C/2026/4338

7.8.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4338)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Landwein Main“

EU-Referenznummer: PGI-DE-A1282-AM01 — 13.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Landwein Main“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht. Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung der g.g.A. „Landwein Main“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d.h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Beschreibung

Die Vorgabe „Gehalte an Kohlendioxid“ wurde gestrichen.

Dies betrifft Nummer 3.1 der Produktspezifikation.

Begründung:

Der Verweis auf geltendes Recht bei dem Gehalt an Kohlendioxid wird gestrichen, da sich die Produktspezifikation nur auf die Kategorie Wein (Stillwein) bezieht und eine Forderung dieses Parameters einen unnötigen zusätzlichen Analyseaufwand bedingt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Beschreibung

Die Angabe des Mostgewichts wurde gestrichen.

Dies betrifft Nummer 3.2 der Produktspezifikation.

Begründung:

Die Angabe des Mostgewichts wurden gestrichen, da diese aufgrund der Änderung der Weinverordnung (WeinV) obsolet geworden ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Beschreibung

Es wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

Dies betrifft Nummer 3.3 der Produktspezifikation und Nummer 6 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die organoleptischen Weinbeschreibungen werden differenzierter ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können. Hierbei geht es zum einen darum, ihre jeweiligen organoleptischen Besonderheiten herauszuarbeiten und zum anderen, die große Vielschichtigkeit der Erzeugnisse deutlich zu machen. Im Gegensatz zur bisherigen Darstellung sind die spezifischen Eigenschaften konkreter und schneller zu erfassen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Spezifische önologische Verfahren

Beschreibung

Die bisherigen Ausführungen wurden gestrichen und festgehalten, dass keine spezifischen Verfahren zur Weinbereitung oder einschlägige Einschränkungen vorliegen.

Diese betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Nummer 7.1 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Durch den Verweis auf geltendes Recht wird die bisher erfolgte rein deklaratorische Wiedergabe von Rechtsvorschriften in der Produktspezifikation vermieden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des Gebietes

Beschreibung

Folgende Städte und Gemeinden wurden hinzugefügt:

Regierungsbezirk Mittelfranken, Landkreis Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch

Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Bad Kissingen: Sulzthal

Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Miltenberg: Röllbach

Dies betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Nummer 9 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

In den zu ergänzenden Gemeinden werden nachweisbar seit mehreren Jahren aktiv Rebflächen bewirtschaftet, die noch unter den bis 31.12.2015 geltenden Vorgaben für die „Weinbaueignung“ anerkannt und angelegt wurden. Die Ergänzung dieser Gemeinden ist daher zwingend notwendig.

Diese betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Nummer 9 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des Gebietes

Beschreibung

Der Verweis wird gestrichen, dass nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Landwein Main“ im Landweingebiet Main, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen muss.

Diese betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Nummer 9 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die Vorgabe, dass nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Landwein Main“ im Landweingebiet Main, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen muss, ist zu streichen, da diese eine Einschränkung des freien Warenverkehrs innerhalb der Europäischen Union mit sich bringt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Hektarhöchstertrag

Beschreibung

Der Hektarhöchstertrag pro Jahr wurde von 90hl/ha auf 110 hl/ha erhöht.

Diese betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Nummer 7.2 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Der Hektarhöchstertrag wird angepasst, um eine Differenzierung zwischen der g.g.A. „Landwein Main“ und der g.U. „Franken“ zu erreichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorte

Beschreibung

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“.

Es wurden unter „Weiße Rebsorten“ folgende Sorten hinzugefügt:

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

Unter „Weiße Rebsorten“ wurden folgende Sorten, die sich nachweislich nicht im Anbau befinden, entfernt:

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

Unter wurden „Rote Rebsorten“ wurden folgende Sorten hinzugefügt:

Affenthaler, Blauer Gänsfüßer, Blauer Kölner, Blauer Muskateller, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Calardis Royal, Carillon, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Levitage, Malbec, Merlot Khorus, Mohrenkönigin, Nebbiolo, Pinot Nova, Pinotin, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Süßschwarz, Syrah, VB Cal 1-22

Unter „Rote Rebsorten“ wurden folgende Sorten, die sich nachweislich nicht im Anbau befinden, entfernt:

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

Dies betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Nummer 8 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die Rebsorten werden künftig unter den Überschriften „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit und nicht das Enderzeugnis geregelt wird.

Die bisherige Aufzählung der Rebsorten war unvollständig. Sie wurde um die Keltertraubensorten ergänzt, die bisher im Rahmen des Versuchsanbaus zugelassen waren. Die erstmals benannten Sorten befinden sich im Anbau und haben sich bereits bewährt. Die aus ihnen hergestellten Weine entsprechen den Vorgaben der Produktspezifikation.

Im Gebiet der g.g.A. Landwein Main herrscht eine große Rebsorten-Vielfalt, die sich in der Produktspezifikation der g.g.A. Landwein Main widerspiegeln soll. Ein Fokus liegt auf internationalen Rebsorten, die auf Grund ihrer Adaptionsfähigkeit bereits Verbreitung gefunden haben. Ein weiterer Fokus liegt auf sogenannten „Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten“, die auf Grund ihres deutlich reduzierten Bedarfs an Pflanzenschutzbehandlungen einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung des Gesamtaufwands an Pflanzenschutzmitteln ermöglichen und eine Zunahme des ökologischen Weinbaus unterstützen.

Rebsorten, die sich nachweislich nicht mehr im Anbau befinden, werden aus der Produktspezifikation entfernt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation wurde festgelegt, dass die Kennzeichnung mit dem Begriff „Landwein“ durch die Nennung des Namens der g.g.A. bereits erfüllt ist.

Dies betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Begründung:

Die geänderte Regelung hinsichtlich der traditionellen Begriffe soll verdeutlichen, wie Weine der g.g.A. Landwein Main zu kennzeichnen sind. Die Änderungen basiert auf einer erforderlichen Anpassung an die geltende Rechtslage.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Es wurde festgelegt, dass Wein als „unfiltriert“ zu kennzeichnen ist, wenn auf eine Filtration verzichtet wird. Stilistisch gewollte Trübungen können im abgefüllten Wein erkennbar sein, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sind. Durch den Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind nicht zulässig. Der Wein muss die Eigenschaften eines Stillweins aufweisen und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet.

Dies betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation und Nummer 11 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die Regelung in Nummer 10.1 der Produktspezifikation schreibt die Kennzeichnung von Weinen als „unfiltriert“ vor, wenn auf eine Filtration verzichtet wurde. Damit soll für den Verbraucher ersichtlich sein, dass er einen Wein erwirbt, der unter Umständen eine wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweist. Durch den Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind nicht zulässig.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Unter Nummer 10.2 der Produktspezifikation wurde festgelegt, dass für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe „Landwein Main“, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden dürfen. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich. Darüber hinaus, ist ein Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten, sofern es nur aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist.

Dies betrifft Nummer 10.2 der Produktspezifikation und Nummer 11.2 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Mit der neu geschaffenen Regelung in Nummer 10.2 der Produktspezifikation wird das Ziel verfolgt, die Erzeugnisse der g.g.A. Landwein Main auch in der Vermarktung mit der ihnen innewohnenden Hochwertigkeit zu versehen. Eine Vermarktung ohne Klarnamen unter ausschließlicher Verwendung von Zuchtnummern könnte beim Verbraucher zu Unklarheiten führen und darüber hinaus der angestrebten Profilierung entgegenlaufen. Aus diesem Grund hat man sich mit dieser Regelung gegen eine Etikettierung mit Zuchtstammnummern entschieden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Unter Nummer 10.3 der Produktspezifikation wurde festgelegt, dass die Herstellung von „Landwein Main“ im Landweingebiet Main oder in den Bundesländern Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Sachsen oder Thüringen erfolgen kann. Die Erzeugnisse, die außerhalb hergestellt werden, weisen dieselben Eigenschaften auf wie innerhalb des Gebiets erzeugte Erzeugnisse.

Dies betrifft Nummer 10.3 der Produktspezifikation und Nummer 11.3 des Einzigen Dokuments

Begründung:

Die Regelung in Nummer 10.3 stellt geltendes nationales Recht dar und präzisiert die Bundesländer, in denen Erzeugnisse der g.g.A. „Landwein Main“ hergestellt werden dürfen.

Die Herstellung außerhalb des Gebiets in demselben oder einem benachbarten Bundesland ist in Deutschland eine seit Jahrzehnten, wenn nicht seit Jahrhunderten, etablierte traditionelle Praxis. Sie beruht auf einer gewachsenen Struktur der Herstellerbetriebe, die den Herstellungsort nach verfügbarem Know-how und Vertriebszweigen ausgerichtet haben. Diese Praxis existierte auch nach der Einführung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein in Deutschland weiter fort.

Bereits vor der Einführung von „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ und „geschützten geografischen Angaben“ für Weinerzeugnisse in der EU im Jahr 2009 war es in Deutschland sowohl rechtlich zulässig als auch gelebte Praxis, Erzeugnisse wie Schaumwein oder teilweise gegorenen Traubenmost mit der Bezeichnung „Landwein …“ in Gebieten benachbarter Verwaltungseinheiten (Bundesländern) herzustellen. Auch nach der Überführung der traditionellen Bezeichnung „Landwein“ in geschützte geografische Angaben für Wein besteht ein Bedürfnis nach der Fortsetzung dieser Handhabe.

In Übereinstimmung mit Artikel 5 Abs. 1 Nr. 1 lit. der VO (EU) 2019/33 ermöglicht in Deutschland § 20 der Weinverordnung (WeinV) dementsprechend die Herstellung von „Landwein“ (g.g.A.-Erzeugnissen) außerhalb des jeweiligen Landweingebiets.

Die Einhaltung dieser Vorschriften bzw. der Produktspezifikation wird seit jeher durch einheitliche, staatliche Kontrollen bei den Herstellern sichergestellt. Die Erfahrung wie auch die amtlichen Kontrollen belegen, dass die außerhalb des abgegrenzten Gebiets hergestellten Landwein-Erzeugnisse identische Eigenschaften aufweisen wie innerhalb des Gebiets hergestellte. Weiterhin hat die bereits bestehende Ausnahme von der Herstellung im abgegrenzten Gebiet bei Stillwein keine höheren Beanstandungen ergeben.

Gerade die Herstellung von Erzeugnissen, für deren Herstellung bestimmte Maschinen und Geräte erforderlich sind, findet häufig in darauf spezialisierten Liegenschaften statt. Eine Ausweitung der Produktion außerhalb des Gebiets ist durch die Aufnahme weiterer Kategorien von Erzeugnissen weder beabsichtigt noch zu erwarten, es wird lediglich den aus der Historie heraus gewachsenen Produktionsstrukturen in den Gebieten angemessen Rechnung getragen.

Eine Gefahr, dass durch die Verarbeitung von Erzeugnissen mit geschützter geografischer Angabe in einem Gebiet, das sich in derselben oder einer benachbarten Verwaltungseinheit befindet, der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, besteht daher in Deutschland grundsätzlich nicht.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollbehörde

Beschreibung

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

Dies betrifft Nummer 11 der Produktspezifikation.

Begründung

Informationen über Kontrollbehörden müssen nicht in die Produktspezifikation aufgenommen werden, sondern können in einem gesonderten Dokument verfügbar gemacht werden. Dies vereinfacht die spätere Aktualisierung, da Änderungen oder Streichungen in dem gesonderten Dokument nicht dem Verfahren für Standardänderungen unterliegen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergegeben haben wurden gestrichen und mit dem Hinweis auf „geltendes Recht“ versehen.

Dies betrifft die Nummer 3.1 Produktspezifikation und Nummer 6 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergeben, wurden dahingehend abgeändert, dass nunmehr lediglich auf „geltendes Recht“ verwiesen wird. Dies war erforderlich, um zu verdeutlichen, an welchen Stellen die Produktspezifikation die Rechtslage lediglich wiedergibt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst. Dies betrifft die Produktspezifikation.

Begründung:

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst, um eine größere Übersichtlichkeit der Produktspezifikation sowie eine Kongruenz in Form und Inhalt zwischen den beiden Dokumenten zu erreichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Es wurden redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben vorgenommen.

Dies betrifft die Produktspezifikation und das Einzige Dokument.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Sonstiges

Beschreibung

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert. Diese Änderungen gelten nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderungen, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben.

Diese betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und Nummer 10 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde präzisiert, um die Produktspezifikation an die tatsächlichen Bedingungen vor Ort anzupassen. Hinsichtlich der geographischen Verhältnisse wurden die menschlichen Einflüsse ergänzt und die Beschreibung damit komplettiert. Es handelt sich um eine rein redaktionelle Ergänzung und gilt entsprechend als Standardänderung.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Landwein Main“

EU-Referenznummer: PGI-DE-A1282-AM01 — 13.5.2026

1. **Name(n)**

„Landwein Main“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Wein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Blass-gelbgrün über gelb bis orange; bei längerer Maischekontaktzeit deutlich hellrote Reflexe möglich; bei Verzicht auf Filtration leichte, stilistisch gewollte Trübungen möglich, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sein dürfen. Der Wein ist ein Stillwein und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet

Geruch

Feine Frucht, aber auch würzig, kräutrige bis hin zu floralen Aromen; bei Lagerung mit Holzkontakt auch Vanille, Röstaromen und nussige Aromen; bei reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein.

Geschmack

Würzig bis obstig, trocken bis süß.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 5,9 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein, rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Burgunder- bis purpurrot, zum Teil Mahagoni; bei Verzicht auf Filtration leichte, stilistisch gewollte Trübungen möglich, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sein dürfen. Der Wein ist ein Stillwein und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet.

Geruch

Feinfruchtig, reife Beerenfrüchte; bei Lagerung mit Holzkontakt auch Vanille und Röstaromen; bei reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein.

Geschmack

Feinfruchtig, samtige Struktur, dezente Tannine, eher trocken, aber auch halbtrocken bis süß möglich.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 5,9 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein, rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell- bis blassrot, rosa bis pink; bei Verzicht auf Filtration leichte, stilistisch gewollte Trübungen möglich, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sein dürfen. Der Wein ist ein Stillwein und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet.

Geruch

Ausgeprägte Frucht; bei Lagerung mit Holzkontakt auch Vanille oder Röstaromen; bei reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein.

Geschmack

Frisch, trocken bis süß.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 5,9 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Blanc de noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellgelb bis gelbgrün ohne rötliche Reflexe; bei Verzicht auf Filtration leichte, stilistisch gewollte Trübungen möglich, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sein dürfen. Der Wein ist ein Stillwein und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet.

Geruch

Ausgeprägte Frucht; bei Lagerung mit Holzkontakt auch Vanille oder Röstaromen; bei reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein.

Geschmack

Frisch, trocken bis süß.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 5,9 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell- bis blassrot, teilweise mit bläulichen Reflexen; bei Verzicht auf Filtration leichte, stilistisch gewollte Trübungen möglich, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sein dürfen. Der Wein ist ein Stillwein und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet.

Geruch

Ausgeprägte Fruchtaromen; bei reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein.

Geschmack

Trocken bis süß, frisch, fruchtig.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 5,9 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Nicht zutreffend.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Wein

Höchstertrag

Höchstertrag:	110
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Zu der geschützten geografischen Angabe „Landwein Main“ gehören alle Rebflächen der folgenden Städte und Gemeinden:

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, Zellingen.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ Eine bestimmte Qualität

☐ Andere Eigenschaften

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Landweingebiet Main liegt im nördlichen Bereich des Freistaats Bayern und wird räumlich eingefasst durch die Mittelgebirge Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge und den Steigerwald. Das Flusssystem des Mains entwässert den gesamten Raum und ist gleichzeitig markantes Kennzeichen der Region.

Mit Ausnahme des Vorspessarts im Westen der Region, dort wurden die Böden aus dem an-stehenden Material des Grundgebirges – Gneis und Glimmerschiefer – gebildet, sind die Gesteinsfolgen der erdgeschichtlichen Periode der Trias (225 bis 195 mya) landschaftsbildend und prägend für den Landwein Main. Die charakteristische Schichtstufen-landschaft wird durch die von West nach Ost abfallenden Gesteine des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers und den dazwischen liegenden Verebnungsflächen geformt. Während die Verebnungsflächen, die mainfränkischen Platten, durch Lößanwehungen überwiegend land-wirtschaftlich genutzt werden, stehen auf den Böden des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers Reben. Dieses räumliche Nebeneinander unterschiedlicher Gesteine der Trias ist für den Weinbau einzigartig. Im Maintal sind durch fluviatile Sedimente auch sandige Böden vorzufinden.

Durch den mäanderartigen Verlauf des Mains und seiner Nebenflüsse wurden die für den Weinbau und seine Landschaft so prägenden Steillagen an den sog. Prallhängen des Maintals heraus geformt. Diese Lagen weisen in der Regel eine süd- bis westlich ausgerichtete hohl-spiegelartige Form auf. Vielfach sind diese noch durch sog. „Klingen"-ehemaligen Entwässerungsrinnen der Hochfläche durchbrochen-, so dass eine kleinräumige und vielschichtige Struktur an Einzellagen mit unterschiedlichen Mikroklimata entstanden ist. Im Bereich des Steigerwaldes dagegen bilden die Tonschichten des Keupers, ebenfalls nach Süden und Westen ausgerichtete, natürliche geologische Stufen für den Weinbau

Das Landweingebiet Main liegt in der Übergangszone vom kühlgemäßigten, subozeanischen zum subkontinentalen Klima. Von West nach Ost nimmt der subkontinentale Klimabereich zu. Die Kennzeichen sind trockene und heiße Sommer, das Landweingebiet Main zählt mit unter 550 mm durchschnittlicher Jahresniederschlag zu der trockensten Region Bayerns. Im Winter dagegen sorgen kontinentale östliche Strömungen für eine starke Auskühlung mit der Folge von Winterfrösten und Spätfrösten. Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Inklination, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität.

Durch Hangneigung, Exposition, Bodenfeuchte und Einstrahlungsenergie entstehen besondere Kleinklimata im Anbaugebiet. Diese haben einen wesentlichen Einfluss auf die Vielfalt und Einzigartigkeit der Weine und begründet das hohe Ansehen des Landwein Main bei Bevölkerung und Gästen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verzicht auf Filtration

Rechtsrahmen

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Wird auf eine Filtration verzichtet, so ist der Wein mit „unfiltriert" zu kennzeichnen. Stilistisch gewollte Trübungen können im abgefüllten Wein erkennbar sein, die jedoch nicht auf eine fortschreitende Gärung zurückzuführen sein dürfen. Durch den Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind nicht zulässig. Der Wein muss die Eigenschaften eines Stillweins aufweisen und darf keine Perlage oder einen Überdruck entwickeln, der den Wein in die Kategorie Perlwein einordnet.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Rebsorten mit Zuchtnummern

Rechtsrahmen

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe „Landwein Main“, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich.

Sofern ein Erzeugnis nur aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Herstellung

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Herstellung von „Landwein Main“ kann im Landweingebiet Main oder in den Bundesländern Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Sachsen oder Thüringen erfolgen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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