C/2025/6794

30.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6794)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Franken”

Numărul de referință al UE: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Denumirea produsului**

„Franken”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Germania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea produsului

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministerul Federal al Agriculturii, Alimentației și Identității Regionale)

Denumirea produsului

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Oficiul federal pentru agricultură și alimentație)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritățile germane declară că cererea depusă respectă cerințele Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013 și (UE) 2024/1143. Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cererea de modificare a IGP „Franken” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, mai precis:

(a) nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a produselor sau a categoriei de produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile germane consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea vinului/produsului viticol

Descriere

Tăria alcoolică naturală minimă în volume a fost modificată.

Mențiunea privind densitatea mustului a fost eliminată.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Descrierea vinului/produsului viticol

Descriere

A fost efectuată o descriere organoleptică a diferitelor produse.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Practici enologice specifice

Descriere

Considerațiile anterioare au fost eliminate și, în prezent, se face trimitere la legislația existentă în ceea ce privește practicile oenologice specifice, restricțiile relevante privind practicile de vinificație și de cultivare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea arealului

Descriere

Se elimină următoarele localități (unități cadastrale) și districtele acestora:

— Regiunea administrativă Oberfranken, districtul Bamberg: Kemmern

— Regiunea administrativă Mittelfranken, districtul Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Haßberge: Wonfurt

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Main-Spessart: Haßloch

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Schweinfurt: Röthlein, Werneck

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim

Se adaugă următoarele localități (unități cadastrale) și districtele acestora:

— Regiunea administrativă Mittelfranken, districtul Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Bad Kissingen: Sulzthal

— Regiunea administrativă Unterfranken, districtul Miltenberg: Röllbach

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Producția maximă la hectar

Descriere

Pe lângă cerințele anterioare, a fost adăugată posibilitatea de a depozita până la 20 % din surplusuri.

În plus, s-a afirmat că o producție maximă la hectar de 70 de hectolitri per hectar se aplică atunci când se indică o parcelă viticolă individuală sau o subparcelă viticolă.

Se adaugă, de asemenea, regula conform căreia, atunci când se utilizează termenul „Erstes Gewächs”, se aplică un randament maxim la hectar de 60 de hectolitri per hectar sau 70 de hectolitri per hectar, cu condiția ca strugurii utilizați să provină de pe pante abrupte, cu o pantă de cel puțin 30 %.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Soiuri de struguri de vin

Descriere

În viitor, rubricile se vor numi „soiuri de struguri albi” și „soiuri de struguri negri” în loc de „soiuri albe” și „soiuri roșii”.

La rubrica „soiuri de struguri albi” se adaugă următoarele soiuri:

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

La rubrica „soiuri de struguri albi” se elimină următoarele soiuri:

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

La rubrica „soiuri de struguri negri” se adaugă următoarele soiuri:

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

La rubrica „soiuri de struguri negri” se elimină următoarele soiuri:

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

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Soiuri de struguri de vin

Descriere

Sistemul a fost completat pentru a permite utilizarea tuturor acestor soiuri pentru producția de Rotling.

În plus, se adaugă mențiunea că toate soiurile de struguri menționate pot fi utilizate pentru producția vinurilor care poartă denumirile „Fränkischer Satz” și „Alter fränkischer Satz”.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Cerințe aplicabile în temeiul legislației UE sau al legislației naționale/Cerințe ale unei organizații care gestionează DOP/IGP

Descriere

Se clarifică mențiunile tradiționale care sunt obligatorii și mențiunile facultative utilizate pentru etichetarea vinurilor și a produselor vitivinicole.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Cerințe aplicabile în temeiul legislației UE sau al legislației naționale/Cerințe ale unei organizații care gestionează DOP/IGP

Descriere

Punctul 10.2 stabilește condițiile în care poate fi utilizată mențiunea tradițională „Prädikatswein”, completată de „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” sau „Eiswein”.

La punctul 10.3, normele privind utilizarea mențiunii tradiționale „Prädikatswein” au fost completate cu „Kabinett”.

Punctul 10.4 stabilește condițiile în care poate fi utilizat termenul „Federweisser”/„Federweißer”.

Punctele 10.5.1 și 10.5.2 stabilesc normele aplicabile în cazul unei marcări cu denumirile „regiune și plantație viticolă” și „comună și district”.

Punctul 10.5.3 specifică soiurile de struguri care pot fi utilizate pentru producerea vinului din plantații de viță-de-vie individuale și subparcele viticole și care trebuie declarate în conformitate cu legislația în vigoare. În plus, punctul 10.5.3 stabilește norme privind gusturile permise pentru indicațiile geografice respective și care este producția maximă la hectar admisă. Se precizează că producția la hectar se înregistrează pe baza soiului și a parcelei în registrul de recoltă.

Punctul 10.5.4 stabilește cerințele pentru utilizarea termenului „Erstes Gewächs”. Acesta stabilește soiurile de struguri care pot fi utilizate pentru producție. De asemenea, precizează că plantațiile viticole corespunzătoare trebuie să fie mai mici decât cele aferente DOP și felul în care sunt delimitate plantațiile viticole. Se precizează că producția la hectar se înregistrează pe baza soiului și a parcelei în registrul de recoltă.

Punctul 10.5.5 stabilește condițiile în care vinurile pot beneficia de denumirea „Fränkischer Satz”.

Punctul 10.5.6 stabilește condițiile în care vinurile pot beneficia de denumirea „Alter fränkischer Satz”.

Punctul 10.6 stabilește norme pentru soiurile de viță-de-vie cu numere de reproducere. Se specifică faptul că produsele cu DOP comercializate cu denumirea soiului de struguri pot fi etichetate numai sub denumirile clare, cu posibilitatea de a fi amestecate cu tulpini reproducătoare. Acesta prevede, de asemenea, că produsele obținute exclusiv din struguri din tulpini cultivate trebuie să fie comercializate fără a se menționa soiul de struguri.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Autorități de control

Descriere

Autoritățile de control și atribuțiile acestora sunt eliminate din caietul de sarcini al produsului și sunt prezentate într-un document separat.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Altele

Descriere

Modificările de redactare au fost efectuate în conformitate cu cerințele UE.

Textul care reproduce normele existente în general a fost eliminat și a fost adăugată trimiterea la „legislația aplicabilă”.

Structura caietului de sarcini a fost aliniată la documentul unic.

Delimitarea arealului descrisă în caietul de sarcini a fost completată cu un tabel care enumeră parcelele incluse în caietul de sarcini al produsului.

Legătura cu arealul a fost clarificată în câteva locuri.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Franken”

Numărul de referință al UE: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Franken”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Germania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

11. Must de struguri parțial fermentat

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vin, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la galben-verzui pal, trecând prin galben, până la galben-auriu; sunt posibile și reflexe roșii-deschise sau portocalii, uneori bine evidențiate

Miros

expresie fructată fină, cu note condimentate, ierboase până la florale; în urma maturării în contact cu lemnul, pot apărea arome de vanilie, de prăjire și de nuci; în urma unei vinificări reductive, fără defecte, pot fi percepute și arome de silex, fum sau piatră umedă

Gust

arome predominant specifice soiului, cu nuanță fructată, mineralitate ridicată și pronunțată; pot fi percepute și note amare alcool bine integrat și structură acidă armonioasă; de la sec la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

must de struguri fermentat parțial, Rotling

Caracteristici organoleptice

Aspect

roșu-deschis, uneori cu reflexe albăstrui, poate prezenta o ușoară opacitate, datorată drojdiei în suspensie

Miros

arome de fermentație, cu note specifice soiului, uneori clar recognoscibile

Gust

arome de fermentație, cu dioxid de carbon rezultat din fermentație, perceptibil mai intens sau mai discret, în funcție de stadiul fermentației; gust ușor dulceag

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin alb, „Erstes Gewächs”

Caracteristici organoleptice

Aspect

galben-deschis spre galben-auriu

Miros

aromă fructată, cu note reductive curate

Gust

sec, cu o structură acidă armonioasă și mineralitate pronunțată

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la roșu-deschis la roșu cărămiziu, rubiniu, roșu-granat și purpuriu, până la nuanțe albăstrui sau violet închis; uneori pot apărea și tonuri maronii

Miros

arome fructate fine, cu structură catifelată și taninuri discrete vinuri roșii pronunțate: arome intense de fructe roșii coapte, structură fenolică pronunțată; la maturarea și păstrarea în butoaie de lemn de diferite dimensiuni, pot apărea și note de vanilie, cafea sau arome de prăjire; în urma unei vinificări reductive, fără defecte, pot fi percepute și arome de silex, fum sau piatră umedă

Gust

arome fructate fine, cu structură catifelată și taninuri discrete vinuri roșii pronunțate: arome intense de fructe roșii coapte, structură fenolică pronunțată; la maturarea și păstrarea în butoaie de lemn de diferite dimensiuni, pot apărea și note de vanilie, cafea sau arome de prăjire; de la sec la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu „Erstes Gewächs”

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la roșu-deschis la roșu cărămiziu, rubiniu, roșu-granat; atunci când sunt coapte, pot apărea chiar și nuanțe maronii

Miros

Fructe roșii, note florale erbacee; la maturarea și păstrarea în butoaie de lemn de diferite dimensiuni, pot apărea și note de vanilie, cafea sau arome de prăjire

Gust

sec; structură acidă elegantă, taninuri bine integrate

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin rosé, Blanc de Noir(s)

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la roșu-deschis la roșu-pal sau roz-pal până la roz, Blanc de Noir(s): galben-pal până la verde-gălbui fără reflexe roșiatice

Miros

arome pronunțate de fructe, prospețime plăcută; în urma unei vinificări reductive, fără defecte, pot fi percepute și arome de silex, fum sau piatră umedă

Gust

fructat, proaspăt; de la sec la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Rotling

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la roșu-deschis până la roz pal, uneori cu reflexe albăstrui

Miros

arome pronunțate de fructe, prospețime plăcută; în urma unei vinificări reductive, fără defecte, pot fi percepute și arome de silex, fum sau piatră umedă

Gust

arome pronunțate de fructe de la sec la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Prädikatswein Kabinett

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la galben-verzui până la galben-auriu

Miros

fructat și aromatic, cu note de piersică, caisă și fructe coapte, la care se pot adăuga și nuanțe de litchi și trandafir; în urma unei vinificări reductive, fără defecte, pot fi percepute și arome de silex, fum sau piatră umedă

Gust

conținut alcoolic redus, cu o armonie între dulceața perceptibilă și aciditatea pronunțată; ansamblu proaspăt și plăcut

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Prädikatswein Spätlese

Caracteristici organoleptice

Aspect

specific soiului: galben-pai până la galben-auriu sau diferite nuanțe de roșu

Miros

arome intense, clare, specifice soiului de struguri

Gust

dulceață pronunțată a fructelor, de la demidulce la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Prädikatswein Auslese

Caracteristici organoleptice

Aspect

specific soiului: galben-auriu sau roșu intens

Miros

fructe galbene și tropicale până la fructe uscate

Gust

de la demidulce la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Prädikatswein Beerenauslese și Trockenbeerenauslese

Caracteristici organoleptice

Aspect

specific soiului: de la galben-auriu până la culoarea chihlimbarului, respectiv roșu intens

Miros

Stafide, fructe uscate, miere, note condimentate

Gust

dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice:

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Prädikatswein Eiswein

Caracteristici organoleptice

Aspect

galben-pai sau roșu-pal până la roșu-deschis

Miros

fructe uscate, miere

Gust

acid dulce, concentrat

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin licoros, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect

de culoare deschisă spre chihlimbariu; de asemenea, sunt posibile reflexe clare, de culoare roșie

Miros

arome foarte coapte, fructe, miere, fructe cu coajă lemnoasă sau fructe uscate; la maturare sau păstrare în butoaie de lemn, se pot regăsi note de prăjire și caramel; ușor oxidativ

Gust

arome foarte coapte, fructe, miere, fructe cu coajă lemnoasă sau fructe uscate; la maturare sau păstrare în butoaie de lemn, se pot regăsi note de prăjire și caramel; ușor oxidativ de la sec la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin licoros, roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect

roșu-închis închis până la roșu-maroniu

Miros

note de fructe de pădure închise la culoare, fructe cu coajă lemnoasă sau fructe uscate; la maturare sau păstrare în butoaie de lemn, se pot regăsi note de prăjire și caramel; ușor oxidativ

Gust

fructe de pădure închise la culoare, fructe cu coajă lemnoasă sau fructe uscate; la maturare sau păstrare în butoaie de lemn, se pot regăsi note de prăjire și caramel; ușor oxidativ de la sec la dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin spumant de calitate, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect

spumare fină, culoare galben-verzuie discretă până la galben-auriu; posibile reflexe roșiatice

Miros

fructe specifice soiului de struguri; pe măsură ce crește durata de maturare înainte de degorjare, pot apărea și note de drojdie și brioșă

Gust

fructe specifice soiului de struguri; de asemenea, drojdie și brioșă de la foarte sec până la sec

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin spumant de calitate, roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect

spumare fină, cu nuanțe variate de roșu

Miros

arome specifice soiului de struguri, cu note de fructe roșii deschise sau închise; pe măsură ce crește durata de maturare înainte de degorjare, pot apărea și note de drojdie și brioșă

Gust

expresie fructată specifică soiului de struguri; de asemenea, drojdie și brioșă de la foarte sec până la sec

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin spumant de calitate rosé, Blanc de Noir(s)

Caracteristici organoleptice

Aspect

spumare fină, de la roșu-deschis la roșu-pal; de la roșu-deschis la roșu-pal; Blanc de Noir(s): de la galben-verzui pal până la galben-auriu, fără reflexe roșiatice

Miros

arome fructate specifice soiului de struguri; pe măsură ce crește durata de maturare înainte de degorjare, pot apărea și note de drojdie și brioșă

Gust

arome fructate specifice soiului de struguri; de la foarte sec până la sec

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin spumant de calitate, Rotling

Caracteristici organoleptice

Aspect

spumare fină, de la roșu-deschis la roșu-pal

Miros

arome fructate pronunțate pe măsură ce crește durata de maturare înainte de degorjare, pot apărea și note de drojdie și brioșă

Gust

fructe specifice soiului de struguri; de la foarte sec până la sec

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin petiant, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect

perlaj fin, de la galben-verzui până la galben-auriu; posibile reflexe roșiatice

Miros

expresie fructată specifică soiului de struguri

Gust

expresie fructată specifică soiului de struguri; aciditate echilibrată; de la sec la demi-dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin petiant, roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect

perlaj fin, cu nuanțe variate de roșu

Miros

arome fructate specifice soiului de struguri

Gust

expresie fructată specifică soiului de struguri; aciditate echilibrată; de la sec la demi-dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin petiant, Blanc de Noir(s)

Caracteristici organoleptice

Aspect

perlaj fin, de la roșu-deschis la roșu-pal; Blanc de Noir(s): de la galben-verzui până la galben-auriu, fără reflexe roșiatice

Miros

arome fructate specifice soiului de struguri

Gust

expresie fructată specifică soiului de struguri; aciditate echilibrată; de la sec la demi-dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin petiant, Rotling

Caracteristici organoleptice

Aspect

perlaj fin, de la roșu-deschis până la roz pal, uneori cu reflexe albăstrui

Miros

arome fructate specifice soiului de struguri

Gust

expresie fructată specifică soiului de struguri; aciditate echilibrată; de la sec la demi-dulce

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Must de struguri parțial fermentat, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect

verzui până la galben, cu o opacitate strălucitoare datorată drojdiei în suspensie; posibile reflexe roșiatice

Miros

arome de fermentație, cu note specifice soiului, uneori clar recognoscibile

Gust

arome de fermentație, cu dioxid de carbon rezultat din fermentație, perceptibil mai intens sau mai discret, în funcție de stadiul fermentației; gust ușor dulceag

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Must de struguri parțial fermentat, roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect

diferite nuanțe de roșu-deschis, cu o opacitate strălucitoare datorată drojdiei în suspensie;

Miros

arome de fermentație, cu note specifice soiului, uneori clar recognoscibile

Gust

arome de fermentație, cu dioxid de carbon rezultat din fermentație, perceptibil mai intens sau mai discret, în funcție de stadiul fermentației; gust ușor dulceag

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Must de struguri fermentat parțial, rosé

Caracteristici organoleptice

Aspect

de la roșu-deschis la roșu-pal, cu o opacitate strălucitoare datorată drojdiei în suspensie;

Miros

arome de fermentație, cu note specifice soiului, uneori clar recognoscibile

Gust

arome de fermentație, cu dioxid de carbon rezultat din fermentație, perceptibil mai intens sau mai discret, în funcție de stadiul fermentației; gust ușor dulceag

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

„html:description”

Nu se aplică

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Toate produsele

Producție maximă:

Producție maximă:	90
Unitatea de măsură pentru producția maximă/randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Indicarea parcelei individuale viticole sau a subparcelei viticole

Producție maximă:

Producție maximă:	70
Unitatea de măsură pentru producția maximă/randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Erstes Gewächs

Producție maximă:

Producție maximă:	60
Unitatea de măsură pentru producția maximă/randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Erstes Gewächs (pantă de minimum 30 %)

Producție maximă:

Producție maximă:	70
Unitatea de măsură pentru producția maximă/randamentul maxim:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Denumirea de origine protejată „Franken” cuprinde plantațiile viticole din următoarele localități, comune și districte.

— Zona Oberfranken:

  — Districtul: Bamberg

  — Regiunea Bamberg: Viereth-Trunstadt

— Zona Mittelfranken:

  — Regiunea Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

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

— Zona Unterfranken:

— Districte: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

— Regiunea Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

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

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

— Regiunea 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

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

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

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

— Regiunea 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.

Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie din localitățile și comunele susmenționate, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

În cazul tuturor categoriilor:

Mediul geografic

Peisaj și morfologie:

Arealul viticol „Franken” este situat în nordul Bavariei și este delimitat de zonele montane Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge și Steigerwald. Râul Main asigură sistemul de drenare pentru întreaga zonă și, în același timp, reprezintă o caracteristică importantă a regiunii.

Datorită cursului meandrat al râului Main și al afluenților săi, s-au creat pante abrupte care au modelat plantațiile viticole și peisajul său pe așa-numitul Prallhängen des Maintals. Aceste amplasamente au, de regulă, o formă concavă, orientată de la sud spre vest. În multe cazuri, acestea sunt încă rupte de așa-numitele „palete” foste uscătoare de drenaj de suprafață înaltă, ceea ce duce la o structură la scară mică și multistratificată de straturi individuale cu microclimate diferite. Pe de altă parte, în zona Steigerwald, straturile argiloase din Keuper, orientate spre sud și vest, formează stadii geologice naturale pentru viticultură.

Geologie:

Cu excepția zonei Vorspessart din vestul regiunii, unde solurile s-au format din materialul rocilor cristaline de bază – gnais și șist micaceu – succesiunile de roci aparținând perioadei geologice a Triasicului (aprox. 225-195 milioane de ani) au avut un rol determinant în formarea peisajului și în caracterul vinurilor „Franken”. Peisajul caracteristic în trepte este format din roci de gresie colorată, calcar cu cochilii și keuper, care se înclină de la vest la est, și din suprafețele de nivelare situate între acestea. În timp ce suprafețele de nivelare, platourile din Franken, sunt utilizate în principal pentru agricultură datorită depunerilor de loess, pe solurile de gresie roșie, calcar cu cochilii și keuper se cultivă viță de vie. Această juxtapunere spațială a diferitelor roci din Triasic este unică pentru viticultură. În valea Mainului se găsesc și soluri nisipoase, datorită sedimentelor fluviale.

Factori naturali

Regiunea viticolă „Franken” se află în zona de tranziție dintre climatul temperat rece, suboceanic și climatul subcontinental. De la vest la est, zona climatică subcontinentală se extinde. Se caracterizează prin veri uscate și calde, regiunea viticolă „Franken” fiind una dintre cele mai aride regiuni din Bavaria, cu precipitații medii anuale sub 550 mm. În schimb, în timpul iernii, curenții continentali din est provoacă o răcire puternică, având ca rezultat înghețuri de iarnă și înghețuri târzii. Microclimatul specific fiecărei parcele, determinat de înclinație, expunere, umiditatea solului, riscul de îngheț și energia solară, are astfel o influență semnificativă asupra calității vinului.

Factori umani

Datorită succesiunii prin împărțirea materială, regiunea viticolă „Franken” are în continuare o structură foarte fragmentată. Aproximativ 20 % din suprafață este formată din terenuri abrupte și terase, ceea ce necesită un efort considerabil. Datorită unor proceduri ample de reorganizare funciară, aproximativ 60 % din suprafața viticolă a fost adaptată la metodele moderne de cultivare. Astăzi, acestea permit conservarea terenurilor abrupte și terasate. Zona climatică subcontinentală („Cool Climate”) permite producerea de vinuri albe și roșii unice, precum și de vinuri dulci excepționale, dar, pe de altă parte, necesită o îngrijire intensivă din partea industriei viticole și o muncă manuală încă foarte intensă. Din cauza perioadelor de secetă din ce în ce mai frecvente, tot mai multe podgorii trebuie irigate suplimentar în sezonul de vegetație cu ajutorul instalațiilor de irigare prin picurare.

Rocile de bază existente, roca parentală, gresia vărgată, Muschelkalk, keuper și micașist, împreună cu solurile rezultate din acestea, asociate în special cu soiurile de viță de vie „Silvaner”, „Müller-Thurgau”, „Riesling, „Burgunder” și „Domina”, subliniază, împreună cu experiența seculară și măiestria viticultorilor, procesul de evoluție reușit între viță de vie și locație. Acesta este perceptibil și ușor de înțeles pentru consumatori în vinurile respective, prin tipicitatea, mineralitatea și individualitatea podgoriilor și a soiurilor de struguri.

Vin [vin de calitate și vin cu mențiune (Prädikatswein)]

Vinurile trebuie să îndeplinească cerințele minime privind conținutul de tărie alcoolică naturală minimă.

Categoria de produs viticol

8. Vin petiant

Rezumatul legăturii

Vinurile petiante trebuie să îndeplinească cerințele minime privind conținutul de tărie alcoolică naturală minimă. Producția se realizează prin fermentare sau recircularea dioxidului de carbon rezultat din fermentarea alcoolică în recipientul respectiv.

Categoria de produs viticol

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Produsul de bază trebuie să îndeplinească cerințele minime privind conținutul de tărie alcoolică naturală minimă. În funcție de starea vegetației și de locație, strugurii plantațiilor de viță-de-vie selectate pentru producerea vinului de bază trebuie să fie recoltați într-un stadiu mai timpuriu, pentru a obține structura acidă caracteristică pentru vinul spumant de calitate. Vinul de bază finit este apoi supus unei a doua fermentații și, dacă este cazul, îmbuteliat în sticle de șampanie, în cazul special al procesului tradițional de fermentație în sticlă. În acest caz, produsul trebuie maturat timp de cel puțin nouă luni în sticlă.

Categoria de produs viticol

3. Vin licoros

Rezumatul legăturii

Vinurile licoroase trebuie să îndeplinească cerințele minime privind conținutul de tărie alcoolică naturală minimă.

Categoria de produs viticol

11. Must de struguri parțial fermentat

Rezumatul legăturii

Mustul de struguri parțial fermentat trebuie să îndeplinească cerințele minime privind conținutul de tărie alcoolică naturală minimă.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Inspecție oficială; Categorii: Vin, vin licoros, vin petiant, vin spumant de calitate

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Pentru a putea utiliza termenii tradiționali pe etichetă, vinul (Qualitätswein, Prädikatswein), vinul licoros (Qualitätslikörwein b.A.), vinul petiant (Qualitätsperlwein b.A.) și vinul spumant de calitate (Sekte b.A.) trebuie să fi trecut cu succes printr-un control oficial, care se împarte într-un control analitic și unul senzorial. Această verificare nu se aplică mustului de struguri parțial fermentat.

Titlul cerinței / derogării

Utilizarea mențiunii tradiționale „Prädikatswein”, completată de „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” sau „Eiswein”. Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Utilizarea termenului tradițional „Prädikatswein” completat cu Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese sau Eiswein este permisă numai în combinație cu indicarea unei singure parcele sau a unei subparcele viticole (unitate geografică mai mică, delimitată pe harta cadastrală și al cărei nume este înscris în registrul plantației bavarez). Vinul alb sau roșu respectă cerințele prevăzute în actele legislative ale Uniunii Europene privind vinurile pentru a-l clasifica „dulceag” sau „dulce”.

Titlul cerinței / derogării

Utilizarea mențiunii tradiționale „Prädikatswein”, completată cu „Kabinett” Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Mențiunea tradițională „Prädikatswein”, completată cu „Kabinett”, poate fi utilizată numai pentru vinurile produse din soiurile „Weißer Riesling”, „Rieslaner”, „Scheurebe” și „Roter Traminer”, cu excepția produselor utilizate pentru îndulcire. Tăria alcoolică în volume dobândită nu depășește 11,5 % vol. Conținutul de zahăr nu poate fi mai mic de 12 grame pe litru.

Titlul cerinței / derogării

Utilizarea termenului tradițional „Federweisser”/„Federweißer”; Categorie: Must de struguri parțial fermentat

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Mențiunea tradițională „Federweisser”/„Federweißer” poate fi utilizată împreună cu termenul „fränkischer”. Aceasta nu înlocuiește indicarea obligatorie a denumirii de origine protejate „Franken”.

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse; Categorii: Vin, vin licoros, vin petiant, vin spumant de calitate

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Registrul plantației de viță-de-vie bavarez este lista tuturor denumirilor suprafețelor, ale plantațiilor de viță-de-vie pe scară largă și ale plantațiilor de viță-de-vie individuale, precum și ale sistemelor în câmp deschis care ar putea fi utilizate ca unități geografice mai restrânse. Limitele corespunzătoare sunt înscrise în registrul plantației de viță-de-vie bavarez în conformitate cu denumirile cadastrale (district, sistem în câmp deschis, parcelă viticolă, parcelă).

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse: Regiune și plantație viticolă Categorii: Vin, vin licoros, vin petiant, vin spumant de calitate

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Se aplică legislația în vigoare. Mențiunea tradițională a denumirii „Prädikatswein” completată de „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” sau „Eiswein” nu este permisă.

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse: Comune sau părți ale comunelor; Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Se aplică legislația în vigoare. Mențiunea tradițională a denumirii „Prädikatswein” completată de „Spätlese”, „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” sau „Eiswein” nu este permisă.

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse: Plantații de viță-de-vie individuale și subparcele viticole Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Se aplică legislația în vigoare.

Denumirile plantațiilor de viță-de-vie individuale sau ale podgoriilor pot fi utilizate numai pentru vinurile obținute din soiuri de struguri de vinificație în conformitate cu punctul 8 din documentul unic și pentru care, în conformitate cu legislația în vigoare, este obligatorie indicarea exclusivă a unuia dintre următoarele soiuri de struguri sau a sinonimelor acestora: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Este vorba despre un vin alb sau roșu de calitate, care respectă cerințele prevăzute de actele legislative ale Uniunii Europene în vigoare pentru vinuri în ceea ce privește clasificarea „sec”, sau un vin alb sau roșu cu denumire de origine controlată, în conformitate cu punctul 10.2 sau 10.2.1 din caietul de sarcini al produsului.

Producția maximă la hectar prevăzută va fi de 70 de hectolitri per hectar. Producția la hectar se înregistrează pe baza soiului și a parcelei în registrul de recoltă.

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse: Erstes Gewächs; Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Se aplică legislația în vigoare. Cu excepția produselor utilizate pentru îndulcire, pentru producție pot fi utilizate numai următoarele soiuri: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Strugurii utilizați pentru producerea vinului trebuie să provină din podgorii situate într-o zonă mai restrânsă decât podgoriile cu denumire de origine protejată (DOP). Franken (a se vedea punctul 9 din documentul unic) Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Pe aceste hărți, suprafețele viticole sunt clar delimitate de restul suprafețelor DOP „Franken”.

Delimitarea calitativă a suprafețelor viticole este realizată de cultivatori și producători locali, ținând cont de factori precum geologia, panta și expunerea, precum și omogenitatea amplasamentului, importanța istorică a amplasamentului, importanța economică, precum și renumele și calitatea vinurilor.

Propunerea de delimitare este transmisă împreună cu o justificare comitetului „Profilare și origine” din cadrul Asociației viticole din Franconia (Fränkischer Weinbauverband). Comitetul „Profilare și origine” verifică plauzibilitatea propunerii. Dacă delimitarea nu este plauzibilă pentru comitetul „Profilare și origine”, administratorii și producătorii au posibilitatea de a-și exprima opinia. Dacă delimitarea este plauzibilă pentru comitetul „Profilare și origine”, aceasta va fi inclusă sub formă de hartă în cadrul următoarei cereri de modificare a DOP. „Franken”, parte a caietului de sarcini al produsului

Producția la hectar se înregistrează pe baza soiului și a parcelei în registrul de recoltă.

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse: Fränkischer Satz; Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Termenul „Fränkischer Satz” poate fi utilizat numai pentru un vin sec obținut din cel puțin cinci soiuri diferite de struguri albi sau din cel puțin cinci soiuri diferite de struguri negri, ai căror struguri au fost recoltați în același timp.

Titlul cerinței / derogării

Unități geografice mai restrânse: Alter fränkischer Satz; Categorie: Vin

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Denumirea „Alter Fränkischer Satz” poate fi utilizată numai pentru un vin sec, produs din cel puțin 40 % „Grüner Silvaner” sau „Blauer Silvaner” și cel puțin zece alte soiuri diferite de struguri albi, recoltați în același timp dintr-o podgorie mixtă.

Titlul cerinței / derogării

Soiuri de struguri cu numere de reproducere; Categorii: Vin, vin licoros, vin petiant, vin spumant de calitate, must de struguri parțial fermentat

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Numai denumirile clare pot fi utilizate pentru etichetarea produselor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Franken” comercializate cu numele soiului de struguri. Este posibilă amestecarea cu tulpini cultivate.

În cazul în care un produs a fost obținut numai din struguri din tulpini cultivate, produsul trebuie comercializat fără a se menționa soiul de struguri.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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