C/2025/6794

30.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6794)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Franken“

Referenčna številka EU: PDO-DE-A1267-AM01 – 8. oktober 2025

1. **Ime proizvoda**

„Franken“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Nemčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (zvezno ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in regionalno identiteto)

Ime

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (zvezni urad za kmetijstvo in prehrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Nemški organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143. Spremembe specifikacije proizvoda so standardne spremembe v skladu z opredelitvijo iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zahtevek za spremembo ZOP „Franken“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba zlasti ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato nemški organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Opis vina / proizvodov vinske trte

Naslov

Informacije o najmanjšem deležu naravnega alkohola so bile prilagojene.

Informacije o vsebnosti sladkorja v moštu so bile črtane.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis vina / proizvodov vinske trte

Opis

Navedeni so bili organoleptični opisi različnih proizvodov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posebni enološki postopki

Opis

Prejšnje informacije so bile črtane in zdaj je naveden sklic na veljavno zakonodajo o posebnih enoloških postopkih ter ustreznih omejitvah pri vinogradniških in kletarskih praksah.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Razmejeno geografsko območje

Opis

Črtane so bile naslednje (katastrske) občine in njihovi deli:

— upravna regija Zgornja Frankovska, podeželsko okrožje Bamberg: Kemmern,

— upravna regija Srednja Frankovska, podeželsko okrožje Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Haßberge: Wonfurt,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Main-Spessart: Haßloch,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Schweinfurt: Röthlein, Werneck,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Dodane so bile naslednje (katastrske) občine in njihovi deli:

— upravna regija Srednja Frankovska, podeželsko okrožje Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Bad Kissingen: Sulzthal,

— upravna regija Spodnja Frankovska, podeželsko okrožje Miltenberg: Röllbach.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Največji donos na hektar

Opis

Poleg obstoječih zahtev je bila vključena določba o možnosti shranjevanja dodatnih 20 % presežkov.

Navedeno je bilo tudi, da se pri označevanju posameznih vinorodnih leg in zemljiških kosov uporablja največji donos na hektar 70 hl/ha.

Poleg tega je bilo dodano pravilo, ki določa, da se za vina z izrazom „Erstes Gewächs“ (prvovrstna vinorodna lega, tj. izraz za visokokakovostna suha vina iz najbolje ocenjenih vinogradov v regiji Rheingau) uporablja največji donos na hektar 60 hl/ha ali 70 hl/ha, kadar uporabljeno grozdje izvira s strmih pobočij z naklonom najmanj 30 %.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sorte vinske trte

Opis

V prihodnje bodo sorte vinske trte navedene pod naslovoma Bele sorte vinske trte in Rdeče sorte vinske trte namesto pod naslovoma Bela vina ter Rdeča vina in vina rosé.

Pod naslovom Bele sorte vinske trte so bile dodane naslednje sorte:

adelfränkisch, arinto, blütenmuskateller, bukettrebe, bukettsilvaner, cabernet blanc, calardis blanc, calardis musqué, calardis soleil, chenin blanc, donauriesling, donauveltliner, felicia, geisdutte, gelber orleans, gf-ga 52-42, goldmuskateller, grünfränkisch, grüner veltliner, hecker, lämmerschwanz, manzoni bianco, muscaris, riesel, roter müller thurgau, roter riesling, sauvignac, sauvignon gryn, sauvitage, sémillon, soreli, souvignier gris, verdejo blanco, viognier, vogelfränkisch, voltis, weisser heunisch, weisser lagler, weisser räuschling.

Pod naslovom Bele sorte vinske trte so bile črtane naslednje sorte:

arnsburger, ehrenbreitsteiner, findling, freisamer, hölder, juwel, nobling, orion, regner, reichensteiner, saphira, siegerrebe, silcher, sirius, staufer.

Pod naslovom Rdeče sorte vinske trte so bile dodane naslednje sorte:

affenthaler, blauer gänsfüsser, blauer kölner, blauer muskateller, cabernet franc, cabernet jura, cabertin, calardis royal, carillon, hartblau, kleiner fränkischer burgunder, laurot, levitage, malbec, merlot khorus, mohrenkönigin, nebbiolo, pinot nova, pinotin, rosenmuskateller, sangiovese, satin noir, süssschwarz, syrah, vb cal. 1-22.

Pod naslovom Rdeče sorte vinske trte so bile črtane naslednje sorte:

accent, allegro, bolero, cabernet carbon, hegel, heroldrebe, neronet, piroso, rotberger, rubinet.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sorte vinske trte

Opis

Dodano je bilo pravilo, ki določa, da se lahko vse navedene sorte vinske trte uporabljajo za proizvodnjo rdečkastega vina (*rotling*).

Določeno je bilo tudi, da se lahko vse sorte vinske trte uporabljajo za proizvodnjo vina z izrazom „Fränkischer Satz“ in „Alter fränkischer Satz“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Veljavne zahteve iz zakonodaje EU ali nacionalne zakonodaje oziroma zahteve, ki jih določi organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Opis

Pojasnjeno je bilo, kateri tradicionalni izrazi so obvezni in kateri neobvezni za označevanje vina in vinskih proizvodov.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Veljavne zahteve iz zakonodaje EU ali nacionalne zakonodaje oziroma zahteve, ki jih določi organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Opis

V točki 10.2 so določeni pogoji za uporabo tradicionalnega izraza „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), dopolnjenega z izrazi „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“.

V točki 10.3 so določena pravila za uporabo tradicionalnega izraza „Prädikatswein“, dopolnjenega z izrazom „Kabinett“.

V točki 10.4 so določeni pogoji za uporabo izraza „Federweisser“/„Federweißer“.

V točkah 10.5.1 in 10.5.2 so določena pravila za označevanje območja, širše vinorodne lege, občine in okrožja na etiketi.

V točki 10.5.3 so navedene sorte vinske trte, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo vina s posameznih vinorodnih leg in zemljiških kosov, njihova navedba pa je obvezna v skladu z veljavno zakonodajo. V točki 10.5.3 so določeni tudi dovoljeni opisniki okusa za navedene geografske označbe in največji dovoljeni donos na hektar. Določeno je bilo, da se donos na hektar zabeleži v *Herbstbuch* (dnevnik trgatve), in sicer po sortah vinske trte in posameznih parcelah.

V točki 10.5.4 so določene zahteve, ki se nanašajo na uporabo izraza „Erstes Gewächs“. Določeno je bilo, katere sorte vinske trte se lahko uporabljajo za proizvodnjo. Določeno je bilo tudi, da morajo biti ustrezne vinogradniške površine manjše od vinogradniških površin za ZOP ter kako so vinogradniške površine razmejene. Določeno je bilo, da se donos na hektar zabeleži v *Herbstbuch* (dnevnik trgatve), in sicer po sortah vinske trte in posameznih parcelah.

V točki 10.5.5 je navedeno, katere zahteve mora izpolnjevati vino, da se lahko označi kot „Fränkischer Satz“.

V točki 10.5.6 je navedeno, katere zahteve mora izpolnjevati vino, da se lahko označi kot „Alter fränkischer Satz“.

V točki 10.6 so določena pravila o sortah vinske trte z žlahtniteljskimi oznakami. Določeno je bilo, da se lahko pri označevanju proizvodov z ZOP, ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, uporabljajo samo dejanska imena (zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je dovoljeno). Nadalje je bilo določeno, da je treba proizvode, proizvedene izključno iz grozdja žlahtniteljskih sort, tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadzorni organi

Opis

Nadzorni organi in njihove naloge so bili črtani iz specifikacije proizvoda in navedeni v ločenem dokumentu.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Drugo

Opis

V skladu z zahtevami zakonodaje EU so bile vnesene redakcijske spremembe.

Deli besedila, ki so povzemali splošna pravila, so bili črtani, dodan pa je bil sklic na veljavno/obstoječo/trenutno zakonodajo.

Struktura specifikacije proizvoda je bila usklajena z enotnim dokumentom.

Razmejitev območja, opisana v specifikaciji proizvoda, je bila dopolnjena s seznamom parcel v obliki preglednice.

Povezava z območjem je bila na nekaj mestih natančneje določena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Franken“

Referenčna številka EU: PDO-DE-A1267-AM01 – 8. oktober 2025

1. **Ime**

„Franken“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Nemčija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

11. Delno prevreti grozdni mošt

6. **Opis vina**

Proizvod vinske trte

Belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bledo rumeno zelena do rumena in zlato rumena barva; možni so tudi intenzivni svetlo rdeči ali oranžni odsevi.

Vonj

Nežno sadni značaj, tudi začimbni, zeliščni do cvetlični; tudi vaniljeve arome ter arome po praženem in oreških, če vino leži v lesenih posodah; arome po kamnu, na primer po kremenu, dimu ali vlažnem kamnu pri reduktivnih tehnikah zorenja, če je vino brez pomanjkljivosti.

Okus

Na splošno sadni značaj, značilen za uporabljeno sorto vinske trte, z izrazito mineralnostjo in ekstraktom ter občasno tudi pridihom trpkosti; dobro integrirani alkohol; mehka in skladna struktura kislin; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasti delno prevreti grozdni mošt (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Svetlo rdeče do bledo rdeče barve, včasih z modrikastimi odtenki; rahlo motno vino zaradi prostih kvasovk v tekočini.

Vonj

Arome po vrenju z delno prepoznavnimi aromami, značilnimi za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Arome po vrenju, ogljikovem dioksidu, ki se razvije med vrenjem, bolj ali manj zaznaven sladek okus, odvisno od faze vrenja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino „Erstes Gewächs“ (prvovrstna vinorodna lega)

Organoleptične lastnosti

Videz

Od svetlo rumene do zlato rumene barve.

Vonj

Sadna aroma, reduktivne note brez pomanjkljivosti v vinu.

Okus

Suh, skladna struktura kislin, izrazita mineralnost.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Svetlo rdeče do opečnato rdeče, rubinaste, granatne, škrlatne, modrikaste in celo temno vijolične barve, lahko tudi z rjavkastimi odtenki.

Vonj

Nežno sadna aroma, žametna struktura, diskretni tanini; močna rdeča vina: intenzivne arome po zrelem jagodičju, izrazita fenolna struktura; tudi arome po vanilji, kavi ali praženem, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih različnih velikosti; arome po kamnu, na primer po kremenu, dimu ali vlažnem kamnu pri reduktivnih tehnikah zorenja, če je vino brez pomanjkljivosti.

Okus

Nežno sadni okusi, žametna struktura, diskretni tanini; močna rdeča vina: intenzivni okusi po zrelem jagodičju, izrazita fenolna struktura; tudi okusi po vanilji, kavi ali praženem, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih različnih velikosti; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Erstes Gewächs“ (prvovrstna vinorodna lega)

Organoleptične lastnosti

Videz

Svetlo rdeče do opečnate, rubinaste in granatne rdeče barve; tudi rjavkasti odtenki pri večji zrelosti.

Vonj

Po jagodičju, začimbne cvetlične note; tudi arome po vanilji, kavi ali praženem, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih različnih velikosti.

Okus

Suh; elegantna struktura kislin, dobro povezani tanini.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé, belo vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Svetlo do bledo rdeče ali bledo rožnate do izrazitejše rožnate barve, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*): svetlo rumene do rumeno zelene barve brez rdečkastih odsevov.

Vonj

Izrazita, sadna aroma in prijetna svežina; arome po kamnu, na primer po kremenu, dimu ali vlažnem kamnu pri reduktivnih tehnikah zorenja, če je vino brez pomanjkljivosti.

Okus

Saden, svež; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasto vino (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Svetlo rdeče do bledo rdeče barve, včasih z modrikastimi odsevi.

Vonj

Izrazita, sadna aroma in prijetna svežina; arome po kamnu, na primer po kremenu, dimu ali vlažnem kamnu pri reduktivnih tehnikah zorenja, če je vino brez pomanjkljivosti.

Okus

Jasno izražena sadnost; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Kabinetno vino „Prädikatswein Kabinett“

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumeno zelene do zlato rumene barve.

Vonj

Saden in aromatičen, po breskvah, marelicah, zrelem sadju, tudi po ličiju in vrtnici. Arome po kamnu, na primer po kremenu, dimu ali vlažnem kamnu pri reduktivnih tehnikah zorenja, če je vino brez pomanjkljivosti.

Okus

Majhen delež alkohola, skladnost zaznavne sladkosti in živahnih kislin; splošen vtis svežine.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino iz pozne trgatve „Prädikatswein Spätlese“

Organoleptične lastnosti

Videz

Značilen za uporabljeno sorto vinske trte: slamnato rumene do zlato rumene barve ali v različnih odtenkih rdeče.

Vonj

Intenzivne, jasne arome, značilne za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Značilna sadna sladkost, od srednje sladkega do sladkega okusa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino iz izbora „Prädikatswein Auslese“

Organoleptične lastnosti

Videz

Značilen za uporabljeno sorto vinske trte: zlato rumene ali intenzivno rdeče barve.

Vonj

Rumeno in tropsko sadje do suhega sadja.

Okus

Srednje sladek do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino „Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese“ (vino iz jagodnega izbora ali suhega jagodnega izbora)

Organoleptične lastnosti

Videz

Značilen za uporabljeno sorto vinske trte: zlato rumene do jantarne ali intenzivno rdeče barve.

Vonj

Rozine, suho sadje, med, začimbne note.

Okus

Sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Ledeno vino „Prädikatswein Eiswein“

Organoleptične lastnosti

Videz

Slamnato rumene ali bledo do svetlo rdeče barve.

Vonj

Suho sadje, med.

Okus

Sladek, koncentrirane kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo likersko vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Blede in svetle do jantarne barve; možni so tudi bistri svetlo rdeči odsevi.

Vonj

Zelo zrele arome, sadje, med, oreški ali suho sadje; tudi arome po praženem in karameli, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih; rahlo oksidativen.

Okus

Zelo zreli okusi, sadje, med, oreški ali suho sadje; tudi okusi po praženem in karameli, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih; rahlo oksidativen; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče likersko vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Temno rdeče do rjavo rdeče barve.

Vonj

Temni gozdni sadeži, oreški ali suho sadje, tudi arome po praženem in karameli, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih; rahlo oksidativen.

Okus

Temni gozdni sadeži, oreški ali suho sadje; tudi arome po praženem ali karameli, če zorenje in staranje potekata v lesenih sodih; rahlo oksidativen; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo kakovostno peneče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Fino penjenje, bledo rumeno zelene do zlato rumene barve; možni so rdečkasti odsevi.

Vonj

Saden, značilen za uporabljeno sorto vinske trte; tudi kvas in brioš, če se obdobje ležanja pred degoržiranjem podaljša.

Okus

Saden, značilen za uporabljeno sorto vinske trte; tudi kvas in brioš; popolnoma suh do polsuh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče kakovostno peneče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Fino penjenje, različni odtenki rdeče barve.

Vonj

Arome, značilne za uporabljeno sorto vinske trte, svetlo ali temno rdeče jagodičje; tudi kvas in brioš, če se obdobje ležanja pred degoržiranjem podaljša.

Okus

Sadnost, značilna za uporabljeno sorto vinske trte; tudi kvas in brioš; popolnoma suh do polsuh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Kakovostno peneče vino rosé, belo kakovostno peneče vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Fino penjenje, svetlo do bledo rdeče barve; svetlo do bledo rdeče barve; bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*): bledo rumeno zelene do zlato rumene barve z rdečkastimi odsevi.

Vonj

Arome po sadju, značilne za uporabljeno sorto vinske trte; tudi kvas in brioš, če se obdobje ležanja pred degoržiranjem podaljša.

Okus

Okusi po sadju, značilni za uporabljeno sorto vinske trte; popolnoma suh do polsuh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasto kakovostno peneče vino (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Fino penjenje, svetlo do bledo rdeče barve.

Vonj

Izrazite sadne arome; tudi kvas in brioš, če se obdobje ležanja pred degoržiranjem podaljša.

Okus

Saden, značilen za uporabljeno sorto vinske trte; popolnoma suh do polsuh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo biser vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Drobno iskrenje, rumeno zelene do zlato rumene barve; možni so rdečkasti odsevi.

Vonj

Sadnost, značilna za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Sadnost, značilna za uporabljeno sorto vinske trte; skladna struktura kislin; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče biser vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Drobno iskrenje, v različnih odtenkih rdeče barve.

Vonj

Arome po sadju, značilne za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Sadnost, značilna za uporabljeno sorto vinske trte; skladna struktura kislin; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Biser vino rosé, belo biser vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Drobno iskrenje, svetlo do bledo rdeče barve; bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*): rumeno zelene do zlato rumene barve z rdečkastimi odsevi.

Vonj

Arome po sadju, značilne za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Sadnost, značilna za uporabljeno sorto vinske trte; skladna struktura kislin; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasto biser vino (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Drobno iskrenje, svetlo rdeče do bledo rdeče barve, včasih z modrikastimi odsevi.

Vonj

Arome po sadju, značilne za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Sadnost, značilna za uporabljeno sorto vinske trte; skladna struktura kislin; suh do sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Beli delno prevreti grozdni mošt

Organoleptične lastnosti

Videz

Zelenkaste do rumene barve, rahlo moten zaradi prostih kvasovk v tekočini; možni so rdečkasti odsevi.

Vonj

Arome po vrenju z delno prepoznavnimi aromami, značilnimi za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Arome po vrenju, ogljikovem dioksidu, ki se razvije med vrenjem, bolj ali manj zaznaven sladek okus, odvisno od faze vrenja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeči delno prevreti grozdni mošt

Organoleptične lastnosti

Videz

Odtenki različno intenzivne rdeče barve, rahlo moten zaradi prostih kvasovk v tekočini.

Vonj

Arome po vrenju z delno prepoznavnimi aromami, značilnimi za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Arome po vrenju, ogljikovem dioksidu, ki se razvije med vrenjem, bolj ali manj zaznaven sladek okus, odvisno od faze vrenja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Delno prevreti grozdni mošt rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Svetlo do bledo rdeče barve, rahlo moten zaradi prostih kvasovk v tekočini.

Vonj

Arome po vrenju z delno prepoznavnimi aromami, značilnimi za uporabljeno sorto vinske trte.

Okus

Arome po vrenju, ogljikovem dioksidu, ki se razvije med vrenjem, bolj ali manj zaznaven sladek okus, odvisno od faze vrenja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

-

Ni relevantno

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta vina

Vsi proizvodi

Največji donos:

Največji donos:	90
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta vina

Navedba posamezne vinorodne lege ali zemljiških kosov

Največji donos:

Največji donos:	70
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta vina

Erstes Gewächs

Največji donos:

Največji donos:	60
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta vina

Erstes Gewächs (naklon vsaj 30 %)

Največji donos:

Največji donos:	70
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Podrobnosti o sortah vinske trte, iz katerih se pridobijo vina**

— 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. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Del zaščitene označbe porekla „Franken“ so vinogradniške površine v naslednjih mestih, občinah in občinskih delih:

— upravna regija Zgornja Frankovska:

  — mestno okrožje Bamberg;

  — podeželsko okrožje Bamberg; Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— upravna regija Srednja Frankovska:

  — podeželsko okrožje Ansbach; Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

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

— upravna regija Spodnja Frankovska:

— mestna okrožja: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— podeželsko okrožje Aschaffenburg: Alzenau v Spodnji Frankovski, Großostheim, Hösbach;

— podeželsko okrožje Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal;

— podeželsko okrožje Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg na Bavarskem, Sand am Main, Zeil am Main;

— podeželsko okrožje 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;

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

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

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

— podeželsko okrožje 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.

Natančna razmejitev je razvidna z zemljevidov, na katerih so označene vinogradniške površine v teh mestih in občinah, razmejenih po parcelah. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Za vse kategorije:

Geografske razmere

Pokrajina in oblikovitost

Frankovsko vinorodno območje „Franken“ leži na severu Bavarske, obdajajo pa ga gričevnata območja Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge in Steigerwald. Reka Majna skrbi za odvajanje vode na celotnem območju in je hkrati izrazita značilnost regije.

Strma pobočja, zelo značilna za to vinorodno pokrajino, so nastala iz izpodjedenih bregov doline reke Majne, ki jih je oblikoval okljukasti tok reke in njenih pritokov. Ti vboklo oblikovani deli so praviloma obrnjeni proti jugu ali zahodu. Sekajo jih številne grape, po katerih je nekoč odtekala voda iz višinskega sveta, zdaj pa ustvarjajo drobnozrnato, večplastno strukturo posameznih vinogradov z raznolikimi mikroklimami. Naravna geološka vinogradniška pobočja na območju Steigerwalda, obrnjena proti jugu in zahodu, pa so nastala zaradi plasti gline iz keupra.

Geologija

Razen območja Vorspessart na zahodu, kjer so tla nastala iz obstoječe kamninske podlage (gnajs in blestnik), pokrajino, kjer se prideluje vino „Franken“, sestavljajo sloji triasnih kamnin, stari od 195 do 225 milijonov let, ki jo tudi močno zaznamujejo. Pokrajino z značilnimi strmimi pobočji oblikujejo kamnine iz buntsandsteina, ki se spuščajo od zahoda proti vzhodu, pa tudi tvorbe iz muschelkalka in keupra ter erozijske površine med njimi. Medtem ko se erozijske površine (pokrajina Mainfränkischen Platten) zaradi puhlice, ki jo je nanesel veter, pretežno uporabljajo za kmetijske namene, so tla iz buntsandsteina, muschelkalka in keupra zasajena z vinsko trto. Tovrstna sopojavnost različnih vrst triasnih kamnin v prostoru je edinstvena za vinogradništvo. Peščena tla se zaradi rečnih usedlin pojavljajo tudi v dolini reke Majne.

Naravni dejavniki

Frankovsko vinorodno območje „Franken“ leži na prehodnem območju, kjer se podnebje iz zmerno hladnega oslabljenega oceanskega podnebja spreminja v oslabljeno celinsko. Od zahoda proti vzhodu postaja vse bolj oslabljeno celinsko. Zanj so značilna suha in vroča poletja. Vinorodno območje „Franken“ s povprečno letno količino padavin manj kot 550 mm leži v najbolj suhem delu Bavarske. Pozimi pa celinski vzhodni zračni tokovi povzročijo močno ohladitev, kar privede do zimskih in poznih zmrzali. Mikroklima vsakega posameznega vinograda, ki je odvisna od njegovega naklona, izpostavljenosti, vlažnosti tal, nevarnosti pozebe in količine sončnega obsevanja, tako pomembno vpliva na kakovost vina.

Človeški dejavniki

Zaradi delitve zemljišč z dedovanjem skozi generacije je vinogradništvo v vinorodnem območju Frankovska še vedno zelo razdrobljeno. Strma pobočja in terase, ki predstavljajo približno 20 % območja, zahtevajo veliko dela. Po obsežnih preureditvah zemljišč bi bilo mogoče v približno 60 % vinogradov uvesti sodobne kmetijske prakse. Te danes omogočajo, da se vzdržujejo strma pobočja in terase. Oslabljeno celinsko podnebje območja (t. i. hladno podnebje) omogoča pridelavo edinstvenih belih in rdečih vin ter odličnih sladkih vin, hkrati pa zahteva intenzivno oskrbo v vinogradništvu, pri čemer se veliko dela še vedno opravi ročno. Zaradi vse pogostejših suš je treba vse več vinogradov v rastni dobi oskrbovati z dodatno vodo s kapljičnim namakanjem.

Prisotne matične kamnine – iz buntsandsteina, muschelkalka, keupra in blestnika – ter iz njih nastala tla, ki se povezujejo zlasti s sortami vinske trte silvaner, müller-thurgau, riesling, burgunder in domina, skupaj z večstoletnimi izkušnjami ter znanjem in spretnostmi vinogradnikov pričajo o uspešnem razvoju vinske trte na tem območju. Potrošnik lahko to okusi in podoživi v vsakem vinu v posebni tipičnosti, mineralnosti in individualnosti posameznih leg in njihovih sort vinske trte.

Vino („Qualitätswein“ (kakovostno vino) in „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom))

Vina morajo izpolnjevati vsaj najmanjše predpisane zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola.

Kategorije proizvodov vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Biser vina morajo izpolnjevati vsaj najmanjše predpisane zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola. Vina se proizvajajo z vrenjem ali s ponovnim dodajanjem ogljikovega dioksida, ki se naravno sprošča pri alkoholnem vrenju v posodi.

Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Osnovni proizvod mora izpolnjevati vsaj najmanjše predpisane zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola. Grozdje iz izbranih vinogradov, ki se uporablja za proizvodnjo osnovnega vina, je treba glede na stopnjo rasti in lokacijo potrgati prej, da se ohrani struktura svežih kislin kakovostnega penečega vina. V končnem osnovnem vinu nato poteka sekundarno vrenje, vino pa se, kadar je to ustrezno, polni v steklenice za peneče vino, če vre po posebnem tradicionalnem postopku v steklenici. V tem primeru mora proizvod v steklenici zoreti najmanj devet mesecev.

Kategorije proizvodov vinske trte

3. Likersko vino

Povzetek povezave

Likerska vina morajo izpolnjevati vsaj najmanjše predpisane zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola.

Kategorije proizvodov vinske trte

11. Delno prevreti grozdni mošt

Povzetek povezave

Delno prevreti grozdni mošt mora izpolnjevati vsaj najmanjše predpisane zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Uradno preskušanje. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kakovostno peneče vino.

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnih izrazov na etiketi je dovoljena, če se vina („Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom)), likerska vina („Qualitätslikörwein b.A.“ (kakovostno likersko vino z določenih pridelovalnih območij)), biser vina („Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenih pridelovalnih območij)) in kakovostna peneča vina („Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenih pridelovalnih območij)) predtem uradno preskusijo s postopkom, ki sestoji iz analitske in organoleptične ocene. To preskušanje se ne uporablja za delno prevreti grozdni mošt.

Naslov zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnega izraza „Prädikatswein“, dopolnjenega z izrazi „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“. Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnega izraza „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), dopolnjenega z izrazi „Spätlese“ (pozna trgatev), „Auslese“ (izbor), „Beerenauslese“ (jagodni izbor), „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor) ali „Eiswein“ (ledeno vino), je dovoljena le v povezavi z navedbo posamezne vinorodne lege ali zemljiških kosov (manjša geografska enota, razmejena v zemljiški knjigi in vpisana v bavarski register vinogradov). Belo in rdeče vino izpolnjujeta zahteve za uporabo izrazov „polsladko“ in „sladko“, ki so za vino določene v zakonodaji EU.

Naslov zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnega izraza „Prädikatswein“, dopolnjenega z izrazom „Kabinett“. Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnega izraza „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), dopolnjenega z izrazom „Kabinett“ (kabinetno vino), je dovoljena izključno za vina, proizvedena iz sort vinske trte weißer riesling, rieslaner, scheurebe in roter traminer (razen proizvodov, ki se uporabljajo za dosladkanje). Volumenski delež dejanskega alkohola je 11,5 vol. % Najnižja vsebnost sladkorja je 12 g/l.

Naslov zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnega izraza „Federweisser“/„Federweißer“. Kategorija: delno prevreti grozdni mošt.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporaba tradicionalnega izraza „Federweisser“/„Federweißer“ (mošt) je dovoljena le v povezavi s pridevnikom „fränkischer“. To ne nadomešča obvezne navedbe zaščitene označbe porekla „Franken“.

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kakovostno peneče vino.

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Bavarski register vinogradov vsebuje seznam imen območij, širših in posameznih vinorodnih leg ter zemljiških kosov, ki se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote. V njem so evidentirane ustrezne meje po katastrskih referencah (katastrske občine, poljedelske površine, zemljiški kosi, parcele).

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote: območja in širše vinorodne lege. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kakovostno peneče vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporablja se veljavna zakonodaja. Uporaba tradicionalnega izraza „Prädikatswein“, dopolnjenega z izrazi „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“, ni dovoljena.

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote: občine in občinski deli. Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporablja se veljavna zakonodaja. Uporaba tradicionalnega izraza „Prädikatswein“, dopolnjenega z izrazi „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“, ni dovoljena.

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote: posamezne vinorodne lege in zemljiški kosi. Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporablja se veljavna zakonodaja.

Imena posameznih vinorodnih leg ali zemljiških kosov se lahko uporabljajo samo za vina, proizvedena iz sort vinske trte iz točke 8 enotnega dokumenta, pri katerih se v skladu z veljavno zakonodajo obvezno navede le ena od naslednjih sort vinske trte ali njena sopomenka: grüner silvaner, blauer silvaner, weisser riesling, weisser burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, rieslaner, chardonnay, domina, blauer limberger, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder.

To so bela ali rdeča kakovostna vina, ki izpolnjujejo zahteve za uporabo izraza „suho“, določene za vino v zakonodaji EU, ali bela ali rdeča vina s posebnim izrazom v skladu s točko 10.2 ali točko 10.2.1 specifikacije proizvoda.

Največji donos na hektar je 70 hl/ha. Donos na hektar se zabeleži v *Herbstbuch* (dnevnik trgatve), pri čemer se navedeta sorta vinske trte in parcela.

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote: „Erstes Gewächs“ (prvovrstna vinorodna lega). Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Uporablja se veljavna zakonodaja. Poleg proizvodov, ki se uporabljajo za dosladkanje, se lahko za proizvodnjo uporabljajo samo naslednje sorte vinske trte: grüner silvaner, blauer silvaner, weisser riesling, weisser burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, chardonnay, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder.

Grozdje, uporabljeno za proizvodnjo vina, mora izvirati iz vinogradniških površin, ki so po razmejitvi manjše kot vinogradniške površine za ZOP „Franken“ (glej točko 9 enotnega dokumenta). Natančna razmejitev je razvidna z zemljevidov, na katerih so označene vinogradniške površine, razmejene po parcelah, na spletnem naslovu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Na teh zemljevidih je vinogradniške površine mogoče jasno razlikovati od drugih območij za ZOP „Franken“.

Kakovostno razmejitev vinogradniških površin na lokalni ravni izvajajo gospodarski subjekti in proizvajalci na podlagi dejavnikov, kot so geologija, naklon in osončenost, pa tudi homogenost območja, njegov zgodovinski in gospodarski pomen ter sloves in kakovost vin.

Predlagana razmejitev se predloži odboru za profiliranje in poreklo (Ausschuss „Profilierung und Herkunft“) frankovskega vinogradniškega združenja (Fränkischer Weinbauverband e. V.), skupaj z utemeljitvijo. Odbor preveri utemeljenost predloga. Če odbor meni, da razmejitev ni utemeljena, lahko gospodarski subjekt in proizvajalec predložita pripombe. Če odbor meni, da je razmejitev utemeljena, se ta vključi v specifikacijo proizvoda v obliki zemljevida kot del naslednjega zahtevka za spremembo ZOP „Franken“.

Donos na hektar se zabeleži v *Herbstbuch* (dnevnik trgatve), pri čemer se navedeta sorta vinske trte in parcela.

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote: „Fränkischer Satz“. Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime „Fränkischer Satz“ se sme uporabljati samo za suho vino, proizvedeno iz najmanj petih različnih rdečih ali najmanj petih različnih belih sort vinske trte, katerih grozdje je bilo potrgano sočasno.

Naslov zahteve/odstopanja

Manjše geografske enote: „Alter fränkischer Satz“. Kategorija: vino.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime „Alter Fränkischer Satz“ se sme uporabljati samo za suho vino, proizvedeno iz najmanj 40 % sorte grüner silvaner ali blauer silvaner in najmanj desetih drugih različnih belih sort vinske trte, katerih grozdje je bilo potrgano sočasno in izvira iz mešanega vinograda.

Naslov zahteve/odstopanja

Sorte vinske trte z žlahtniteljskimi oznakami. Kategorije: vino, likersko vino, biser vino, kakovostno peneče vino, delno prevreti grozdni mošt.

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Pri označevanju proizvodov z ZOP „Franken“, ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, se lahko uporabljajo samo dejanska imena. Zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je mogoče.

Če je bil proizvod proizveden izključno iz grozdja žlahtniteljskih sort, ga je treba tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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