C/2025/6794

30.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6794)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Franken“

Referenčné číslo EÚ: PDO–DE–A1267–AM01 – 8.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Franken“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva, výživy a regionálnej identity [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Názov

Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Nemecké orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143. Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žiadosť o zmenu CHOP „Franken“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou,

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Nemecké orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Nadpis

Opis vínnych/vinárskych výrobkov

Opis

Upravili sa informácie o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu.

Vypustili sa informácie o hmotnosti muštu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Opis vínnych/vinárskych výrobkov

Opis

Poskytol sa organoleptický opis jednotlivých výrobkov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Osobitné enologické postupy

Opis

Predchádzajúce informácie sa vypustili a v súčasnosti sa odkazuje na existujúce právne predpisy týkajúce sa osobitných enologických postupov, príslušných obmedzení výroby vína a pestovateľských postupov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Vymedzená zemepisná oblasť

Opis

Vypustili sa tieto obce (katastrálne jednotky) a ich okresy:

— vládny obvod Oberfranken, krajinský okres Bamberg: Kemmern,

— vládny obvod Mittelfranken, krajinský okres Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Haßberge: Wonfurt,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Main–Spessart: Haßloch,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Schweinfurt: Röthlein, Werneck,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Doplnili sa tieto obce (katastrálne jednotky) a ich okresy:

— vládny obvod Mittelfranken, krajinský okres Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Bad Kissingen: Sulzthal,

— vládny obvod Unterfranken, krajinský okres Miltenberg: Röllbach.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Maximálny hektárový výnos

Opis

Popri existujúcich požiadavkách sa doplnilo ustanovenie týkajúce sa možnosti skladovať prebytky na úrovni ďalších 20 %.

Zároveň sa uvádza, že v prípade označenia jednotlivých vinohradov a systémov otvoreného poľa sa uplatňuje maximálny hektárový výnos 70 hl/ha.

Ďalej sa doplnilo pravidlo, podľa ktorého sa v prípade používania označenia „Erstes Gewächs“ [pojem označujúci vysokokvalitné suché vína z najlepšie hodnotených vinohradov v regióne Rheingau] uplatňuje maximálny hektárový výnos 60 hl/ha alebo 70 hl/ha, ak použité hrozno pochádza zo strmých svahov so sklonom najmenej 30 %.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Muštové odrody

Opis

Odrody viniča sa budú v novom znení uvádzať pod nadpismi „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“ (namiesto nadpisov „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“).

Medzi „biele muštové odrody“ sa doplnili tieto odrody:

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.

Z „bielych muštových odrôd“ sa vypustili tieto odrody:

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

Medzi „modré muštové odrody“ sa doplnili tieto odrody:

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.

Z „modrých muštových odrôd“ sa vypustili tieto odrody:

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

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Muštové odrody

Opis

Doplnilo sa pravidlo, podľa ktorého sa na výrobu vína Rotling môžu používať všetky uvedené muštové odrody.

Takisto sa stanovilo, že na výrobu vína s označením „Fränkischer Satz“ a „Alter fränkischer Satz“ sa môžu používať všetky muštové odrody.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Uplatniteľné požiadavky podľa právnych predpisov EÚ alebo vnútroštátnych právnych predpisov/požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO

Opis

Objasnilo sa, ktoré tradičné pojmy sú pri označovaní vín a vinárskych výrobkov povinné a ktoré nepovinné.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Uplatniteľné požiadavky podľa právnych predpisov EÚ alebo vnútroštátnych právnych predpisov/požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO

Opis

V bode 10.2 sa stanovujú podmienky používania tradičného pojmu „Prädikatswein“ [predikátne víno] doplneného označením „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ alebo „Eiswein“.

V bode 10.3 sa stanovujú pravidlá používania tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Kabinett“.

V bode 10.4 sa stanovujú podmienky používania tradičného pojmu „Federweisser“/„Federweißer“.

V bodoch 10.5.1 a 10.5.2 sa stanovujú pravidlá označenia oblasti, veľkoplošného vinohradu, obce a okresu na etikete.

V bode 10.5.3 sa uvádza zoznam muštových odrôd, ktoré sa môžu používať na výrobu vína z jednotlivých vinohradov a zo systémov otvoreného poľa a ktoré sa musia záväzne uvádzať podľa platných právnych predpisov. V bode 10.5.3 sa takisto uvádzajú prípustné ukazovatele chuti pre uvedené zemepisné označenia a prípustný maximálny hektárový výnos. Stanovilo sa, že hektárový výnos sa má zaznamenávať do „Herbstbuch“ [zberového denníka] v členení podľa muštových odrôd a pozemkov.

V bode 10.5.4 sa stanovujú požiadavky vzťahujúce sa na používanie označenia „Erstes Gewächs“. Stanovilo sa, ktoré muštové odrody sa môžu používať na výrobu takéhoto vína. Takisto sa stanovilo, že zodpovedajúca plocha vinohradov musí byť menšia ako plocha používaná v rámci CHOP, a určil sa spôsob vymedzenia plochy vinohradov. Stanovilo sa, že hektárový výnos sa má zaznamenávať do „Herbstbuch“ [zberového denníka] v členení podľa muštových odrôd a pozemkov.

V bode 10.5.5 sa uvádza, aké požiadavky musí víno spĺňať, aby mohlo byť označené ako „Fränkischer Satz“.

V bode 10.5.6 sa uvádza, aké požiadavky musí víno spĺňať, aby mohlo byť označené ako „Alter fränkischer Satz“.

V bode 10.6 sa stanovujú pravidlá týkajúce sa muštových odrôd so šľachtiteľskými číslami. Stanovilo sa, že na etiketách výrobkov s týmto CHOP, ktoré sa uvádzajú na trh s uvedením muštovej odrody, možno použiť len existujúce názvy (sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje). Ďalej sa stanovilo, že výrobky vyrobené výhradne z hrozna nových odrôd sa musia uvádzať na trh bez označenia muštovej odrody na etikete.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Kontrolné orgány

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustili kontrolné orgány a ich úlohy a uviedli sa v samostatnom dokumente.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Iné

Opis

Vykonali sa redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ.

V texte sa vypustili pasáže, ktoré reprodukovali všeobecné pravidlá, a doplnil sa odkaz na „uplatniteľné/aktuálne/existujúce právo“.

Štruktúra špecifikácie výrobku sa zosúladila s jednotným dokumentom.

Vymedzenie oblasti opísané v špecifikácii výrobku sa doplnilo o tabuľkový zoznam zahrnutých pozemkov.

Na niektorých miestach sa spresnila súvislosť s oblasťou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Franken“

Referenčné číslo EÚ: PDO–DE–A1267–AM01 – 8.10.2025

1. **Názov (názvy)**

„Franken“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Bledožltozelená až žltá a zlatožltá farba, možné sú aj intenzívne svetločervené alebo oranžové odtiene.

Aróma

Delikátne ovocný charakter, aj koreništá, bylinná až kvetinová aróma, aj vanilková aróma, aróma hrianky a orieškova aróma v prípade vín skladovaných v drevených nádobách, kamenisté arómy, napríklad aróma kremeňa, dymu alebo mokrého kameňa, v prípade reduktívnych techník vyzrievania za predpokladu, že vo víne nie sú prítomné žiadne chyby.

Chuť

Vo všeobecnosti ovocný charakter špecifický pre muštovú odrodu, s vysokou mineralitou a hustotou a občas aj s nádychom strohosti, dobre začlenený alkohol, jemná a harmonická štruktúra kyselín, suchá až sladká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne prekvasený hroznový mušt, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetločervená až bledočervená farba, niekedy s modrastými odtieňmi, mierny zákal spôsobený prítomnosťou rozptýlených kvasiniek.

Aróma

Arómy kvasenia s čiastočne rozpoznateľnými arómami charakteristickými pre muštovú odrodu.

Chuť

Arómy kvasenia, oxid uhličitý vznikajúci počas kvasenia, veľmi sladká až veľmi málo sladká chuť v závislosti od fázy kvasenia.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele víno „Erstes Gewächs“

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetložltá až zlatožltá farba.

Aróma

Ovocná aróma, reduktívne tóny bez chýb vo víne.

Chuť

Suchá, harmonická štruktúra kyselín, výrazná mineralita.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetločervená až tehlovočervená, rubínová, granátová, karmínová, modrastá a dokonca tmavofialová farba, prípadne aj s hnedastými odtieňmi.

Aróma

Delikátne ovocná aróma, zamatová štruktúra, diskrétne taníny, silné červené vína: intenzívne arómy zrelého bobuľového ovocia, výrazná fenolová štruktúra, aj vanilková, kávová aróma alebo aróma hrianky v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch rôznych veľkostí, kamenisté arómy, napríklad aróma kremeňa, dymu alebo mokrého kameňa, v prípade reduktívnych techník vyzrievania za predpokladu, že vo víne nie sú prítomné žiadne chyby.

Chuť

Delikátne ovocné arómy, zamatová štruktúra, diskrétne taníny, silné červené vína: intenzívne arómy zrelého bobuľového ovocia, výrazná fenolová štruktúra, aj vanilková, kávová aróma alebo aróma hrianky v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch rôznych veľkostí, suchá až sladká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno „Erstes Gewächs“

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetločervená až tehlovo–, rubínovo– a granátovočervená farba, so zvyšujúcou sa zrelosťou aj hnedasté odlesky.

Aróma

Bobuľové ovocie, korenisté kvetinové tóny, aj vanilková, kávová aróma alebo aróma hrianky v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch rôznych veľkostí.

Chuť

Suchá, elegantná štruktúra kyselín, dobre integrované taníny.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové víno, vína Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farba od svetlo– až bledočervenej alebo bledoružovej po intenzívnejšiu ružovú, vína Blanc de Noir: svetložltá až žltozelená farba bez červenkastých odtieňov.

Aróma

Výrazná ovocná aróma a príjemná sviežosť, kamenisté arómy, napríklad aróma kremeňa, dymu alebo mokrého kameňa, v prípade reduktívnych techník vyzrievania za predpokladu, že vo víne nie sú prítomné žiadne chyby.

Chuť

Ovocná, svieža, suchá až sladká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Vína Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetločervená až bledočervená farba, v niektorých prípadoch s modrastými odtieňmi.

Aróma

Výrazná ovocná aróma a príjemná sviežosť, kamenisté arómy, napríklad aróma kremeňa, dymu alebo mokrého kameňa, v prípade reduktívnych techník vyzrievania za predpokladu, že vo víne nie sú prítomné žiadne chyby.

Chuť

Zreteľne výrazné ovocie, suchá až sladká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Kabinett [predikátne víno s prívlastkom „Kabinett“]

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Žltozelená až zlatožltá farba.

Aróma

Ovocné a aromatické vína, aróma broskyne, marhule, zrelého ovocia, takisto liči a ruže. Kamenisté arómy, napríklad aróma kremeňa, dymu alebo mokrého kameňa, v prípade reduktívnych techník vyzrievania za predpokladu, že vo víne nie sú prítomné žiadne chyby.

Chuť

Nízky obsah alkoholu, harmónia výraznej sladkosti a živej kyslosti, celkový svieži dojem.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Spätlese [predikátne víno s prívlastkom „Spätlese“]

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vlastnosti muštovej odrody: slamovožltá až zlatožltá farba alebo rôzne odtiene červenej.

Aróma

Intenzívne, jasné arómy charakteristické pre muštovú odrodu.

Chuť

Výrazná ovocná sladkosť, od polosladkej po sladkú chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Auslese [predikátne víno s prívlastkom „Auslese“]

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vlastnosti muštovej odrody: zlatožltá alebo intenzívna červená farba.

Aróma

Žlté a tropické ovocie až arómy sušeného ovocia.

Chuť

Od polosladkej po sladkú chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese [predikátne víno s prívlastkom „Beerenauslese“ alebo „Trockenbeerenauslese“]

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vlastnosti muštovej odrody: zlatožltá až jantárová alebo intenzívna červená farba.

Aróma

Hrozienka, sušené ovocie, med, tóny korenín.

Chuť

Sladká.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Eiswein [predikátne víno s prívlastkom „Eiswein"]

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Slamovožltá alebo bledo– až svetločervená farba.

Aróma

Sušené ovocie, med.

Chuť

Sladká, koncentrovaná kyslosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Likérové víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Bledá a svetlá až po jantárové sfarbenie, možné sú aj jasné svetločervené odtiene.

Aróma

Veľmi vyzreté arómy, ovocie, med, orechy alebo sušené ovocie, aj aróma hrianky alebo karamelu v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch, mierne oxidatívna.

Chuť

Veľmi vyzreté arómy, ovocie, med, orechy alebo sušené ovocie, aj aróma hrianky a karamelu v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch, mierne oxidatívna, suchá až sladká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Likérové víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Sýta tmavočervená až hnedočervená farba.

Aróma

Tmavé lesné ovocie, orechy alebo sušené ovocie, aj aróma hrianky a karamelu v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch, mierne oxidatívna.

Chuť

Tmavé lesné ovocie, orechy alebo sušené ovocie, aj aróma hrianky alebo karamelu v prípade vyzrievania a skladovania v drevených sudoch, mierne oxidatívna, suchá až sladká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne šumivé, bledožltozelená až zlatožltá farba, možné sú aj červenkasté odtiene.

Aróma

Ovocie charakteristické pre muštovú odrodu, aj aróma kvasníc a briošky v prípade dlhšieho skladovania pred degoržovaním.

Chuť

Ovocie charakteristické pre muštovú odrodu, aj chuť kvasníc a briošky, od brut nature po suchú.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne šumivé, rozličné odtiene červenej.

Aróma

Charakteristické arómy muštovej odrody, svetločervené alebo tmavočervené bobuľové ovocie, aj aróma kvasníc a briošky v prípade dlhšieho skladovania pred degoržovaním.

Chuť

Ovocný charakter typický pre muštovú odrodu, aj chuť kvasníc a briošky, od brut nature po suchú.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno: ružové víno, vína Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne šumivé, svetlo– až bledočervená farba, svetlo– až bledočervená farba [takto], vína Blanc de Noir: bledožltozelená až zlatožltá farba bez červenkastých odtieňov.

Aróma

Ovocné arómy charakteristické pre muštovú odrodu, aj aróma kvasníc a briošky v prípade dlhšieho skladovania pred degoržovaním.

Chuť

Ovocné arómy charakteristické pre muštovú odrodu, od brut nature po suchú.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne šumivé, svetlo– až bledočervená farba.

Aróma

Výrazné ovocné arómy, aj aróma kvasníc a briošky v prípade dlhšieho skladovania pred degoržovaním.

Chuť

Ovocie charakteristické pre muštovú odrodu, od brut nature po suchú.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne perlivé, žltozelená až zlatožltá farba, možné sú aj červenkasté odtiene.

Aróma

Ovocný charakter typický pre muštovú odrodu.

Chuť

Ovocný charakter typický pre muštovú odrodu, harmonická štruktúra kyselín, suchá až jemná chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne perlivé, rozličné odtiene červenej.

Aróma

Ovocné arómy charakteristické pre muštovú odrodu.

Chuť

Ovocný charakter typický pre muštovú odrodu, harmonická štruktúra kyselín, suchá až jemná chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno: ružové víno, vína Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne perlivé, svetlo– až bledočervená farba, vína Blanc de Noir: žltozelená až zlatožltá farba bez červenkastých odtieňov.

Aróma

Ovocné arómy charakteristické pre muštovú odrodu.

Chuť

Ovocný charakter typický pre muštovú odrodu, harmonická štruktúra kyselín, suchá až jemná chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jemne perlivé, svetločervená až bledočervená farba, v niektorých prípadoch s modrastými odtieňmi.

Aróma

Ovocné arómy charakteristické pre muštovú odrodu.

Chuť

Ovocný charakter typický pre muštovú odrodu, harmonická štruktúra kyselín, suchá až jemná chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne prekvasený hroznový mušt, biely

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Zelenkastá až žltá farba, mierny zákal spôsobený prítomnosťou rozptýlených kvasiniek, možné sú aj červenkasté odtiene.

Aróma

Arómy kvasenia s čiastočne rozpoznateľnými arómami charakteristickými pre muštovú odrodu.

Chuť

Arómy kvasenia, oxid uhličitý vznikajúci počas kvasenia, veľmi sladká až veľmi málo sladká chuť v závislosti od fázy kvasenia.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne prekvasený hroznový mušt, červený

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Odtiene červenej farby rôznej intenzity, mierny zákal spôsobený prítomnosťou rozptýlených kvasiniek.

Aróma

Arómy kvasenia s čiastočne rozpoznateľnými arómami charakteristickými pre muštovú odrodu.

Chuť

Arómy kvasenia, oxid uhličitý vznikajúci počas kvasenia, veľmi sladká až veľmi málo sladká chuť v závislosti od fázy kvasenia.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Čiastočne prekvasený hroznový mušt, ružový

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetlo– až bledočervená farba, mierny zákal spôsobený prítomnosťou rozptýlených kvasiniek.

Aróma

Arómy kvasenia s čiastočne rozpoznateľnými arómami charakteristickými pre muštovú odrodu.

Chuť

Arómy kvasenia, oxid uhličitý vznikajúci počas kvasenia, veľmi sladká až veľmi málo sladká chuť v závislosti od fázy kvasenia.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

–

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Všetky výrobky

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	90
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Označenie jednotlivého vinohradu alebo systému otvoreného poľa

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	70
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Erstes Gewächs

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Erstes Gewächs (sklon najmenej 30 %)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	70
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Podrobné informácie o muštovej odrode alebo muštových odrodách, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Pod chránené označenie pôvodu „Franken“ patria vinohradnícke oblasti týchto miest, obcí a ich okresov:

— vládny obvod Oberfranken:

  — mestský okres Bamberg,

  — krajinský okres Bamberg: Oberhaid, Viereth–Trunstadt,

— vládny obvod Mittelfranken:

  — krajinský okres Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber,

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

— vládny obvod Unterfranken:

— mestské okresy: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg,

— krajinský okres Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach,

— krajinský okres Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal,

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

— krajinský okres 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,

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

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

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

— krajinský okres 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.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených mestách a obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu–qualitaetkennzeichen–wein.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

V prípade všetkých kategórií:

Zemepisné podmienky

Krajina a morfológia:

Vinohradnícka oblasť „Franken“ sa nachádza v severnom Bavorsku a hraničí s kopcovitými oblasťami Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge a Steigerwald. Odvodnenie celej oblasti zabezpečuje rieka Mohan, ktorá je zároveň výrazným prvkom regiónu.

Strmé svahy, ktoré sú pre túto vinohradnícku krajinu také charakteristické, sú tvorené nárazovými brehmi údolia rieky Mohan, ktoré vytvaroval meandrujúci tok rieky Mohan a jej prítokov. Tieto konkávne útvary sú spravidla orientované na juh až západ. Pretínajú ich početné rokliny, ktoré kedysi odvádzali vodu z kopcov a vďaka ktorým tu vznikla maloplošná a mnohovrstvová štruktúra jednotlivých vinohradov s rôznorodou mikroklímou. Naproti tomu prírodné geologické svahy s južnou a so západnou orientáciou v oblasti Steigerwald vznikli vďaka ílovitým vrstvám keuperu.

Geológia:

S výnimkou kopcov Vorspessart v západnej časti oblasti, kde sa pôda vytvorila z už existujúceho materiálu skalného podkladu (rula a svor), je krajina Frankenwein tvorená a charakterizovaná triasovými horninovými sledmi starými 195 až 225 miliónov rokov. Charakteristickú zrázovitú krajinu tvoria horniny nazývané buntsandstein (pestré pieskovce) zvažujúce sa zo západu na východ, ako aj útvary hornín muschelkalk (lastúrnaté vápence) a keuper (pestré sliene) a erózne plochy medzi nimi. Zatiaľ čo erózne plochy (Mohansko–franská plošina) sa vďaka spraši usadzovanej vetrom využívajú prevažne na poľnohospodárske účely, na pôdach pochádzajúcich z buntsandsteinu, muschelkalku a keuperu sa pestuje vinič. Tento súbežný výskyt rôznych druhov triasových hornín je pre vinohradníctvo jedinečný. V údolí rieky Mohan sa vďaka fluviálnym sedimentom vyskytujú aj piesčité pôdy.

Prírodné faktory

Vinohradnícka oblasť „Franken“ sa nachádza v prechodnej oblasti, kde sa podnebie mení z mierne chladnej suboceánskej klímy na subkontinentálnu klímu. Od západu na východ podnebie získava čoraz subkontinentálnejší charakter. Charakteristickým znakom sú suché a horúce letá, pričom vzhľadom na priemerný ročný úhrn zrážok menej než 550 mm sa vinohradnícka oblasť „Franken“ nachádza v najsuchšej oblasti Bavorska. V zime, naopak, kontinentálne východné prúdenie vzduchu spôsobuje silné ochladenie, ktoré má za následok zimné mrazy a neskoré mrazy. Na kvalitu vína má preto značný vplyv mikroklíma jednotlivých vinohradov, ktorú určuje sklon, expozícia, vlhkosť pôdy, riziko mrazov a energia slnečného svitu.

Ľudské faktory

Vzhľadom na rozdrobenosť pozemkov dedených z generácie na generáciu je výroba vína vo vinohradníckej oblasti „Franken“ naďalej štruktúrovaná maloplošne. Strmé svahy a terasy, ktoré predstavujú približne 20 % oblasti, si vyžadujú značné množstvo práce. Po rozsiahlych pozemkových úpravách sa mohli približne v 60 % vinohradov zaviesť moderné poľnohospodárske postupy. Dnes umožňujú tieto strmé svahy a terasy zachovať. Subkontinentálna klíma tejto oblasti („chladné podnebie“) umožňuje výrobu jedinečných bielych a červených vín a vynikajúcich sladkých vín, ale na druhej strane znamená, že je potrebné, aby tu sektor vinohradníctva a vinárstva vykonával intenzívnu údržbu, pričom veľký podiel práce sa naďalej vykonáva ručne. Vzhľadom na čím ďalej častejšie suchá treba čoraz viac vinohradov počas vegetačného obdobia zásobovať dodatočnou vodou pomocou kvapkového zavlažovania.

Prítomné materské horniny – buntsandstein, muschelkalk, keuper a svor – a z nich pochádzajúce pôdy, ktoré sa spájajú najmä s muštovými odrodami Silvaner, Müller–Thurgau, Riesling, Burgunder a Domina, spolu so skúsenosťami a zručnosťami vinohradníkov, ktoré siahajú stovky rokov do minulosti, svedčia o úspešnom rozvoji viniča v tejto lokalite. Spotrebiteľ to môže pocítiť a prežiť v chuti každého z týchto vín vyznačujúcich sa osobitým charakterom, mineralitou a individualitou príslušných lokalít a muštových odrôd.

Víno (Qualitätswein [akostné víno] a Prädikatswein [predikátne víno])

Vína musia spĺňať minimálne požiadavky vzťahujúce sa na minimálny prirodzený obsah alkoholu.

Kategórie vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Perlivé vína musia spĺňať minimálne požiadavky vzťahujúce sa na minimálny prirodzený obsah alkoholu. Vína sa vyrábajú kvasením alebo opätovným vstrekovaním oxidu uhličitého, ktorý prirodzene vzniká pri alkoholovom kvasení v nádobe.

Kategórie vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Základný výrobok musí spĺňať minimálne požiadavky vzťahujúce sa na minimálny prirodzený obsah alkoholu. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa musí hrozno z vybraných vinohradov používané na výrobu základného vína zbierať skôr, aby si zachovalo výraznú štruktúru kyselín typickú pre akostné šumivé víno. Hotové základné víno potom prechádza druhým kvasením a podľa potreby sa v prípade špeciálneho tradičného procesu kvasenia vo fľaši plní do fliaš na šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

Kategórie vinárskych výrobkov

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Likérové vína musia spĺňať minimálne požiadavky vzťahujúce sa na minimálny prirodzený obsah alkoholu.

Kategórie vinárskych výrobkov

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

Zhrnutie súvislosti

Čiastočne prekvasený hroznový mušt musí spĺňať minimálne požiadavky vzťahujúce sa na minimálny prirodzený obsah alkoholu.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Úradné testovanie. Kategórie: Víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Aby sa na etikete mohli používať tradičné pojmy, vína (Qualitätswein, Prädikatswein), likérové vína (Qualitätslikörwein b.A. [akostné likérové víno z vymedzených oblastí]), perlivé vína (Qualitätsperlwein b.A. [akostné perlivé víno z vymedzených oblastí]) a akostné šumivé vína (Sekt b.A. [akostné šumivé víno z vymedzených oblastí]) musia najprv prejsť úradným testovaním, ktoré sa delí na analytický a organoleptický test. Na čiastočne prekvasený hroznový mušt sa tento postup testovania nevzťahuje.

Názov požiadavky/výnimky

Používanie tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ alebo „Eiswein“. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Používanie tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ alebo „Eiswein“ je povolené len v kombinácii s označením jednotlivého vinohradu alebo systému voľného poľa (menšia zemepisná jednotka vymedzená v mape katastra nehnuteľností, ktorej názov je zapísaný v bavorskom vinohradníckom registri). Biele víno a červené víno spĺňajú požiadavky na používanie pojmov „polosladké“ a „sladké“ stanovené pre víno v práve EÚ.

Názov požiadavky/výnimky

Používanie tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Kabinett“. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Používanie tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Kabinett“ je povolené výlučne v prípade vín vyrobených z muštových odrôd Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe a Roter Traminer (okrem výrobkov používaných na úpravu obsahu zvyškového cukru). Skutočný obsah alkoholu je 11,5 obj. %. Minimálny obsah cukru je 12 g/l.

Názov požiadavky/výnimky

Používanie tradičného pojmu „Federweisser“/„Federweißer“. Kategória: Čiastočne prekvasený hroznový mušt.

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Používanie tradičného pojmu „Federweisser“/„Federweißer“ je povolené v kombinácii s prídavným menom „fränkischer“. Nenahrádza sa tým povinnosť uvádzať chránené označenie pôvodu „Franken“.

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky. Kategórie: Víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Bavorský vinohradnícky register obsahuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov, vinohradníckych honov a systémov otvoreného poľa, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. V bavorskom vinohradníckom registri sú zaznamenané príslušné hranice podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok).

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky: oblasti a veľkoplošné vinohrady. Kategórie: Víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno.

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Uplatňujú sa platné právne predpisy. Používanie tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ alebo „Eiswein“ nie je povolené.

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky: obce a ich okresy. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Uplatňujú sa platné právne predpisy. Používanie tradičného pojmu „Prädikatswein“ doplneného označením „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ alebo „Eiswein“ nie je povolené.

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky: jednotlivé vinohrady a systémy otvoreného poľa. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

Názvy jednotlivých vinohradov alebo systémov otvoreného poľa sa môžu používať len pri vínach vyrobených z muštových odrôd uvedených v bode 8 jednotného dokumentu, pričom v prípade takýchto vín sa v súlade s platnými právnymi predpismi povinne uvádza len jedna z týchto muštových odrôd, prípadne jej synonymum: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Ide o biele alebo červené akostné vína, ktoré spĺňajú požiadavky na používanie pojmu „suché“ stanovené pre víno podľa práva EÚ, alebo o biele alebo červené predikátne vína súlade s bodom 10.2, resp. bodom 10.2.1 špecifikácie výrobku.

Maximálny hektárový výnos je 70 hl/ha. Hektárový výnos sa má zaznamenávať do „Herbstbuch“ (zberového denníka) s uvedením muštovej odrody a pozemku.

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky: Erstes Gewächs. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Uplatňujú sa platné právne predpisy. Okrem výrobkov používaných na úpravu obsahu zvyškového cukru sa na výrobu môžu používať len tieto muštové odrody: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Hrozno použité na výrobu vína musí pochádzať z vinohradov, ktoré sú vymedzené užšie než vinohrady v rámci CHOP „Franken“ (pozri bod 9 jednotného dokumentu). Presné vymedzenie možno vidieť na mapách znázorňujúcich vinohrady s vyznačením pozemkov, ktoré sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu–qualitaetskennzeichen–wein. Na uvedených mapách možno tieto vinohrady jasne odlíšiť od ostatných oblastí patriacich pod CHOP „Franken“.

Kvalitatívne vymedzenie vinohradov vykonávajú prevádzkovatelia a výrobcovia na miestnej úrovni na základe faktorov, ako sú geológia, sklon a expozícia, ako aj homogénnosť lokality, jej historický a hospodársky význam a povesť a kvalita vín.

Navrhované vymedzenie sa spolu s odôvodnením predkladá Výboru pre profilovanie a pôvod [Ausschuss „Profilierung und Herkunft“] Združenia vinohradníkov „Franken“ [Fränkischer Weinbauverband e. V.]. Výbor overí návrh z hľadiska hodnovernosti. Ak výbor nepovažuje vymedzenie za hodnoverné, prevádzkovateľ a výrobca môžu predložiť pripomienky. Ak výbor považuje vymedzenie hraníc za hodnoverné, zapracuje sa do špecifikácie výrobku v podobe mapy ako súčasť najbližšej žiadosti o zmenu CHOP „Franken“.

Hektárový výnos sa má zaznamenávať do „Herbstbuch“ (zberového denníka) s uvedením muštovej odrody a pozemku.

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky: Fränkischer Satz. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov „Fränkischer Satz“ možno používať len v prípade suchého vína vyrobeného najmenej z piatich rôznych modrých alebo najmenej z piatich rôznych bielych muštových odrôd, ktorých hrozno sa zozbieralo v rovnakom čase.

Názov požiadavky/výnimky

Menšie zemepisné jednotky: Alter fränkischer Satz. Kategória: Víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov „Alter fränkischer Satz“ možno používať len v prípade suchého vína vyrobeného najmenej zo 40 % odrody Grüner Silvaner alebo Blauer Silvaner a najmenej z desiatich ďalších rôznych bielych muštových odrôd, ktorých hrozno sa zozbieralo v rovnakom čase a pochádza zo zmiešaného vinohradu.

Názov požiadavky/výnimky

Muštové odrody so šľachtiteľskými číslami. Kategórie: Víno, likérové víno, perlivé víno, akostné šumivé víno, čiastočne prekvasený hroznový mušt.

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Na etiketách výrobkov s CHOP „Franken“ uvádzaných na trh s označením muštovej odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami je možné.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody viniča na etikete.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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