C/2025/6794

30.12.2025

**Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/6794)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

**”Franken”**

**EU-referensnummer: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025**

1. **Produktens namn**

”Franken”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

*Namn*

Förbundsministeriet för jordbruk, livsmedel och regional identitet (*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*)

*Namn*

Förbundsverket för jordbruk och livsmedel (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Klassificering som standardändring**

De tyska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143. Ändringarna av produktspecifikationen utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Franken” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De tyska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

*Rubrik*

Beskrivning av vinet/vinprodukterna

*Beskrivning*

Informationen om lägsta naturliga alkoholhalt har anpassats.

Informationen om mustvikt har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Beskrivning av vinet/vinprodukterna

*Beskrivning*

En organoleptisk beskrivning av de olika produkterna har lagts till.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Särskilda oenologiska metoder

*Beskrivning*

Den tidigare informationen har strukits och det hänvisas nu till befintlig lagstiftning om särskilda oenologiska metoder, relevanta restriktioner för vinframställning och odlingsmetoder.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Avgränsat geografiskt område

*Beskrivning*

Följande kommuner (administrativa enheter) och deras distrikt har strukits:

— Regeringsdistriktet Oberfranken, landsbygdsdistriktet Bamberg: Kemmern.

— Regeringsdistriktet Mittelfranken, landsbygdsdistriktet Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Haßberge: Wonfurt.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Main-Spessart: Haßloch.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Schweinfurt: Röthlein, Werneck.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Följande kommuner (administrativa enheter) och deras distrikt har lagts till:

— Regeringsdistriktet Mittelfranken, landsbygdsdistriktet Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Bad Kissingen: Sulzthal.

— Regeringsdistriktet Underfranken, landsbygdsdistriktet Miltenberg: Röllbach.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Högsta avkastning per hektar

*Beskrivning*

En bestämmelse om möjligheten att lagra ett överskott på ytterligare 20 % har inkluderats utöver de befintliga kraven.

Det har också angetts att en högsta avkastning per hektar på 70 hl/ha gäller vid angivelse av särskilda vingårdar och tegskiftessystem.

Dessutom har en regel lagts till om att en högsta avkastning per hektar på 60 hl/ha eller 70 hl/ha gäller för användningen av uttrycket ”Erstes Gewächs” (ett uttryck som används för att beteckna torra viner av hög kvalitet från vingårdar i toppklass i Rheingauregionen) när de druvor som används kommer från branta sluttningar med en lutning på minst 30 %.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Druvsorter

*Beskrivning*

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för under ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”.

Följande druvsorter har lagts till under ”gröna druvsorter”:

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.

Följande druvsorter har strukits under ”gröna druvsorter”:

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

Följande druvsorter har lagts till under ”blå druvsorter”:

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 pova, pinotin, rosenmuskateller, sangiovese, satin noir, süßschwarz, syrah, vB Cal. 1-22.

Följande druvsorter har strukits under ”blå druvsorter”:

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

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Druvsorter

*Beskrivning*

En regel har lagts till om att alla angivna druvsorter kan användas för att framställa Rotling.

Det har också specificerats att alla druvsorter kan användas för att framställa viner som betecknas som ”Fränkischer Satz” och ”Alter fränkischer Satz”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Tillämpliga krav enligt EU-lagstiftning/EU-krav eller nationell lagstiftning/nationella krav som fastställts av en organisation som hanterar den skyddade ursprungsbeteckningen/den skyddade geografiska beteckningen

*Beskrivning*

Det har klargjorts vilka traditionella uttryck som är obligatoriska och vilka som är frivilliga vid märkningen av viner och vinprodukter.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Tillämpliga krav enligt EU-lagstiftning/EU-krav eller nationell lagstiftning/nationella krav som fastställts av en organisation som hanterar den skyddade ursprungsbeteckningen/den skyddade geografiska beteckningen

*Beskrivning*

I punkt 10.2 anges villkoren för användningen av det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” eller ”Eiswein”.

I punkt 10.3 anges reglerna för användningen av det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Kabinett”.

I punkt 10.4 anges villkoren för användningen av uttrycket ”Federweisser” / ”Federweißer”.

I punkt 10.5.1 och 10.5.2 anges de regler som gäller för att ange areal, storskalig vingård, kommun och distrikt på etiketten.

I punkt 10.5.3 anges de druvsorter som får användas för att framställa vin från särskilda vingårdar och tegskiftessystem och som måste anges enligt gällande lagstiftning. I punkt 10.5.3 anges också tillåtna smakindikatorer för dessa geografiska beteckningar och högsta tillåtna avkastning per hektar. Det har specificerats att avkastningen per hektar ska anges i en ”herbstbuch” (skördedagbok), uppdelad efter druvsort och skifte.

I punkt 10.5.4 anges de krav som gäller för användningen av beteckningen ”erstes gewächs”. Det har specificerats vilka druvsorter som får användas för produktionen. Det har också specificerats att vinodlingsarealen måste vara mindre än den som används för den skyddade ursprungsbeteckningen och hur vinodlingsarealen avgränsas. Det har specificerats att avkastningen per hektar ska anges i en ”herbstbuch” (skördedagbok), uppdelad efter druvsort och skifte.

I punkt 10.5.5 anges vilka krav som vinet måste uppfylla för att kunna betecknas som ”Fränkischer Satz”.

I punkt 10.5.6 anges vilka krav som vinet måste uppfylla för att kunna betecknas som ”Alter fränkischer Satz”.

I punkt 10.6 anges regler för druvsorter med sortnummer. Det har specificerats att endast faktiska namn får användas på märkningen av produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och som saluförs med uppgift om druvsorten (blandning med nya varianter tillåts). Det har dessutom fastställts att produkter som uteslutande framställs av druvor från nya varianter måste saluföras utan att druvsorten anges på etiketten.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Kontrollmyndigheter

*Beskrivning*

Kontrollmyndigheterna och deras uppgifter har strukits ur produktspecifikationen och förtecknas nu i ett separat dokument.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Annat

*Beskrivning*

Redaktionella ändringar har gjorts i enlighet med EU-kraven.

Stycken i texten som återgav allmänna regler har strukits, och en hänvisning till ”tillämplig/aktuell/befintlig lagstiftning” har lagts till.

Produktspecifikationens struktur har anpassats till det sammanfattande dokumentet.

Avgränsningen av det område som beskrivs i produktspecifikationen har kompletterats med en tabell över de skiften som ingår.

Sambandet med området har förtydligats på vissa ställen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin**

**Franken**

**EU-referensnummer: PDO-DE-A1267-AM01 – 8.10.2025**

1. **Namn**

”Franken”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Tyskland

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

11. Delvis jäst druvmust

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

*Vinprodukt*

Vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blekt gulgrönt till gult och gyllengult; intensiva ljusröda eller orange skiftningar är också möjliga.

Doft

Utsökt fruktig, även kryddig, örtig till blommig; även vanilj, rostade dofter och nötiga dofter om det lagras på träfat; mineraliska dofter som flinta, rök eller våt sten vid reduktiva mognadstekniker, förutsatt att vinet inte uppvisar några defekter.

Smak

I allmänhet en fruktig karaktär som är specifik för druvsorten, med hög mineralitet och densitet, ibland också en aning sträv; väl integrerad alkohol; mjuk och balanserad syrastruktur; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Delvis jäst druvmust, rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrött till blekt rött, ibland med blå skiftningar; lätt grumligt på grund av den uppslammade jästen.

Doft

Aromer från jäsningen, med delvis igenkännbara dofter som är typiska för druvsorten.

Smak

Aromer från jäsningen, koldioxid som utvecklas under jäsningen, mycket söt till knappt söt beroende på jäsningssteget.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Vitt vin av typen ”erstes gewächs”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusgult till gyllengult.

Doft

Fruktig, reduktiva noter utan defekter i vinet.

Smak

Torrt, balanserad syrastruktur, uttalad mineralitet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrött till tegelrött, rubinrött, granatrött, blodrött, blåaktigt och till och med mörkt lila, eventuellt även med brunaktiga nyanser.

Doft

Utsökt fruktig doft, sammetslen struktur, diskreta tanniner; kraftfulla röda viner har intensiva dofter av mogna bär och uttalad fenolstruktur; även dofter av vanilj eller kaffe eller rostade dofter om lagringen och mognadslagringen sker på träfat av olika storlekar; mineraliska dofter som flinta, rök eller våt sten vid reduktiva mognadstekniker, förutsatt att vinet inte uppvisar några defekter.

Smak

Utsökta fruktiga smaker, sammetslen struktur, diskreta tanniner; kraftfulla röda viner har intensiva smaker av mogna bär och uttalad fenolstruktur; även smaker av vanilj eller kaffe eller rostade smaker om lagringen och mognadslagringen sker på träfat av olika storlekar; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Rött vin av typen ”erstes gewächs”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrött till tegelrött, rubinrött och granatrött; även brunaktiga nyanser ju längre vinet mognadslagras.

Doft

Bär, kryddiga blommiga toner; även dofter av vanilj eller kaffe eller rostade dofter om lagringen och mognadslagringen sker på träfat av olika storlekar.

Smak

Torr; elegant syrastruktur, välintegrerade tanniner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Rosévin, blanc de noirs

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrött till blekt rött eller blekt rosa till intensivare rosa, för blanc de noirs ljusgult till gulgrönt utan rödaktiga skiftningar.

Doft

En karakteristisk, fruktig doft och en härlig friskhet; mineraliska dofter som flinta, rök eller våt sten vid reduktiva mognadstekniker, förutsatt att vinet inte uppvisar några defekter.

Smak

Fruktig, frisk; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Rotlingviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrött till blekt rött, ibland med blå skiftningar.

Doft

Karakteristisk, fruktig doft och en härlig friskhet; mineraliska dofter som flinta, rök eller våt sten vid reduktiva mognadstekniker, förutsatt att vinet inte uppvisar några defekter.

Smak

Uttalad fruktighet; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Prädikatswein Kabinett

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gröngult till gyllengult.

Doft

Fruktig och väldoftande, persika, aprikos, mogen frukt, även litchi och ros; mineraliska dofter som flinta, rök eller våt sten vid reduktiva mognadstekniker, förutsatt att vinet inte uppvisar några defekter.

Smak

Låg alkoholhalt, balans mellan urskiljbar sötma och livlig syra; genomgående friskt intryck.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Prädikatswein Spätlese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Karakteristiskt för druvsorten: halmgult till gyllengult eller olika röda nyanser.

Doft

Intensiva och tydliga dofter som är karakteristiska för druvsorten.

Smak

Tydlig fruktig sötma, från halvsött till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Prädikatswein Auslese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Karakteristiskt för druvsorten: gyllengult eller intensivt rött.

Doft

Gula och tropiska frukter till torkad frukt.

Smak

Från halvsött till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Karakteristiskt för druvsorten: gyllengult till orangegult eller intensivt rött.

Doft

Russin, torkad frukt, honung, inslag av kryddor.

Smak

Söt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Prädikatswein Eiswein

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Halmgult eller blekt till ljust rött.

Doft

Torkad frukt, honung.

Smak

Söt, koncentrerad syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Likörvin, vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blekt och ljust till orangegult; klara, ljusröda skiftningar är också möjliga.

Doft

Mycket mogna dofter, frukt, honung, nötter eller torkad frukt; även rostade dofter och dofter av kola om lagringen och mognadslagringen sker på träfat; något oxidativ.

Smak

Mycket mogna smaker, frukt, honung, nötter eller torkad frukt; även rostade smaker och smaker av kola om lagringen och mognadslagringen sker på träfat; något oxidativ; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Likörvin, rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Djupt mörkrött till brunrött.

Doft

Mörka skogsbär, nötter eller torkade frukter, även rostade dofter och dofter av kola om lagringen och mognadslagringen sker på träfat: något oxidativ.

Smak

Mörka skogsbär, nötter eller torkad frukt; även rostade dofter eller dofter av kola om lagringen och mognadslagringen sker på träfat; något oxidativ; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Mousserande kvalitetsvin, vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, blekt gulgrönt till gyllengult; rödaktiga skiftningar är möjliga.

Doft

Fruktig, karakteristisk för druvsorten; även jäst och brioche om lagringstiden före degorgeringen förlängs.

Smak

Fruktig, karakteristisk för druvsorten; även jäst och brioche; från brut nature till torrt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Mousserande kvalitetsvin, rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, olika nyanser av rött.

Doft

Dofter som är karakteristiska för druvsorten, ljusröda eller mörkröda bär; även jäst och brioche om lagringstiden före degorgeringen förlängs.

Smak

Fruktig karaktär som är typisk för druvsorten; även jäst och brioche; från brut nature till torrt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Mousserande kvalitetsvin: rosé, blanc de noirs

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, ljusrött till blekt rött; för blanc de noirs blekt gulgrönt till gyllengult utan rödaktiga nyanser.

Doft

Fruktiga dofter som är karakteristiska för druvsorten; även jäst och brioche om lagringstiden före degorgeringen förlängs.

Smak

Fruktiga smaker som är karakteristiska för druvsorten; från brut nature till torrt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Mousserande kvalitetsvin, rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, ljusrött till blekt rött.

Doft

Karakteristiska och fruktiga dofter; även jäst och brioche om lagringstiden före degorgeringen förlängs.

Smak

Fruktig, karakteristisk för druvsorten; från brut nature till torrt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Pärlande vin, vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, gröngult till gyllengult, rödaktiga skiftningar är möjliga.

Doft

Fruktig karaktär som är typisk för druvsorten.

Smak

Fruktig karaktär som är typisk för druvsorten; balanserad syrastruktur; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Pärlande vin, rött:

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, olika röda nyanser.

Doft

Fruktiga dofter som är karakteristiska för druvsorten.

Smak

Fruktig karaktär som är typisk för druvsorten; balanserad syrastruktur; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Pärlande vin: rosé, blanc de noirs

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, ljusrött till blekt rött; för blanc de noirs gulgrönt till gyllengult utan rödaktiga skiftningar.

Doft

Fruktiga dofter som är karakteristiska för druvsorten.

Smak

Fruktig karaktär som är typisk för druvsorten; balanserad syrastruktur; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Pärlande vin, Rotling:

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina bubblor, ljusrött till blekt rött, ibland med blå skiftningar.

Doft

Fruktiga dofter som är karakteristiska för druvsorten.

Smak

Fruktig karaktär som är typisk för druvsorten; balanserad syrastruktur; torrt till sött.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Delvis jäst druvmust, vit

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Grönt till gult, något grumligt på grund av den uppslammade jästen; rödaktiga skiftningar är möjliga.

Doft

Aromer från jäsningen, med delvis igenkännbara dofter som är typiska för druvsorten.

Smak

Aromer från jäsningen, koldioxid som utvecklas under jäsningen, mycket söt till knappt söt beroende på jäsningssteget.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Delvis jäst druvmust, röd

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Röda nyanser av olika intensitet, något grumligt på grund av den uppslammade jästen.

Doft

Aromer från jäsningen, med delvis igenkännbara dofter som är typiska för druvsorten.

Smak

Aromer från jäsningen, koldioxid som utvecklas under jäsningen, mycket söt till knappt söt beroende på jäsningssteget.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Delvis jäst druvmust, rosé

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusrött till blekt rött, något grumligt på grund av den uppslammade jästen.

Doft

Aromer från jäsningen, med delvis igenkännbara dofter som är typiska för druvsorten.

Smak

Aromer från jäsningen, koldioxid som utvecklas under jäsningen, mycket söt till knappt söt beroende på jäsningssteget.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | - |
| Lägsta totala syrahalt: | - |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | - |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | - |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | - |

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

-

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Alla produkter

Högsta avkastning:

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 90 |
| Enhet för högsta avkastning: | hektoliter per hektar |

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Angivande av särskild vingård eller tegskiftessystem

Högsta avkastning:

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 70 |
| Enhet för högsta avkastning: | hektoliter per hektar |

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Erstes gewächs

Högsta avkastning:

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 60 |
| Enhet för högsta avkastning: | hektoliter per hektar |

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Erstes gewächs (lutning på minst 30 %)

Högsta avkastning:

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 70 |
| Enhet för högsta avkastning: | hektoliter per hektar |

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Acolon

— Adelfränkisch – grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— Affenthaler – blauer affenthaler

— Albalonga

— Arinto – arinto de Bucelas

— Auxerrois – 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 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, 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, schwarzriesling

— Nebbiolo – prunent

— Optima 113 – optima

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Phoenix – phönix

— Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Prior

— Regent

— Riesel

— Rieslaner

— Rondo

— Rosenmuskateller

— Roter elbling – elbling rouge

— Roter gutedel – 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 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 blanc, weißburgunder

— Weißer elbling – elbling, kleinberger

— Weißer gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendent, fendant blanc, gutedel

— Weißer Heunisch – heunisch

— Weisser lagler

— Weißer riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

— Weißer Räuschling – räuschling

— Würzer

9. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Vinodlingsområdena i följande städer, kommuner och deras distrikt omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Franken:

— Regeringsdistriktet Oberfranken:

  — Stadsdistriktet Bamberg.

  — Landsbygdsdistriktet Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt.

— Regeringsdistriktet Mittelfranken:

  — Landsbygdsdistriktet Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber.

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

— Regeringsdistriktet Underfranken:

— Stadsdistrikten Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg.

— Landsbygdsdistriktet Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach.

— Landsbygdsdistriktet Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal.

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

— Landsbygdsdistriktet 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.

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

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

— Landsbygdsdistriktet Schwinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld.

— Landsbygdsdistriktet 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.

Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda städerna och kommunerna, som avgränsas per skifte. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Samband med det geografiska området**

*Kategori av vinprodukter*

1. Vin

*Sammanfattning av sambandet*

När det gäller alla kategorier:

Geografiska förhållanden

Landskap och morfologi:

Vinodlingsområdet Franken ligger i norra Bayern och gränsar till de höglänta delarna av Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge och Steigerwald. Floden Main tillhandahåller dräneringssystemet för hela området och är samtidigt ett framträdande inslag i regionen.

De branta sluttningar som kännetecknar vinodlingslandskapet bildades genom erosion i Main-dalen som beror på Mains och dess bifloders meanderlopp. Dessa konkava formationer är i regel vända mot syd och väst. De skärs igenom av de många raviner som en gång dränerade höglandet och som ger upphov till den småskaliga och mångskiktade strukturen hos särskilda vingårdar med olika mikroklimat. Samtidigt har de naturliga, geologiska syd- och västvända vinodlingssluttningarna i Steigerwald-området uppstått tack vare lerlagret från keuperperioden.

Geologi:

Med undantag av Vorspessart i den västra delen av området, där jordmånen skapades av det befintliga berggrundsmaterialet (gneiss och glimmerskiffer), utgörs och kännetecknas Frankenwein-landskapet av bergsekvenser från triasperioden som är mellan 195 och 225 miljoner år gamla. Det karakteristiskt branta landskapet formas av buntsandsteinklippor som sluttar från väst till öst, liksom av skalgruskalk- och keuperformationerna och erosionsytorna mellan dem. Även om erosionsytorna (Mainfranken-platån) främst används för jordbruk tack vare de lössjordar som vinden för med sig används buntsandstein-, skalgruskalk- och keuperjordmånerna för att odla vinrankor. Denna samtidiga förekomst av olika typer av berggrund från triasperioden i området är unik när det rör sig om vinodling. Sandjordar förekommer också i Main-dalen tack vare flodsediment.

Naturliga faktorer

Vinodlingsområdet Franken ligger i ett övergångsområde där klimatet förändras från ett relativt svalt, suboceaniskt klimat till ett subkontinentalt klimat. Klimatet blir alltmer subkontinentalt från väst till öst. De utmärkande egenskaperna är de torra, varma somrarna. Med en genomsnittlig årlig nederbörd på mindre än 550 mm ligger vinodlingsområdet Franken i Bayerns torraste region. På vintern orsakar däremot de kontinentala östliga luftströmmarna en kraftig nedkylning, vilket resulterar i vinterfrost och sen frost. Mikroklimatet på varje särskild vingård – som bestäms av dess lutning, exponering, markfuktighet, frostrisk och insolationsenergi – påverkar därför i stor utsträckning vinernas kvalitet.

Mänskliga faktorer

Vinproduktionen i vinodlingsområdet Franken är fortfarande småskalig tack vare att jordlotter har gått i arv från generation till generation. De branta sluttningar och terrasser som täcker ungefär 20 % av området kräver relativt mycket arbete. Tack vare en storskalig omorganisation av marken kunde omkring 60 % av vinodlingarna börja tillämpa moderna jordbruksmetoder. I dag gör de det möjligt att bevara de branta sluttningarna och terrasserna. Områdets subkontinentala klimat (”svala klimat”) gör det möjligt att producera unika vita och röda viner och utmärkta söta viner, men det kräver å andra sidan ett intensivt underhåll från vinsektorns sida, där en stor andel av arbetet fortfarande utförs för hand. Den allt mer vanligt förekommande torkan gör att fler och fler vinodlingar måste förses med extra vatten under odlingssäsongen, i form av droppbevattning.

Det moderberg som finns i området – buntsandstein, skalgruskalk, keuper och glimmerskiffer – och de jordmåner som härrör från det, och som särskilt har koppling till druvsorterna silvaner, müller-thurgau, riesling, burgunder och domina, tillsammans med vinodlarnas erfarenhet och färdigheter som kan spåras hundratals år tillbaka i tiden vittnar om den framgångsrika utvecklingen av vinstockarna på växtplatsen. Konsumenten kan smaka och återuppleva detta i vart och ett av vinerna genom den särskilda karaktär, mineralitet och individualitet som beror på växtplatserna och deras druvsorter.

Vin (”Qualitätswein”) och ”Prädikatswein”

Vinerna måste uppfylla de minimikrav som gäller för lägsta naturliga alkoholhalt.

*Kategori av vinprodukter*

8. Pärlande vin

*Sammanfattning av sambandet*

De pärlande vinerna måste uppfylla de minimikrav som gäller för lägsta naturliga alkoholhalt. Vinerna framställs genom jäsning eller genom återföring av den koldioxid som framställs naturligt genom alkoholjäsningen i behållaren.

*Kategori av vinprodukter*

5. Mousserande kvalitetsvin

*Sammanfattning av sambandet*

Basprodukten måste uppfylla de minimikrav som gäller för lägsta naturliga alkoholhalt. Druvor från utvalda vingårdar som används för att göra basvin måste beroende på tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den friska syra som mousserande kvalitetsvin har. Det färdiga basvinet genomgår sedan en andra jäsning och, där så är lämpligt, fylls i flaskor för mousserande vin (när det gäller den särskilda traditionella jäsningen på flaska). I detta fall måste produkten lagras på flaska i minst nio månader.

*Kategori av vinprodukter*

3. Likörvin

*Sammanfattning av sambandet*

Likörvinerna måste uppfylla de minimikrav som gäller för lägsta naturliga alkoholhalt.

*Kategori av vinprodukter*

11. Delvis jäst druvmust

*Sammanfattning av sambandet*

Delvis jäst druvmust måste uppfylla de minimikrav som gäller för lägsta naturliga alkoholhalt.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

*Rubrik för kravet/undantaget*

Officiellt provningsförfarande. Kategorier: vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

För att få använda de traditionella uttrycken på etiketten måste vinerna (Qualitätswein och Prädikatswein) och likörvinerna (Qualitätslikörwein b.A. [kvalitetslikörvin från bestämda regioner]), pärlande viner (Qualitätsperlwein b.A. [pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner]) och mousserande kvalitetsviner (sekt b.A. [mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner]) först ha genomgått ett officiellt provningsförfarande, som är indelat i en analytisk och en organoleptisk provning. Detta provningsförfarande gäller inte för delvis jäst druvmust.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Användning av det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” eller ”Eiswein”. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Användningen av det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” eller ”Eiswein” tillåts bara i kombination med angivelse av en särskild vingård eller ett tegskiftessystem (en mindre geografisk enhet avgränsad i vinodlingsregistret och vars namn har förts in i det bayerska vinodlingsregistret). Vitt vin och rött vin uppfyller kraven för användningen av uttrycken ”halvsött” och ”sött” som fastställts för vin enligt EU-lagstiftningen.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Användning av det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Kabinett”. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Användningen av det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Kabinett” tillåts bara för viner som framställs av druvsorterna weißer riesling, rieslaner, scheurebe och roter traminer (utom produkter som används för sötning). Den verkliga alkoholhalten i volymprocent är 11,5. Den lägsta tillåtna sockerhalten är 12 g/l.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Användning av det traditionella uttrycket ”federweisser” eller ”Federweißer”. Kategori: delvis jäst druvmust.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Användningen av det traditionella uttrycket ”federweisser” eller ”federweißer” tillåts i kombination med adjektivet ”fränkischer”. Detta ersätter inte den obligatoriska uppgiften om den skyddade ursprungsbeteckningen Franken.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter. Kategorier: vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Det bayerska vinodlingsregistret innehåller en förteckning över namnen på de områden, storskaliga vingårdar och särskilda vingårdar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. I det bayerska vinodlingsregistret registreras de motsvarande gränserna i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, skifte).

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter: områden och storskaliga vingårdar. Kategorier: vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Nuvarande lagstiftning gäller. Det är inte tillåtet att använda det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” eller ”Eiswein”.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter: kommuner och deras distrikt. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Nuvarande lagstiftning gäller. Det är inte tillåtet att använda det traditionella uttrycket ”Prädikatswein” kompletterat med ”Spätlese”, ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Trockenbeerenauslese” eller ”Eiswein”.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter: särskilda vingårdar och tegskiftessystem. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Nuvarande lagstiftning gäller.

Namn på särskilda vingårdar eller tegskiftessystem får endast användas för viner som framställs av de druvsorter som anges i punkt 8 i det sammanfattande dokumentet och där endast en av följande druvsorter eller dess synonymer obligatoriskt anges i enlighet med tillämplig lagstiftning: grüner silvaner, blauer silvaner, weißer riesling, weißer burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, rieslaner, chardonnay, domina, blauer limberger, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder.

Det rör sig om vita eller röda kvalitetsviner som uppfyller kraven för användning av uttrycket ”torr” enligt EU-lagstiftningen, eller vita eller röda viner med särskild benämning i enlighet med punkt 10.2 eller 10.2.1 i produktspecifikationen.

Den högsta avkastningen per hektar är 70 hl/ha. Avkastningen per hektar ska anges i en ”herbstbuch” (skördedagbok), med uppgift om druvsort och skifte.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter: Erstes gewächs. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Nuvarande lagstiftning gäller. Förutom de produkter som används för sötning får endast följande druvsorter användas för produktionen: grüner silvaner, blauer silvaner, weißer riesling, weißer burgunder, ruländer, scheurebe, roter traminer, chardonnay, blauer spätburgunder, blauer frühburgunder.

De druvor som används i samband med produktionen av vinet måste komma från vingårdar som avgränsas mer snävt än de vingårdar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Franken (se punkt 9 i det sammanfattande dokumentet). Den exakta avgränsningen framgår av kartor över vinodlingarna, där varje skifte visas. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. På dessa kartor kan vingårdarna tydligt särskiljas från andra områden som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Franken.

Den kvalitativa avgränsningen av vingårdarna görs lokalt av aktörer och producenter på grundval av faktorer som geologi, gradient och exponering, områdets homogenitet och dess historiska och ekonomiska betydelse samt vinernas anseende och kvalitet.

Den föreslagna avgränsningen ska överlämnas till kommittén för profilering och ursprung (Ausschuss ”Profilierung und Herkunft”) vid sammanslutningen för vinodlare i Franken (Fränkischer Weinbauverband e. V.), och ska åtföljas av en motivering. Kommittén kontrollerar om förslaget är rimligt. Om kommittén anser att avgränsningen inte är rimlig får aktören och producenten inkomma med synpunkter. Om kommittén anser att avgränsningen är rimlig införlivas den i produktspecifikationen i form av en karta som en del av nästa ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen Franken.

Avkastningen per hektar ska anges i en ”herbstbuch” (skördedagbok), med uppgift om druvsort och skifte.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter: Fränkischer Satz. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Namnet ”Fränkischer Satz” får endast användas för torrt vin som framställs av minst fem olika blå eller minst fem olika gröna druvsorter, där druvorna skördats samtidigt.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Mindre geografiska enheter: Alter fränkischer Satz. Kategori: vin.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Namnet ”Alter Fränkischer Satz” får endast användas för torrt vin som framställs av minst 40 % grüner silvaner eller blauer silvaner och minst tio andra gröna druvsorter, där druvorna skördats samtidigt och kommer från en vingård med flera druvsorter.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Druvsorter med sortnummer. Kategorier: vin, likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin, delvis jäst druvmust.

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Endast faktiska namn får användas på märkningen på produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Franken” och saluförs med angivelse av druvsorten. Blandning med nya varianter tillåts.

Om en produkt har framställts uteslutande av nya varianter måste den saluföras utan att druvsort anges i märkningen.

**Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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