C/2025/6794

30.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6794)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Franken"

Numer referencyjny UE: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Franken"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Spraw Ojczyźnianych)

Nazwa

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze niemieckie zadeklarowały, że złożony wniosek spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i rozporządzenia (UE) 2024/1143. Zmiany w specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Franken” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej zmianą na poziomie Unii; w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze niemieckie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

Opis wina / produktów sektora wina

Opis

Dostosowano informacje dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu.

Usunięto informacje dotyczące masy moszczu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Opis wina / produktów sektora wina

Opis

Przedstawiono opis cech organoleptycznych różnych produktów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Dotychczasowe informacje zostały skreślone, a w odniesieniu do konkretnych praktyk enologicznych, odpowiednich ograniczeń w zakresie produkcji wina oraz praktyk uprawy winorośli odwołano się obecnie do obowiązujących przepisów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Wyznaczony obszar geograficzny

Opis

Usunięto następujące gminy (jednostki katastralne) i ich części:

— rejencja Oberfranken, powiat Bamberg: Kemmern;

— rejencja Mittelfranken, powiat Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim;

— rejencja Unterfranken, powiat Haßberge: Wonfurt;

— rejencja Unterfranken, powiat Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid;

— rejencja Unterfranken, powiat Main-Spessart: Haßloch;

— rejencja Unterfranken, powiat Schweinfurt: Röthlein, Werneck;

— rejencja Unterfranken, powiat Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Dodano następujące gminy (jednostki katastralne) i ich części:

— rejencja Mittelfranken, powiat Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— rejencja Unterfranken, powiat Bad Kissingen: Sulzthal;

— rejencja Unterfranken, powiat Miltenberg: Röllbach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Maksymalna wydajność z hektara

Opis

Oprócz już obowiązujących wymogów wprowadzono przepis dotyczący możliwości magazynowania nadwyżek w wysokości dodatkowych 20 %.

Stwierdzono również, że przy wskazywaniu pojedynczych winnic i systemów parceli zastosowanie ma maksymalna wydajność z hektara wynosząca 70 hl/ha.

Dodano ponadto zasadę stanowiącą, że w przypadku użycia określenia „Erstes Gewächs" [oznaczenia stosowanego w odniesieniu do wysokiej jakości win wytrawnych z winnic najwyżej klasyfikowanych w regionie Rheingau] ma zastosowanie maksymalna wydajność z hektara wynosząca 60 hl/ha lub 70 hl/ha, jeżeli wykorzystane winogrona pochodzą ze stromych zboczy o nachyleniu co najmniej 30 %.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Odmiany winorośli

Opis

Odmiany winorośli będą odtąd ujmowane pod nagłówkami „białe odmiany winorośli" i „czerwone odmiany winorośli" (wcześniej: „wina białe" i „wina czerwone i różowe").

Pod nagłówkiem „białe odmiany winorośli" dodano następujące odmiany:

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.

Pod nagłówkiem „białe odmiany winorośli" usunięto następujące odmiany:

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

Pod nagłówkiem „czerwone odmiany winorośli" dodano następujące odmiany:

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.

Pod nagłówkiem „czerwone odmiany winorośli” usunięto następujące odmiany:

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

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Odmiany winorośli

Opis

Dodano zasadę, zgodnie z którą wszystkie wymienione odmiany winorośli mogą być wykorzystywane do produkcji wina Rotling.

Doprecyzowano również, że wszystkie wymienione odmiany winorośli mogą być wykorzystywane do produkcji wina oznaczonego jako „Fränkischer Satz” i „Alter fränkischer Satz”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Opis

Wyjaśniono, które określenia tradycyjne stosowane są obowiązkowo, a które opcjonalnie do etykietowania win i produktów winiarskich.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Opis

W pkt 10.2 określono warunki stosowania określenia tradycyjnego „Prädikatswein” [wino z wyróżnikiem] uzupełnionego określeniem „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” lub „Eiswein”.

W pkt 10.3 określono zasady stosowania określenia tradycyjnego „Prädikatswein” uzupełnionego określeniem „Kabinett”.

W pkt 10.4 określono warunki stosowania określenia „Federweisser”/„Federweißer”.

W pkt 10.5.1 i 10.5.2 określono zasady dotyczące wskazywania na etykiecie obszaru, dużej winnicy, gminy i powiatu.

W pkt 10.5.3 wymieniono odmiany winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji wina z pojedynczych winnic i systemów parceli i których wskazanie jest obowiązkowe zgodnie z obowiązującymi przepisami. W pkt 10.5.3 określono również dopuszczalne wskaźniki smaku dla tych oznaczeń geograficznych oraz dopuszczalną maksymalną wydajność z hektara. Uściślono, że wydajność z hektara należy rejestrować w „Herbstbuch” [dzienniku zbiorów], w podziale na odmiany winorośli i działki.

W pkt 10.5.4 określono wymogi dotyczące stosowania określenia „Erstes Gewächs”. Wyszczególniono, które odmiany winorośli można wykorzystywać do produkcji. Sprecyzowano też, że odpowiednie grunty obsadzone winoroślą muszą być mniejsze niż grunty wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP, oraz opisano sposób wyznaczania granic gruntów obsadzonych winoroślą. Uściślono, że wydajność z hektara należy rejestrować w „Herbstbuch” [dzienniku zbiorów], w podziale na odmiany winorośli i działki.

W pkt 10.5.5 określono wymogi, jakie musi spełniać wino, aby mogło zostać oznaczone jako „Fränkischer Satz”.

W pkt 10.5.6 określono wymogi, jakie musi spełniać wino, aby mogło zostać oznaczone jako „Alter fränkischer Satz”.

W pkt 10.6 określono zasady dotyczące odmian winorośli oznaczanych numerami identyfikacyjnymi. Wyszczególniono, że na etykietach produktów objętych ChNP wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można stosować wyłącznie nazwy rzeczywiste (dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami). Dodatkowo w przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Organy kontrolne

Opis

Organy kontrolne i ich zadania usunięto ze specyfikacji produktu i wymieniono w odrębnym dokumencie.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Inne

Opis

Wprowadzono zmiany redakcyjne zgodnie z wymogami UE.

Skreślono fragmenty tekstu, które powielają przepisy ogólne, i dodano odniesienie do „obowiązujących/mających zastosowanie przepisów".

Strukturę specyfikacji produktu dostosowano do jednolitego dokumentu.

Wytyczenie granic obszaru opisanego w specyfikacji produktu uzupełniono tabelarycznym wykazem działek wchodzących w skład tego obszaru.

W kilku miejscach doprecyzowano związek z obszarem.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Franken"

Numer referencyjny UE: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Franken"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Niemcy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od bladożółtozielonej do żółtej i złocistożółtej; możliwe są również intensywne odcienie jasnoczerwone lub pomarańczowe.

Aromat

Delikatnie owocowy charakter, a także nuty korzenne, ziołowe aż po kwiatowe; również wanilia, aromaty tostowe i orzechowe, w przypadku dojrzewania w drewnie; kamienne nuty aromatyczne, takie jak krzemień, dym lub wilgotny kamień w przypadku stosowania technik dojrzewania redukcyjnego, o ile w winie nie stwierdza się wad.

Smak

Na ogół owocowy profil charakterystyczny dla danej odmiany winorośli, o dużej mineralności i koncentracji, niekiedy z lekką szorstkością; dobrze zintegrowany alkohol; łagodna i harmonijna kwasowość; od wytrawnego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej, niekiedy z niebieskawymi odcieniami; lekko mętny ze względu na zawiesinę drożdżową.

Aromat

Aromaty fermentacyjne z częściowo wyczuwalnymi nutami charakterystycznymi dla danej odmiany winorośli.

Smak

Nuty fermentacyjne, dwutlenek węgla, który powstaje podczas fermentacji; od bardzo słodkiego do ledwie słodkiego, w zależności od etapu fermentacji.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino białe „Erstes Gewächs”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnożółtej do złocistożółtej.

Aromat

Aromat owocowy, nuty redukcyjne bez wady wina.

Smak

Wytrawny, o harmonijnej kwasowości i wyraźnej mineralności.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoczerwonej do ceglastej, rubinowej, kamienia granatu, karminowej, z niebieskawymi tonami, a nawet ciemnofioletowa, niekiedy z odcieniami brązowawymi.

Aromat

Aromat delikatnie owocowy, aksamitna struktura, dyskretne taniny; w przypadku mocnych win czerwonych: intensywne aromaty dojrzałych owoców jagodowych, wyraźnie zaznaczona struktura fenolowa; a także aromaty wanilii, kawy lub tostowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach o różnej pojemności; kamienne nuty aromatyczne, takie jak krzemień, dym lub wilgotny kamień w przypadku stosowania technik dojrzewania redukcyjnego, o ile w winie nie stwierdza się wad.

Smak

Smak delikatnie owocowy, aksamitna struktura, dyskretne taniny; w przypadku mocnych win czerwonych: intensywne aromaty dojrzałych owoców jagodowych, wyraźnie zaznaczona struktura fenolowa; a także aromaty wanilii, kawy lub tostowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach o różnej pojemności; od wytrawnego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone „Erstes Gewächs”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoczerwonej do ceglastej, rubinowej i barwy kamienia granatu; w miarę dojrzewania mogą pojawiać się odcienie brązowawe.

Aromat

Owoce jagodowe, korzenne nuty kwiatowe; a także aromaty wanilii, kawy lub tostowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach o różnej pojemności.

Smak

Wytrawny; elegancka kwasowość, dobrze zintegrowane taniny.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe, Blanc de Noir(s)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej lub od bladoróżowej do bardziej intensywnej różowej; w przypadku Blanc de Noir(s): barwa od jasnożółtej do żółtozielonej bez czerwonawych odcieni.

Aromat

Wyraźny, owocowy aromat i przyjemna świeżość; kamienne nuty aromatyczne, takie jak krzemień, dym lub wilgotny kamień w przypadku stosowania technik dojrzewania redukcyjnego, o ile w winie nie stwierdza się wad.

Smak

Owocowy, świeży; od wytrawnego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wina Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej, w niektórych przypadkach z niebieskawymi odcieniami.

Aromat

Wyraźny, owocowy aromat i przyjemna świeżość; kamienne nuty aromatyczne, takie jak krzemień, dym lub wilgotny kamień w przypadku stosowania technik dojrzewania redukcyjnego, o ile w winie nie stwierdza się wad.

Smak

Wyraźnie wyczuwalne owoce; od wytrawnego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Kabinett [wino z wyróżnikiem „Kabinett”]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od żółtozielonej do złocistożółtej.

Aromat

Charakter owocowy i aromatyczny, nuty brzoskwini, moreli, dojrzałych owoców, a także liczi i róży; kamienne nuty aromatyczne, takie jak krzemień, dym lub wilgotny kamień w przypadku technik dojrzewania redukcyjnego, o ile w winie nie stwierdza się wad.

Smak

Niska zawartość alkoholu, harmonia wyczuwalnej słodyczy i żywej kwasowości; ogólne wrażenie świeżości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Spätlese [wino z wyróżnikiem „Spätlese”]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Cecha charakterystyczna danej odmiany winorośli: barwa od słomkowożółtej do złocistożółtej lub różne odcienie czerwieni.

Aromat

Intensywne, wyraziste aromaty charakterystyczne dla danej odmiany winorośli.

Smak

Wyraźna owocowa słodycz, od półsłodkiego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Auslese [wino z wyróżnikiem „Auslese”]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Cecha charakterystyczna danej odmiany winorośli: barwa złocistożółta lub intensywnie czerwona.

Aromat

Od owoców żółtych i tropikalnych do owoców suszonych.

Smak

Od średnio słodkiego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [wino z wyróżnikiem „Beerenauslese” lub „Trockenbeerenauslese”]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Cecha charakterystyczna danej odmiany winorośli: Barwa złocistożółta do bursztynowej lub intensywnie czerwona.

Aromat

Rodzynki, suszone owoce, miód, nuty korzenne.

Smak

Słodki.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Eiswein [wino z wyróżnikiem „Eiswein"]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa słomkowożółta lub od bladoczerwonej do jasnoczerwonej.

Aromat

Suszone owoce, miód.

Smak

Słodki, o skoncentrowanej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino likierowe, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od bladej i jasnej po bursztynową; niekiedy wyraźne jasnoczerwone odcienie.

Aromat

Aromaty bardzo dojrzałe, owoce, miód, orzechy lub suszone owoce; a także aromaty tostowe i karmelowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach; nieznacznie utleniający charakter.

Smak

Nuty bardzo dojrzałe: owoce, miód, orzechy lub suszone owoce; a także nuty tostowe i karmelowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach; nieznacznie utleniający charakter; od wytrawnego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino likierowe, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od ciemnoczerwonej do brązowoczerwonej.

Aromat

Ciemne owoce leśne, orzechy lub suszone owoce, a także aromaty prażone i karmelowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach; nieznacznie utleniający charakter.

Smak

Ciemne owoce leśne, orzechy lub suszone owoce; a także aromaty prażone lub karmelowe, jeżeli wino dojrzewa i jest przechowywane w drewnianych beczkach; nieznacznie utleniający charakter; od wytrawnego do słodkiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, barwa od bladożółtozielonej do złocistożółtej; możliwe czerwonawe odcienie.

Aromat

Owoce charakterystyczne dla danej odmiany winorośli; także nuty drożdżowe i nuty chałki, jeżeli wydłuża się okres leżakowania przed degorżowaniem.

Smak

Owoce charakterystyczne dla danej odmiany winorośli; także nuty drożdżowe i nuty chałki; od „brut nature" po wytrawne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, różne odcienie czerwieni.

Aromat

Aromaty charakterystyczne dla danej odmiany winorośli, jagody jasnoczerwone lub ciemnoczerwone; także nuty drożdżowe i nuty chałki, jeżeli wydłuża się okres leżakowania przed degorżowaniem.

Smak

Owocowy charakter – charakterystyczny dla danej odmiany winorośli; także nuty drożdżowe i nuty chałki; od „brut nature" po wytrawne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące różowe, Blanc de Noir(s)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej; od jasnoczerwonej do bladoczerwonej [*sic*]; w przypadku Blanc de Noir(s): od bladożółtozielonej do złocistożółtej, bez czerwonawych odcieni.

Aromat

Aromaty owocowe charakterystyczne dla danej odmiany winorośli; także nuty drożdżowe i nuty chałki, jeżeli wydłuża się okres leżakowania przed degorżowaniem.

Smak

Aromaty owocowe charakterystyczne dla danej odmiany winorośli; od „brut nature” po wytrawne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej.

Aromat

Wyraźne aromaty owocowe; także nuty drożdżowe i nuty chałki, jeżeli wydłuża się okres leżakowania przed degorżowaniem.

Smak

Owoce charakterystyczne dla danej odmiany winorośli; od „brut nature" po wytrawne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, barwa od żółtozielonej do złocistożółtej; możliwe czerwonawe odcienie.

Aromat

Owocowy charakter – charakterystyczny dla danej odmiany winorośli.

Smak

Owocowy charakter – charakterystyczny dla danej odmiany winorośli; harmonijna kwasowość; od wytrawnego do łagodnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, z różnymi odcieniami czerwieni.

Aromat

Aromaty owocowe charakterystyczne dla danej odmiany winorośli.

Smak

Owocowy charakter – charakterystyczny dla danej odmiany winorośli; harmonijna kwasowość; od wytrawnego do łagodnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące: różowe, Blanc de Noir(s)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej; w przypadku Blanc de Noir(s): barwa od żółtozielonej do złocistożółtej, bez czerwonawych odcieni.

Aromat

Aromaty owocowe charakterystyczne dla danej odmiany winorośli.

Smak

Owocowy charakter – charakterystyczny dla danej odmiany winorośli; harmonijna kwasowość; od wytrawnego do łagodnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Delikatnie musujące, barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej, w niektórych przypadkach z niebieskawymi odcieniami.

Aromat

Aromaty owocowe charakterystyczne dla danej odmiany winorośli.

Smak

Owocowy charakter – charakterystyczny dla danej odmiany winorośli; harmonijna kwasowość; od wytrawnego do łagodnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, biały

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od zielonkawej do żółtej; lekko mętny ze względu na zawiesinę drożdżową; możliwe czerwonawe odcienie.

Aromat

Aromaty fermentacyjne z częściowo wyczuwalnymi nutami charakterystycznymi dla danej odmiany winorośli.

Smak

Nuty fermentacyjne, dwutlenek węgla, który powstaje podczas fermentacji; od bardzo słodkiego do ledwie słodkiego, w zależności od etapu fermentacji.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, czerwony

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Z odcieniami czerwieni o różnej intensywności; lekko mętny ze względu na zawiesinę drożdżową.

Aromat

Aromaty fermentacyjne z częściowo wyczuwalnymi nutami charakterystycznymi dla danej odmiany winorośli.

Smak

Nuty fermentacyjne, dwutlenek węgla, który powstaje podczas fermentacji; od bardzo słodkiego do ledwie słodkiego, w zależności od etapu fermentacji.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, różowy

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnoczerwonej do bladoczerwonej; lekko mętny ze względu na zawiesinę drożdżową.

Aromat

Aromaty fermentacyjne z częściowo wyczuwalnymi nutami charakterystycznymi dla danej odmiany winorośli.

Smak

Nuty fermentacyjne, dwutlenek węgla, który powstaje podczas fermentacji; od bardzo słodkiego do ledwie słodkiego, w zależności od etapu fermentacji.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

-

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / typy

Wszystkie produkty

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	90
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / typy

Wskazanie pojedynczej winnicy lub systemu parceli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	70
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / typy

Erstes Gewächs

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / typy

Erstes Gewächs (nachylenie co najmniej 30 %)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	70
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

8. **Dane dotyczące odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymuje się wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszary uprawy winorośli w następujących miejscowościach, gminach i powiatach stanowią część chronionej nazwy pochodzenia Franken:

— rejencja Oberfranken:

  — powiat miejski Bamberg;

  — powiat wiejski Ravensburg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— rejencja Mittelfranken:

  — powiat wiejski Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

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

— rejencja Unterfranken:

— powiaty miejskie: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

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

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

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

— powiat wiejski 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;

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

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

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

— powiat wiejski 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.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej miejscowościach i gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

W przypadku wszystkich kategorii:

Warunki geograficzne

Krajobraz i morfologia:

Frankoński obszar uprawy znajduje się w północnej Bawarii i graniczy z wyżynnymi terenami Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge i Steigerwald. Rzeka Men zapewnia system odwadniający dla całego obszaru, a jednocześnie stanowi wyrazisty element krajobrazu regionu.

Strome zbocza, które są tak charakterystyczne dla krajobrazu uprawy winorośli, uformowały się z podciętych skarp doliny Menu w wyniku meandrującego biegu samej rzeki i jej dopływów. Zasadniczo są to formacje wklęsłe o ekspozycji od południowej do zachodniej. Są one przecinane przez liczne jarowe dolinki odprowadzające niegdyś wodę z terenów wyżynnych, co przyczynia się do powstania rozdrobnionej, wielowarstwowej struktury pojedynczych winnic o zróżnicowanych mikroklimatach. Z kolei naturalne pod względem geologicznym południowe i zachodnie zbocza uprawy winorośli w rejonie Steigerwald ukształtowały się na warstwach ilastych kajpru.

Geologia:

Z wyjątkiem obszaru Vorspessart w zachodniej części regionu, gdzie gleba powstała na bazie wcześniej istniejącego podłoża skalnego (gnejsu i łupka łyszczykowego), krajobraz dla wina frankońskiego tworzą i charakteryzują triasowe zespoły skał, liczące od 195 do 225 milionów lat. Charakterystyczne progi powstały z nachylonych z zachodu na wschód warstw piaskowca pstrego a także wapienia muszlowego i kajpru oraz powierzchni erozyjnych między nimi. Powierzchnie erozyjne (płaskowyże nadmeńsko-frankońskie) wykorzystuje się głównie do celów rolniczych ponieważ pokrywa je less naniesiony przez wiatr, natomiast na glebach wykształconych z piaskowca pstrego, wapienia muszlowego i kajpru zakładane są winnice. To przestrzenne współwystępowanie różnych rodzajów skał triasowych jest zjawiskiem wyjątkowym w uprawie winorośli. W dolinie Menu spotyka się ponadto gleby piaszczyste utworzone z osadów rzecznych.

Czynniki naturalne

Frankoński obszar uprawy winorośli leży w strefie przejściowej między umiarkowanie chłodnym klimatem suboceanicznym a klimatem subkontynentalnym. W miarę przesuwania się na wschód klimat stopniowo nabiera cech subkontynentalnych. Do cech wyróżniających należą suche, gorące lata; Ze średnimi rocznymi opadami poniżej 550 mm frankoński obszar uprawy winorośli należy do najsuchszych regionów Bawarii. Zimą natomiast napływ kontynentalnych mas powietrza ze wschodu powoduje silne ochłodzenie, z mrozami zimowymi oraz przymrozkami wiosennymi. Mikroklimat każdej pojedynczej winnicy – określany na podstawie jej nachylenia, ekspozycji stoku, wilgotności gleby, ryzyka przymrozków oraz dopływu energii promieniowania słonecznego – wywiera zatem istotny wpływ na jakość wina.

Czynnik ludzki

Ze względu na podziały gruntów przekazywanych z pokolenia na pokolenie na frankońskim obszarze uprawy struktura produkcji wina jest nadal bardzo rozdrobniona. Strome zbocza i tarasy, które stanowią około 20 % obszaru, wymagają znacznego nakładu pracy. Po przeprowadzeniu szeroko zakrojonych procedur reorganizacji gruntów około 60 % winnic mogło wprowadzić nowoczesne praktyki rolnicze. Dzięki temu obecnie możliwe jest zachowanie stromych zboczy i tarasów. Klimat subkontynentalny tego obszaru („chłodny") umożliwia produkcję unikalnych win białych i czerwonych oraz doskonałych win słodkich, ale jednocześnie wymaga od sektora wina intensywnej pielęgnacji winnic, w których znaczna część pracy nadal wykonywana jest ręcznie. Zwiększona częstotliwość występowania suszy powoduje, że coraz więcej winnic należy zaopatrywać w dodatkową wodę w okresie wegetacyjnym przez nawadnianie kropelkowe.

Skały macierzyste – piaskowiec pstry, wapień muszlowy, kajper i łupek łyszczykowy – oraz powstałe z nich gleby, w połączeniu w szczególności z odmianami winorośli Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder i Domina, a także z doświadczeniem i umiejętnościami plantatorów winorośli gromadzonymi przez setki lat, podkreślają pomyślny proces przystosowania się winorośli do warunków siedliskowych. Szczególny charakter, mineralność i wyjątkowość winnic oraz uprawianych w nich odmian winorośli są odczuwalne przez konsumenta w każdym winie.

Wino (Qualitätswein [wino gatunkowe] i Prädikatswein [wino z wyróżnikiem])

Wina muszą spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu.

Kategorie produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

Wina półmusujące muszą spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu. Wina produkuje się w drodze fermentacji albo przez ponowne dodanie dwutlenku węgla naturalnie wytworzonego podczas fermentacji alkoholowej w zbiorniku.

Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Produkt bazowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu. W zależności od etapu rozwoju winorośli i położenia winnic winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego zbiera się wcześniej, aby zachowały świeżą strukturę kwasową charakterystyczną dla gatunkowego wina musującego. Gotowe wino bazowe poddaje się następnie drugiej fermentacji, a w przypadku szczególnej tradycyjnej metody fermentacji w butelce rozlewa się je do butelek. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

Kategorie produktów sektora wina

3. Wino likierowe

Streszczenie związku

Wina likierowe muszą spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu.

Kategorie produktów sektora wina

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Streszczenie związku

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Urzędowa procedura badania. Kategorie: Wino, Wino likierowe, Wino półmusujące, Gatunkowe wino musujące.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Warunkiem stosowania tradycyjnych określeń na etykiecie jest uprzednie poddanie win (Qualitätswein, Prädikatswein), win likierowych (Qualitätslikörwein b.A. [wino likierowe gatunkowe z określonych regionów]), win półmusujących (Qualitätsperlwein b.A. [wino półmusujące gatunkowe z określonych regionów]) oraz jakościowych win musujących (Sekt b.A. [wino musujące gatunkowe z określonych regionów]) urzędowej procedurze badania obejmującej badanie analityczne i organoleptyczne. Procedury tej nie stosuje się do częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Stosowanie określenia tradycyjnego „Prädikatswein" uzupełnionego określeniem „Spätlese", „Auslese", „Beerenauslese", „Trockenbeerenauslese" lub „Eiswein". Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Stosowanie określenia tradycyjnego „Prädikatswein" uzupełnionego określeniem „Spätlese", „Auslese", „Beerenauslese", „Trockenbeerenauslese" lub „Eiswein" jest dozwolone wyłącznie łącznie ze wskazaniem pojedynczej winnicy lub systemu parceli (mniejszej jednostki geograficznej wyznaczonej na mapie rejestru gruntów, której nazwa została wpisana do bawarskiego rejestru winnic). Wino białe i wino czerwone spełnia wymogi dotyczące stosowania określeń smaku „półsłodkie" i „słodkie" przewidziane w przepisach Unii Europejskiej.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Stosowanie określenia tradycyjnego „Prädikatswein" uzupełnionego określeniem „Kabinett". Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Stosowanie określenia tradycyjnego „Prädikatswein" uzupełnionego określeniem „Kabinett" jest dozwolone wyłącznie w przypadku win produkowanych z odmian winorośli Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe i Roter Traminer (z wyjątkiem produktów stosowanych do słodzenia). Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,5 %. Minimalna zawartość cukru wynosi 12 g/l.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Stosowanie określenia tradycyjnego „Federweisser"/„Federweißer". Kategoria: Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Stosowanie określenia tradycyjnego „Federweisser"/„Federweißer" jest dozwolone w połączeniu z przymiotnikiem „fränkischer". Nie zastępuje to obowiązkowego wskazania chronionej nazwy pochodzenia Franken.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne. Kategorie: Wino, Wino likierowe, Wino półmusujące, Gatunkowe wino musujące.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

W bawarskim rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. W bawarskim rejestrze winnic odpowiednie granice zapisuje się w formie odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka).

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne: obszary i duże winnice. Kategorie: Wino, Wino likierowe, Wino półmusujące, Gatunkowe wino musujące.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy. Stosowanie określenia tradycyjnego „Prädikatswein" uzupełnionego określeniem „Spätlese", „Auslese", „Beerenauslese", „Trockenbeerenauslese" lub „Eiswein" jest niedozwolone.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne: gminy i powiaty. Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy. Stosowanie określenia tradycyjnego „Prädikatswein" uzupełnionego określeniem „Spätlese", „Auslese", „Beerenauslese", „Trockenbeerenauslese" lub „Eiswein" jest niedozwolone.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne: pojedyncze winnice i systemy parceli. Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Nazwy pojedynczych winnic lub systemów parceli można stosować wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych z odmian winorośli wymienionych w pkt 8 jednolitego dokumentu, w przypadku których zgodnie z obowiązującymi przepisami obowiązkowo wskazuje się tylko jedną z następujących odmian winorośli lub ich synonimy: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Są to białe lub czerwone wina gatunkowe, które spełniają wymogi dotyczące stosowania określenia „wytrawne" przewidziane dla wina w przepisach UE, lub wina białe lub czerwone z wyróżnikiem zgodnie z pkt 10.2 lub 10.2.1 specyfikacji produktu.

Maksymalna wydajność z hektara wynosi 70 hl/ha. Wydajność z hektara należy rejestrować w „Herbstbuch" [dzienniku zbiorów] z wyszczególnieniem odmiany winorośli i oznaczenia działki.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne: Erstes Gewächs. Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy. Oprócz produktów stosowanych do słodzenia do produkcji można wykorzystywać wyłącznie następujące odmiany winorośli: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina muszą pochodzić z winnic, których granice wyznaczono węziej niż granice winnic objęte ChNP Franken (zob. pkt 9 jednolitego dokumentu). Dokładne rozgraniczenie przedstawiono na mapach pokazujących winnice z podziałem na działki, dostępnych na stronie www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Na tych mapach winnice można wyraźnie odróżnić od pozostałych obszarów objętych ChNP Franken.

Granice gatunkowe winnic są wyznaczane na miejscu przez podmioty gospodarcze i producentów na podstawie czynników takich jak geologia, nachylenie terenu i ekspozycja, a także jednorodność obszaru, jego znaczenie historyczne i gospodarcze oraz renoma i jakość wytwarzanych win.

Proponowany przebieg granic przedkłada się – wraz z uzasadnieniem – Komitetowi ds. profilowania i pochodzenia [Ausschuss „Profilierung und Herkunft"] Związku Winiarzy Frankonii [Fränkischer Weinbauverband e. V.]. Komitet ocenia zasadność wniosku. Jeżeli Komitet uzna, że przebieg granic jest nieuzasadniony, podmiot gospodarczy i producent mogą przedstawić uwagi. Jeżeli Komitet uzna, że przebieg granic jest uzasadniony, zostaje on włączony do specyfikacji produktu w formie mapy jako część kolejnego wniosku o zmianę w ChNP Franken.

Wydajność z hektara należy rejestrować w „Herbstbuch" [dzienniku zbiorów] z wyszczególnieniem odmiany winorośli i oznaczenia działki.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne: Fränkischer Satz. Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwa „Fränkischer Satz" może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do wina wytrawnego produkowanego z co najmniej pięciu różnych odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina czerwonego lub z co najmniej pięciu różnych odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina białego, z których winogrona zostały zebrane w tym samym czasie.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Mniejsze jednostki geograficzne: Alter fränkischer Satz. Kategoria: Wino.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwa „Alter Fränkischer Satz" może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do wina wytrawnego produkowanego w co najmniej 40 % z Grüner Silvaner lub Blauer Silvaner oraz z co najmniej dziesięciu innych odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina białego, z których winogrona zostały zebrane w tym samym czasie i które pochodzą z winnicy z mieszanym nasadzeniem.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odmiany winorośli oznaczone numerami identyfikacyjnymi. Kategorie: Wino, Wino likierowe, Wino półmusujące, Gatunkowe wino musujące, Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy.

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykietach produktów objętych ChNP „Franken" wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami.

W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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