Ref. Ares(2011)1395720 - 21/12/2011

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Franken

Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein, Federweißer, Classic, Selection

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

Wein, Sekt, Qualitätsperlwein und -likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name
„Franken"

2. Beschreibung des Weines/der Weine
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 Roséwein[1], teilweise gegorener Traubenmost	18 Milliäquivalent je Liter
Rotwein[1]	20 Milliäquivalent je Liter

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

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. 200[2] mg/l

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

Rotwein	max. 200[2] mg/l
Weißwein und Roséwein	max. 250[2] 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.

2.2 Organoleptisch

2.2.1 Kategorie: Wein

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

[2] Werte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 VO (EG) 607/2009 für Jahrgänge 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

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 feinperlig.

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 bemerkt, 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. Abgrenzung des Gebietes

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, Rüdenhausen, 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, Zellingen
Landkreis Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau i. Steigerwald, Oberschwarzach, Röthlein, 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, Rimpar, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Üttingen, 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.

4. Traditionelle Begriffe und Flaschenformen, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken sind obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

- Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b. A.,
- Prädikatswein *ergänzt durch*:
  - Kabinett,
  - Spätlese,
  - Auslese,
  - Beerenauslese,
  - Trockenbeerenauslese,
  - Eiswein,
- Qualitätsperlwein, *auch ergänzt durch* b. A.,
- Sekt b. A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) oder Winzersekt,
- Qualitätslikörwein, *auch ergänzt durch* b. A.
- Federweißer, ausschließlich in Verbindung mit dem Eigenschaftswort „fränkischer“

Fakultativ können bei Qualitätswein die folgenden traditionellen Begriffe verwendet werden:

- Classic,
- Selection.

Der Bocksbeutel ist die traditionelle Flaschenform Frankens.

5. 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 % vol	**°Oechsle**
Für alle Rebsorten	8,0	63
Für Bocksbeutelweine	9,4	72

5.1.2 Prädikatsweine

	Alkohol % vol	**°Oechsle**
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	1:3

unter 12,5 % vol (entspricht 92 °Oechsle) und bei
den übrigen Weißweinsorten unter 13 % vol
(entspricht 95 ° Oechsle) liegt

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 Weißweintrauben, auch gemaischt, mit Rotweintrauben, 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 gekeltertem 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 Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweintrauben 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.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 90 hl Wein je Hektar Ertragsrebfläche festgesetzt.

7. Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen die Weine aus Franken gewonnen werden:

Weiße Rebsorten:
Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Burgunder Weißer, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Elbling Roter, Elbling Weißer, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Gewürztraminer (Traminer Roter), Goldriesling, Gutedel Roter, Gutedel Weißer, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Malvasier (Früher Roter), Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskateller Gelber, Muskateller Roter, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Riesling Weißer, Ruländer (Grauer Burgunder), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Silvaner Blauer, Silvaner Grüner, Sirius, Solaris, Staufer, Würzer

Rote Rebsorten:
Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Frühburgunder Blauer, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Lemberger (Blauer Limberger), Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Portugieser Blauer, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Spätburgunder Blauer, Tauberschwarz, Trollinger Blauer, Zweigelt Blauer

In diese Liste können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

8. Zusammenhang mit dem 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 Inklination, 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 anderseits 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.
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.

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.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Nr. 4. 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 fortlaufen dreistelligen Zahl (YYY) und den letzten zwei Ziffern des Prüf-/Antragsjahres (ZZ) zusammen.

10. Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation

10.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München

Und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben:

10.1.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen
Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Federweißer, Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Franken verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.1.2 Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung
Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der Weinbaubetriebe nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Regierung von Unterfranken
Peterplatz 9
97070 Würzburg

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Dienststelle Würzburg, Luitpoldstr. 1,
97082 Würzburg

Landratsämter und kreisfreie Städte

Aufgaben:

10.2.1 Qualitätsweinprüfung (Regierung von Unterfranken)
Bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung wird jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A., Qualitätsperlwein und Qualitätslikörwein einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse der Qualitätsweine, Sekte, Qualitätsperlweine und Qualitätslikörweine durch ein amtlich anerkanntes Labor. Die Analyse von Prädikatsweinen durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.2 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird ferner durch Kontrollen der Weinerzeuger sowie Weinvermarkter in Form von Stichproben durch die Landratsämter und kreisfreien Städte und die Weinkontrolleure des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger sowie Weinvermarkter im Freistaat Bayern ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Bayern
Vollständige Anschrift:	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon: **Telefax:** **E-Mail:**	0049-89-2182-0 0049-89 2182-2714 E-Mail: poststelle@stmelf.bayern.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
~~**- Drittlandsbehörde**~~	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Telefon: **Telefax:** **E-Mail:**	0049-22899529-3755 0049-22899529-4432 poststelle@bmelv.bund.de

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	**Franken**
~~- Geografische Angabe~~	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	15
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

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)).

Kategorien der Weinerzeugnisse

Wein
Perlwein
Qualitätsschaumwein
Likörwein
Teilweise gegorener Traubenmost

Einziges Dokument

gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	10
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Bayern
Vollständige Anschrift:	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
~~**- Drittlandsbehörde**~~	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Franken
~~**- Geografische Angabe**~~	
a) Beschreibung der Kategorie „Wein“	In Franken werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt. Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeich-

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

	nung 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).

b) Beschreibung der 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 feinperlig.
c) Beschreibung der 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.
d) Beschreibung der 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 bemerkt, es gibt aber auch trockene fränkische Likörweine, die auf Grund der Herstellung über eine leicht oxidative Note verfügen.
e) Beschreibung der 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.

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 54 Abs. 1 Buchstabe a, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken sind obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b. A., Prädikatswein *ergänzt durch*: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Qualitätsperlwein, *auch ergänzt durch* b. A., Sekt b. A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) oder Winzersekt, Qualitätslikörwein, *auch ergänzt durch* b. A., Federweißer, ausschließlich in Verbindung mit dem Eigenschaftswort „fränkischer“

Fakultativ können bei Qualitätswein die folgenden traditionellen Begriffe verwendet werden: Classic, Selection.

Der Bocksbeutel ist die traditionelle Flaschenform Frankens.

Besondere önologische Verfahren **(fakultativ)**

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:

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, Elsenfeld, Eisenheim, Elfershausen, 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, Haßloch, 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, Nordheim a. Main, Oberhaid, Obernbreit, Oberschwarzach, Ochsenfurt, Prichsenstadt, Prosselsheim, Ramsthal, Randersacker, Remlingen, Retzstadt, Rimpar, Rödelsee, Rothenburg ob der Tauber, Röthlein, Rottendorf, Röttingen, Rüdenhausen, Sand a. Main, Schonungen, Schwanfeld, Schwarzach a. Main, Schweinfurt, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sommerhausen, Su-

genheim, Sulzfeld a. Main, Sulzheim, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngen, Thüngersheim, Triefenstein, Uffenheim, Üttingen, Veitshöchheim, Viereth, Volkach, Waigolshausen, Weigenheim, Weilbach, Werneck, Wiesenbronn, Wiesentheid, Willanzheim, Winterhausen, Wipfeld, Wonfurt, Wörth a. Main, Würzburg, Zeil a. Main, Zellingen,

Hektarhöchstertrag:
Der Hektarhöchstertrag pro Jahr ist auf 90 hl Wein je Hektar Ertragsrebfläche festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten:

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen die Weine aus Franken gewonnen werden:

Weiße Rebsorten:
Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Burgunder Weißer, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Elbling Roter, Elbling Weißer, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Gewürztraminer (Traminer Roter), Goldriesling, Gutedel Roter, Gutedel Weißer, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Malvasier (Früher Roter), Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskateller Gelber, Muskateller Roter, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Riesling Weißer, Ruländer (Grauer Burgunder), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Silvaner Blauer, Silvaner Grüner, Sirius, Solaris, Staufer, Würzer

Rote Rebsorten:
Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Frühburgunder Blauer, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Lemberger (Blauer Limberger), Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Portugieser Blauer, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Spätburgunder Blauer, Tauberschwarz, Trollinger Blauer, Zweigelt Blauer

In diese Liste können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

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.

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

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 Inklination, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie, hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität.

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 anderseits 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.

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 und führen zu dem sehr hohen Ansehen fränkischer Weine.

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.