C/2025/6794

30.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6794)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Franken”

ES atsauces numurs: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Franken”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Federālā lauksaimniecības, pārtikas un reģionālās identitātes ministrija [*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*]

Nosaukums

Federālais lauksaimniecības un pārtikas birojs [*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām. Produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi saskaņā ar definīciju, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ar ACVN "Franken" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Vīna / vīnkopības produktu apraksts

Apraksts

Koriģēta informācija par minimālo dabisko spirta saturu.

Svītrota informācija par misas svaru.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīna / vīnkopības produktu apraksts

Apraksts

Sniegts dažādo produktu organoleptisko īpašību apraksts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Īpašās vīndarbības metodes

Apraksts

Iepriekš sniegtā informācija ir svītrota, un tagad attiecībā uz īpašām vīndarības metodēm, attiecīgiem ierobežojumiem vīndarībā un audzēšanas metodēm ir dota atsauce uz spēkā esošajiem tiesību aktiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Apraksts

Svītrotas šādas pašvaldības (kadastrālās vienības) un to rajoni:

— Augšfrankonijas [*Oberfranken*] administratīvā reģiona *Bamberg* apriņķis: *Kemmern*;

— Vidusfrankonijas [*Mittelfranken*] administratīvā reģiona *Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim* apriņķis: *Markt Erlbach*, *Uffenheim*;

— Lejasfrankonijas [*Unterfranken*] administratīvā reģiona *Haßberge* apriņķis: *Wonfurt*;

— Lejasfrankonijas administratīvā reģiona *Kitzingen* apriņķis: *Martinsheim*, *Wiesentheid*;

— Lejasfrankonijas administratīvā reģiona *Main-Spessart* apriņķis: *Haßloch*;

— Lejasfrankonijas administratīvā reģiona *Schweinfurt* apriņķis: *Röthlein, Werneck*;

— Lejasfrankonijas administratīvā reģiona *Würzburg* apriņķis: *Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim*.

Pievienotas šādas pašvaldības (kadastrālās vienības) un to rajoni:

— Vidusfrankonijas [*Mittelfranken*] administratīvais reģions, *Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim* apriņķis: *Neustadt an der Aisch*;

— Lejasfrankonijas administratīvā reģiona *Bad Kissingen* apriņķis: *Sulzthal*;

— Lejasfrankonijas administratīvā reģiona *Miltenberg* apriņķis: *Röllbach*.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Maksimālais ražas iznākums no hektāra

Apraksts

Spēkā esošās prasības papildinātas ar noteikumu par iespēju glabāt pārpalikumu 20 % apmērā.

Noteikts arī, ka atsevišķa vīndārza vai šnores gadījumā maksimālais ražas iznākums no hektāra ir 70 hl/ha.

Turklāt ir pievienots noteikums, kas paredz, ka gadījumos, kad izmanto apzīmējumu "Erstes Gewächs" [šo apzīmējumu izmanto augstas kvalitātes sausajiem vīniem, kas iegūti visaugstāk novērtētajos vīndārzos *Rheingau* reģionā], maksimālais ražas iznākums ir 60 hl/ha vai 70 hl/ha, ja izmantotās vīnogas audzētas stāvās nogāzēs, kuru slīpums ir vismaz 30 %.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīna vīnogu šķirnes

Apraksts

Turpmāk vīnogu šķirnes būs uzskaitītas zem virsrakstiem "Baltogu šķirnes" un "Sarkanogu šķirnes", nevis zem virsrakstiem "Baltvīni" un "Sarkanvīni un sārtvīni".

Baltogu šķirņu sarakstam pievienotas šādas šķirnes:

"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".

No baltogu šķirņu saraksta svītrotas šādas šķirnes:

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

Sarkanogu šķirņu sarakstam pievienotas šādas šķirnes:

"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".

No sarkanogu šķirņu saraksta svītrotas šādas šķirnes:

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

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīna vīnogu šķirnes

Apraksts

Pievienots noteikums, kas paredz, ka *Rotling* vīnu ražošanā drīkst izmantot visu uzskaitīto šķirņu vīnogas.

Precizēts arī, ka vīna ar apzīmējumu “Fränkischer Satz” un “Alter fränkischer Satz” ražošanā drīkst izmantot visu šķirņu vīnogas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Prasības, kas piemērojamas saskaņā ar ES vai valsts tiesību aktiem / prasības, kuras noteikusi organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN

Apraksts

Precizēts, kuri tradicionālie apzīmējumi vīna un vīna produktu marķējumā ir obligāti, bet kuri – fakultatīvi.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Prasības, kas piemērojamas saskaņā ar ES vai valsts tiesību aktiem / prasības, kuras noteikusi organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN

Apraksts

10.2. punktā noteikts, ar kādiem nosacījumiem izmanto tradicionālo apzīmējumu “Prädikatswein” [vīns ar īpašu apzīmējumu], kas papildināts ar apzīmējumu “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” vai “Eiswein”.

10.3. punktā noteikts, ar kādiem nosacījumiem izmanto tradicionālo apzīmējumu “Prädikatswein”, kas papildināts ar apzīmējumu “Kabinett”.

10.4. punktā doti apzīmējuma “Federweisser”/“Federweißer” izmantošanas nosacījumi.

10.5.1. un 10.5.2. punktā izklāstīti noteikumi par to, kā etiķetē norāda apgabalu, lielu vīndārzu, pašvaldību un rajonu.

10.5.3. punktā uzskaitītas vīnogu šķirnes, kuras drīkst izmantot, lai ražotu vīnu no atsevišķiem vīndārziem vai šnorēm, un kuras saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem jānorāda obligāti. Tāpat 10.5.3. punktā norādīts, kādas ir ar šīm ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm apzīmēto vīnu pieļaujamās garšas norādes un kāds ir maksimālais pieļaujamais ražas iznākums no hektāra. Precizēts, ka ražas iznākums no hektāra “Herbstbuch” [Ražas grāmatā] jāreģistrē sadalījumā pa vīnogu šķirnēm un nogabaliem.

10.5.4. punktā noteiktas prasības par apzīmējuma “Erstes Gewächs” izmantošanu. Precizēts, kuras vīnogu šķirnes drīkst izmantot ražošanā. Precizēts arī, ka atbilstošajai vīnogulāju aizņemtajai platībai jābūt mazākai par to, kuru izmanto ar ACVN apzīmētā produkta ražošanai, un norādīts, kā tiek iezīmētas vīnogulāju aizņemtās zemes robežas. Precizēts, ka ražas iznākums no hektāra “Herbstbuch” [Ražas grāmatā] jāreģistrē sadalījumā pa vīnogu šķirnēm un nogabaliem.

10.5.5. punktā noteikts, kādām prasībām vīnam jāatbilst, lai tam varētu izmantot apzīmējumu “Fränkischer Satz”.

10.5.6. punktā noteikts, kādām prasībām vīnam jāatbilst, lai tam varētu izmantot apzīmējumu “Alter fränkischer Satz”.

10.6. punktā izklāstīti noteikumi par vīnogu šķirnēm ar selekcijas numuriem. Precizēts, ka tādu produktu marķējumā, kuri apzīmēti ar ACVN un kurus tirgo ar norādītu vīnogu šķirni, drīkst izmantot tikai pastāvošus nosaukumus (atļauta sajaukšana ar jaunām selekcijas līnijām). Turklāt noteikts, ka, tirgojot produktus, kuri gatavoti tikai no jaunu selekcijas līniju vīnogām, vīnogu šķirni norādīt uz etiķetes nedrīkst.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Kontroles iestādes

Apraksts

Kontroles iestādes un to uzdevumi no produkta specifikācijas ir svītroti un uzskaitīti atsevišķā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Citi grozījumi

Apraksts

Veiktas redakcionālas izmaiņas saskaņā ar ES prasībām.

Teksta daļas, kurās ir pārņemti vispārēji spēkā esošie noteikumi, ir svītrotas, un ir pievienota atsauce uz "piemērojamajiem tiesību aktiem".

Produkta specifikācijas struktūra ir pielāgota vienotajam dokumentam.

Produkta specifikācijā ietvertais apgabala robežu apraksts ir papildināts ar apgabalā ietilpstošo zemes nogabalu sarakstu tabulas veidā.

Dažviet ir precizēta saikne ar apgabalu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Franken"

ES atsauces numurs: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Franken

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

4. **Vīna klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Bāli dzeltenzaļā, dzeltenā vai zeltaini dzeltenā krāsā; iespējami arī intensīvi gaišsarkani vai oranži toņi.

Aromāts

Maigi augļains, arī pikants, atgādina augus un ziedus; arī vaniļas, grauzdējuma un riekstu aromāts, ja vīns glabāts koka traukos; ja izmantoti reduktīvās nogatavināšanas paņēmieni, kuru rezultātā nerodas vīna defekti, – var atgādināt kramu, dūmus vai mitrus akmeņus.

Garša

Parasti augļaina, vīnogu šķirnei specifiska, izteikti minerāliska un blīva, dažkārt arī nedaudz askētiska; spirta garša labi integrēta; maiga un harmoniska skābuma struktūra; no sausas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji norūgusi vīnogu misa, *Rotling*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši vai bāli sarkanā krāsā, dažkārt ar zilganu nokrāsu; suspendētā rauga dēļ viegli duļķains.

Aromāts

Raudzēšanai raksturīgi aromāti un daļēji atpazīstami vīnogu šķirnei raksturīgi aromāti.

Garša

Raudzēšanai raksturīga garša, jūtams oglekļa dioksīds, kas radies raudzēšanas laikā, atkarībā no raudzēšanas posma – no ļoti saldas līdz tik tikko saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Baltvīns "Erstes Gewächs"

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā.

Aromāts

Augļains aromāts, reduktīvas notis, bez defektiem.

Garša

Sausa, ar harmonisku skābuma struktūru, izteikti minerāliska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši sarkans līdz ķieģeļsarkans, rubīnsarkans, granātsarkans, tumši sarkans, zilgans un pat tumši violets, iespējamas arī brūnganas nokrāsas.

Aromāts

Maigi augļains, samtaina struktūra, neuzkrītoši tanīni; spēcīgiem sarkanvīniem piemīt intensīvs gatavu ogu aromāts, izteikta fenolu struktūra; arī vaniļas, kafijas vai grauzdējuma aromāts, ja vīns izturēts un glabāts dažāda lieluma koka mucās; ja izmantoti reduktīvās nogatavināšanas paņēmieni, kuru rezultātā nerodas vīna defekti, – var atgādināt kramu, dūmus vai mitrus akmeņus.

Garša

Maigi augļaina, samtaina struktūra, neuzkrītoši tanīni; spēcīgiem sarkanvīniem piemīt intensīva gatavu ogu garša, izteikta fenolu struktūra; arī vaniļas, kafijas vai grauzdējuma garša, ja vīns izturēts un glabāts dažāda lieluma koka mucās; no sausas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns “Erstes Gewächs”

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši sarkanā līdz ķieģeļsarkanā, rubīnsarkanā un granātsarkanā krāsā; ilgāk izturētam vīnam var piemist arī brūngani toņi.

Aromāts

Ogu, garšvielu, ziedu notis; arī vaniļas, kafijas vai grauzdējuma aromāts, ja vīns izturēts un glabāts dažāda lieluma koka mucās;

Garša

Sausa; eleganta skābuma struktūra, labi integrēti tanīni.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sārtvīns, *Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši līdz bāli sarkanā vai bāli sārtā līdz intensīvākā sārtā krāsā, *Blanc de Noir*: gaiši dzeltenā līdz dzeltenzaļā krāsā bez sarkanīgām nokrāsām.

Aromāts

Savdabīgs, augļains aromāts un patīkams svaigums; ja izmantoti reduktīvās nogatavināšanas paņēmieni, kuru rezultātā nerodas vīna defekti, – var atgādināt kramu, dūmus vai mitrus akmeņus.

Garša

Augļaina, svaiga; no sausas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Rotling vīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši vai bāli sarkanā krāsā, dažkārt ar zilganu nokrāsu.

Aromāts

Savdabīgs, augļains aromāts un patīkams svaigums; ja izmantoti reduktīvās nogatavināšanas paņēmieni, kuru rezultātā nerodas vīna defekti, – var atgādināt kramu, dūmus vai mitrus akmeņus.

Garša

Skaidri izteikta augļu garša; no sausas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Kabinett [vīns ar īpašo apzīmējumu "Kabinett"]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzeltenzaļā līdz zeltaini dzeltenā krāsā.

Aromāts

Augļains un bagātīgs, persiku, aprikožu, gatavu augļu, arī līčiju un rožu aromāts; ja izmantoti reduktīvās nogatavināšanas paņēmieni, kuru rezultātā nerodas vīna defekti, – var atgādināt kramu, dūmus vai mitrus akmeņus.

Garša

Zems spirta saturs, jūtama salduma harmonija ar dzīvīgu skābumu; kopumā rada svaiguma iespaidu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Spätlese [vīns ar īpašo apzīmējumu "Spätlese"]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīnogu šķirnei raksturīga krāsa: salmu dzeltena līdz zeltaini dzeltena vai dažādi sarkanie toņi.

Aromāts

Intensīvs, tīrs, vīnogu šķirnei raksturīgs aromāts.

Garša

Savdabīgs augļains saldums, pussalda līdz salda garša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Auslese [vīns ar īpašo apzīmējumu "Auslese"]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīnogu šķirnei raksturīga krāsa: zeltaini dzeltena vai intensīvi sarkana.

Aromāts

Atgādina dzeltenus un tropu augļus vai žāvētus augļus.

Garša

No pussaldas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [vīns ar īpašo apzīmējumu "Beerenauslese" vai "Trockenbeerenauslese"]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīnogu šķirnei raksturīga krāsa: zeltaini dzeltena līdz dzintaraina vai intensīvi sarkana.

Aromāts

Rozīnes, žāvēti augļi, medus, garšvielu notis.

Garša

Salda.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Eiswein [vīns ar īpašo apzīmējumu "Eiswein"]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Salmu dzeltenā vai bāli līdz gaiši sarkanā krāsā.

Aromāts

Žāvēti augļi, medus.

Garša

Salda, koncentrēts skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Baltais desertvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Bāli gaišā līdz dzintarainā krāsā; iespējami arī dzidri gaišsarkanie toņi.

Aromāts

Ļoti nobriedis aromāts, jūtami augļi, medus, rieksti vai žāvēti augļi; arī grauzdējuma un karameles aromāts, ja vīns izturēts un glabāts koka mucās; nedaudz oksidatīvs.

Garša

Ļoti nobriedusi, jūtami augļi, medus, rieksti vai žāvēti augļi; arī grauzdējuma un karameles garša, ja vīns izturēts un glabāts koka mucās; viegli oksidatīva; no sausas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanais desertvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Ļoti tumši sarkanā līdz brūni sarkanā krāsā.

Aromāts

Tumšās meža ogas, rieksti vai žāvēti augļi, arī grauzdējuma un karameles aromāts, ja vīns izturēts un glabāts koka mucās; nedaudz oksidatīvs.

Garša

Tumšās meža ogas, rieksti vai žāvēti augļi; arī grauzdējuma vai karameles aromāts, ja vīns izturēts un glabāts koka mucās; viegli oksidatīva; no sausas līdz saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki dzirkstošs, dzeltenzaļš līdz zeltaini dzeltens; iespējami sarkanīgi toņi.

Aromāts

Vīnogu šķirnei raksturīgais augļu aromāts; arī rauga un briošas aromāts, ja izturēšanas laiks pirms nogulšņu atdalīšanas ir pagarināts.

Garša

Vīnogu šķirnei raksturīgā augļu garša; arī rauga un briošas garša; no īsta bruta garšas līdz sausai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki dzirkstošs, dažādos sarkanos toņos.

Aromāts

Vīnogu šķirnei raksturīgs, atgādina gaiši vai tumši sarkanās ogas; arī rauga un briošas aromāts, ja izturēšanas laiks pirms nogulšņu atdalīšanas ir pagarināts.

Garša

Vīnogu šķirnei specifisks augļainums; arī rauga un briošas garša; no īsta bruta garšas līdz sausai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: sārtvīns, *Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki dzirkstošs, gaiši līdz bāli sarkanā krāsā; *Blanc de Noir*: bāli dzeltenzaļš līdz zeltaini dzeltens bez sarkanīgas nokrāsas.

Aromāts

Vīnogu šķirnei raksturīgie augļu aromāti; arī rauga un briošas aromāts, ja izturēšanas laiks pirms nogulšņu atdalīšanas ir pagarināts.

Garša

Vīnogu šķirnei raksturīga augļu garša; no īsta bruta garšas līdz sausai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, *Rotling*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki dzirkstošs, gaiši līdz bāli sarkans.

Aromāts

Savdabīgs augļu aromāts; arī rauga un briošas aromāts, ja izturēšanas laiks pirms nogulšņu atdalīšanas ir pagarināts.

Garša

Vīnogu šķirnei raksturīga augļu garša; no īsta bruta garšas līdz sausai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pusdzirkstošais baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki burbuļojošs, dzeltenzaļš līdz zeltaini dzeltens; iespējami sarkanīgi toņi.

Aromāts

Vīnogu šķirnei specifisks augļainums.

Garša

Vīnogu šķirnei specifisks augļainums; harmoniska skābuma struktūra; no sausas līdz maigai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pusdzirkstošais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki burbuļojošs, dažādos sarkanos toņos.

Aromāts

Vīnogu šķirnei raksturīgie augļu aromāti.

Garša

Vīnogu šķirnei specifisks augļainums; harmoniska skābuma struktūra; no sausas līdz maigai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pusdzirkstošais vīns: sārtvīns, *Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki burbuļojošs, gaiši līdz bāli sarkans; *Blanc de Noir*: dzeltenzaļš līdz zeltaini dzeltens bez sarkanīgas nokrāsas.

Aromāts

Vīnogu šķirnei raksturīgie augļu aromāti.

Garša

Vīnogu šķirnei specifisks augļainums; harmoniska skābuma struktūra; no sausas līdz maigai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pusdzirkstošais vīns, *Rotling*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Smalki burbuļojošs, gaiši līdz bāli sarkanā krāsā, dažkārt ar zilganu nokrāsu.

Aromāts

Vīnogu šķirnei raksturīgie augļu aromāti.

Garša

Vīnogu šķirnei specifisks augļainums; harmoniska skābuma struktūra; no sausas līdz maigai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji norūgusi baltā vīnogu misa

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Zaļganā līdz dzeltenā krāsā, suspendētā rauga dēļ viegli duļķaina; iespējami sarkanīgi toņi.

Aromāts

Raudzēšanai raksturīgi aromāti un daļēji jūtami vīnogu šķirnei raksturīgie aromāti.

Garša

Raudzēšanai raksturīga garša, jūtams oglekļa dioksīds, kas radies raudzēšanas laikā, atkarībā no raudzēšanas posma – no ļoti saldas līdz tik tikko saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji norūgusi sarkanā vīnogu misa

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dažādas intensitātes sarkanos toņos, suspendētā rauga dēļ viegli duļķaina.

Aromāts

Raudzēšanai raksturīgi aromāti un daļēji jūtami vīnogu šķirnei raksturīgie aromāti.

Garša

Raudzēšanai raksturīga garša, jūtams oglekļa dioksīds, kas radies raudzēšanas laikā, atkarībā no raudzēšanas posma – no ļoti saldas līdz tik tikko saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Daļēji norūgusi sārtā vīnogu misa

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši līdz bāli sarkana, suspendētā rauga dēļ viegli duļķaina.

Aromāts

Raudzēšanai raksturīgi aromāti un daļēji jūtami vīnogu šķirnei raksturīgie aromāti.

Garša

Raudzēšanai raksturīga garša, jūtams oglekļa dioksīds, kas radies raudzēšanas laikā, atkarībā no raudzēšanas posma – no ļoti saldas līdz tik tikko saldai.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais kopējais skābums:	-
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

-

Nav

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visi produkti

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	90
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Vīni ar norādītu atsevišķu vīndārzu vai šnori

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	70
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Vīni ar apzīmējumu "Erstes Gewächs"

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	60
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Vīni ar apzīmējumu "Erstes Gewächs" (nogāzes slīpums vismaz 30 %)

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	70
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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”

— “Semillon” – “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. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Franken” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ietilpst šādu pilsētu, pašvaldību un to rajonu vīnkopības platības:

— Augšfrankonijas [*Oberfranken*] administratīvais reģions:

  — *Bamberg* pilsēta ar apriņķa tiesībām;

  — *Bamberg* apriņķis: *Oberhaid, Viereth-Trunstadt*;

— Vidusfrankonijas [*Mittelfranken*] administratīvais reģions:

  — *Ansbach* apriņķis: *Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber*;

  — *Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim* apriņķis: *Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim*;

— Lejasfrankonijas administratīvais reģions:

— šādas pilsētas ar apriņķa tiesībām: *Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg*;

— *Aschaffenburg* apriņķis: *Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach*;

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

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

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

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

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

— *Würzburg* apriņķis: *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*.

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekš minēto pilsētu un pašvaldību teritorijā ietilpstošie vīndārzi ar iezīmētām zemesgabalu robežām. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Visas kategorijas

Ģeogrāfiskie apstākļi

Ainava un morfoloģija

Frankonijas [*Franken*] vīnkopības apgabals atrodas Bavārijas ziemeļos un robežojas ar *Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge* un *Steigerwald* augstienēm. Maina nodrošina visa apgabala noteces sistēmu un vienlaikus ir nozīmīgs reģiona elements.

Vīnkopības ainavai tik raksturīgās stāvās nogāzes no Mainas izskalotajiem krastiem izveidojušās Mainas un tās pieteku līkumotā tecējuma rezultātā. Parasti šie ieliektie veidojumi ir vērsti uz dienvidiem un rietumiem. Tos šķērso daudzas gravas, pa kurām reiz tecējuši ūdeņi no augstienēm un kuru rezultātā izveidojusies daudzpakāpju struktūra, ko veido mazi atsevišķi vīndārzi ar daudzveidīgu mikroklimatu. Savukārt *Steigerwald* apgabala dabisko ģeoloģisko, uz dienvidiem un rietumiem vērsto vīnkopības nogāžu veidošanos ir ietekmējuši keipera māla slāņi.

Geoloģiskie faktori

Izņemot apgabala rietumdaļā esošo *Vorspessart*, kurā augsne veidojusies no tur sastopamā pamatieža (gneisa un vizlas slānekļa), Frankonijas vīnkopības apgabala ainavu veidojuši tai raksturīgie triasa iežu slāņi, kuru vecums ir 195–225 miljoni gadu. Raksturīgais pakāpienveida reljefs sastāv no krāsainā smilšakmens iežiem, kuru augstums virzienā no rietumiem uz austrumiem samazinās, kā arī gliemežkaļķakmens un keipera formācijām un starp tiem esošajām erozijas virsmām. Erozijas virsmas (Mainas-Frankonijas plakankalne) ar vēja sanesto lesu galvenokārt izmanto lauksaimniecības vajadzībām, savukārt krāsainā smilšakmens, gliemežkaļķakmens un keipera augsnes atvēlētas vīnogulājiem. Šāda dažādu veidu triasa iežu atrašanās vienuviet vīnkopībai ir unikāla. Fluviālo nogulumu dēļ Mainas ielejā sastopamas arī smilšainas augsnes.

Dabas faktori

Frankonijas vīnkopības apgabals atrodas pārejas apgabalā, kur klimats mainās no mēreni vēsa, subokeāniska uz subkontinentālu. Virzienā no rietumiem uz austrumiem klimats kļūst arvien subkontinentālāks. Raksturīgās iezīmes ir sausas un karstas vasaras. Frankonijas vīnkopības apgabals atrodas Bavārijas sausākajā reģionā – gada vidējais nokrišņu daudzums ir mazāks nekā 550 mm. Savukārt ziemā kontinentālās gaisa plūsmas no austrumiem apgabalu krasi atdzesē, tāpēc tam raksturīgs ziemas sals un vēlīnas salnas. Tāpēc katra atsevišķa vīndārza mikroklimats, ko nosaka tā slīpums, vērsums pret debespusēm, augsnes mitrums, salnu risks un saules enerģijas daudzums, būtiski ietekmē vīna kvalitāti.

Cilvēkfaktori

Ņemot vērā zemes sadalījumu, kas pārmantots no paaudzes paaudzē, Frankonijas vīnkopības apgabals joprojām ir ļoti sadrumstalots. Stāvajās nogāzēs un terasēs, kas aizņem aptuveni 20 % apgabala, jāiegulda daudz darba. Pēc plaša mēroga zemes reorganizācijas procedūrām aptuveni 60 % vīndārzu varēja ieviest modernas lauksaimniecības metodes. Mūsdienās tās ļauj saglabāt stāvās nogāzes un terases. Apgabala subkontinentālais (vēsais) klimats ļauj ražot unikālus baltvīnus un sarkanvīnus un izcilus saldos vīnus, taču tas prasa arī intensīvu darbu vīndārzos, jo liela daļa darba joprojām tiek veikta ar rokām. Biežāku sausuma periodu dēļ arvien vairāk vīndārzu augšanas sezonā ir jāapgādā ar papildu ūdeni, izmantojot pilienveida apūdeņošanu.

Cilmieži – krāsainais smilšakmens, gliemežkaļķakmens, keipera formācijas un vizlas slāneklis – un no tiem izveidojušās augsnes, kas it īpaši ir saistītas ar vīnogu šķirnēm "Silvaner", "Müller-Thurgau", "Riesling", "Burgunder" un "Domina", kā arī vīnkopju pieredze un prasmes, kuras iegūtas simtiem gadu garumā, apliecina vīnogulāju veiksmīgo attīstību to atrašanās vietā. Patērētājs to var sagaršot un sajust, dzerot ikvienu no šiem vīniem, kuros atspoguļojas vīndārzu un tajos augošo vīnogu šķirņu tipiskais raksturs, mineralitāte un individualitāte.

Vīns (*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns] un *Prädikatswein* [vīns ar īpašu apzīmējumu])

Šiem vīniem jāatbilst minimālajām prasībām, kas piemērojamas minimālajam dabiskajam spirta saturam.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Pusdzirkstošajiem vīniem jāatbilst minimālajām prasībām, kas piemērojamas minimālajam dabiskajam spirta saturam. Vīnus ražo, raudzējot vai atkārtoti ievadot oglekļa dioksīdu, kas traukā dabiski radies spirta rūgšanas laikā.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Bāzes produktam jāatbilst minimālajām prasībām, kas piemērojamas minimālajam dabiskajam spirta saturam. Atkarībā no vīnkoku augšanas stadijas un atrašanās vietas atlasītos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto bāzes vīna ražošanai, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīga kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam. Pēc tam gatavo bāzes vīnu otrēji raudzē un vajadzības gadījumā pilda dzirkstošā vīna pudelēs, ja veicams īpašais tradicionālais raudzēšanas pudelēs process. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

Vīnkopības produkta kategorija

3. Desertvīns

Kopsavilkums par saikni

Desertvīniem jāatbilst minimālajām prasībām, kas piemērojamas minimālajam dabiskajam spirta saturam.

Vīnkopības produkta kategorija

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

Kopsavilkums par saikni

Daļēji norūgušai vīnogu misai jāatbilst minimālajām prasībām, kas piemērojamas minimālajam dabiskajam spirta saturam.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes nosaukums

Oficiālā testēšanas procedūra. Kategorijas: vīns, desertvīns, pusdzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Lai etiķetē varētu izmantot tradicionālos apzīmējumus, vispirms jāveic vīnu (*Qualitätswein*, *Prädikatswein*), desertvīnu (*Qualitätslikörwein b.A.* [kvalitatīvs desertvīns no noteiktiem reģioniem]), pusdzirkstošo vīnu (*Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem]) un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu (*Sekt b.A.* [kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem]) oficiālā testēšanas procedūra, kas sastāv no analītisko īpašību testa un organoleptisko īpašību testa. Minētā testēšanas procedūra uz daļēji norūgušu vīnogu misu neattiecas.

Prasības/atkāpes nosaukums

Ar apzīmējumu "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" vai "Eiswein" papildināta tradicionālā apzīmējuma "Prädikatswein" izmantošana. Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Tradicionālo apzīmējumu "Prädikatswein", kas papildināts ar apzīmējumu "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" vai "Eiswein", atļauts izmantot tikai tad, ja kopā ar tiem norāda arī atsevišķu vīndārzu vai šnori (mazāku ģeogrāfisko vienību, kuras robežas iezīmētas zemes reģistra kartē un kuras nosaukums reģistrēts Bavārijas vīndārzu reģistrā). Lai baltvīnam un sarkanvīnam varētu izmantot apzīmējumu "pussalds" un "salds", tam jāatbilst ES tiesību aktos noteiktajām prasībām.

Prasības/atkāpes nosaukums

Ar apzīmējumu "Kabinett" papildināta tradicionālā apzīmējuma "Prädikatswein" izmantošana. Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Tradicionālo apzīmējumu “Prädikatswein”, kas papildināts ar apzīmējumu “Kabinett”, atļauts izmantot tikai vīniem, kuri ražoti no šķirnes “Weißer Riesling”, “Rieslaner”, “Scheurebe” un “Roter Traminer” vīnogām (izņemot saldināšanai izmantotos produktus). Faktiskais spirta saturs ir 11,5 tilp. %. Minimālais cukuru saturs ir 12 g/l.

Prasības/atkāpes nosaukums

Tradicionālā apzīmējuma “Federweisser”/“Federweißer” izmantošana. Kategorija: daļēji norūgusi vīnogu misa.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Tradicionālo apzīmējumu “Federweisser”/“Federweißer” atļauts izmantot kopā ar īpašības vārdu “fränkischer”. Tas neaizstāj obligāto aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Franken” norādīšanu.

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības. Kategorijas: vīns, desertvīns, pusdzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Bavārijas vīndārzu reģistrs nodrošina sarakstu, kurā uzskaitīti tādi apgabali, lieli vīndārzi, atsevišķi vīndārzi un šnores, ko var norādīt kā mazākas ģeogrāfiskās vienības. Attiecīgās robežas Bavārijas vīndārzu reģistrā ir norādītas pēc kadastrālajiem apzīmējumiem (kadastrālā vienība, kadastrālā apakšvienība, šnore, nogabals).

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības: apgabali un lieli vīndārzi. Kategorijas: vīns, desertvīns, pusdzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus. Izmantot tradicionālo apzīmējumu “Prädikatswein”, kas papildināts ar apzīmējumu “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” vai “Eiswein”, nav atļauts.

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības: pašvaldības un to rajoni. Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus. Izmantot tradicionālo apzīmējumu “Prädikatswein”, kas papildināts ar apzīmējumu “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” vai “Eiswein”, nav atļauts.

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības: atsevišķi vīndārzi un šnores. Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Atsevišķu vīndārzu vai šnoru nosaukumus drīkst izmantot tikai vīniem, kuri ražoti no vīna vīnogu šķirnēm, kas uzskaitītas vienotā dokumenta 8. punktā, un uz kuriem saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem ir obligāti jānorāda tikai viena no šādām vīnogu šķirnēm vai to sinonīmi: “Grüner Silvaner”, “Blauer Silvaner”, “Weißer Riesling”, “Weißer Burgunder”, “Ruländer”, “Scheurebe”, “Roter Traminer”, “Rieslaner”, “Chardonnay”, “Domina”, “Blauer Limberger”, “Blauer Spätburgunder”, “Blauer Frühburgunder”.

Tie ir kvalitatīvi baltvīni vai sarkanvīni, kas atbilst ES tiesību aktos noteiktajām prasībām attiecībā uz apzīmējuma “sauss” izmantošanu, vai baltvīni vai sarkanvīni ar īpašu apzīmējumu saskaņā ar produkta specifikācijas 10.2. vai 10.2.1. punktu.

Maksimālais ražas iznākums no hektāra ir 70 hl/ha. No hektāra iegūtais ražas iznākums jāreģistrē “Herbstbuch” (Ražas grāmatā), norādot vīnogu šķirni un nogabalu.

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības: “Erstes Gewächs”. Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus. Ražošanā drīkst izmantot tikai šādas vīnogu šķirnes (tas neattiecas uz saldināšanai izmantotajiem produktiem): “Grüner Silvaner”, “Blauer Silvaner”, “Weißer Riesling”, “Weißer Burgunder”, “Ruländer”, “Scheurebe”, “Roter Traminer”, “Chardonnay”, “Blauer Limberger”, “Blauer Spätburgunder”, “Blauer Frühburgunder”.

Vīna ražošanā izmantotajām vīnogām jābūt iegūtām vīndārzos, kuri norobežoti šaurāk nekā ACVN “Franken” aptvertie vīndārzi (sk. vienotā dokumenta 9. punktu). Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti vīndārzi ar iezīmētām zemesgabalu robežām; pieejamas tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Minētajās kartēs attiecīgie vīndārzi ir skaidri atšķirami no citiem ar ACVN “Franken” apzīmētā produkta ražošanas apgabaliem.

Kvalitātes ziņā vīndārzu robežas nosaka operatori un ražotāji uz vietas, pamatojoties uz tādiem faktoriem kā ģeoloģija, slīpums un vērsums pret debespusēm, kā arī vietas viendabīgums, vēsturiskā un ekonomiskā nozīme un vīnu reputācija un kvalitāte.

Ierosināto norobežojumu iesniedz Frankonijas Vīnkopju apvienības [*Fränkischer Weinbauverband e*. V.] Profilēšanas un cilmes vietu komitejai [*Ausschuss "Profilierung und Herkunft"*], pievienojot pamatojumu. Komiteja pārbauda priekšlikuma ticamību. Ja minētā komiteja robežas neuzskata par ticamām, operators un ražotājs drīkst iesniegt komentārus. Ja komiteja attiecīgās robežas uzskata par ticamām, tās produkta specifikācijā tiek iekļautas kartes formā kā daļa no nākamo ar ACVN "Franken" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma.

No hektāra iegūtais ražas iznākums jāreģistrē "Herbstbuch" [Ražas grāmatā], norādot vīnogu šķirni un nogabalu.

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības: "Fränkischer Satz". Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Nosaukumu "Fränkischer Satz" drīkst izmantot tikai sausajam vīnam, kas ražots no vismaz piecām dažādām sarkanajām vīna vīnogu šķirnēm vai vismaz piecām dažādām baltajām vīna vīnogu šķirnēm, kuru vīnogas ievāktas vienlaikus.

Prasības/atkāpes nosaukums

Mazākas ģeogrāfiskās vienības: "Alter fränkischer Satz". Kategorija: vīns.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Nosaukumu "Alter Fränkischer Satz" drīkst izmantot tikai sausajam vīnam, kas ražots no vismaz 40 % šķirnes "Grüner Silvaner" vai "Blauer Silvaner" vīnogu un vismaz desmit citu dažādu šķirņu baltajām vīna vīnogām, kuras ievāktas vienlaikus un iegūtas jauktā vīndārzā.

Prasības/atkāpes nosaukums

Vīnogu šķirnes ar selekcijas numuriem. Kategorijas: vīns, desertvīns, pusdzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, daļēji norūgusi vīnogu misa.

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Tirgojot tādus ar ACVN "Franken" apzīmētos produktus, kuru marķējumā norādīta šķirne, drīkst izmantot tikai pastāvošus šķirņu nosaukumus. Iespējama sajaukšana ar jaunām selekcijas līnijām.

Ja produkts gatavots tikai no jaunu selekcijas līniju vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirni etiķetē norādīt nedrīkst.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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