C/2025/6794

30.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6794)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Franken”

EU-referentienummer: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Naam van het product**

“Franken”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Duitsland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (bondsministerie van Justitie en Consumentenbescherming)

Naam

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (federaal agentschap voor Landbouw en Voedselvoorziening)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Duitse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143. De wijzigingen in het productdossier zijn standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Franken" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Duitse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van de wijn/wijnbouwproducten

Beschrijving

Het minimale natuurlijke alcoholgehalte is aangepast.

De vermelding van het mostgewicht is geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Beschrijving van de wijn/wijnbouwproducten

Beschrijving

Er is een organoleptische beschrijving van de verschillende producten gegeven.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke oenologische procedés

Beschrijving

Eerdere toelichtingen zijn geschrapt en er wordt voortaan verwezen naar de geldende wetgeving inzake de specifieke oenologische procedés, de beperkingen op de wijnbereiding en de teeltmethoden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Afbakening van het gebied

Beschrijving

De volgende gemeenten (kadastrale gemeenten — "Gemarkungen") en hun deelgemeenten ("Ortsteile") zijn geschrapt:

— District ("Regierungsbezirk") Oberfranken, bestuursdistrict ("Landkreis") Bamberg: Kemmern

— District Mittelfranken, bestuursdistrict Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim

— District Unterfranken, bestuursdistrict Haßberge: Wonfurt

— District Unterfranken, bestuursdistrict Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid

— District Unterfranken, bestuursdistrict Main-Spessart: Haßloch

— District Unterfranken, bestuursdistrict Schweinfurt: Röthlein, Werneck

— District Unterfranken, bestuursdistrict Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

De volgende gemeenten ("Gemarkungen") en hun deelgemeenten ("Ortsteile") zijn toegevoegd:

— District Mittelfranken, bestuursdistrict Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— District Unterfranken, bestuursdistrict Bad Kissingen: Sulzthal

— District Unterfranken, bestuursdistrict Miltenberg: Röllbach

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Maximale opbrengst per hectare

Beschrijving

Naast de voorgaande bepalingen is de mogelijkheid ingevoegd om een overschot van 20 % op te slaan.

Bovendien is verduidelijkt dat bij de vermelding van een "Einzellage" (individuele wijngaard) of "Gewann" (blok) een maximumopbrengst per hectare van 70 hectoliter geldt.

Bovendien is toegevoegd dat bij het gebruik van de term "Erstes Gewächs" een maximumopbrengst per hectare van 60 hl/ha of 70 hl/ha van toepassing is, mits de gebruikte druiven afkomstig zijn van steile hellingen met een hellingsgraad van ten minste 30 %.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijndruivenrassen

Beschrijving

Voortaan heten de rubrieken "witte wijndruivenrassen" (Weißweinsorten) en "blauwe wijndruivenrassen" (Rote Rebsorten) in plaats van "witte wijn" (Weißweinsorten) en "rode wijn en roséwijn" (Rot- und Roséweinsorten).

Aan de rubriek "witte wijndruivenrassen" zijn de volgende rassen toegevoegd:

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

De volgende rassen zijn uit de rubriek "witte wijndruivenrassen" geschrapt:

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

Aan de rubriek "blauwe wijndruivenrassen" zijn de volgende rassen toegevoegd:

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

De volgende rassen zijn uit de rubriek “blauwe wijndruivenrassen” geschrapt:

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

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijndruivenrassen

Beschrijving

Er is een regel toegevoegd dat alle vermelde rassen mogen worden gebruikt voor de productie van Rotling.

Voorts is toegevoegd dat alle vermelde rassen mogen worden gebruikt voor de bereiding van wijnen met de aanduidingen “Fränkischer Satz” en “Alter fränkischer Satz”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toepasselijke vereisten uit hoofde van de wetgeving van de Europese Unie of de nationale wetgeving/voorschriften van een organisatie die de BOB/BGA beheert

Beschrijving

De verplichte en facultatieve traditionele aanduidingen voor de etikettering van wijnen en wijnbouwproducten zijn gespecificeerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toepasselijke vereisten uit hoofde van de wetgeving van de Europese Unie of de nationale wetgeving/voorschriften van een organisatie die de BOB/BGA beheert

Beschrijving

In punt 10.2 zijn de voorwaarden gespecificeerd waaronder de traditionele aanduiding “Prädikatswein” mag worden gebruikt, aangevuld met de aanduidingen “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” of “Eiswein”.

Punt 10.3 bevat de uitvoeringsbepalingen voor het gebruik van de traditionele aanduiding “Prädikatswein”, aangevuld met “Kabinett”.

In punt 10.4 zijn de voorwaarden gespecificeerd waaronder het gebruik van de term “Federweisser”/“Federweißer” is toegestaan.

In de punten 10.5.1 en 10.5.2 zijn de regels vastgesteld die van toepassing zijn in het geval van etikettering met de vermeldingen “Bereich” (district) en “Großlage” (groep wijngaarden), alsmede “Gemeinde” (gemeente) en “Ortsteil” (deelgemeente).

In punt 10.5.3 zijn de druivenrassen gedefinieerd die mogen worden gebruikt voor de productie van wijn uit individuele wijngaarden en blokken en die overeenkomstig de geldende wetgeving moeten worden vermeld. Bovendien is in punt 10.5.3 gespecificeerd welke smaakaanduidingen voor deze geografische aanduidingen zijn toegestaan en wat de maximale opbrengst per hectare mag zijn. De opbrengst per hectare moet worden geregistreerd in het “Herbstbuch” (logboek voor de herfstoogst), uitgesplitst naar druivenras en perceel.

Punt 10.5.4 bevat de voorwaarden voor het gebruik van de aanduiding “Erstes Gewächs” (premier cru). Er is gespecificeerd welke rassen voor de productie mogen worden gebruikt. Bovendien is in dat punt gespecificeerd dat de betrokken wijngaarden kleiner moeten zijn dan die van de BOB en is aangegeven hoe de wijngaarden worden afgebakend. De opbrengst per hectare moet worden geregistreerd in het “Herbstbuch”, uitgesplitst naar druivenras en perceel.

In punt 10.5.5 zijn de voorwaarden gespecificeerd waaraan de wijnen moeten voldoen om in aanmerking te komen voor de aanduiding “Fränkischer Satz”.

In punt 10.5.6 zijn de voorwaarden gespecificeerd waaraan de wijnen moeten voldoen om in aanmerking te komen voor de aanduiding “Alter fränkischer Satz”.

Punt 10.6 bevat voorschriften voor de druivenrassen met rasnummers. Er is bepaald dat de BOB-producten die onder de naam van het druivenras in de handel worden gebracht, alleen onder hun echte naam mogen worden geëtiketteerd, maar assemblage met nieuwe stammen is mogelijk. Voorts is bepaald dat de producten die uitsluitend zijn bereid uit druiven van nieuwe stammen, in de handel moeten worden gebracht zonder vermelding van het ras.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controle-instanties

Beschrijving

De controle-instanties en hun taken zijn uit het productdossier geschrapt en in een afzonderlijk document geregistreerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Overig

Beschrijving

Er zijn redactionele wijzigingen aangebracht in overeenstemming met de EU-voorschriften.

De passages waarin de algemene regels zijn overgenomen, zijn geschrapt en vervangen door een verwijzing naar "geldende wetgeving".

De structuur van het productdossier is in overeenstemming gebracht met het enig document.

De afbakening van het in het productdossier beschreven gebied is aangevuld met een lijst van de percelen in de vorm van een tabel.

Het verband met het gebied is op enkele plekken verduidelijkt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Franken"

EU-referentienummer: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Naam van het product**

"Franken"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Duitsland

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

Witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

van licht geelgroen tot goudgeel naar geel, ook duidelijke lichtrode of oranje reflecties mogelijk.

Geur

fijne expressie van fruit, ook kruidig, kruidachtig tot bloemig; bij opslag in contact met hout, ook aroma's van vanille, roostering en noten; bij vinificatie onder reducerende omstandigheden van wijnen zonder gebreken, kunnen ook minerale aroma's zoals silex, rook of natte steen worden aangetroffen.

Smaak

fruitige expressie die over het algemeen specifiek is voor het ras, met een aanzienlijke mineraliteit en robuustheid, soms een zekere soberheid; goed geïntegreerde alcohol en getemperde harmonieuze zuurstructuur; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Gedeeltelijk gegiste druivenmost, Rotling

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

lichtrood tot bleekrood, deels met blauwachtige reflecties, met een lichte troebelheid door de zwevende gist

Aroma

Gistingsaroma's met gedeeltelijk herkenbare aroma's die specifiek zijn voor het ras

Smaak

Gistingsaroma's, koolzuur van de gisting, duidelijk tot nauwelijks waarneembare zoetheid, afhankelijk van de gistingsgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Witte wijn "Erstes Gewächs"

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

lichtgeel tot goudgeel

Geur

Vruchtenaroma's, reducerende toetsen zonder wijngebreken

Smaak

droog, harmonieuze zuurstructuur, hoge mineraliteit

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

variërend van helderrood, steenrood, robijnrood, granaatrood, purper, blauwachtig tot donkerpaars, soms met bruine tinten

Geur

fijne fruitige aroma's, fluweelzachte structuur, discrete tanninen; krachtige rode wijnen: intense aroma's van rijp rood fruit met een uitgesproken fenolische structuur; in geval van opvoeding en opslag in houten vaten van verschillende grootte, tevens aroma's van vanille, koffie of roostering; bij vinificatie onder reducerende omstandigheden van wijnen zonder gebreken, kunnen ook minerale aroma's zoals silex, rook of natte steen worden aangetroffen.

Smaak

fijne fruitige aroma's, fluweelzachte structuur, discrete tanninen; krachtige rode wijnen: intense aroma's van rijp rood fruit met een uitgesproken fenolische structuur; in geval van opvoeding en opslag in houten vaten van verschillende grootte, tevens aroma's van vanille, koffie of roostering; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijn "Erstes Gewächs"

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

van helderrood, steenrood, robijnrood tot granaatrood; bij rijping ook bruine tinten

Geur

Rood fruit, kruidachtige bloemige toetsen; in geval van opvoeding en opslag in houten vaten van verschillende grootte, tevens aroma's van vanille, koffie of roostering;

Smaak

droog; elegante zuurstructuur, goed geïntegreerde tanninen

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Roséwijn, blanc de noir(s)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder- tot bleekrood of roze, blanc de noir(s): lichtgeel tot groengeel zonder roodachtige reflecties

Geur

zeer uitgesproken fruitige aroma's, aangename frisheid; bij vinificatie onder reducerende omstandigheden van wijnen zonder gebreken, kunnen ook minerale aroma's zoals silex, rook of natte steen worden aangetroffen.

Smaak

fruitig, fris; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rotling

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder- tot bleekrood, gedeeltelijk met blauwachtige reflecties

Geur

zeer uitgesproken fruitige aroma's, aangename frisheid; bij vinificatie onder reducerende omstandigheden van wijnen zonder gebreken, kunnen ook minerale aroma's zoals silex, rook of natte steen worden aangetroffen.

Smaak

uitgesproken fruitig; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn met het predicaat "Kabinett"

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

groengeel tot goudgeel;

Geur

fruitig en aromatisch, perziken, abrikozen, rijp fruit, ook lychee en roos; bij vinificatie onder reducerende omstandigheden van wijnen zonder gebreken, kunnen ook minerale aroma's zoals silex, rook of natte steen worden aangetroffen.

Smaak

laag alcoholgehalte, harmonie tussen waarneembare zoetheid en intense zuurgraad; algemene indruk van frisheid

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn met het predicaat “Spätlese”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

afhankelijk van het druivenras: van strogeel tot goudgeel of verschillende roodtinten

Geur

intense, heldere en aroma’s die specifiek zijn voor het ras

Smaak

licht fruitige zoetheid, zacht tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn met het predicaat “Auslese”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

afhankelijk van het druivenras: goudgeel of intens rood

Geur

gele en tropische vruchten tot gedroogde vruchten

Smaak

zacht tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn met het predicaat “Beerenauslese” en “Trockenbeerenauslese”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

afhankelijk van het druivenras: goudgeel tot ambergeel of intens rood

Geur

krenten en rozijnen, gedroogde vruchten, honing, kruidige toetsen

Smaak

zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn met het predicaat “Eiswein”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

strogeel of licht tot bleekrood

Geur

Gedroogde vruchten, honing

Smaak

zoet, geconcentreerde zuurheid

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Likeurwijn, wit

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

lichte, bleke tot amberkleurige kleur; lichtrode reflecties zijn ook mogelijk

Geur

rijpe aroma’s, fruit, honing, noten of gedroogde vruchten; In geval van opvoeding of opslag in houten vaten, tevens aroma’s van roostering en karamel; licht oxiderend

Smaak

rijpe aroma's, fruit, honing, noten of gedroogde vruchten; In geval van opvoeding of opslag in houten vaten, tevens aroma's van roostering en karamel; licht oxiderend; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Likeurwijn, rood

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

donkerrood tot roodbruin

Geur

donkere bosvruchten, noten of gedroogde vruchten, alsook aroma's van roostering en karamel in geval van opvoeding of opslag in houten vaten; licht oxiderend

Smaak

donkere bosvruchten, noten of gedroogde vruchten; In geval van opvoeding of opslag in houten vaten, tevens aroma's van roostering en karamel; licht oxiderend; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende kwaliteitswijn, wit

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijn schuim, licht groengeel tot goudgeel; roodachtige reflecties mogelijk

Geur

vruchten die specifiek zijn voor het ras; in geval van verlenging van de opslagtijd vóór het degorgeren, ook gist en brioche

Smaak

vruchten die specifiek zijn voor het ras; ook gist en brioche; van brut nature tot droog

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende kwaliteitswijn, rood

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijn schuim, verschillende roodtinten

Geur

aroma's die specifiek zijn voor het ras, lichtrode of donkerrode bessen; in geval van verlenging van de opslagtijd vóór het degorgeren, ook gist en brioche

Smaak

fruitige expressie die specifiek is voor het ras; ook gist en brioche; van brut nature tot droog

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende kwaliteitswijn, roséwijn, blanc de noir(s)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijn schuim, licht- tot bleekrood; lichtrood tot bleekrood; blanc de noir(s): licht geelgroen tot goudgeel zonder roodachtige reflecties

Geur

fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras; in geval van verlenging van de opslagtijd vóór het degorgeren, ook gist en brioche

Smaak

fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras; van brut nature tot droog

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende kwaliteitswijn, Rotling

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijn schuim, licht- tot bleekrood

Geur

uitgesproken fruitige aroma's, in geval van verlenging van de opslagtijd vóór het degorgeren, ook gist en brioche

Smaak

vruchten die specifiek zijn voor het ras; van brut nature tot droog

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Parelwijn, wit

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijne belletjes, groengeel tot goudgeel; roodachtige reflecties mogelijk

Geur

fruitige expressie die specifiek is voor het ras

Smaak

fruitige expressie die specifiek is voor het ras; harmonieuze zuurstructuur; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Parelwijn, rood

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijne belletjes, verschillende roodtinten

Geur

fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras;

Smaak

fruitige expressie die specifiek is voor het ras; harmonieuze zuurstructuur; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Roséparelwijn, blanc de noir(s)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijne belletjes, licht- tot bleekrood; blanc de noir(s): geelgroen tot goudgeel zonder roodachtige reflecties

Geur

fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras;

Smaak

fruitige expressie die specifiek is voor het ras; harmonieuze zuurstructuur; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Parelwijn, Rotling

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

fijne belletjes, helder- tot bleekrood, gedeeltelijk met blauwachtige reflecties

Geur

fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras

Smaak

fruitige expressie die specifiek is voor het ras; harmonieuze zuurstructuur; droog tot zoet

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Gedeeltelijk gegiste druivenmost, wit

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

groenachtig tot geel, met een lichte troebelheid door de zwevende gist; roodachtige reflecties mogelijk

Aroma

Gistingsaroma's met gedeeltelijk herkenbare aroma's die specifiek zijn voor het ras

Smaak

Gistingsaroma's, koolzuur van de gisting, duidelijk tot nauwelijks waarneembare zoetheid, afhankelijk van de gistingsgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Gedeeltelijk gegiste druivenmost, rood

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

verschillende roodtinten, met een lichte troebelheid door de zwevende gist;

Aroma

Gistingsaroma's met gedeeltelijk herkenbare aroma's die specifiek zijn voor het ras

Smaak

Gistingsaroma's, koolzuur van de gisting, duidelijk tot nauwelijks waarneembare zoetheid, afhankelijk van de gistingsgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Gedeeltelijk gegiste druivenmost, rosé

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

lichtrood tot bleekrood; met een lichte troebelheid door de zwevende gist

Aroma

Gistingsaroma's met gedeeltelijk herkenbare aroma's die specifiek zijn voor het ras

Smaak

Gistingsaroma's, koolzuur van de gisting, duidelijk tot nauwelijks waarneembare zoetheid, afhankelijk van de gistingsgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

-

n.v.t.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Alle producten

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	90
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Vermelding van “Einzellage” (individuele wijngaard) of “Gewann” (blok)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	70
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

“Erstes Gewächs”

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	60
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

“Erstes Gewächs” (minimumhelling van 30 %)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	70
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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 à 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Tot de beschermde geografische aanduiding “Franken” behoren de wijngaarden van de volgende steden en gemeenten en hun deelgemeenten:

— District Oberfranken:

  — Stadsdistrict: Bamberg

  — Bestuursdistrict Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

— District Mittelfranken:

  — Bestuursdistrict Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

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

— District Unterfranken:

— Stadsdistricten: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

— District Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

— District Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

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

— District 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

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

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

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

— District 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.

De precieze afbakening blijkt uit de kaarten met afgebakende wijnbouwpercelen in de bovengenoemde steden en gemeenten; die op www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein kunnen worden geraadpleegd.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Voor alle klassen:

Geografische ligging

Landschap en morfologie

Het wijnbouwgebied Franken ligt in het noorden van de deelstaat Beieren en wordt omringd door de middelgebergten Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge en Steigerwald. Het riviernet van de Main watert het hele grondgebied af en is tevens een onderscheidend kenmerk van de regio.

De meanders van de Main en de zijrivieren ervan hebben de steile hellingen gevormd die kenmerkend zijn voor de wijnbouw en het landschap op de “holle oevers” van het Maindal. Over het algemeen hebben deze hellingen een concave vorm en zijn ze gericht op het zuiden of het westen. Vaak worden ze ook gescheiden door zogenaamde “Klingen” (voormalige afwateringsgeulen van het plateau), wat heeft geleid tot een complexe structuur van kleine oppervlakten, bestaande uit individuele wijngaarden met verschillende microklimaten. In het gebied van het Steigerwald daarentegen vormen de kleilagen van de Keuper, die ook op het zuiden en het westen zijn gericht, natuurlijke geologische terrassen die gunstig zijn voor de wijnbouw.

Geologie:

Met uitzondering van de Vorspessart ten westen van de regio, waar de bodems werden gevormd uit het oorspronkelijke bergmateriaal (gneis en micaschist), drukken de gesteentelagen uit het trias (225 tot 195 miljoen jaar) hun stempel op het landschap en de wijn van Franken. Het kenmerkende lagenlandschap bestaat uit gemengd zandsteen, schelpkalksteen en keupergesteente, dat zich van west naar oost uitstrekt, en tussenliggende gemiddeld vlakke gebieden. Terwijl de vlakkere gebieden, de Mainfränkische Platten, door lössafzettingen voornamelijk voor landbouw worden gebruikt, worden op de bodems van gemengd zandsteen, schelpkalksteen en keupergesteente wijnstokken geteeld. Deze geografische nevenligging van verschillende triasgesteenten is een uniek milieu voor de wijnbouw. In het Maindal zijn door fluviatiele sedimenten ook zandige bodems te vinden.

Natuurlijke factoren

De wijngaarden van Franken bevinden zich in het overgangsgebied tussen een koud gematigd suboceanisch klimaat en een subcontinentaal klimaat. Van west naar oost neemt de invloed van het subcontinentale klimaat toe. Het wordt gekenmerkt door droge en hete zomers, en de wijngaarden van Franken maken deel uit van de droogste regio van Beieren, met een gemiddelde jaarlijkse neerslag van minder dan 550 mm. In de winter zorgen continentale stromen voor een flinke afkoeling, wat leidt tot winterse en late vorst. Het microklimaat van de verschillende individuele wijngaarden — bepaald door helling, ligging, vochtigheid van de bodem, vorstrisico en stralingsenergie — heeft dan ook een aanzienlijke invloed op de kwaliteit van de wijn.

Menselijke factoren

Door de historische erfenis van de “Realteilung” (ondernemingssplitsing) blijft de wijnstreek Franken gestructureerd in zeer kleine percelen. Ongeveer 20 % bestaat uit arbeidsintensieve steile hellingen en terrassen. Dankzij uitgebreide herverkavelingsprocedures kon ongeveer 60 % van de wijngaarden worden gebruikt voor moderne landbouwpraktijken. Tegenwoordig maken deze praktijken het mogelijk om de steile hellingen en terrassen te blijven gebruiken. Het subcontinentale klimaat (“Cool Climate”), dat de productie van unieke witte en rode wijnen en uitstekende zoete wijnen mogelijk maakt, vereist intensieve verzorging van de kant van de wijnindustrie en nog steeds veel handwerk van de wijnbouwers. Door de toenemende droogteperioden moeten steeds meer wijngaarden tijdens het groeiseizoen van water worden voorzien door middel van druppelirrigatiesystemen.

Het aanwezige brute gesteente, gemengd zandsteen, schelpkalksteen, keupergesteente en micaschist, en de daaruit ontstane bodems, die met name verbonden zijn met de rassen silvaner, müller-thurgau, riesling, burgunder en domina, onderstrepen, samen met de eeuwenoude ervaring en het vakmanschap van de wijnbouwers, het succesvolle ontwikkelingsproces tussen de wijnstokken en de locatie. Dit is voor de consument waarneembaar en herkenbaar in de typische eigenschappen, mineraliteit en individualiteit van de wijngaarden en de bijbehorende rassen in de respectievelijke wijnen.

Wijn (“Qualitätswein” en “Prädikatswein”)

De wijnen moeten voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte.

Categorie wijnproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

De parelwijnen moeten voldoen aan de eisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte. De bereiding vindt plaats door gisting of terugvoering van het kooldioxide dat door de alcoholische gisting zelf in elke recipiënt is ontstaan.

Categorie wijnproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Het basisproduct moet voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte. Afhankelijk van het groeistadium en de locatie moeten de druiven van de wijngaarden die zijn geselecteerd voor de productie van de basiswijn, eerder worden geoogst om de zuurstructuur die kenmerkend is voor een mousserende kwaliteitswijn te behouden. De afgewerkte basiswijn wordt vervolgens aan de tweede gisting onderworpen, eventueel in champagneflessen, wanneer de productie plaatsvindt volgens de speciale traditionele werkwijze van gisting op fles. In dit geval moet het product minstens negen maanden rijpen in de fles.

Categorie wijnproduct

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

De likeurwijnen moeten voldoen aan de eisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte.

Categorie wijnproduct

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

Samenvatting van het verband

De gedeeltelijk gegiste druivenmost moet voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Officiële controle; Categorieën: Wijn, likeurwijn, parelwijn, mousserende kwaliteitswijn

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Om traditionele aanduidingen op het etiket te mogen gebruiken, moeten wijnen ("Qualitätsweine", "Prädikatsweine"), likeurwijnen (in een bepaald gebied voortgebrachte kwaliteitslikeurwijnen), parelwijnen (in een bepaald gebied voortgebrachte parelwijnen) en mousserende kwaliteitswijnen (in een bepaald gebied geproduceerde Sekt) eerst zijn onderworpen aan een officiële controle die een analytisch en sensorisch onderzoek omvat. Dit onderzoek geldt niet voor de gedeeltelijk gegiste druivenmost.

Titel van de vereiste/afwijking

Gebruik van de traditionele aanduiding "Prädikatswein" aangevuld met de aanduidingen "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" of "Eiswein"; Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB's en BGA's, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De traditionele aanduiding "Prädikatswein", aangevuld met de aanduidingen "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" of "Eiswein", mag alleen worden gebruikt met de vermelding van een "Einzellage" (individuele wijngaard) of een "Gewann" (blok, een kleinere geografische eenheid, die is afgebakend op de kadastrale kaart en waarvan de naam is ingeschreven in het Beierse wijnbouwkadaster). De witte of rode wijnen voldoen aan de vereisten die krachtens besluiten van de Europese Unie gelden voor wijnen wat betreft het gebruik van de vermelding van de smaak "zacht" of "zoet".

Titel van de vereiste/afwijking

Gebruik van de traditionele aanduiding "Prädikatswein", aangevuld met Kabinett; Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB's en BGA's, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De traditionele aanduiding “Prädikatswein”, aangevuld met Kabinett, mag alleen worden gebruikt voor wijnen die, met uitzondering van producten die voor de verzoeting worden gebruikt, zijn geproduceerd met de rassen weisser riesling, rieslaner, scheurebe en roter traminer Het effectieve alcoholgehalte mag niet hoger zijn dan 11,5 % vol. Het suikergehalte bedraagt ten minste 12 g/l.

Titel van de vereiste/afwijking

Gebruik van de traditionele aanduiding “Federweisser”/“Federweißer”; Categorie: Gedeeltelijk gegiste druivenmost

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het gebruik van de traditionele aanduiding “Federweisser”/“Federweißer” mag worden gecombineerd met de kwalificatie “fränkischer”. Dit komt niet in de plaats van de verplichte vermelding van de beschermde oorsprongsbenaming “Franken”.

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden; Categorieën: Wijn, likeurwijn, parelwijn, mousserende kwaliteitswijn

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het Beierse wijnbouwkadaster is het register van de voor de kleinere geografische eenheden toegelaten namen van “Bereiche” (districten), “Groß- en Einzellagen” ((groepen) individuele wijngaarden) en “Gewanne” (blokken). In het Beierse wijnbouwkadaster worden de overeenkomstige grenzen aangegeven aan de hand van de kadastrale benamingen (district, stuk grond, blok, perceel).

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden: disctricten en groepen individuele wijngaarden Categorieën: Wijn, likeurwijn, parelwijn, mousserende kwaliteitswijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het geldende recht is van toepassing. Vermelding van de traditionele aanduiding “Prädikatswein”, aangevuld met de aanduidingen “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” of “Eiswein” is niet toegestaan.

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden: gemeente of deelgemeente Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het geldende recht is van toepassing. Vermelding van de traditionele aanduiding “Prädikatswein”, aangevuld met de aanduidingen “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” of “Eiswein” is niet toegestaan.

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden: individuele wijngaard en blok Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het geldende recht is van toepassing.

De namen van individuele wijngaarden en blokken mogen alleen worden gebruikt voor wijnen die zijn geproduceerd van de in punt 8 van het enig document genoemde druivenrassen en waarvoor, overeenkomstig de geldende wetgeving, alleen een van de volgende rassen of synoniemen daarvan verplicht moet worden vermeld: grüner silvaner, blauer silvaner, weisser riesling, weisser burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, rieslaner, chardonnay, domina, blauer limberger, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder.

Het is een witte of rode kwaliteitswijn die voldoet aan de vereisten die krachtens handelingen van de Europese Unie voor wijn gelden voor het gebruik van de smaakaanduiding “droog”, of een witte of rode wijn met een predicaat, zoals gedefinieerd in punt 10.2 of 10.2.1 van het productdossier.

De maximumopbrengst per hectare is vastgesteld op 70 hl/ha. De opbrengst per hectare moet worden geregistreerd in het “Herbstbuch”, afhankelijk van het ras en het perceel.

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden: Erstes Gewächs Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het geldende recht is van toepassing. Met uitzondering van producten die voor verzoeting worden gebruikt, mogen voor de productie alleen de volgende rassen worden gebruikt: grüner silvaner, blauer silvaner, weisser riesling, weisser burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, chardonnay, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder.

De voor de wijnbereiding bestemde druiven moeten afkomstig zijn van wijngaarden die kleiner zijn dan de wijngaarden met de BOB Franken (zie punt 9 van het enig document). De exacte afbakening is zichtbaar op de kaarten met de wijngaarden, uitgesplitst naar perceel; die kunnen worden geraadpleegd op de website www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Op deze kaarten zijn de wijngaarden duidelijk te onderscheiden van de overige gebieden van de BOB “Franken”.

De kwalitatieve afbakening van wijngaarden wordt uitgevoerd door lokale landbouwers en producenten, rekening houdend met factoren zoals geologie, helling en blootstelling, de homogeniteit van de grond, het historische belang van de locatie, het economische belang, de reputatie en de kwaliteit van de wijnen.

De voorgestelde afbakening wordt samen met een motivering toegezonden aan de Commissie “Profilierung und Herkunft” (profilering en herkomst) van het Fränkischen Weinbauverband e.V. Deze commissie beoordeelt het voorstel op plausibiliteit. Als de commissie de afbakening niet plausibel acht, krijgen landbouwers en producenten de mogelijkheid om hun standpunten te delen. Als de commissie de afbakening wel plausibel acht, wordt zij in het kader van de volgende aanvraag tot wijziging van de BOB “Franken” onderdeel van het productdossier in de vorm van de kaart.

De opbrengst per hectare moet worden geregistreerd in het “Herbstbuch”, afhankelijk van het ras en het perceel.

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden: Fränkischer Satz; Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De naam “Fränkischer Satz” mag alleen worden gebruikt voor droge wijn die is verkregen uit ten minste vijf verschillende witte wijndruivenrassen of ten minste vijf verschillende rode wijndruivenrassen waarvan de druiven tegelijkertijd zijn geoogst.

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden: Alter fränkischer Satz; Categorie: Wijn

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De naam “Alter Fränkischer Satz” mag alleen worden gebruikt voor droge wijn die is bereid uit ten minste 40 % grüner silvaner of blauer silvaner en ten minste tien andere verschillende witte wijndruivenrassen, waarvan de druiven afkomstig zijn uit een gemengd aangeplante wijngaard en gelijktijdig zijn geoogst.

Titel van de vereiste/afwijking

Rassen met rasnummers; Categorieën: Wijn, likeurwijn, parelwijn, mousserende kwaliteitswijn, gedeeltelijk gegiste druivenmost

Rechtskader:

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB’s en BGA’s, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Op het etiket van producten met de beschermde oorsprongsbenaming “Franken” die op de markt worden gebracht met een vermelding van het druivenras, mogen alleen de echte namen worden gebruikt. Vermenging met nieuwe stammen is toegestaan.

Wanneer een product uitsluitend van druiven van nieuwe stammen is gemaakt, moet het op de markt worden gebracht zonder vermelding van het druivenras op het etiket.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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