C/2024/2508

30.4.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/2508)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Pfalz“

PDO-DE-A1272-AM02

Дата на съобщението: 5.2.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Аналитични и/или органолептични характеристики**

Описание:

Посочванията на минималното естествено алкохолно съдържание и на минималното естествено тегло на мъстта ще бъдат свързани със съюза „и“. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“

В описанието на органолептичните характеристики на качественото пенливо вино вторичната ферментация по време на производствения процес се заличава.

Основания:

В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъстта. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъстта, за да могат да предлагат на пазара продукти като ЗНП Pfalz. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита на вино (Schutzgemeinschaft) реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за винената трябва да бъде вписано само теглото на мъстта.

Вторичната ферментация е премахната от описанието, тъй като производството на качествено пенливо вино може да се осъществи и чрез първична ферментация.

2. **Определяне на района**

Описание:

В границите на ЗНП Pfalz са включени следните парцели:

Friedelsheim	4337	1568	0
Einselthum	4554	2186	0
Einselthum	4554	2187	0
Essingen	5517	3529	0
Essingen	5517	3646	1
Großkarlbach	4405	2145	0
Großkarlbach	4405	2146	0
Großkarlbach	4405	2147	0
Großkarlbach	4405	2148	0
Großkarlbach	4405	2149	0

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Großkarlbach	4405	2151	0
Großkarlbach	4405	2152	0
Großkarlbach	4405	2153	0
Großkarlbach	4405	2154	0
Großkarlbach	4405	2155	0
Großkarlbach	4405	2155	1
Großkarlbach	4405	2204	1
Großkarlbach	4405	2205	0
Großkarlbach	4405	2206	0
Großkarlbach	4405	2207	0
Großkarlbach	4405	2208	0
Großkarlbach	4405	2209	0
Großkarlbach	4405	2210	0
Großkarlbach	4405	2273	0
Großkarlbach	4405	2275	0
Großkarlbach	4405	2275	1
Großkarlbach	4405	2275	2
Großkarlbach	4405	2275	3
Großkarlbach	4405	2276	0
Großkarlbach	4405	2277	0
Großkarlbach	4405	2278	0
Großkarlbach	4405	2279	0
Mörzheim	5562	5092	0
Mörzheim	5562	5093	0
Mörzheim	5562	5094	0
Mörzheim	5562	5095	0
Mörzheim	5562	5096	0
Mörzheim	5562	5097	0
Weisenheim am Sand	4367	8380	0
Weisenheim am Sand	4367	8309	0
Weisenheim am Sand	4367	8310	0
Weisenheim am Sand	4367	8311	0
Weisenheim am Sand	4367	8406	0
Bissersheim	4404	971	1
Bissersheim	4404	972	1
Bissersheim	4404	973	1
Bissersheim	4404	974	1
Bissersheim	4404	976	0
Bissersheim	4404	977	0
Bissersheim	4404	978	0

Bissersheim	4404	979	0
Bissersheim	4404	980	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12897	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12898	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12899	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12903	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12904	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12905	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12906	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12907	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12908	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12909	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12932	0
Herxheim	5527	7418	0
Herxheim	5527	7419	0
Herxheim	5527	7420	0
Herxheim	5527	7421	0
Herxheim	5527	7423	0
Herxheim	5527	7424	0
Freinsheim	4369	6912	0
Freinsheim	4369	6913	0
Freinsheim	4369	6914	0
Impflingen	5387	2333	0
Impflingen	5387	2337	0
Impflingen	5387	2338	0
Impflingen	5387	2341	0
Neustadt	4257	4837	0
Neustadt	4257	4837	1
Neustadt	4257	4840	0
Neustadt	4257	4841	0
Neustadt	4257	4842	0
Neustadt	4257	4844	0
Neustadt	4257	4845	0
Neustadt	4257	4849	0
Neustadt	4257	4850	0
Neustadt	4257	4853	0
Neustadt	4257	4855	0
Neustadt	4257	4856	0
Neustadt	4257	4858	0
Neustadt	4257	4864	0

Neustadt	4257	4865	0
Neustadt	4257	4872	3
Neustadt	4257	4873	0
Neustadt	4257	4873	2
Neustadt	4257	4873	3
Neustadt	4257	4873	4
Neustadt	4257	4873	5
Neustadt	4257	4876	0
Neustadt	4257	4878	1
Neustadt	4257	4878	2
Neustadt	4257	4880	1
Neustadt	4257	4881	1
Neustadt	4257	4881	2
Neustadt	4257	4883	0
Neustadt	4257	4886	4
Neustadt	4257	4887	3
Neustadt	4257	4887	4
Neustadt	4257	4888	2
Neustadt	4257	4891	0
Neustadt	4257	4892	6
Neustadt	4257	4892	7
Neustadt	4257	4893	0
Neustadt	4257	4894	0
Neustadt	4257	4895	0
Neustadt	4257	4899	1
Neustadt	4257	4899	13
Neustadt	4257	4903	2
Neustadt	4257	4903	3
Neustadt	4257	4905	0
Neustadt	4257	4905	2
Neustadt	4257	4905	4
Neustadt	4257	4905	5
Neustadt	4257	4905	6
Neustadt	4257	4907	0
Neustadt	4257	4908	0
Neustadt	4257	4908	2
Neustadt	4257	4912	2
Neustadt	4257	4912	3
Neustadt	4257	4912	4
Neustadt	4257	4913	0

Neustadt	4257	4914	4
Neustadt	4257	4914	5
Neustadt	4257	4919	0
Neustadt	4257	4919	1
Neustadt	4257	4920	2
Neustadt	4257	4923	0
Neustadt	4257	4926	1
Neustadt	4257	4926	2
Neustadt	4257	4927	0
Neustadt	4257	4928	1
Neustadt	4257	4928	2
Neustadt	4257	4931	0
Neustadt	4257	4931	1
Neustadt	4257	4931	2
Neustadt	4257	4935	5
Neustadt	4257	4935	6
Neustadt	4257	4935	9
Neustadt	4257	4935	11
Neustadt	4257	4936	0
Neustadt	4257	4937	1
Neustadt	4257	4937	2
Neustadt	4257	4938	0
Neustadt	4257	4939	2
Neustadt	4257	4939	3
Neustadt	4257	4939	4
Neustadt	4257	4939	5
Neustadt	4257	4940	0
Neustadt	4257	4941	0
Neustadt	4257	4942	0
Neustadt	4257	4943	0
Neustadt	4257	4944	0
Neustadt	4257	4945	0
Neustadt	4257	4951	0
Neustadt	4257	4951	1
Neustadt	4257	4956	0
Neustadt	4257	4956	2
Neustadt	4257	4956	3
Neustadt	4257	4956	4
Neustadt	4257	4956	5
Neustadt	4257	4956	6

Neustadt	4257	4959	2
Neustadt	4257	4959	4
Neustadt	4257	4961	0
Neustadt	4257	4962	0
Neustadt	4257	4962	3
Neustadt	4257	4963	3
Neustadt	4257	4963	4
Neustadt	4257	4963	5
Neustadt	4257	4964	0
Neustadt	4257	4964	2
Neustadt	4257	4965	2
Neustadt	4257	4965	3
Neustadt	4257	4968	3
Neustadt	4257	4968	4
Neustadt	4257	4972	3
Neustadt	4257	4972	4
Neustadt	4257	4973	1
Neustadt	4257	4974	1
Neustadt	4257	4974	2
Neustadt	4257	4976	2
Neustadt	4257	4976	3
Neustadt	4257	4978	1
Neustadt	4257	4978	2
Neustadt	4257	4981	0
Neustadt	4257	4983	1
Neustadt	4257	4983	2
Neustadt	4257	4984	0
Neustadt	4257	4987	0
Neustadt	4257	4987	1
Neustadt	4257	4988	2
Neustadt	4257	4988	3
Neustadt	4257	4990	0
Neustadt	4257	4991	1
Neustadt	4257	4991	2
Neustadt	4257	4994	0
Neustadt	4257	4994	5
Neustadt	4257	4994	6
Neustadt	4257	4994	7
Neustadt	4257	4996	1
Neustadt	4257	4996	2

Neustadt	4257	4998	1
Neustadt	4257	4998	2
Neustadt	4257	4999	0
Neustadt	4257	4999	1
Neustadt	4257	5000	2
Neustadt	4257	5001	4
Neustadt	4257	5002	0
Neustadt	4257	5003	0
Neustadt	4257	5003	2
Neustadt	4257	5004	1
Neustadt	4257	5004	2
Neustadt	4257	5005	0
Neustadt	4257	5007	2
Neustadt	4257	5007	5
Neustadt	4257	5007	6
Neustadt	4257	5007	7
Neustadt	4257	5007	8
Neustadt	4257	5009	1
Neustadt	4257	5009	2
Neustadt	4257	5013	0
Neustadt	4257	5013	3
Neustadt	4257	5013	4
Neustadt	4257	5013	5
Neustadt	4257	5013	6
Neustadt	4257	5014	0
Neustadt	4257	5015	0
Neustadt	4257	5015	1
Neustadt	4257	5015	2
Neustadt	4257	5018	0
Neustadt	4257	5018	1
Neustadt	4257	5019	0
Neustadt	4257	5019	2
Neustadt	4257	5020	1
Neustadt	4257	5020	2
Neustadt	4257	5020	3
Neustadt	4257	5022	0
Neustadt	4257	5023	1
Neustadt	4257	5023	2
Neustadt	4257	5026	0
Neustadt	4257	5028	1

Neustadt	4257	5028	2
Neustadt	4257	5029	0
Neustadt	4257	5030	3
Neustadt	4257	5030	4
Neustadt	4257	5030	5
Neustadt	4257	5030	6
Neustadt	4257	5031	0
Neustadt	4257	5031	3
Neustadt	4257	5031	4
Neustadt	4257	5031	5
Neustadt	4257	5031	6
Neustadt	4257	5031	7
Neustadt	4257	5031	8
Neustadt	4257	5034	0
Neustadt	4257	5035	0
Neustadt	4257	5037	0
Neustadt	4257	5038	1
Neustadt	4257	5038	2
Neustadt	4257	5039	0
Neustadt	4257	5041	1
Neustadt	4257	5041	2
Neustadt	4257	5043	1
Neustadt	4257	5047	0
Neustadt	4257	5048	0
Neustadt	4257	5049	0
Neustadt	4257	5099	1
Neustadt	4257	5101	6
Neustadt	4257	5101	8
Neustadt	4257	5102	1
Neustadt	4257	5103	1
Neustadt	4257	5104	2
Neustadt	4257	5105	1
Neustadt	4257	5105	2
Neustadt	4257	5106	0
Neustadt	4257	5107	2
Neustadt	4257	5108	5

Основания:

Добавяните парцели арондират лозята и са преминали процедурата, установена от правилника на сдружението за защита на виното Pfalz. Чрез арондирането се постига целта за свързан район без по-нататъшно увеличаване на разпръснатостта на лозовите насаждения.

3. **Винени сортове грозде**

Описание:

До момента са изброени следните сортове грозде:

Бели вина:

Albalonga, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Malvoisie, Früher Malvasier), Gelber Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat, Blanc), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner),Grüner Veltliner (Veltliner), Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe (Sieger), Sirius, Solaris, Souvignier gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Червени вина и вина розе

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder,Pinot noir précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot meunier),Muskattrollinger, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Saint- Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

ИЗМЕНЕНИЯ:

Изразите „бели вина“ и „червени вина и вина розе“ се заменят с изразите „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

Добавят се следните сортове грозде:

Бели сортове грозде:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Arneis, Blütenmuskateller, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Floreal, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Grenache Blanc, Grünfränkisch, Helios, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Petit Manseng, Pollux, Rinot, Roter Veltliner, Roussanne, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Semillon, Sorelli, VB 32-7, Viognier, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, We S 509, We 86-708-86“.

Червени сортове грозде:

„Artaban, Barbera, Blauer Gänsfüßer, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet bordo, Cabernet Eidos, Cabernet Jura, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Divico, Dolcetto, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Rösler, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Tannat, Tempranillo, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, VB 91-26-5, VB 91-26-8, Vidoc, We 70-281-36, We 70-281-37, We 73-45-84, We 94-26-36, We 94-27-5, We 94-28-32“.

Синонимите се заличават.

Премахват се следните сортове:

Бели вина:

„Ehrenbreitsteiner, Goldriesling, Orion, Osteiner, Regner, Prinzipal, Sirius, Staufer“.

Червени вина и вина розе:

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat“.

Основания:

в) Винени сортове грозде

Списъкът на сортовете грозде е непълен и се допълва, тъй като следва да се споменат всички вече класифицирани сортове, които се отглеждат, след като вече са доказали своята стойност в региона. Вината, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация. Заличаванията на сортове грозде са извършени, тъй като тези сортове не се отглеждат в ЗНП Pfalz. Това показва, че поне за момента те не са рентабилни за производителите.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“ вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда възможността за отглеждане, а не крайният продукт.

Синонимите се заличават, тъй като списъкът на сортовете грозде в продуктовата спецификация представлява „разрешително за засаждане“, а не изискване за етикетиране.

4. **Приложими изисквания**

Описание:

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Добавя се правило относно обозначаването, съгласно което уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Основания:

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Добавеното правило относно обозначаването има за цел да изясни понятия от националното право във връзка с обозначаването, които не са защитени чрез e-Ambrosia.

5. **Контролен орган**

Описание:

Поправка на номера на факса на Селскостопанската камара.

В точка 11.2.3 от продуктовата спецификация „Изпитване на качествено вино“ се заличава следното изречение: „Всяко качествено вино (Qualitätswein), качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b. A.), и качествено искрящо вино, произведено в определен район (Qualitätsperlwein b. A.), се подлага на задължителна проверка.“

Основания:

Номерът на факса на Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц е променен.

Изречението се заличава, за да се избегне дублиране.

6. **Друго**

Описание:

В раздел „Връзка с района“ описанията на категориите „вино“, „искрящо вино“ и „качествени пенливи вина“ се изясняват и преформулират. В този случай не е необходимо да се подаде заявление за изменение на равнището на Съюза, тъй като измененията не нарушават връзката с географския район (вж. член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33).

По-специално се правят следните изменения:

В точка 9.4.1 от продуктовата спецификация, в категория „вино“ се добавя текст. Първоначалното изречение: „Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2.“ се променя на: „Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2, и не се подлагат на обогатяване.“

Точка 9.4.2 от продуктовата спецификация, категория „искрящо вино“ е преформулирана. Първоначалното изречение: „Производството се извършва чрез ферментация или чрез добавяне на ендогенен въглероден диоксид“ се преформулира на: „Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва.“

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация към категорията „качествено пенливо вино“ се добавя първичната ферментация. Досега производството на качествени пенливи вина съгласно описанието беше възможно само чрез вторична ферментация на базовото вино, използвано за качествено пенливо вино. С изменението възможността за производство на качествени пенливи вина се разширява, така че да включва и първата ферментация.

Основания:

В точка 9.4.1 категорията „вино“ се преформулира, за да се разграничат винata със специални характеристики от качествените вина.

В точка 9.4.2 категория „искрящо вино“ се преформулира, за да се отразят действителните процеси при производството на искрящо вино в текста.

В точка 9.4.3 за категория „качествени пенливи вина“ се добавя първичната ферментация, тъй като съгласно досегашното описание на категорията „качествени пенливи вина“ производството на такъв продукт беше възможно само чрез вторична ферментация. Това повече не отговаряше на установената практика, тъй като понастоящем има възможност за производство на „качествени пенливи вина“ и чрез първа ферментация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pfalz

2. **Вид на географското указание:**

ЗНП – Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Бяло качествено вино (Qualitätswein)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики. Продуктите със защитеното наименование за произход „Pfalz“ се използват и за производството на искрящо вино и качествено пенливо вино.

Белите вина обикновено се отличават с плодова свежест и екзотични плодови аромати. В зависимост от сорта грозде и стила на отлежаване присъстват зелени аромати, пикантни аспекти и опушени и минерални нотки. В зависимост от винификацията букетът може да бъде допълнен от контакта с дървесината с аромати като ванилия, препечено и кокосов орех, при редуктивно отлежаване — с дъх на кремък и трюфели, а при оксидативно отлежаване — на окислени ябълки и ядки.

Те се характеризират с добър баланс между киселинност и сладост, с предимно добре изразена плътност, съчетана със силна до умерена киселинност.

Цветът обикновено е от бледожълт със зелени оттенъци до сламеножълт и златистожълт. В зависимост от сорта грозде могат да се появят и леки червени тонове.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. Червено качествено вино (Qualitätswein)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики. Продуктите със защитеното наименование за произход „Pfalz“ се използват и за производството на искрящо вино и качествено пенливо вино.

Червените вина се характеризират по-специално с аромати на ягодоплодни и червени плодове. Може да присъстват и зелени аспекти. В зависимост от стила на отлежаване, в контакт с дървесина ароматният профил се допълва от дъх на подправки като ванилия, препечено, шоколад и кокосов орех, а при редуктивно отлежаване — с нотки като кремък и трюфели. Винata с най-добре изразена плътност се характеризират с мека до осезаема киселинност.

Червеният цвят обикновено е с леки черешовочервни до наситени бъзови оттенъци.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

3. Качествено вино (Qualitätswein) — розе, Weißherbst и Blanc de Noir

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики. Продуктите със защитеното наименование за произход „Pfalz“ се използват и за производството на искрящо вино и качествено пенливо вино.

Тези вина се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде. Вината Blanc de Noir имат цветовия спектър на белите вина, докато вината розе и Weißherbst обикновено са бледорозови до светлочервени. Поради отлежаването на мъстта като бяло вино тези вина обикновено имат свеж аромат на ягодоплодни, червени и светли/жълти плодове. В зависимост от използвания сорт грозде могат да се появят и нотки на зелена чушка и билки, а при контакт с дървесина — на ванилия, печено и кокосов орех.

Вината розе се характеризират с по-ниско алкохолно съдържание и може да се усещат като по-кисели на вкус.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

4. Качествено вино (Qualitätswein) Rotling

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики. Продуктите със защитеното наименование за произход „Pfalz“ се използват и за производството на искрящо вино и качествено пенливо вино.

Смесването на червено и бяло грозде или мъст води до получаването на вина, които като вкус са тясно свързани със спецификациите на вината розе.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. Вино със специална характеристика Kabinett

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики.

Тези вина се характеризират предимно със свежи аромати на бели, жълти и екзотични плодове и могат да имат вкус на зелени треви до пикантен вкус. Алкохолното им съдържание е ниско до умерено. Те показват разпознаваема сортова типичност, обикновено с умерена до силна киселинност. Цветовете съответстват на описанията на качествените вина в зависимост от вида на виното.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

6. Вино със специална характеристика Spätlese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики.

Поради по-високото тегло на мъстта, в сравнение с Kabinettwein, вината Spätlese имат ясно изразена сортова типичност, с обикновено повече плътност и по-високо алкохолно съдържание. Това се отразява по-специално в плодовите аромати и пикантно-сладките нюанси. Цветовият диапазон се ориентира към качествените вина в зависимост от вида на виното.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

7. Вино със специална характеристика Auslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики.

Използването на напълно узряло и презряло грозде води до интензивна сортова типичност. В допълнение към по-дългото зреене на лозата за концентриране може да се използва и благородна плесен (Botrytis cinerea). По отношение на мириса преобладават интензивните плодови аромати, съчетани с нюанси на екзотични плодове, мед и сушени плодове. Освен това те обикновено се характеризират с ясно изразена остатъчна сладост. Цветовете съответстват на описанията на качествените вина в зависимост от вида на виното.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

8. Вино със специална характеристика Beerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики.

Здравото, узряло до презряло грозде, стафидирано и концентрирано чрез благородна плесен, води до високо съдържание на захар. С напредващото развитие на благородната плесен някои от характерните за сорта сортови аромати обикновено преминават на заден план, докато ароматите на мед, сушени плодове, стафиди, карамел и екзотични плодове се засилват. Тъй като вината Beerenauslese по принцип отлежават за добиване на остатъчна сладост, те имат умерено до много ниско алкохолно съдържание. Цветовият диапазон се ориентира към качествените вина в зависимост от вида на виното.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

9. Вино със специална характеристика Eiswein

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики.

Концентрацията на съставките на зърната чрез замръзване на водното съдържание още на лозата предполага слабо присъствие на благородна плесен в гроздето. В резултат на това и в зависимост от времето от пълното узряване на гроздето до достигането на необходимите ниски температури, вината Eiswein имат по-висока киселинност и по-силно изразен сортов аромат. Така например преобладават особено ароматите на жълти и екзотични плодове, допълнени от пикантно-сладки аромати като мед и сушени плодове. Цветовете съответстват на описанията на качествените вина в зависимост от вида на виното.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

10. Вино със специална характеристика Trockenbeerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики.

Здравото, узряло до презряло грозде, стафидирано и концентрирано чрез благородна плесен, води до високо съдържание на захар. С напредващото развитие на благородната плесен някои от характерните за сорта сортови аромати обикновено преминават на заден план, докато ароматите на мед, сушени плодове, стафиди, карамел и екзотични плодове се засилват. Тъй като вината Beerenauslese по принцип отлежават за добиване на остатъчна сладост, те имат умерено до много ниско алкохолно съдържание. Цветовият диапазон се ориентира по качествените вина в зависимост от вида на виното.

Trockenbeerenauslese се различава от Beerenauslese обикновено по по-високото съдържание на захар и интензификацията на ароматите и цветовете. Те могат да имат и по-концентрирана киселинност в зависимост от сорта грозде.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

11. Качествени пенливи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики. Продуктите със защитеното наименование за произход „Pfalz“ се използват и за производството на искрящо вино и качествено пенливо вино.

Качествените пенливи вина се произвеждат или от базови вина (бели, розе, червени, Rotling), или от ферментационна смес от бели вина и червено грозде, обработено като бяло. Умереното съдържание на захар в гроздето запазва по-високата киселинност. Качествените пенливи вина се характеризират със сортови аромати и сензорното влияние на съхранението на дрождите по време на производството. Това може да се прояви в леки нотки на ядки и козунячени кифлички. Ако базовите вина отлежават в контакт с дървесина, те могат да имат аромати на печено и пикантни аромати. Качествените пенливи вина обикновено са свежи, с изразена киселинност, но алкохолното съдържание не е подчертано. Остатъчната сладост варира от неосезаема до ясно изразена. Цветовете обикновено са в бледожълтия спектър, със зелени оттенъци, до жълтото на липов цвят, но също и розово и червено.

Пенливите вина „crémant“ обикновено са с фин плодов аромат и изразена киселинност. Те обикновено са бели или розови. С по-дългото минимално отлежаване се получават фини, кадифени и балансирани пенливи вина с фини мехурчета.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

12. Искрящо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В Пфалц по традиция отлежават белите, червените и вината „розе“, и в ограничена степен — вината Rotling. Тези видове вина могат да се предлагат на пазара и като вина със специални характеристики. Продуктите със защитеното наименование за произход „Pfalz“ се използват и за производството на искрящо вино и качествено пенливо вино.

Искрящите вина имат умерено алкохолно съдържание и деликатни мехурчета. Те се характеризират с предимно плодов аромат и забележима сортова типичност. При често използваните ароматни сортове изпъкват по-специално цветни аромати и екзотични плодови нотки, както и нотки на ягодоплодни и червени плодове. Цветовият спектър обикновено се състои от бледожълти нюанси, когато се използват бели сортове грозде, със зеленикави оттенъци до жълтото на липов цвят, както и розово и червено при обработката на червени сортове.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП Pfalz, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Всички продукти

Специфична енологична практика

Прилага се настоящото законодателство.

2. Всички продукти

Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се настоящото законодателство.

3. Всички продукти

Агротехнически практики

Прилага се настоящото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

1.

105 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район Районът на ЗНП обхваща лозята в следните общини:**

Районът е ограничен до Vorderpfalz, съответно Rheinpfalz; т.е. от полите на планината Pfälzerwald на запад през Haardtrand до Vorderpfälzer Tiefland, който обхваща централната и източната част. Лозарството преобладава в Haardtrand и върху покритите с льос междуречия и плочи. Естествените граници на региона са Haardtrand на запад, река Рейн на изток, френската област Елзас и границата с Bienwald на юг, а на север — границата на окръг Worms в източната част, общини Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim и долината Zellertal с общините Albisheim, Einselthum и Zell в западната част.

Защитеното наименование за произход включва лозята в следните общини и части от тях:

Albersweiler (5426), Albisheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichhambach (5421)), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim (4351), Grethen (4354), Leistadt (4356), Seebach (4353), Ungstein (4358)), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim

(3951), Bockenheim an der Weinstraße (Großbockenheim (4414), Kleinbockenheim (4415)), Böbingen (5472), Böchingen (5399), Böhl-Iggelheim (Böhl (4006), Iggelheim (4007)), Bolanden (4573), Bornheim (Südliche Weinstraße) (5516), Bubenheim (Donnersbergkreis) (4550), Burrweiler (5491), Dackenheim (4375), Dannstadt-Schauernheim (Dannstadt (3994)), Deidesheim (4310), Dierbach (5358), Dirmstein (4408), Dörrenbach (5366), Ebertsheim (4420), Edenkoben (Edenkoben (5466), 4 Mittelhainger (5467)), Edesheim (Edesheim (5479), 3 Mittelhainger (5480)), Einselthum (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366), Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frankweiler (Südliche Weinstraße) (5397), Freckenfeld (5676), Freimersheim (Pfalz) (5476), Freinsheim (4369), Freisbach (5601), Friedelsheim (4337), Fußgönheim (3978),, Gauersheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönnheim (4338), Gommersheim (5474), Großfischlingen (5478), Großkarlbach (4405), Großniedesheim (3962), Grünstadt (Asselheim (4426), Grünstadt (4427), Sausenheim (4428)), Hainfeld (5485), Haßloch (4301), Hergersweiler (5359), Herxheim am Berg (4373), Herxheim bei Landau/Pfalz (5527), Herxheimweyher (5526), Heßheim (3965), Heuchelheim bei Frankenthal (3963), Heuchelheim-Klingen (Heuchelheim (5381), Klingen (5382)), Hochdorf-Assenheim (Assenheim (3995), Hochdorf (3996)), Hochstadt (Pfalz) (Niederhochstadt (5519), Oberhochstadt (5518)), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz (5389), Immesheim (4548), Impflingen (5387), Insheim (5529), Kallstadt (4371), Kandel (5671), Kapellen-Drusweiler (5363), Kapsweyer (5355), Kindenheim (4416), Kirchheim an der Weinstraße (4402), Kirchheimbolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lambsheim (3971), Landau in der Pfalz (Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)), Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt (Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)), Maikammer (5453),, Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertesheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße (Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)), Niederhorbach (5362),, Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) (Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein- Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)), Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg (Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)), Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau (Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)), Römerberg (Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Mechtersheim (4073)), Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schwegenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach (Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)), Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz (Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

Точното определение на границите може да се види на картите, показващи лозята в горепосочените общини, обособени по парцели, на следния уебсайт: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (качествено вино), Prädikatswein (вино със специални характеристики), Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район) или Qualitätsperlwein b.A. (качествено искрящо вино, произведено в определен район) със защитеното наименование „Pfalz“ може да се произвеждат в район, различен от определения район, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове грозде**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Eidos

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carignan Noir

Carménère

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsault

Dakapo

Deckrot

Divico

Dolcetto

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe
Felicia
Fer Servadou
Fernao Pires
Floreal
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Gamaret
Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Gf 2004-043-0010
Gf 2010-011-0048
Gf 84-58-988
Gf Nf 10-1026
Gf-Ga 52-42
Glera
Gm 674-1
Goldmuskateller - Muskateller
Grenache blanc
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni bianco - Manzoni bianco
Mariensteiner
Marsanne blanche - Marsanne
Marselan
Merlot
Merlot Kanthus
Merlot Khorus

Monastrell - Mourvèdre
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Nobling
Optima 113 - Optima
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Copr Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
Pollux
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prior
Reberger
Regent
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Roesler - Rösler
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Roussanne
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese

Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Nepis
Sauvignon Rytos
Sauvignon Sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
We 70-281-36
We 70-281-37
We 73-45-84
We 94-26-36
We 94-27-5
We 94-28-32
We S 509
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Lagler

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Описание на връзката (връзките)**

В структурно отношение Haardtrand и Vorderpfälzer Tiefland са част от долината на Горен Рейн — тектоничен рифт, ориентиран в посока от север-североизток към юг-югозапад. Лозарството в лозаро-винарския регион Pfalz е ограничено до Vorderpfalz, съответно Rheinpfalz; т.е. от полите на планината Pfälzerwald на запад през Haardtrand до Vorderpfälzer Tiefland, който обхваща централната и източната част. Лозята са разположени на средна надморска височина от приблизително 170 метра. Лозарството преобладава в Haardtrand и върху покритите с льос междуречия и плочи. Най-стръмните склонове (стръмни лозя), с наклон до 60 %, са разположени на запад, в покрайнините на Pfälzerwald и в Haardtrand. Междуречията и плочите са предимно плоския слой (наклон < 10 %) Средният наклон на съвкупните лозови насаждения в Pfalz е около 4,5 %. Ако се изчислява средна стойност на експозицията, тя е 140° (югоизток).

На изток Pfälzerwald преминава в полите на хълмовете Haardtrand — действителната разломна зона на Горен Рейн. Този район, широк само на няколко километра, има много разнообразен геоложки състав. В допълнение към терцерните седименти, на места могат да бъдат открити мезозойски скали. Тези скали често са напълно покрити от относително дебел слой кватернерни седименти. Голяма част от лозята в лозарския район Pfalz са върху льосови или льосово-глинести почви. Лозя се отглеждат също и върху кватернерни речни глинести, песъкливи и каменисти почви. Варовиците и мергелите от терциера са третият по площ най-разпространен тип почви. Като цяло слабо разпространени са лозови насаждения върху червен пясъчник и пъстър пясъчник. Варовиците, мергелът и доломитите от раковинен варовик, койпер и юрски слоеве са редки, почти екзотични скали. Изключително рядко могат да се открият единични отлагания на вулканити на червен варовик от терциера, както и скали от късния палеозой.

По отношение на почвообразуването льосът, съотв. производните на льоса са най-важният седимент. В тях са се развили паракафави почви, черноземи или пararендзини. Върху речните седименти се намират предимно регосоли и кафяви почви, а в мочурливите райони — алувиални и глееви почви. В наличните терциерни седименти са се образували различни видове почви, сред които се отличават особено фералит, фersиалит и Terrae calcis. Въпреки дълбоко разораните бразди, създадени за отглеждане на лозя, все още често могат да бъдат разпознати естествените почвени типове.

Климатът в лозаро-винарския регион Пфалц е описан по-долу. средната годишна температура е около 10 °C. Средната температура през вегетационния сезон е 14,7 °C. По принцип температурите се повишават от запад (Haardtrand) на изток (долината на Рейн). Средното годишно количество на валежите в района е (приблизително) 655 mm, от които 60 % (390 mm) обикновено падат през вегетационния сезон. В югозападната част на лозарския район Pfalz средното годишно количество валежи е най-голямо, а на североизток — най-малко. През този сезон лозите в Pfalz са изложени средно на приблизително 665 000 WH/m^2 пряко слънцегреене.

Човешки фактори: Лозарите стопанисват големи, свързани парцели, което означава, че механизацията работи добре и площите могат да се обработват по рентабилен начин. Те отдават голямо значение на разнообразието от сортове грозде и на възможностите за отглеждането им, обусловени от различните профили на почвата. В резултат от това на потребителя се предлага широка палитра от аромати. Винарският сектор отбеляза особен подем през последните 20 години. Нарастващият брой отлични млади производители е доказателство за тази динамика. Ролята на човешкия фактор се основава на вековна лозарска традиция.

Категории лозаро-винарски продукти

Обяснените връзки се отнасят до производството на суровината — гроздето, което има различни характеристики поради различните почви и видове обработка. След гроздобера гроздето се класифицира в съответната категория на качество на винопроизводството.

категория „вино“

Качествените вина трябва да отговарят на минималните изисквания, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация за всяка категория на сортовете грозде, и могат да се подлагат на обогатяване. Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация, и не се подлагат на обогатяване. При отглеждането на първичния продукт (гроздето), предназначен за производството на вино със специални характеристики, лозарите могат да предприемат специални мерки за грижа за растенията през вегетационния период, като например отстраняване на листата около гроздето или прореждане на гроздовете с цел постигане на по-добро качество и по-голяма наситеност на съставките на гроздето. Освен това различните методи на отлежаване, основани на технологията на избите, могат в качеството си на допълнителен човешки фактор да имат роля за оформяне на произвеждания краен продукт Prädikatswein (вино със специални характеристики).

категория „искрящо вино“

За качествените искрящи вина, произведени в определен район, основният продукт трябва да отговаря на минималните изисквания за качествени вина от съответния район, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва.

категория „качествено пенливо вино“.

Основният продукт трябва да отговаря на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. В зависимост от състоянието на растителността и местоположението гроздето от лозята, избрани за производството на базовото вино за качествените пенливи вина, трябва да се бере по-ранно, за да се получи киселинната структура, характерна за качествените пенливи вина, произведени в определен район в Германия. Производството се извършва чрез първа или вторична ферментация в резервоара или бутилката. Когато производството се извършва по специалния традиционен метод на ферментация в бутилка, продуктът трябва да премине вторична ферментация в бутилката, за да се превърне в пенливо вино. В такъв случай продуктът трябва да отлежава в бутилката най-малко девет месеца.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Вино, качествено пенливо вино и искрящо вино

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да може върху етикетите да се използват традиционните термини за качествено вино, вино със специални характеристики, качествено искрящо вино, произведено в определен район, или качествено пенливо вино, произведено в определен район, виното трябва да е преминало официална проверка. Издаденият в този контекст контролен номер (amtliche Prüfungsnummer, или или A.P.-Nummer) трябва да е посочен върху етикета. Той заменя партидния номер.

Освен съществуващото защитено наименование на виното, на етикетите на вината и лозаро-винарските продукти трябва да е посочено едно от традиционните наименования, посочени в точка 5, буква а) от продуктовата спецификация. Използването на традиционните термини, изброени в точка 5, буква б) от продуктовата спецификация, не е задължително.

Уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Освен това лозарският регистър представлява списъка с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които могат да се използват като по-малки географски единици. В него са посочени границите на обектите и площите по отношение на кадастралните данни (район, подрайон, система на открито поле, парцел). Той се управлява от Селскостопанската камара на провинция Райнланд-Пфалц. Лозарският регистър се създава и поддържа въз основа на:

— раздел 23, параграфи 3 и 4 от Федералния закон за виното (Weingesetz);

— раздел 29 от Федералната наредба за виното (Weinverordnung);

— Закон на провинция Райнланд-Пфалц за определяне на обектите и площите и на лозарския регистър (Закон за лозята) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz);

— раздел 2, параграф 16 от Наредбата на провинция Райнланд-Пфалц за отговорностите във връзка със законодателството в областта на виното (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Границите на по-малките географски единици могат да се променят само със съгласието на компетентните организации съгласно раздел 22g от Федералния закон за виното, които трябва да уведомят за всяка промяна Федералната служба за земеделие и храни.

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein