C/2026/4338

7.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4338)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Landwein Main“

Referenční číslo EU: PGI-DE-A1282-AM01 – 13. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Landwein Main“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (spolkové ministerstvo zemědělství, výživy a regionální identity – BMLEH)

Název

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (spolkový úřad pro zemědělství a výživu – BLE)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143. Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHZO „Landwein Main“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako tzv. standardní změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Popis

Požadavek týkající se „obsahu oxidu uhličitého“ byl zrušen.

Změna se týká bodu 3.1 specifikace produktu.

Odůvodnění:

Odkaz na platné právní předpisy týkající se obsahu oxidu uhličitého se ruší, protože specifikace produktu se vztahuje pouze na kategorii víno (tiché víno) a požadavek na tento parametr by představoval dodatečnou analytickou zátěž.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Popis

Údaj o hustotě moštu byl zrušen.

Změna se týká bodu 3.2 specifikace produktu.

Odůvodnění:

Údaj o hustotě moštu se ruší, neboť se v důsledku změny nařízení o víně (Weinverordnung – WeinV) stal zastaralým.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Popis

Byl doplněn organoleptický popis jednotlivých produktů.

Změna se týká bodu 3.3 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Popisy organoleptických vlastností vín byly upřesněny, aby lépe odrážely rozdíly mezi jednotlivými produkty. Cílem je zdůraznit specifické organoleptické vlastnosti produktů a zároveň poukázat na velkou rozmanitost sortimentu. Na rozdíl od dosavadního popisu lze specifické vlastnosti pochopit konkrétněji a rychleji.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zvláštní enologické postupy

Popis

Předchozí údaje byly zrušeny a nahrazeny prohlášením, že neexistují žádné zvláštní enologické postupy ani příslušná omezení.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Odkazem na platné právní předpisy se zabrání dosavadnímu doslovnému citování právních ustanovení ve specifikaci produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezení oblasti

Popis

Doplňují se tato města a obce:

vládní obvod Mittelfranken, okres Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

vládní obvod Unterfranken, okres Bad Kissingen: Sulzthal

vládní obvod Unterfranken, okres Miltenberg: Röllbach.

Změna se týká bodu 4 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

V obcích, které mají být doplněny, se prokazatelně již několik let aktivně obhospodařují vinice, které byly uznány a založeny v souladu s kritérii „vhodnosti pro pěstování révy“ platnými do 31. prosince 2015. Doplnění těchto obcí je tedy naprosto nezbytné.

Změna se týká bodu 4 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezení oblasti

Popis

Zrušuje se požadavek, že další zpracování a stáčení vína „Landwein Main“ do lahví musí probíhat ve vinařské oblasti Landwein Main, ve spolkové zemi, k níž tato vinařská oblast patří, nebo v sousední spolkové zemi.

Změna se týká bodu 4 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Požadavek, že další zpracování a stáčení vína „Landwein Main“ do lahví musí probíhat ve vinařské oblasti Landwein Main, ve spolkové zemi, k níž tato vinařská oblast patří, nebo v sousední spolkové zemi, se ruší, neboť představuje omezení volného pohybu zboží v rámci Evropské unie.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Maximální výnos na hektar

Popis

Maximální roční výnos na hektar se zvýšil z 90 hl/ha na 110 hl/ha.

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Maximální výnos na hektar se upravuje tak, aby bylo možné odlišit CHZO „Landwein Main“ a CHOP „Franken“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštové odrůdy

Popis

V budoucnu budou odrůdy révy uvedeny pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“ namísto „odrůdy bílého vína“ a „odrůdy červených a růžových vín“.

V části „bílé odrůdy“ byly doplněny tyto odrůdy:

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 a Weißer Räuschling.

V části „bílé odrůdy“ byly odstraněny tyto odrůdy, u nichž bylo zjištěno, že se nepěstují:

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

V části „modré odrůdy“ byly doplněny tyto odrůdy:

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 a VB Cal 1-22.

V části „modré odrůdy“ byly odstraněny tyto odrůdy, u nichž bylo zjištěno, že se nepěstují:

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

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

V budoucnu budou odrůdy révy uvedeny pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“ namísto „bílé víno“ a „červené a růžové víno“, neboť seznamem odrůd révy uvedeným ve specifikaci produktu se upravují možnosti pěstování, nikoli konečný produkt.

Dosavadní seznam moštových odrůd byl neúplný. Byl rozšířen o moštové odrůdy, které byly dosud povoleny v rámci zkušebního pěstování. Odrůdy uvedené poprvé se již pěstují a osvědčily se. Vína, která se z nich vyrábějí, splňují požadavky uvedené ve specifikaci produktu.

Oblast produkce vín s CHZO „Landwein Main“ se vyznačuje velkou rozmanitostí odrůd révy, která by se měla odrazit ve specifikaci produktu s CHZO „Landwein Main“. Důraz je kladen na mezinárodní moštové odrůdy, které jsou již rozšířené díky své přizpůsobivosti. Pozornost se zaměřuje také na tzv. odrůdy révy odolné vůči plísni, které díky výrazně nižší potřebě přípravků na ochranu rostlin významně přispívají ke snížení celkového množství používaných pesticidů a podporují rozvoj ekologického vinařství.

Odrůdy révy, u nichž je zjištěno, že se již nepěstují, byly ze specifikace produktu odstraněny.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

V bodě 5 specifikace produktu bylo stanoveno, že označení zahrnující pojem „Landwein“ je již v souladu s předpisy, pokud je v něm uveden název chráněného zeměpisného označení.

Změna se týká bodu 5 specifikace produktu.

Odůvodnění:

Účelem změny předpisů týkajících se tradičních označení je upřesnit podmínky označování vín, na něž se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Landwein Main“. Tyto změny vycházejí z nutnosti přizpůsobit se platným právním předpisům.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

Bylo stanoveno, že pokud víno neprošlo procesem filtrace, musí být označeno jako „nefiltrované“. U vín v lahvích může být patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nelze jej přisuzovat pokračujícímu kvašení. Zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek při zpracování nebo zákal způsobený vadami vína není přípustný. Víno musí vykazovat vlastnosti tichého vína a nesmí v něm být perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Změna se týká bodu 10 specifikace produktu a bodu 11 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Podle bodu 10.1 specifikace produktu mají být vína označena jako „nefiltrovaná“, pokud neprošla procesem filtrace. To by mělo spotřebitele upozornit na to, že kupuje víno, které může v některých případech vykazovat znatelný zákal přírodního původu (způsobený například kvasinkami, moštovými kaly, třískovitými a krystalickými sraženinami). Zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek při zpracování nebo zákal způsobený vadami vína není přípustný.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

V bodě 10.2 specifikace produktu bylo stanoveno, že pro produkty s chráněným označením původu „Landwein Main“, které jsou uváděny na trh pod názvem odrůdy révy vinné, lze pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Smísení s novými odrůdami je povoleno. Pokud se však produkt vyrábí výhradně z hroznů nových odrůd, musí být uváděn na trh bez uvedení odrůdy révy na etiketě.

Změna se týká bodu 10.2 specifikace produktu a bodu 11.2 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Cílem nového ustanovení uvedeného v bodě 10.2 specifikace produktu je zajistit, aby se přirozená vysoká jakost produktů s CHZO „Landwein Main“ projevila i při jejich uvádění na trh. Pokud by se produkt uváděl na trh pouze pod číslem odrůdy, aniž by se použil skutečný název, mohlo by to spotřebitele zmást a rovněž by to mohlo být v rozporu se záměrem zvýšit povědomí o tomto produktu. V tomto ustanovení proto bylo rozhodnuto, že se čísla odrůd nebudou pro účely označování používat.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

V bodě 10.3 specifikace produktu bylo stanoveno, že se produkt „Landwein Main“ může vyrábět ve vinařské oblasti Main nebo ve spolkových zemích Bavorsko, Bádensko-Württembersko, Hesensko, Sasko nebo Durynsko. Produkty vyrobené mimo danou oblast mají stejné vlastnosti jako produkty vyrobené v rámci této oblasti.

Změna se týká bodu 10.3 specifikace produktu a bodu 11.3 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Ustanovení uvedené v bodě 10.3 odráží platné vnitrostátní právní předpisy a upřesňuje spolkové země, v nichž se produkty s CHZO „Landwein Main“ smějí vyrábět.

V Německu je již po desetiletí, ne-li po staletí, běžnou praxí, že se víno vyrábí mimo pěstitelskou oblast, a to buď ve stejné spolkové zemi, nebo v sousední spolkové zemi. Tato praxe vychází z historické struktury výrobních podniků, které přizpůsobily místo výroby dostupnému know-how a distribučním kanálům. Tato praxe přetrvala i poté, co byla v Německu zavedena společná organizace trhu s vínem.

Již před zavedením „chráněných označení původu“ a „chráněných zeměpisných označení“ pro vinařské produkty v EU v roce 2009 bylo v Německu právně přípustné i běžnou praxí vyrábět produkty jako např. šumivé víno nebo částečně zkvašený hroznový mošt nesoucí označení „Landwein...“ v oblastech sousedních správních celků (spolkových zemí). V této praxi je třeba pokračovat i poté, co bylo tradiční označení „Landwein“ nahrazeno chráněným zeměpisným označením pro víno.

V souladu s čl. 5 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) 2019/33 umožňuje článek 20 nařízení o víně (Weinverordnung – WeinV) vyrábět „Landwein“ (produkty s CHZO) mimo příslušnou pěstitelskou oblast v Německu.

Dodržování těchto ustanovení a specifikace produktu je i nadále zajišťováno prostřednictvím jednotných úředních kontrol u výrobců. Zkušenosti i úřední kontroly ukazují, že produkty „Landwein“ vyrobené mimo vymezenou oblast mají stejné vlastnosti jako produkty vyrobené v této oblasti. Kromě toho nebyly vzneseny žádné zásadní námitky proti výjimce z povinnosti vyrábět víno ve vymezené oblasti, která již platí pro tiché víno.

Zejména u produktů, které vyžadují specifické stroje a zařízení, se výroba obvykle uskutečňuje ve specializovaných prostorách. Rozšíření výroby mimo danou oblast v důsledku zařazení nových kategorií produktů není plánováno ani pravděpodobné; jde pouze o to, aby byly náležitě zohledněny výrobní struktury, které se v těchto oblastech postupem času vyvinuly.

V Německu tedy obecně nehrozí, že by došlo k narušení vazby na danou zeměpisnou oblast v důsledku toho, že se produkty s chráněným zeměpisným označením vyrábějí v oblasti nacházející se ve stejné nebo sousední správní jednotce.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Kontrolní orgán

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

Změna se týká bodu 11 specifikace produktu.

Odůvodnění

Informace o kontrolních orgánech nemusí být součástí specifikace produktu, ale mohou být uvedeny v samostatném dokumentu. To usnadňuje pozdější aktualizaci, neboť změny či vypuštění textu v tomto samostatném dokumentu nepodléhají postupu pro standardní změny.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Jiné

Popis

Pasáže v textu, které uvádějí obecně platná pravidla, byly nahrazeny odkazem na „platné právní předpisy“.

Změna se týká bodu 3.1 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Pasáže v textu, které uvádějí obecně platná pravidla, byly pozměněny tak, že se místo toho odkazuje pouze na „platné právní předpisy“. To bylo nezbytné k upřesnění, v jakých případech specifikace produktu pouze odráží právní situaci.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Jiné

Popis

Struktura specifikace produktu byla přizpůsobena jednotnému dokumentu. Změna se týká specifikace produktu.

Odůvodnění:

Struktura specifikace produktu byla přizpůsobena jednotnému dokumentu, aby se zlepšila její přehlednost a dosáhlo se souladu obou dokumentů, pokud jde o jejich formu a obsah.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Jiné

Popis

V souladu s požadavky EU byly provedeny redakční změny.

Změna se týká specifikace produktu a jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Jiné

Popis

Na několika místech byla upřesněna souvislost se zeměpisnou oblastí. Tyto změny se považují za standardní změny podle článku 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, neboť jimi není narušena souvislost se zeměpisnou oblastí.

Změna se týká bodu 9 specifikace produktu a bodu 10 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl upřesněn s cílem přizpůsobit specifikaci produktu skutečným podmínkám na místě. Popis zeměpisných podmínek byl doplněn informacemi o lidských faktorech. Jde o čistě redakční doplnění, které se proto považuje za standardní změnu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Landwein Main“

Referenční číslo EU: PGI-DE-A1282-AM01 – 13. 5. 2026

1. **Název (názvy)**

„Landwein Main“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Vinařský produkt

Víno, bílé

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva světle žlutozelená, žlutá až oranžová; při delším kontaktu s rmutem se mohou objevit výrazné světle červené odlesky; pokud víno neprošlo procesem filtrace, je možný patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nesmí být způsoben pokračujícím kvašením. Víno patří do kategorie tichého vína a nesmí vykazovat perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Vůně

Vůně je jemná ovocná, ale také kořeněná, bylinná až květinová; pokud bylo víno při zrání v kontaktu se dřevem, může se vyvinout i vanilkové, pražené a ořechové aroma; v případě reduktivní metody výroby se mohou vyskytovat také minerální tóny, např. např. tóny pazourku, kouře nebo mokrého kamene.

Chuť

Kořenitá až ovocná, suchá až sladká.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu: 5,9 % objemových

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva vínová až purpurově červená, někdy mahagonová; pokud víno neprošlo procesem filtrace, je možný patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nesmí být způsoben pokračujícím kvašením. Víno patří do kategorie tichého vína a nesmí vykazovat perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Vůně

Jemně ovocná, po zralých bobulích; je-li víno skladováno ve styku se dřevem, vzniká také vanilkové, pražené a ořechové aroma; v případě reduktivní metody výroby se mohou vyskytovat také minerální tóny, např. např. tóny pazourku, kouře nebo mokrého kamene.

Chuť

Jemně ovocná, se sametovou strukturou a jemnými třísloninami; spíše suchá, ale také polosuchá až sladká.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu: 5,9 % objemových

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Víno, růžové

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva načervenalá až světle červená, růžová až fuchsiová; pokud víno neprošlo procesem filtrace, je možný patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nesmí být způsoben pokračujícím kvašením. Víno patří do kategorie tichého vína a nesmí vykazovat perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Vůně

Výrazně ovocná; je-li víno skladováno ve styku se dřevem, vzniká také vanilkové, pražené a ořechové aroma; v případě reduktivní metody výroby se mohou vyskytovat také minerální tóny, např. např. tóny pazourku, kouře nebo mokrého kamene.

Chuť

Svěží, suchá až sladká.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu: 5,9 % objemových

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Víno typu Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

světle žlutá až žlutozelená bez načervenalých odlesků; pokud víno neprošlo procesem filtrace, je možný patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nesmí být způsoben pokračujícím kvašením. Víno patří do kategorie tichého vína a nesmí vykazovat perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Vůně

Výrazně ovocná; je-li víno skladováno ve styku se dřevem, vzniká také vanilkové, pražené a ořechové aroma; v případě reduktivní metody výroby se mohou vyskytovat také minerální tóny, např. např. tóny pazourku, kouře nebo mokrého kamene.

Chuť

Svěží, suchá až sladká.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu: 5,9 % objemových

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Víno typu Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva načervenalá až světle červená, částečně s namodralými odlesky; pokud víno neprošlo procesem filtrace, je možný patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nesmí být způsoben pokračujícím kvašením. Víno patří do kategorie tichého vína a nesmí vykazovat perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Vůně

Výrazně ovocná vůně; v případě reduktivní metody výroby se mohou vyskytovat také minerální tóny, např. např. tóny pazourku, kouře nebo mokrého kamene.

Chuť

Suchá až sladká, svěží, ovocná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu: 5,9 % objemových

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologické postupy

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologické postupy

Popis

Nepoužije se.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	110.
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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

— 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 1-28

— 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

— Würzer

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Chráněné zeměpisné označení „Landwein Main“ se vztahuje na všechny vinice v těchto městech a obcích:

Abtswind, Adelshofen, Aidhausen, Albertshofen, Altertheim, Alzenau i. UFr., Arnstein, Aschaffenburg, Aub, Bad Windsheim, Bamberg, Bergrheinfeld, Bergtheim, Bieberehren, Buchbrunn, Bürgstadt, Castell, Dettelbach, Dietersheim, Dingolshausen, Donnersdorf, Dorfprozelten, Ebelsbach, Eibelstadt, Eichenbühl, Eisenheim, Elfershausen, Elsenfeld, Eltmann, Ergersheim, Erlabrunn, Erlenbach a. Main, Erlenbach b. Marktheidenfeld, Euerdorf, Eußenheim, Frankenwinheim, Frickenhausen a. Main, Fuchsstadt, Gädheim, Gemünden a. Main, Gerbrunn, Gerolzhofen, Gössenheim, Greußenheim, Großheubach, Großlangheim, Großostheim, Großwallstadt, Güntersleben, Hammelburg, Haßfurt, Hasloch, Himmelstadt, Höchberg, Holzkirchen, Hösbach, Iphofen, Ippesheim, Ipsheim, Karlstadt, Karsbach, Kemmern, Kitzingen, Kleinlangheim, Klingenberg a. Main, Knetzgau, Kolitzheim, Königsberg i. Bay., Kreuzwertheim, Leinach, Lülsfeld, Mainbernheim, Mainstockheim, Margetshöchheim, Markt Einersheim, Markt Erlbach, Markt Nordheim, Marktbreit, Marktheidenfeld, Marktsteft, Martinsheim, Michelau i. Steigerwald, Miltenberg, Mömlingen, Neubrunn, Neustadt a.d. Aisch, Nordheim a. Main, Oberhaid, Obernbreit, Oberschwarzach, Ochsenfurt, Prichsenstadt, Prosselsheim, Ramsthal, Randersacker, Remlingen, Retzstadt, Rimpar, Rödelsee, Röllbach, Rothenburg ob der Tauber, Röthlein, Rottendorf, Röttingen, Rüdenhausen, Sand a. Main, Schonungen, Schwanfeld, Schwarzach a. Main, Schweinfurt, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sommerhausen, Sugenheim, Sulzfeld a. Main, Sulzheim, Sulzthal, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngen, Thüngersheim, Triefenstein, Uffenheim, Uettingen, Veitshöchheim, Viereth-Trunstadt, Volkach, Waigolshausen, Weigenheim, Weilbach, Werneck, Wiesenbronn, Wiesentheid, Willanzheim, Winterhausen, Wipfeld, Wonfurt, Zeil a. Main, Wörth a. Main, Würzburg a Zellingen.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☐ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech

Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Vinařská oblast Landwein Main se nachází v severním Bavorsku a je ohraničena středohořími Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge a Steigerwald. Celou oblast odvodňuje říční systém řeky Mohan, který je zároveň významným krajinným prvkem regionu.

S výjimkou oblasti Vorspessart na západě regionu, kde se půdy vytvořily z původního materiálu podloží (ruly a slídovce), je krajina produktu Landwein Main utvářena a charakterizována triasovými horninovými sekvencemi starými 195 až 225 milionů let. Charakteristickou stupňovinu („Schichtstufenlandschaft“) tvoří horniny z pestrého pískovce („Buntsandstein“), lasturnatého vápence („Muschelkalk“) a keuperu (jílovce s pískovci), které se svažují ze západu na východ a mezi nimiž se nachází rovinné plochy. Tyto rovinné plochy (mohansko-franské plošiny, „mainfränkische Platten“) jsou díky sprašovým návějím převážně využívány k zemědělským účelům, zatímco na podloží pestrého pískovce, lasturnatého vápence a keuperu se pěstuje vinná réva. Tato prostorová koexistence různých typů triasových hornin je pro vinařství jedinečná. V údolí řeky Mohanu se díky říčním sedimentům vyskytují také písčité půdy.

Meandrující tok řeky Mohanu a jejích přítoků utvářel strmé svahy a výsepové břehy („Prallhänge“) v údolí Mohanu, které měly významný vliv na vinařství a krajinu v tomto regionu. Tyto konkávní útvary jsou zpravidla orientovány na jih až západ. Na mnoha místech je protínají tzv. Klingen, rokle, které kdysi odváděly vodu z vysočin, čímž vznikla dnešní členitá a mnohovrstevnatá struktura jednotlivých vinic s rozmanitým mikroklimatem. V oblasti Steigerwald se zase z keuperských jílových vrstev, které jsou rovněž orientované na jih a západ, vytvořily přirozené geologické terasy vhodné pro pěstování vína.

Vinařská oblast Landwein Main se nachází v oblasti přechodného klimatu, kde se podnebí mění z mírného suboceánského na subkontinentální. Směrem od západu na východ roste subkontinentální vliv. Typická jsou suchá a horká léta – vinařská oblast Landwein Main, kde průměrné roční srážky nepřesahují 550 mm, patří k nejsušším oblastem Bavorska. V zimě naopak kontinentální východní vzdušné proudy způsobují výrazné ochlazení, jehož důsledkem jsou zimní mrazy a také pozdní mrazy. Mikroklima jednotlivých vinic, které je určováno sklonem svahu, expozicí, vlhkostí půdy, rizikem mrazu a intenzitou slunečního záření, má proto značný vliv na kvalitu vína.

V závislosti na sklonu svahu, expozici, vlhkosti půdy a intenzitě slunečního záření vznikají v pěstitelské oblasti specifická mikroklimata. Ta mají zásadní vliv na rozmanitost a jedinečnost vín a jsou důvodem pro znamenitou pověst vína „Landwein Main“ mezi místními obyvateli i návštěvníky.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Výroba bez filtrace

Právní rámec

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Pokud víno neprošlo procesem filtrace, musí být označeno jako „nefiltrované“. U vín v lahvích může být patrný zákal, který vzniká záměrně v důsledku zvolených postupů a nesmí být způsoben pokračujícím kvašením. Zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek při zpracování nebo zákal způsobený vadami vína není přípustný. Víno musí vykazovat vlastnosti tichého vína a nesmí v něm být perlení ani přetlak, který by jej zařadil do kategorie perlivých vín.

Popis požadavku/odchylky

Odrůdy révy označené čísly odrůd

Právní rámec

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Pro označování produktů s CHZO „Landwein Main“ uváděných na trh s uvedením názvu odrůdy révy lze používat pouze skutečné názvy. Smísení s novými odrůdami je povoleno.

Pokud se produkt vyrábí výhradně z hroznů nových odrůd, musí být uváděn na trh bez uvedení odrůdy révy na etiketě.

Popis požadavku/odchylky

Zpracování

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

odchylka týkající se výroby ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Produkt „Landwein Main“ se smí vyrábět ve vinařské oblasti Main nebo ve spolkových zemích Bavorsko, Bádensko-Württembersko, Hesensko, Sasko nebo Durynsko.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Wein/Antraege/Landweingebiete/01_Produktspezifikationen_Landweine/Landwein_Main.pdf?__blob=publicationFile&v=3