

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage**I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)**

Franken (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Bayern Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	2 Ludwigstraße 80539 München Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-89-2182-0
<i>Fax:</i>	0049-89 2182-2714
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@stmelf.bayern.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Franken_111213.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).
-------------------------	---

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Franken (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
11. Teilweise gegorener Traubenmost

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>
2.1 Analytisch Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu können: 2.1.1 Vorhandener Alkoholgehalt Prädikatswein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt mind. 5,5 % vol Qualitätswein oder Prädikatswein, der den traditionellen Begriff „Kabinett“, „Spätlese“ oder „Auslese“ trägt

mind. 7,0 % vol

Likörwein

mind. 15 % vol und

max. 22 % vol

2.1.2 Natürlicher Alkoholgehalt

Qualitätsweine, Qualitätsperlweine und Sekt b. A.

mind. 8,0 %

vol / 63 °Oe

Qualitätsweine, für eine Abfüllung in Bocksbeutel

mind. 9,4 %

vol / 72 °Oe

Federweißer

mind. 8,0 %

vol / 63 °Oe

Erzeugnisse zur Herstellung von Likörwein

mind. 12 % vol

2.1.3 Gesamtalkoholgehalt

Likörwein

mind.

17,5 % vol

2.1.4 Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung

Federweißer

max.

11,5 % vol

sonstige Weine

max. 15 % vol

2.1.5 Gesamtzuckergehalt

gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009

2.1.6 Gesamtsäure

Wein

mind. 3,5 g/l

2.1.7 Gehalte an flüchtiger Säure:

Weißwein^[1] und Roséwein¹, teilweise gegorener Traubenmost 18

Milliäquivalent je Liter

Rotwein¹ 20

Milliäquivalent je Liter

Wein, der den traditionellen Begriff

„Beerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt 30

Milliäquivalent je Liter

Wein, der den traditionellen Begriff „Trockenbeerenauslese“ trägt 35

Milliäquivalent je Liter

2.1.8 Gesamtschwefeldioxidgehalte

2.1.8.1 Wein, Qualitätsperlwein b. A. und Fränkischer Federweißer

Rotwein

max. 150[2] mg/l

Weißwein und Roséwein

max. 200² mg/l

Bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben:

Rotwein

max. 200² mg/l

Weißwein und Roséwein

max. 250² mg/l

Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt

max. 300 mg/l

Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt

max. 350 mg/l

Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“,

„Trockenbeerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt

max. 400mg/l

2.1.8.2 Sekt b.A.

Sekte b.A.

max. 185[3] mg/l

2.1.8.3 Likörwein

Likörwein mit Zuckergehalt < 5 g/l

max. 150 mg/l

Likörwein mit Zuckergehalt ≥ 5 g/l

max. 200 mg/l

2.1.9 Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b. A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

-

[1] gilt auch für Qualitätsschaumwein, -perlwein und -likörwein

[2] Werte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 VO (EG) 607/2009 für Jahr-gänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 50 mg/l erhöht werden

[3] Wert kann entsprechend Anhang I B Abschnitt C Nr. 2 VO (EG) 607/2009 für Jahr-gänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 40 mg/l erhöht werden

Organoleptische Eigenschaften:

2.2 Organoleptisch

2.2.1 Kategorie: Wein

In Franken werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken sind:

- ∅ hohe Dichte und Fülle
- ∅ abgepufferte, harmonische Säurestruktur
- ∅ gut eingebundener Alkohol
- ∅ eine hohe von unterschiedlichen Gesteinsformationen geprägte Mineralität
- ∅ feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

Fränkische Weine haben häufig einen niedrigen Zuckergehalt, höhere Werte sind bei bestimmten Weinen jedoch nicht untersagt.

Die Weißweine zeichnen sich besonders durch eine feine Fruchtausprägung aus, die auf die vorherrschenden geologischen Gegebenheiten und die klimatischen Bedingungen während des Reifeprozesses der Trauben (warme Tage und kalte Nächte) zurückzuführen sind. Das Farbspektrum der fränkischen Weißweine reicht von gelbgrün bis goldgelb.

Die Rotweine sind vor allem geprägt von eleganten feinfruchtigen Aromen und einer samtigen Struktur mit dezenten Tanninen. In kräftigen Rotweinen finden sich u. a. Aromen von reifen Beerenfrüchten sowie von Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe geprägte Noten von Vanille und Röstaromen. Fränkische Rotweine weisen je nach Rebsorte unterschiedliche Rottöne von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, bläulich bis dunkelviolett, auch ggf. bräunliche Töne auf.

Die Roséweine (Rosé, Weißherbst), Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. Fränkische Roséweine (Rosé, Weißherbst) und Rotlinge sind geprägt von hell- bis

blassroter Farbe teilweise mit bläulichen Reflexen, Blanc de Noirs erscheinen dagegen wie Weißweine (farblos bis hin zu gelblich oder goldgelben Reflexen).

2.2.2 Kategorie: Perlwein

In Franken werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt. Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein verwendet werden.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken sind:

- ∅ hohe Dichte und Fülle
- ∅ abgepufferte, harmonische Säurestruktur
- ∅ gut eingebundener Alkohol
- ∅ eine hohe von unterschiedlichen Gesteinsformationen geprägte Mineralität
- ∅ feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

Fränkische Perlweine haben häufig einen niedrigen Zuckergehalt, höhere Werte sind bei bestimmten Weinen jedoch nicht untersagt.

Die Weißweine als Grundlage für Perlweine zeichnen sich besonders durch eine feine Fruchtausprägung aus, die auf die vorherrschenden geologischen Gegebenheiten und die klimatischen Bedingungen während des Reifeprozesses der Trauben (warme Tage und kalte Nächte) zurückzuführen sind. Das Farbspektrum der fränkischen Perlweine reicht von gelbgrün bis goldgelb.

Die Rotweine als Basis für Perlweine sind vor allem geprägt von eleganten feinfruchtigen Aromen und einer samtigen Struktur mit dezenten Tanninen. In kräftigen Rotweinen finden sich u. a. Aromen von reifen Beerenfrüchten sowie von Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe geprägte Noten von Vanille und Röstaromen. Rote fränkische Perlweine weisen je nach Rebsorte unterschiedliche Rottöne von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, bläulich bis dunkelviolett, auch ggf. bräunliche Töne auf.

Die Roségrundweine (Rosé, Weißherbst), Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. Fränkische Roséweine (Rosé, Weißherbst) und Rotlinge sind geprägt von hell- bis blassroter Farbe teilweise mit bläulichen Reflexen, Blanc de Noirs erscheinen dagegen wie Weißweine (farblos bis hin zu gelblich oder goldgelben Reflexen).

Fränkischer Perlwein erscheint feinperlzig.

2.2.3 Kategorie: Qualitätsschaumwein

In Franken werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie

Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt. Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“ können zur Herstellung von Qualitätsschaumwein verwendet werden.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken sind:

- ∅ hohe Dichte und Fülle
- ∅ abgepufferte, harmonische Säurestruktur
- ∅ gut eingebundener Alkohol
- ∅ eine hohe von unterschiedlichen Gesteinsformationen geprägte Mineralität
- ∅ feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

Fränkische Qualitätsschaumweine haben häufig einen niedrigen Zuckergehalt, höhere Werte sind bei bestimmten Weinen jedoch nicht untersagt.

Die Qualitätsschaumweine auf Basis der Weißweine zeichnen sich besonders durch eine feine Fruchtausprägung aus, die auf die vorherrschenden geologischen Gegebenheiten und die klimatischen Bedingungen während des Reifeprozesses der Trauben (warme Tage und kalte Nächte) zurückzuführen sind. Das Farbspektrum reicht von gelbgrün bis goldgelb.

Die Rotweine als Basis der Qualitätsschaumweine sind vor allem geprägt von eleganten feinfruchtigen Aromen und einer samtigen Struktur mit dezenten Tanninen. Sie weisen je nach Rebsorte unterschiedliche Rottöne von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, bläulich bis dunkelviolett, auch ggf. bräunliche Töne auf.

Die Roségrundweine (Rosé, Weißherbst), Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. Fränkische Roséweine (Rosé, Weißherbst) und Rotlinge sind geprägt von hell- bis blassroter Farbe teilweise mit bläulichen Reflexen, Blanc de Noirs erscheinen dagegen wie Weißweine (farblos bis hin zu gelblich oder goldgelben Reflexen).

Fränkische Qualitätsschaumweine erscheinen fein schäumend mit eleganter Perlage.

2.2.4 Kategorie: Likörwein

In Franken werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt.

Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“ können zur Herstellung von Likörwein verwendet werden.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken sind:

- ∅ hohe Dichte und Fülle
- ∅ abgepufferte, harmonische Säurestruktur
- ∅ gut eingebundener Alkohol
- ∅ eine hohe von unterschiedlichen Gesteinsformationen geprägte Mineralität
- ∅ feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

Aus weißen Trauben hergestellter Likörwein erscheint blass hell bis bernsteinfarben im Glas. Diese zeichnen sich durch hochreife Aromen und Frucht aus, mitunter können auch Honig und Nüsse und getrocknete Früchte das Aroma prägen. Aus roten Trauben hergestellter Likörwein ist in der Farbe tief dunkelrot bis braunrot. Dessen Aroma ist geprägt von dunklen Waldfrüchten. Im Holzfass ausgebaute oder gelagerte weiße und rote Likörweine weisen leichte bis kräftige Röst- oder Karamellaromen auf. Bei hohen Alkoholgehalten macht sich meist eine deutliche Süße bemerkbar, es gibt aber auch trockene fränkische Likörweine, die auf Grund der Herstellung über eine leicht oxidative Note verfügen.

2.2.5 Kategorie: Teilweise gegorener Traubenmost

Aus teilweise gegorenem Traubenmost aus für Qualitätswein geeigneten Trauben kann „Fränkischer Federweißer“ erzeugt werden.

Da sich der Traubenmost noch in der Gärung befindet, ist das Produkt in Geruch und Geschmack von Gäraromen bestimmt. Bei aromatischen Sorten sind jedoch rebsortentypische Nuancen erkennbar.

„Fränkischer Federweißer“ ist hell eingetrübt. Die in der Schwebe befindende Hefe prägen dieses typische Aussehen.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)
Qualitätssperlwein (**)
Qualitätslikörwein (**)
Qualitätswein
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

b. Buchstabe b)

Weissherbst
Federweisser
Classic

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:		Spezifisches önologisches Verfahren	
Beschreibung des Verfahrens:			
Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung			
5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt / Mindestmostgewichte (Angabe in %vol Alkohol / °Öchsle)			
5.1.1 Qualitätsweine und Qualitätsperlweine b. A.			
Alkohol	°Oechsle		
% vol			
Für alle Rebsorten	8,0		63
Für Bocksbeutelweine	9,4		72
5.1.2 Prädikatsweine			
Alkohol	°Oechsle		
% vol			
a) Kabinett			
Riesling, Silvaner	10,3		78
übrige Weißweinsorten,			
Weißherbst, Rosé, Rotling	10,6		80
Rotwein	11,4		85
b) Spätlese			
Riesling, Silvaner	11,7		87
alle übrigen Weißwein- und			
Rotweinsorten und Rotling	12,2		90
c) Auslese			
alle Rebsorten	13,8		100
d) Beerenauslese			

	alle Rebsorten	17,7	125
e) Trockenbeerenauslese			
	alle Rebsorten	21,5	150
f) Eiswein			
	alle Rebsorten	17,7	125
5.1.3 Sekte b. A.			
	alle Rebsorten	8,0	63
5.1.4 Federweißer			
	alle Rebsorten	8,0	63
5.2 maximales Zucker-Alkohol-Verhältnis			
5.2.1 Qualitätswein			
	Rotweine		1:5
	andere Weine		1:3,5
5.2.2 Prädikatswein			
a)	Rotweine mit den Prädikaten Kabinett und Spätlese, sofern der natürliche Alkoholgehalt bei Spätlese unter 13 % vol (entspricht 95 °Oechsle) liegt.		1:5
b)	andere Weine mit den Prädikaten Kabinett und Spätlese, sofern der natürliche Alkoholgehalt bei Spätlesen der Rebsorte Riesling und Silvaner unter 12,5 % vol (entspricht 92 °Oechsle) und bei den übrigen Weißweinsorten unter 13 % vol (entspricht 95° Oechsle) liegt		1:3
5.3 Flüchtige Säure			
5.3.1 Prädikatswein mit dem Prädikat Eiswein oder Beerenauslese			
Der Gehalt an flüchtiger Säure darf für Prädikatsweine mit dem Prädikat Eiswein oder Beerenauslese 30 Milliäquivalent pro Liter (entspricht als Essigsäure 1,80 g/l) nicht überschreiten.			
5.3.2 Prädikatswein mit dem Prädikat Trockenbeerenauslese			
Der Gehalt an flüchtiger Säure darf für Prädikatsweine mit dem Prädikat Trockenbeerenauslese 35 Milliäquivalent pro Liter (entspricht als Essigsäure 2,10 g/l) nicht überschreiten.			
5.4 Anreicherung			

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 % vol und Federweißer bis zu 11,5 % vol Gesamtalkohol angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

Die Anreicherung darf generell nicht mit konzentriertem Traubenmost oder Konzentrierung durch Kälte erfolgen.

5.5 Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.6 Teilweise Entalkoholisierung

Die teilweise Entalkoholisierung ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

Alkoholfreier Wein, teilweise entalkoholisierter Wein und schäumende Getränke aus alkoholfreiem und alkoholreduziertem Wein dürfen die Bezeichnung Franken nur verwenden, wenn diese aus amtlich geprüften Qualitätsweinen Frankens hergestellt worden sind.

5.7 Einsatz von Eichenholzstücken

Die Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.8 Verschnitt

Die Bezeichnung Rotling darf nur verwendet werden für einen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweintrauen, auch gemaischt, mit Rotweintrauen, auch gemaischt, hergestellt ist.

Die Bezeichnung Weißherbst darf nur für einen Wein verwendet werden, wenn er aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekeltermtem Most hergestellt worden ist.

Ein Blanc de Noirs wird ausschließlich aus roten Rebsorten hergestellt und weist eine weißweinähnliche Farbe ohne rote Farbeindrücke auf.

Außer für Erzeugnisse mit der Bezeichnung Rotling, dürfen Weißweintrauen und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweintrauen und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

5.9 Im Übrigen gelten für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

b. Höchsterträge**Höchstertag:**

Der Hektarhöchstertag ist auf 90 hl Wein je Hektar Ertragsrebläche festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der folgenden Gemeinden, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein festgestellt wird:

Regierungsbezirk Oberfranken:

Kreisfreie Stadt: Bamberg

Landkreis Bamberg: Kemmern, Oberhaid, Viereth

Regierungsbezirk Mittelfranken:

Landkreis Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

Landkreis Neustadt a. d. Aisch - Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Erlbach, Markt Nordheim, Sugenheim, Uffenheim, Weigenheim

-

Regierungsbezirk Unterfranken:

Kreisfreie Städte: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

Landkreis Aschaffenburg: Alzenau i. UFr., Großostheim, Hösbach

Landkreis Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal

Landkreis Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg i. Bay., Sand a. Main, Wonfurt, Zeil a. Main

Landkreis Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim, Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Martinsheim, Nordheim a. Main, Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdénhausen, Schwarzach a. Main, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld a. Main, Volkach, Wiesenbronn, Wiesentheid, Willanzheim

Landkreis Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach a. Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg a. Main, Miltenberg, Mömlingen, Wörth a. Main, Weilbach

Landkreis Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach b. Marktheidenfeld, Eussenheim, Gemünden a. Main, Gössenheim, Haßloch, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zelligen

Landkreis Schweinfurt: Bergtheim, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lültsfeld, Michelau i. Steigerwald, Oberschwarzach, Röhlein, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Werneck, Wipfeld

Landkreis Würzburg: Altertheim, Aub, Bergtheim, Bieberehren, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen a. Main, Gerbrunn, Greussenheim, Güntersleben, Höchberg, Holzkirchen, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Prosselsheim, Randersacker, Remlingen, Rimpf, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Uttingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

Die Herstellung, nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von Qualitätswein b. A., Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Franken“ sowie von Fränkischem Federweißer muss im Anbaugebiet Franken, in dem zum Anbaugebiet zugehörigen oder benachbartem Bundesland erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DE2	BAYERN
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

Anzahl beigefügte Karten	0
--------------------------	---

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

14 Gutedel
13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
10 Blauer Trollinger
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
05 Grüner Silvaner
04 Dornfelder

03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Osteiner B
Hölder B
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Hibernal
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N
Helfensteiner N
Scheurebe B
Helios
Hegel
Neronet N
Roter Muskateller
Roter Gutedel
Bronner
Roter Elbling Rs
Rotberger N
Merlot N
Ortega
Merzling
Rondo
Cabernet Carbon
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Sirius
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Prinzipal
Weißer Riesling B

Kerner B
Kernling
Muskat-Ottonel
Arnsburger B
Kanzler B
Deckrot N
Prior
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Tauberschwarz
Solaris B
Cabernet Carol
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Juwel B
Mariensteiner B
Blauer Zweigelt N
Ehrenbreitsteiner
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N

Roter Traminer Rs
Staufer
Optima 113 B
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Albalonga B
Perle Rs
Nobling B
Blauer Spätburgunder N
Freisamer B
Blauer Silvaner N
Siegenerrebe Rs
Monarch
Fontanara B
Sauvignon Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Früher Roter Malvasier N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Silcher B
Findling B
Blauer Trollinger N
Müllerrebe N
Goldriesling B

c. Andere Sorten

Accent
Allegro
Blauburger
Bolero
Muskat-Trollinger
Piroso
Rubinet

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

Das Weinbaugebiet Franken 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.

8.1 Geologie:

Mit Ausnahme des Vorspessarts im Westen der Region, dort wurden die Böden aus dem anstehenden Material des Grundgebirges – Gneis und Glimmerschiefer – gebildet, sind die Gesteinsfolgen der erdgeschichtlichen Periode der Trias (225 bis 195 mya) landschaftsbildend und prägend für den Frankenwein. Die charakteristische Schichtstufenlandschaft 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 landwirtschaftlich 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.

8.2 Topographie:

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 hohlspiegelartige 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

8.3 Klima:

Das Weinbaugebiet Franken 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 Weinbaugebiet Franken 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 Inklinaton, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie, hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität.

8.4 Anthropogene Einflüsse:

Bedingt durch die Erbfolge der Realteilung ist das Weinbaugebiet Franken nach wie vor sehr kleinteilig strukturiert. Ein Anteil von ca. 20 % Steil- und Terrassenlagen erfordert einen großen Arbeitsaufwand. Mit umfangreichen Flurneuordnungsverfahren konnten ca. 60 % der Rebfläche zeitgemäßer Bewirtschaftungsverfahren zugeführt werden. Heute ermöglichen sie den Erhalt der Steil- und Terrassenlagen. Der subkontinentale Klimabereich („Cool Climate“), ermöglicht zwar die Erzeugung einzigartiger Weiß- und Rotweine wie herausragender edelsüßer Weine, erfordert andererseits von der Weinwirtschaft intensive Pflege und einen nach wie vor hohen Handarbeitseinsatz. Auf Grund zunehmender Trockenheitsphasen müssen immer mehr Rebflächen mittels Anlagen zur Tröpfchenbewässerung zusätzlich in der Vegetationsperiode mit Wasser versorgt werden.

Angaben zum Erzeugnis:

8.5 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 – 8.4 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

8.5.1 Erzeugnis „Wein“

Weine müssen die unter Punkt 5 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

8.5.2 Erzeugnis „Perlwein“

Für Perlwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von „Wein“, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.5.3 Erzeugnis „Schaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Grundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Schaumwein prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Grundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt, ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

8.5.4 Erzeugnis „Likörwein“

Für Likörwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von „Wein“, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen.

8.5.5 Erzeugnis „teilweise gegorener Traubenmost“

Für teilweise gegorenen Traubenmost müssen die verwendeten Trauben den gleichen Anforderungen entsprechen, wie diejenigen, die zur Herstellung von Wein mit g. U. Franken dienen.

Kausaler Zusammenhang:

Die vorhandenen Ausgangsgesteine Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper und Glimmerschiefer mit den daraus entstandenen Böden, insbesondere verbunden mit den Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder und Domina, unterstreichen mit der Jahrhunderte alten Erfahrung und Handwerkskunst der Winzer den gelungenen Evolutionsprozess zwischen Rebe und Standort. Dieser ist in der Typizität, Mineralität und Individualität der Lagen und Ihrer Rebsorten für den Konsumenten in den jeweiligen Weinen schmeckbar und nachvollziehbar.

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine aus Franken einzuhalten sind, vor.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften	
Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung, die sich in einen rechtlichen, einen organoleptischen und einen analytischen Teil gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Diese Prüfung entfällt für teilweise gegorenen Traubenmost („Fränkischer Federweißer“). Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. A. P. Nummer). Zur Durchführung der Qualitätsweinprüfung gilt die	

Geschäftsordnung der Qualitätsweinprüfstelle der Regierung von Unterfranken.

Die amtliche Prüfungsnummer XXXX-YYY-ZZ, welche in der Kennzeichnung geprüfter Erzeugnisse anzugeben ist, setzt sich aus der vierstelligen Betriebsnummer des Antragsstellers (XXXX), einer fortlaufend dreistelligen Zahl (YYY) und den letzten zwei Ziffern des Prüf-/Antragsjahres (ZZ) zusammen.

9. BELEGE

a. Sonstige Unterlagen:

--

VI. SONSTIGE ANGABEN

1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 Bonn Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529-3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529-4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI

--

3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Link:</i>	
--------------	--

4. SPRACHE DES ANTRAGS:

Deutsch

5. LINK ZU E-BACCHUS

Franken auch ergänzt durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit
--