C/2025/6794

30.12.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6794)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Franken"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Isem il-prodott**

Franken

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbid

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Ġermanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru Federali għall-Agrikoltura, l-Ikel u l-Identità Reġjonali [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Isem

L-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Ġermaniżi jqisu li l-applikazzjoni tissodisfa r-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u (UE) 2024/1143. L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

L-applikazzjoni għall-emenda tad-DOP Franken ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament ma:

(a) tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew ta' prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Ġermaniżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Intestatura

Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli

Deskrizzjoni

L-informazzjoni dwar il-qawwa alkoħolika naturali minima ġiet adattata.

L-informazzjoni dwar il-piż tal-most tneħħiet.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli

Deskrizzjoni

Ġiet ipprovduta deskrizzjoni organolettika tad-diversi prodotti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

Deskrizzjoni

L-informazzjoni preċedenti tħassret u issa saret referenza għal-leġiżlazzjoni eżistenti fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi speċifiċi, ir-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-prattiki tal-vinifikazzjoni u tal-kultivazzjoni.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Żona ġeografika definita

Deskrizzjoni

Il-muniċipalitajiet (unitajiet kadastrali) li ġejjin u d-distretti tagħhom tneħħew:

— ir-reġjun amministrattiv ta' Oberfranken, id-distrett rurali ta' Bamberg: Kemmern;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Mittelfranken, id-distrett rurali ta' Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Haßberge: Wonfurt;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Main-Spessart: Haßloch;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Schweinfurt: Röthlein, Werneck;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Żdiedu l-muniċipalitajiet (unitajiet kadastrali) li ġejjin u d-distretti tagħhom:

— ir-reġjun amministrattiv ta' Mittelfranken, id-distrett rurali ta' Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Bad Kissingen: Sulzthal;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken, id-distrett rurali ta' Miltenberg: Röllbach.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Rendiment massimu għal kull ettaru

Deskrizzjoni

Ġiet inkluża dispożizzjoni dwar l-għażla li jinħażnu l-eċċessi ta' 20 % addizzjonali minbarra r-rekwiżiti eżistenti.

Ġie ddikjarat ukoll li japplika rendiment massimu għal kull ettaru ta' 70 hl/ha meta jiġu indikati vinji waħedhom u sistemi fil-beraħ.

Barra minn hekk, żdiedet regola li tiddikjara li japplika rendiment massimu għal kull ettaru ta' 60 hl/ha jew 70 hl/ha għall-użu tat-terminu "Erstes Gewächs" [terminu li jintuża biex jidentifika nbejjed xotti ta' kwalità għolja mill-aqwa vinji fir-reġjun ta' Rheingau] meta l-għeneb li jintuża jkun ġej minn xaqlibiet weqfin b'inklinazzjoni ta' mill-inqas 30 %.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid

Deskrizzjoni

Fil-futur, il-varjetajiet ta' dwieli se jiġu elenkati taħt l-intestaturi "varjetajiet ta' dwieli bojod" u "varjetajiet ta' dwieli ħomor" minflok "inbejjed bojod" u "inbejjed ħomor u rożè".

Żdiedu l-varjetajiet li ġejjin taħt "varjetajiet ta' dwieli bojod":

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.

Tneħħew il-varjetajiet li ġejjin taħt "varjetajiet ta' dwieli bojod":

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

Żdiedu l-varjetajiet li ġejjin taħt "varjetajiet ta' dwieli ħomor":

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.

Tneħħew il-varjetajiet li ġejjin taħt "varjetajiet ta' dwieli ħomor":

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

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid

Deskrizzjoni

Żdiedet regola li tiddikjara li jistgħu jintużaw il-varjetajiet ta' dwieli kollha elenkati għall-produzzjoni tar-Rotling.

Ġie speċifikat ukoll li jistgħu jintużaw il-varjetajiet ta' dwieli kollha għall-produzzjoni ta' nbid denominat bħala "Fränkischer Satz" u "Alter fränkischer Satz".

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni tal-UE jew nazzjonali/rekwiżiti stabbiliti minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP

Deskrizzjoni

Ġie ċċarat liema termini tradizzjonali huma obbligatorji u liema huma fakultattivi għat-tikkettar tal-inbejjed u tal-prodotti tal-inbid.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni tal-UE jew nazzjonali/rekwiżiti stabbiliti minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP

Deskrizzjoni

Il-punt 10.2 jistabbilixxi l-kundizzjonijiet għall-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" [inbid b'attribut speċjaali] issupplimentat minn "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" jew "Eiswein".

Il-punt 10.3 jistabbilixxi r-regoli għall-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Kabinett".

Il-punt 10.4 jistabbilixxi r-regoli għall-użu tat-terminu "Federweisser"/"Federweißer".

Il-punti 10.5.1 u 10.5.2 jistabbilixxu r-regoli applikabbli għall-indikazzjoni taż-żona, tal-vinja fuq skala kbira, tal-muniċipalità u tad-distrett fuq it-tikketta.

Il-punt 10.5.3 jelenka l-varjetajiet ta' dwieli li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid minn vinji waħedhom u sistemi fil-beraħ u li l-indikazzjoni tagħhom hija obbligatorja skont il-leġiżlazzjoni eżistenti. Il-punt 10.5.3 jispeċifika wkoll l-indikaturi tat-togħma permessibbli għal dawk l-indikazzjonijiet ġeografiċi u r-rendiment massimu permessibbli għal kull ettaru. Ġie speċifikat li r-rendiment għal kull ettaru għandu jiġi rreġistrat fil-"Herbstbuch" [Djarju tal-Ħsad], aggregat skont il-varjetà ta' dwieli u r-roqgħa.

Il-punt 10.5.4 jistabbilixxi r-rekwiżiti li japplikaw għall-użu tad-denominazzjoni "Erstes Gewächs". Ġie speċifikat liema varjetajiet ta' dwieli jistgħu jintużaw għall-produzzjoni. Ġie speċifikat ukoll li l-art korrispondenti mħawla bid-dwieli trid tkun iżgħar minn dik użata għad-DOP u ġie speċifikat kif hija ddefinita l-art mħawla bid-dwieli. Ġie speċifikat li r-rendiment għal kull ettaru għandu jiġi rreġistrat fil-"Herbstbuch" [Djarju tal-Ħsad], aggregat skont il-varjetà ta' dwieli u r-roqgħa.

Il-punt 10.5.5 jiddikjara liema rekwiżiti jridu jiġu ssodisfati mill-inbid sabiex jiġi denominat bħala "Fränkischer Satz".

Il-punt 10.5.6 jiddikjara liema rekwiżiti jridu jiġu ssodisfati mill-inbid sabiex jiġi denominat bħala "Alter fränkischer Satz".

Il-punt 10.6 jistabbilixxi regoli dwar il-varjetajiet ta' dwieli b'numri tat-tnissil. Ġie speċifikat li l-ismijiet attwali biss jistgħu jintużaw fuq it-tikkettar ta' prodotti koperti mid-DOP li jiġu kkummerċjalizzati bl-indikazzjoni tal-varjetà ta' dwieli (il-coupage ma' razez ġodda huwa permess). Barra minn hekk, ġie stipulat li l-prodotti li jsiru esklużivament minn għeneb minn razez ġodda jridu jiġu kkummerċjalizzati mingħajr ma tiġi indikata l-varjetà ta' dwieli fuq it-tikketta.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Awtoritajiet ta' kontroll

Deskrizzjoni

L-awtoritajiet ta' kontroll u l-kompiti tagħhom tneħħew mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ġew elenkati f'dokument separat.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Oħrajn

Deskrizzjoni

Saru bidliet editorjali f'konformità mar-rekwiżiti tal-UE.

Is-siltiet fit-test li pproduċew mill-ġdid ir-regoli ġenerali tħassru u żdiedet referenza għal-"liġi applikabbli/kurrenti/eżistenti".

L-istruttura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott inġiebet f'konformità mad-dokument uniku.

Id-definizzjoni taż-żona deskritta fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet issupplimentata minn lista f'tabella tal-irqajja' tal-komponent.

Ir-rabta maż-żona ġiet iċċarata f'xi postijiet.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Franken"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Franken

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Ġermanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

11. Most tal-għeneb iffermentat parzjalment

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Aħdar fl-isfar ċar għal isfar u isfar lewn id-deheb; b'possibiltajiet ta' ħjiliet fl-aħmar ċar qawwi jew ħjiliet ta' oranġjo.

Aroma

Karattru ta' frott delikat, kif ukoll ta' ħwawar, ta' ħxejjex aromatiċi sa fjuri; kif ukoll ta' vanilla, aromi ta' xiwi u aromi ta' ġewż jekk jinħażen fl-injam; aromi tal-ġebla bħaż-żnied, id-duħħan jew il-ġebla mxarrba f'każ ta' tekniki ta' maturazzjoni riduttiva, dment li ma jkunx hemm difetti fl-inbid.

Togħma

Ġeneralment karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà ta' dwieli, b'mineralità u b'densità għoljin u xi drabi wkoll b'laqta ta' awsterità; alkoħol integrat sewwa; struttura ta' aċidu mhux qawwija u armonjuża; xotta għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Most tal-għeneb iffermentat parzjalment, Rotling

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn aħmar ċar għal aħmar pallidu, xi drabi bi ħjiliet jagħtu fil-blu; kemxejn imdardar minħabba l-ħmira sospiża.

Aroma

Aromi ta' fermentazzjoni b'aromi li jintgħarfu parzjalment li huma karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Togħmiet ta' fermentazzjoni, diossidu tal-karbonju li jiżviluppa waqt il-fermentazzjoni, ta' ħlewwa minn ħelu ħafna għal bilkemm ħelu skont l-istadju tal-fermentazzjoni.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad "Erstes Gewächs"

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn isfar ċar għal isfar lewn id-deheb.

Aroma

Aroma ta' frott, noti riduċenti mingħajr difetti fl-inbid.

Togħma

Struttura ta' aċidu xotta u armonjuża, mineralità qawwija.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Aħmar ċar għal aħmar lewn il-brikks, lewn ir-rubin, il-granata, il-krimżi, jagħti fil-blu u anke vjola skur, possibbilment ukoll bi sfumaturi fil-kannella.

Aroma

Aroma ta' frott delikata, struttura bellusija, tannini diskreti; inbejjed ħomor qawwija: aromi intensi ta' bakek misjurin, struttura fenolika qawwija; kif ukoll ta' vanilla, aromi ta' kafè jew ta' xiwi jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam ta' diversi daqsijiet; aromi tal-ġebla bħaż-żnied, id-duħħan jew il-ġebla mxarrba f'każ ta' tekniki ta' maturazzjoni riduttiva, dment li ma jkunx hemm difetti fl-inbid.

Togħma

Togħmiet ta' frott delikati, struttura bellusija, tannini diskreti; inbejjed ħomor qawwija: togħmiet intensi ta' bakek misjurin, struttura fenolika qawwija; kif ukoll ta' vanilla, aromi ta' kafè jew ta' xiwi jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam ta' diversi daqsijiet; xotta għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar Erstes Gewächs

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Aħmar ċar għal aħmar lewn il-brikks, ir-rubin u l-granata; kif ukoll sfumaturi fil-kannella aktar kemm isir.

Aroma

Noti ta' bakek, ta' fjuri mħawrin; kif ukoll ta' vanilla, aromi ta' kafè jew ta' xiwi jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam ta' diversi daqsijiet.

Togħma

Xotta; struttura ta' aċidu eleganti, tannini integrati sewwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid rożè, Blanc de Noir(s)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn aħmar ċar għal pallidu jew roża pallidu għal roża aktar intens, Blanc de Noir(s): isfar ċar għal aħdar fl-isfar mingħajr ħjiliet fl-aħmar.

Aroma

Aroma distinta, ta' frott u freskezza pjaċevoli; aromi tal-ġebla bħaż-żnied, id-duħħan jew il-ġebla mxarrba f'każ ta' tekniki ta' maturazzjoni riduttiva, dment li ma jkunx hemm difetti fl-inbid.

Togħma

Ta' frott, friska; xotta għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed Rotling

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Aħmar ċar għal aħmar pallidu, f'xi każijiet bi ħjiliet jagħtu fil-blu.

Aroma

aroma distinta, ta' frott u freskezza pjaċevoli; aromi tal-ġebla bħaż-żnied, id-duħħan jew il-ġebla mxarrba f'każ ta' tekniki ta' maturazzjoni riduttiva, dment li ma jkunx hemm difetti fl-inbid.

Togħma

Ta' frott ċara qawwija; xotta għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prädikatswein Kabinett [inbid bl-attribut speċjali "Kabinett"]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Aħdar fl-isfar għal isfar lewn id-deheb.

Aroma

Ta' frott u aromatika, ħawħ, arċipresk, frott misjur, kif ukoll liċċi u ward. Aromi tal-ġebla bħaż-żnied, id-duħħan jew il-ġebla mxarrba f'każ ta' tekniki ta' maturazzjoni riduttiva, dment li ma jkunx hemm difetti fl-inbid.

Togħma

Qawwa alkoħolika baxxa, armonija ta' ħlewwa li tintgħaraf u aċidità vivaċi; impressjoni ġenerali ta' freskezza.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prädikatswein Spätlese [inbid bl-attribut speċjali "Spätlese"]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Karatteristika tal-varjetà ta' dwieli: isfar lewn it-tiben għal isfar lewn id-deheb jew diversi sfumaturi ta' aħmar.

Aroma

Aromi intensi u ċari karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Ħlewwa ta' frott distinta, minn ħelwa mezzana għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prädikatswein Auslese [inbid bl-attribut speċjali "Auslese"]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

karatteristika tal-varjetà ta' dwieli: isfar lewn id-deheb jew aħmar intens.

Aroma

Frott isfar u tropikali għal frott imnixxef.

Togħma

Minn ħelwa mezzana għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [inbid bl-attribut speċjali Beerenauslese jew Trockenbeerenauslese]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Karatteristika tal-varjetà ta' dwieli: isfar lewn id-deheb għal ambra jew aħmar intens.

Aroma

Żbib, frott imnixxef, għasel, noti ta' ħwawar.

Togħma

Ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi:

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prädikatswein Eiswein [inbid bl-attribut speċjali "Eiswein"]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Isfar lewn it-tiben jew aħmar pallidu sa ċar.

Aroma

Ta' frott imnixxef, għasel.

Togħma

Aċidità ħelwa u konċentrata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid likur, abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Pallida u ċara għal lewn l-ambra; b'possibiltajiet ta' ħjiliet fl-aħmar ċar.

Aroma

Aromi maturi ħafna, ta' frott, għasel, ġewż jew frott imnixxef; kif ukoll aromi ta' xiwi u ta' karamella jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam; kemxejn ossidattiva.

Togħma

Togħmiet maturi ħafna, ta' frott, għasel, ġewż jew frott imnixxef; kif ukoll togħmiet ta' xiwi u ta' karamella jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam; kemxejn ossidattiva; xotta għal ħelwa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid likur, aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Aħmar skur ħafna għal aħmar fil-kannella.

Aroma

Frott tal-foresta skur, ġewż jew frott imnixxief, kif ukoll aromi ta' xiwi u ta' karamella jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam; kemxejn ossidattiva.

Togħma

frott tal-foresta skur, ġewż jew frott imnixxef; kif ukoll aromi ta' xiwi jew ta' karamella jekk it-tqaddim u l-ħażna jseħħu f'bettiji tal-injam; kemxejn ossidattiva; xotta għal ħelwa

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid spumanti ta' kwalità, abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

bi bżieżaq fini, aħdar fl-isfar ċar għal isfar lewn id-deheb; b'possibiltajiet ta' ħjiliet fl-aħmar.

Aroma

Ta' frott karatteristika tal-varjetà ta' dwieli; kif ukoll ta' ħmira u ta' brioche jekk jiżdied il-perjodu tal-ħażna qabel l-isbokkament.

Togħma

ta' frott karatteristika tal-varjetà ta' dwieli; kif ukoll ta' ħmira u ta' brioche; minn brut nature sa xotta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid spumanti ta' kwalità, aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Bi bżieżaq fini, diversi sfumaturi ta' aħmar.

Aroma

Aromi karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli, bakek lewn aħmar ċar jew skur; kif ukoll ta' ħmira u ta' brioche jekk jiżdied il-perjodu tal-ħażna qabel l-isbokkament.

Togħma

Karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà tad-dwieli; kif ukoll ta' ħmira u ta' brioche; minn brut nature sa xotta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid spumanti ta' kwalità: rożè, Blanc de Noir(s)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

bi bżieżaq fini, lewn aħmar ċar għal pallidu; lewn aħmar ċar għal pallidu [*sic*]; Blanc de Noir(s): aħdar fl-isfar ċar għal isfar lewn id-deheb mingħajr ħjiliet fl-aħmar.

Aroma

Aromi ta' frott karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli; kif ukoll ta' ħmira u ta' brioche jekk jiżdied il-perjodu tal-ħażna qabel l-isbokkament.

Togħma

Aromi ta' frott karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli; minn brut nature sa xotta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid spumanti ta' kwalità, Rotling

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Bi bżieżaq fini, lewn aħmar ċar għal pallidu.

Aroma

Aromi ta' frott distinti; kif ukoll ta' ħmira u ta' brioche jekk jiżdied il-perjodu tal-ħażna qabel l-isbokkament.

Togħma

Ta' frott karatteristika tal-varjetà ta' dwieli; minn brut nature sa xotta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid semifrizzanti, abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Bi bżieżaq fini, aħdar fl-isfar għal isfar lewn id-deheb; b'possibiltajiet ta' ħjiliet fl-aħmar.

Aroma

Karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà tad-dwieli.

Togħma

Karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà tad-dwieli; struttura ta' aċidu armonjuża; xotta għal ħafifa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid semifrizzanti, aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Bi bżieżaq fini, diversi sfumaturi ta' aħmar.

Aroma

Aromi ta' frott karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà tad-dwieli; struttura ta' aċidu armonjuża; xotta għal ħafifa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid semifrizzanti: rożè, Blanc de Noir(s)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Bi bżieżaq fini, lewn aħmar ċar għal pallidu; Blanc de Noir(s): aħdar fl-isfar għal isfar lewn id-deheb mingħajr ħjiliet fl-aħmar.

Aroma

Aromi ta' frott karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà tad-dwieli; struttura ta' aċidu armonjuża; xotta għal ħafifa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid semifrizzanti, Rotling

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Bi bżieżaq fini, aħmar ċar għal aħmar pallidu, f'xi każijiet bi ħjiliet jagħtu fil-blu.

Aroma

Aromi ta' frott karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Karattru ta' frott speċifiku għall-varjetà tad-dwieli; struttura ta' aċidu armonjuża; xotta għal ħafifa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Most tal-għeneb iffermentat parzjalment, abjad

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn li jagħti fl-aħdar għal isfar, kemxejn imdardar minħabba l-ħmira sospiża; b'possibiltajiet ta' ħjiliet fl-aħmar.

Aroma

Aromi ta' fermentazzjoni b'aromi li jintgħarfu parzjalment li huma karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Togħmiet ta' fermentazzjoni, diossidu tal-karbonju li jiżviluppa waqt il-fermentazzjoni, ħelu ħafna għal bilkemm ħelu skont l-istadju tal-fermentazzjoni.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Most tal-għeneb iffermentat parzjalment, aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Sfumaturi ta' aħmar ta' intensità li tvarja, kemxejn imdardar minħabba l-ħmira sospiża.

Aroma

Aromi ta' fermentazzjoni b'aromi li jintgħarfu parzjalment li huma karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Togħmiet ta' fermentazzjoni, diossidu tal-karbonju li jiżviluppa waqt il-fermentazzjoni, ħelu ħafna għal bilkemm ħelu skont l-istadju tal-fermentazzjoni.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Most tal-għeneb iffermentat parzjalment, rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn aħmar ċar għal pallidu, kemxejn imdardar minħabba l-ħmira sospiża.

Aroma

Aromi ta' fermentazzjoni b'aromi li jintgħarfu parzjalment li huma karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli.

Togħma

Togħmiet ta' fermentazzjoni, diossidu tal-karbonju li jiżviluppa waqt il-fermentazzjoni, ħelu ħafna għal bilkemm ħelu skont l-istadju tal-fermentazzjoni.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

—

Mhux applikabbli

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-prodotti kollha

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	90
Unità ta' rendiment massimu:	Ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Indikazzjoni ta' vinja waħedha jew sistema fil-beraħ

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	70
Unità ta' rendiment massimu:	Ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Erstes Gewächs

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	60
Unità ta' rendiment massimu:	Ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Erstes Gewächs (inklinazzjoni ta' tal-inqas 30 %)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	70
Unità ta' rendiment massimu:	Ettolitri għal kull ettaru

8. **Dettalji tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żoni tal-vitikultura tal-bliet, tal-muniċipalitajiet u tad-distretti tagħhom li ġejjin jiffurmaw parti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Franken:

— ir-reġjun amministrattiv ta' Oberfranken:

  — id-distrett urban ta' Bamberg;

  — id-distrett rurali ta' Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Mittelfranken:

  — id-distrett rurali ta' Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

  — id-distrett rurali ta' Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim;

— ir-reġjun amministrattiv ta' Unterfranken:

— id-distretti urbani ta': Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— id-distrett rurali ta' Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach;

— id-distrett rurali ta' Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal;

— id-distrett rurali ta' Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main, Zeil am Main;

— id-distrett rurali ta' 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;

— id-distrett rurali ta' Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Wörth am Main, Weilbach;

— id-distrett rurali ta' Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eußenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zellingen;

— id-distrett rurali ta' Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld;

— id-distrett rurali ta' 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.

Id-definizzjoni preċiża tidher fuq mapep li juru l-vinji fil-bliet u l-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq, iddefiniti skont ir-roqgħa. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Fil-każ tal-kategoriji kollha:

Kundizzjonijiet ġeografiċi

Il-pajsaġġ u l-morfoloġija:

Iż-żona tal-vitikultura ta' Franken tinsab fil-Bavarja tat-Tramuntana u tmiss maż-żoni muntanjużi ta' Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge u Steigerwald. Ix-Xmara Main tipprovdi s-sistema ta' skular għaż-żona kollha u fl-istess waqt hija karatteristika prominenti tar-reġjun.

Ix-xaqlibiet weqfin li huma tant karatteristiċi tal-pajsaġġ tal-vitikultura ġew iffurmati mix-xtut imdaħħlin 'il ġewwa tal-wied Main permezz tal-miġra li sserrep tal-Main u tat-tributarji tagħha. Bħala regola, dawn il-formazzjonijiet konkavi jħarsu lejn in-Nofsinhar sal-Punent. Huma mdaħħlin 'il ġewwa permezz ta' bosta gandotti li xi darba kienu jiskulaw ir-reġjuni muntanjużi u li joħolqu l-istruttura fuq skala żgħira u b'bosta saffi tal-vinji waħedhom b'mikroklimi diversi. Sadanittant, ix-xaqlibiet ġeoloġiċi naturali tal-vitikultura li jħarsu lejn in-Nofsinhar u l-Punent fiż-żona ta' Steigerwald inħolqu permezz tas-saffi tat-tafal Keuper.

Ġeoloġija:

Minbarra Vorspessart fil-parti tal-Punent taż-żona, fejn il-ħamrija nħolqot mill-materjal ta' sodda ta' blat preeżistenti (gneiss u mica schist), il-pajsaġġ ta' Frankenwein huwa magħmul u kkaratterizzat minn sekwenzi ta' blat Trijassiku ta' bejn 195 u 225 miljun sena. L-art karatteristika tal-irdum f'tarf plateau hija ffurmata mill-blat Buntsandstein li jixxaqleb mill-Punent għal-Lvant, kif ukoll mill-formazzjonijiet Muschelkalk u Keuper u l-uċuħ tal-erożjoni bejniethom. Filwaqt li l-uċuħ tal-erożjoni (il-plateaux Main-Frankonjani) fil-biċċa l-kbira jintużaw għal finijiet agrikoli bis-saħħa tal-loess iddepożitat mir-riħ, il-ħamrija ta' Buntsandstein, Muschelkalk u Keuper hija okkupata mid-dwieli. Din il-kookkorrenza spazjali tad-diversi tipi ta' blat Trijassiku hija unika għall-vitikultura. Il-ħamrija ramlija tinsab ukoll fil-wied Main bis-saħħa tas-sedimenti fluvjali.

Fatturi naturali

Iż-żona ta' vitikultura ta' Franken tinsab f'żona tranżizzjonali fejn il-klima tinbidel minn klima suboċeanika moderatament friska għal klima subkontinentali. Il-klima ssir aktar subkontinentali mill-Punent għal-Lvant. Il-karatteristiċi li jiddistingwuha huma s-sjuf xotti u sħan; bi preċipitazzjoni annwali medja ta' inqas minn 550 mm, iż-żona tal-vitikultura ta' Franken tinsab fir-reġjun l-aktar niexef tal-Bavarja. Fix-xitwa, b'kuntrast, il-kurrenti tal-arja tal-Lvant kontinentali jikkawżaw tkessiħ sever, li jikkawża ġlata tax-xitwa u ġlata tardiva. Il-mikroklima ta' kull vinja waħedha – li hija ddeterminata mix-xaqliba, l-esponiment, il-kontenut ta' ndewwa tal-ħamrija, ir-riskju ta' ġlata u l-enerġija iżolanti tagħha – għalhekk għandha influwenza konsiderevoli fuq il-kwalità tal-inbid.

Fatturi umani

Minħabba d-diviżjonijiet tal-art li għaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra, għad hemm struttura ta' skala żgħira ħafna għall-produzzjoni tal-inbid fiż-żona tal-vitikultura ta' Franken. Ix-xaqlibiet weqfin u t-terrazzi li jammontaw għal madwar 20 % taż-żona jirrikjedu ammont konsiderevoli ta' xogħol. Wara proċeduri ta' organizzazzjoni mill-ġdid tal-art fuq skala kbira, madwar 60 % tal-vinji setgħu jadottaw prattiki agrikoli moderni. Illum jippermettu li x-xaqlibiet weqfin u t-terrazzi jiġu ppreservati. Il-klima subkontinentali taż-żona ("klima friska") tippermetti li jiġu prodotti nbejjed bojod u ħomor uniċi u nbejjed ħelwin eċċellenti, iżda min-naħa l-oħra tirrikjedi manutenzjoni intensiva min-naħa tas-settur tal-inbid, bi proporzjon għoli ta' xogħol li għadu jsir manwalment. Il-frekwenza miżjuda tan-nixfiet tfisser li ħafna aktar vinji minn qatt qabel jeħtieġ li jiġu fornuti b'aktar ilma matul l-istaġun tat-tkabbir permezz ta' tisqija bil-qatra.

Il-blat ewlieni preżenti – il-Buntsandstein, il-Muschelkalk, il-Keuper u l-mica schist – u l-ħamrija li toriġina minnu, li hija assoċjata b'mod partikolari mal-varjetajiet ta' dwieli Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder u Domina, flimkien mal-esperjenza u mal-ħiliet tal-vitikulturi li jistgħu jiġu traċċati għal mijiet ta' snin lura, huma xhieda tal-mod kif id-dwieli rnexxielhom jikbru fil-post tagħhom. Il-konsumatur jista' jduq u jerġa' jgħix dan kollu f'kull wieħed mill-inbejjed permezz tal-karattru speċjali tagħhom, tal-mineralità u tal-individwalità tal-postijiet u tal-varjetajiet ta' dwieli tagħhom.

Inbid (Qualitätswein [inbid ta' kwalità] u Prädikatswein [inbid b'attribut speċjali])

L-inbejjed iridu jissodisfaw ir-rekwiżiti minimi applikabbli għall-qawwa alkoħolika naturali minima.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

8. Inbid semifrizzanti

Sommarju tar-rabta

L-inbejjed semifrizzanti jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti minimi applikabbli għall-qawwa alkoħolika naturali minima. L-inbejjed jiġu prodotti permezz tal-fermentazzjoni jew tal-injezzjoni mill-ġdid tad-diossidu tal-karbonju li jiġi prodott naturalment mill-fermentazzjoni alkoħolika fil-kontenitur.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

Il-prodott bażi jrid jissodisfa r-rekwiżiti minimi applikabbli għall-qawwa alkoħolika naturali minima. Skont l-istadju tat-tkabbir u l-post fejn jinsab, l-għeneb minn vinji magħżula li jintuża biex isir l-inbid bażi jrid jinħasad aktar kmieni sabiex iżomm l-istruttura tal-aċidu li tispikka tal-inbid spumanti ta' kwalità. L-inbid bażi lest imbagħad jgħaddi minn fermentazzjoni sekondarja u, fejn xieraq, jimtela fi fliexken ta' nbid spumanti fil-każ tal-proċess ta' fermentazzjoni fil-flixkun tradizzjonali speċjali. F'dan il-każ, il-prodott irid jiġi mqaddem fil-flixkun għal tal-inqas 9 xhur.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

3. Inbid likur

Sommarju tar-rabta

L-inbejjed likuri jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti minimi applikabbli għall-qawwa alkoħolika naturali minima.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

11. Most tal-għeneb iffermentat parzjalment

Sommarju tar-rabta

L-għeneb iffermentat parzjalment irid jissodisfa r-rekwiżiti minimi applikabbli għall-qawwa alkoħolika naturali minima.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Proċedura ta' ttestjar uffiċjali. Kategoriji: Inbid, Inbid likur, Inbid semifrizzanti, Inbid spumanti ta' kwalità.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Sabiex ikunu jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali fuq it-tikketta, l-inbejjed (Qualitätswein, Prädikatswein), l-inbejjed likuri (Qualitätslikörwein b.A. [inbid likur ta' kwalità minn reġjuni definiti]), l-inbejjed semifrizzanti (Qualitätsperlwein b.A. [inbid semifrizzanti ta' kwalità minn reġjuni definiti]) u l-inbejjed spumanti ta' kwalità (Sekt b.A. [inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti]) l-ewwel iridu jkunu għaddew minn proċedura ta' ttestjar uffiċjali, maqsuma f'test analitiku u organolettiku. Dik il-proċedura ta' ttestjar ma tapplikax għall-most tal-għeneb iffermentat parzjalment.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" jew "Eiswein". Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" jew "Eiswein" huwa permess biss flimkien ma' indikazzjoni ta' vinja waħedha jew sistema fil-beraħ (unità ġeografika iżgħar definita fil-mappa tar-reġistru tal-artijiet u li isimha jkun iddaħħal fir-reġistru tad-dwieli tal-Bavarja). L-inbid abjad u l-inbid aħmar jikkonformaw mar-rekwiżiti għall-użu tat-termini "ħelu mezzan" u "ħelu" stabbiliti għall-inbid skont id-dritt tal-Unjoni.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Kabinett". Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Kabinett" huwa permess esklużivament fil-każ ta' nbejjed prodotti mill-varjetajiet ta' dwieli Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe u Roter Traminer (minbarra prodotti użati għat-taħlil). Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum hija ta' 11,5 %. Il-kontenut ta' zokkor minimu huwa ta' 12 g/l.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu tat-terminu tradizzjonali "Federweisser"/"Federweißer". Kategorija: Most tal-għeneb iffermentat parzjalment.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu tat-terminu tradizzjonali "Federweisser/Federweißer" huwa permess flimkien mal-aġġettiv "fränkischer". Dan ma jissostitwix l-indikazzjoni obbligatorja tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Franken.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar. Kategoriji: Inbid, Inbid likur, Inbid semifrizzanti, Inbid spumanti ta' kwalità.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Ir-reġistru tad-dwieli tal-Bavarja jipprovdi l-lista tal-ismijiet ta' żoni, vinji fuq skala kbira u waħedhom u sistemi fil-beraħ li jistgħu jintużaw bħala unitajiet ġeografiċi iżgħar. Fir-reġistru tad-dwieli tal-Bavarja, il-konfini korrispondenti huma rreġistrati f'termini ta' referenzi kadastrali (unità kadastrali, subunità kadastrali, sistema fil-beraħ, roqgħa).

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar: żoni u vinji fuq skala kbira. Kategoriji: Inbid, Inbid likur, Inbid semifrizzanti, Inbid spumanti ta' kwalità.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti. L-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" jew "Eiswein" ma huwiex permess.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar: il-muniċipalitajiet u d-distretti tagħhom. Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti. L-użu tat-terminu tradizzjonali "Prädikatswein" issupplimentat minn "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" jew "Eiswein" ma huwiex permess.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar: vinji waħedhom u sistemi fil-beraħ. Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

L-ismijiet tal-vinji waħedhom jew tas-sistemi fil-beraħ jistgħu jintużaw biss għall-inbejjed prodotti mill-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid elenkati fil-punt 8 tad-dokument uniku u li fil-każ tagħhom varjetà ta' dwieli waħda biss minn dawn li ġejjin jew is-sinonimi tagħhom tiġi indikata b'mod obbligatorju f'konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Dawn huma nbejjed bojod jew ħomor ta' kwalità li jikkonformaw mar-rekwiżiti għall-użu tat-terminu "xott" stabbiliti għall-inbid skont id-dritt tal-Unjoni, jew inbejjed bojod jew ħomor b'attribut speċjali f'konformità mal-punt 10.2 jew mal-punt 10.2.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Ir-rendiment massimu għal kull ettaru huwa ta' 70 hl/ha. Ir-rendiment għal kull ettaru għandu jiġi rreġistrat fil-"Herbstbuch"(Djarju tal-Ħsad), li jiddikjara l-varjetà ta' dwieli u r-roqgħa.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar: Erstes Gewächs. Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti. Minbarra l-prodotti użati għat-taħlil, jistgħu jintużaw biss il-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin għall-produzzjoni: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

L-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbid irid jiġi minn vinji li huma ddefiniti b'mod aktar ristrett mill-vinji tad-DOP Franken (ara l-punt 9 tad-dokument uniku). Id-definizzjoni preċiża tista' tidher fuq mapep li juru l-vinji, iddefiniti skont ir-roqgħa, fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Fuq dawk il-mapep, il-vinji jistgħu jiġu distinti b'mod ċar minn żoni oħrajn tad-DOP Franken.

Id-definizzjoni kwalitattiva tal-vinji ssir lokalment mill-operaturi u mill-produtturi fuq bażi ta' fatturi bħall-ġeoloġija, il-gradjent u l-espożizzjoni, kif ukoll l-omoġeneità tas-sit, is-sinifikat storiku u ekonomiku tiegħu u r-reputazzjoni u l-kwalità tal-inbejjed.

Id-definizzjoni proposta tiġi sottomessa lill-Kumitat tal-Profil u l-Oriġini [Ausschuss “Profilierung und Herkunft”] tal-Assoċjazzjoni tal-Vinikulturi ta’ Franken [Fränkischer Weinbauverband e. V.], flimkien ma’ ġustifikazzjoni. Il-Kumitat jivverifika l-proposta għall-plawżibbiltà. Meta d-definizzjoni ma titqiesx bħala plawżibbli mill-Kumitat, l-operatur u l-produttur jistgħu jippreżentaw kummenti. Meta d-definizzjoni titqies bħala plawżibbli mill-Kumitat, tiġi inkoporata fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott fil-forma ta’ mappa bħala parti mill-applikazzjoni li jmiss għal emenda tad-DOP Franken.

Ir-rendiment għal kull ettaru għandu jiġi rreġistrat fil-“Herbstbuch”[Djarju tal-Ħsad], li jiddikjara l-varjetà ta’ dwieli u r-roqgħa.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar: Fränkischer Satz. Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta’ rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-isem “Fränkischer Satz” jista’ jintuża biss għal inbid xott prodott minn tal-inqas ħames varjetajiet ta’ għeneb tal-inbid aħmar differenti jew tal-inqas ħamsa bojod differenti, li l-għeneb tagħhom jinħasad fl-istess ħin.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Unitajiet ġeografiċi iżgħar: Alter fränkischer Satz. Kategorija: Inbid.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta’ rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-isem “Alter Fränkischer Satz” jista’ jintuża biss għal inbid xott prodott minn tal-inqas 40 % Grüner Silvaner jew Blauer Silvaner u tal-inqas għaxar varjetajiet oħrajn ta’ għeneb tal-inbid abjad differenti, li l-għeneb tagħhom inħasad fl-istess ħin u li jiġi minn vinja mħallta.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Varjetajiet ta’ dwieli bin-numri tat-tnissil. Kategoriji: Inbid, Inbid likur, Inbid semifrizzanti, Inbid spumanti ta’ kwalità, Most tal-għeneb iffermentat parzjalment.

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta’ rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Jistgħu jintużaw biss l-ismijiet attwali fuq it-tikkettar tal-prodotti tad-DOP Franken ikkummerċjalizzati b’indikazzjoni tal-varjetà ta’ dwieli. Il-coupage ma’ razez ġodda huwa possibbli.

Meta prodott ikun sar esklużivament minn għeneb minn razez ġodda, irid jiġi kkummerċjalizzat mingħajr ma tiġi indikata l-varjetà ta’ dwieli fuq it-tikketta.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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