sostituisce l'indicazione obbligatoria della denominazione di origine protetta «Franken».

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole; Categorie: Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) della Baviera stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti sono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione, particella catastale (Flurstück)).

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole: zone e regioni; categorie: Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Si applica la normativa in vigore. Non è consentita l'indicazione della menzione tradizionale «Prädikatswein» integrata da «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» o «Eiswein».

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole: comune o frazione; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Si applica la normativa in vigore. Non è consentita l'indicazione della menzione tradizionale «vino con predicato» integrata da Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese o Eiswein.

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole: singola località e campo aperto di antica definizione; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Si applica la normativa in vigore.

Il nome di una singola località o di un campo aperto di antica definizione può essere utilizzato solo per i vini ottenuti da varietà di uve da vino di cui al punto 8 del documento unico e per cui, conformemente alla normativa applicabile, deve essere indicato esclusivamente uno dei seguenti vitigni o dei relativi sinonimi: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Si tratta di un vino di qualità bianco o rosso che soddisfa i requisiti di utilizzo dell'indicazione relativa al gusto «secco» stabiliti per i vini negli atti normativi dell'Unione europea, o di un vino con predicato bianco o rosso a norma del punto 10.2 o 10.2.1 del disciplinare.

La resa massima è fissata a 70 hl/ha per ettaro. La resa per ettaro deve essere inserita nell'«Herbstbuch» (registro di vendemmia) per vitigno e per parcella.

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole: Erstes Gewächs; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Si applica la normativa in vigore. Ad eccezione degli edulcoranti, possono essere impiegati per la produzione soltanto i vitigni seguenti: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Le uve impiegate per la produzione del vino devono provenire da vigneti più circoscritti di quelli della DOP «Franken» (cfr. il punto 9 del documento unico). L'esatta delimitazione risulta dalle mappe in cui figurano le superfici vitate, delimitate per parcella, che possono essere consultate all'indirizzo: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Tali mappe distinguono chiaramente le superfici vitate dalle altre aree della DOP «Franken».

La delimitazione qualitativa delle superfici vitate è definita dagli agricoltori e dai produttori locali, tenendo conto di fattori quali la geologia, la pendenza e l'esposizione, l'omogeneità del terreno e la sua importanza storica, la rilevanza economica e la notorietà e la qualità dei vini.

La proposta di delimitazione sarà trasmessa, corredata di una giustificazione, al comitato di verifica e di origine (Ausschuss «Profilierung und Herkunft») del consorzio vitivinicolo Fränkischer Weinbauverband e. V. Il comitato verifica la plausibilità della proposta. Se la delimitazione non è plausibile per il comitato, gli agricoltori e i produttori hanno la possibilità di presentare osservazioni. Se la delimitazione è plausibile per il comitato, essa sarà inserita nella mappa che diventerà parte integrante del disciplinare presentato per la successiva domanda di modifica della DOP «Franken».

La resa per ettaro deve essere inserita nell'«Herbstbuch» (registro di vendemmia) per vitigno e per parcella.

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole: Fränkischer Satz; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

La denominazione «Fränkischer Satz» può essere utilizzata solo per un vino secco ottenuto da almeno cinque diverse varietà di uve a bacca bianca o da almeno cinque varietà diverse di uve a bacca rossa, le cui uve sono state raccolte contemporaneamente.

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole: Alter fränkischer Satz; categoria: Vino

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

La denominazione «Alter Fränkischer Satz» può essere utilizzata solo per un vino secco prodotto almeno per il 40 % da Grüner Silvaner o Blauer Silvaner e da almeno altre dieci diverse varietà di uve a bacca bianca, le cui uve sono state raccolte contemporaneamente da un vigneto misto.

Titolo del requisito / della deroga

Vitigni con codici identificativi della varietà; categorie: vino, vino liquoroso, vino frizzante, vino spumante di qualità, mosto di uve parzialmente fermentato

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Per quanto concerne i prodotti della denominazione di origine protetta «Franken» commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare solo nomi per esteso. È possibile l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto solo da uve provenienti da detti vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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