C/2024/2508

30.4.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/2508)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Pfalz“

PDO-DE-A1272-AM02

Datum oznámení: 5.2.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Analytické a/nebo organoleptické vlastnosti**

Popis:

Údaje o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu budou v novém znění spojeny spojkou „a“. Pro vyjasnění byla vložena nová věta týkající se účetnictví sklepního hospodářství, která zní: „Musí se zaznamenat hustota moštu v kvasné nádobě.“

V popisu organoleptických vlastností jakostního šumivého vína se z výrobního procesu vypouští druhotné kvašení.

Důvody:

Převodní tabulka byla zrušena, proto již neexistuje právní základ pro uvádění minimální přirozené hustoty moštu. Nicméně vzhledem k tomu, že výrobci v praxi pracují s jednotkou hustoty moštu Oechsle (° Oe), zůstane tato jednotka ve specifikaci výrobku zachována. Údaje o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu proto budou v novém znění spojeny spojkou „a“. Z toho jednoznačně vyplývá, že chtějí-li výrobci uvádět na trh produkty s CHOP „Pfalz“, musí dodržovat jak hodnotu minimálního přirozeného obsahu alkoholu, tak hodnotu minimální přirozené hustoty moštu. Ve snaze předejít nedorozuměním v souvislosti s účetnictvím sklepního hospodářství se ochranné sdružení (*Schutzgemeinschaft*) rozhodlo doplnit větu, která vysvětluje, že v evidenci sklepního hospodářství se musí uvádět pouze hustota moštu.

Druhotné kvašení se z popisu vypustilo, neboť jakostní šumivé víno lze vyrábět i prvním kvašením.

2. **Vymezení oblasti**

Popis:

Do vymezení CHOP „Pfalz“ byly zahrnuty tyto parcely:

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]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 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

Důvody:

Parcely, které mají být zahrnuty do vymezení CHOP, přiléhají k pozemkům vinic a byly určeny v souladu s jednacím řádem ochranného sdružení Pfalz. Jejich zahrnutím se vytvořilo souvislé území osázené vinicemi a zabránilo se další fragmentaci vinic.

3. **Moštové odrůdy**

Popis:

Doposud byly uvedeny tyto odrůdy:

Bílé víno:

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.

Červené a růžové víno:

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.

ZMĚNY:

V novém znění se namísto označení „bílé víno“ a „červené a růžové víno“ použije označení „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“.

Doplňují se tyto odrůdy:

Bílé odrůdy:

„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“.

Modré odrůdy:

„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“.

Synonyma se vypouštějí.

Vypouštějí se tyto odrůdy:

Bílé víno:

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

Červené a růžové víno:

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat“.

Důvody:

c) Moštové odrůdy

Seznam odrůd révy je neúplný a doplňuje se, neboť je třeba uvést všechny dosud zatříděné odrůdy pěstované ve vymezené oblasti, protože se v daném regionu již osvědčily. Vína vyrobená z těchto odrůd splňují požadavky specifikace výrobku. Veškeré odrůdy, které se v současnosti v oblasti CHOP „Pfalz“ nepěstují, byly ze seznamu vypuštěny. Znamená to, že je výrobci přinejmenším v tuto chvíli nepovažují za ziskové.

V novém znění budou odrůdy révy uvedeny pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“ namísto „bílé víno“ a „červené a růžové víno“, neboť seznam odrůd révy ve specifikaci výrobku určuje, zda se odrůdy mohou nebo nemohou pěstovat, a neupravuje se tím konečný produkt.

Vypouští se synonyma, neboť seznam odrůd révy ve specifikaci výrobku představuje „povolení k pěstování“, a nikoli požadavek na označování.

4. **Platné požadavky**

Popis:

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

Doplnilo se ustanovení o označování, podle něhož lze právně regulované prvky označení používat v souladu s platnými předpisy.

Důvody:

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

Cílem nových pravidel označování je vyjasnit pojmy označování podle vnitrostátního práva, které nejsou chráněny v rámci databáze e-Ambrosia.

5. **Kontrolní orgán**

Popis:

Faxové číslo agrární komory bylo opraveno.

V bodě 11.2.3 specifikace výrobku „Kontrola jakosti vína“ se vypouští tato věta: „Každé jakostní víno, sekt stanovené pěstitelské oblasti a jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti podléhá povinné kontrole.“

Důvody:

Změnilo se faxové číslo agrární komory spolkové země Porýní-Falc.

Věta se vypouští, aby se zabránilo duplikaci.

6. **Jiné**

Popis:

V oddíle „souvislost se zeměpisnou oblastí“ byl vyjasněn a přeformulován popis kategorií „víno“, „perlivé víno“ a „jakostní šumivé víno“. V této souvislosti není třeba žádat o změnu na úrovni Unie, protože souvislost se zeměpisnou oblastí se změnami neruší (viz článek 14 nařízení (EU) 2019/33).

Konkrétně byly provedeny tyto změny:

V bodě 9.4.1 specifikace výrobku se v kategorii „víno“ doplňuje informace o obohacování. Pozměněná věta původně zněla takto: „Vína s přívlastkem (*Prädikatsweine*) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2.“ V budoucnu bude věta znít takto: „Vína s přívlastkem (*Prädikatsweine*) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 a nesmějí se obohacovat.“

V bodě 9.4.2 specifikace výrobku byla v kategorii „perlivé víno“ přeformulována jedna věta. Věta, kterou je třeba změnit, zní: „Výroba se provádí kvašením nebo přidáním endogenního oxidu uhličitého.“ Pozměněná věta bude znít takto: „Část oxidu uhličitého, který se uvolňuje při procesu kvašení vína, se zachovává.“

V bodě 9.4.3 specifikace výrobku se v kategorii „jakostní šumivé víno“ doplňuje údaj o prvním kvašení. Podle popisu bylo jakostní šumivé víno doposud možné vyrábět pouze druhotným kvašením základního šumivého vína. Díky této změně bude možné jakostní šumivé víno vyrábět i prvním kvašením.

Důvody:

V bodě 9.4.1 byla přeformulována kategorie „víno“ s cílem odlišit přívlastková vína od jakostních vín.

V bodě 9.4.2 byla přeformulována kategorie „perlivé víno“ s cílem zohlednit skutečné postupy při výrobě perlivého vína.

V bodě 9.4.3 se v kategorii „jakostní šumivé víno“ doplňuje první kvašení, jelikož podle původního popisu bylo možné tento druh vína vyrábět pouze druhotným kvašením. To již ale neodpovídá současné praxi, protože nyní existuje možnost vyrábět „jakostní šumivé víno“ též prvním kvašením.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pfalz

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno

4. **Popis vína**

1. Jakostní víno bílé

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína. Produkty s chráněným označením původu „Pfalz“ se používají také k výrobě perlivého vína a jakostního šumivého vína.

Paleta aromat bílých vín sahá od svěží ovocné vůně až po aroma exotického ovoce. V závislosti na odrůdě a způsobu zrání se ve vůni objevují zelené tóny, kořenitost a tóny kouře a minerálů. V závislosti na způsobu vinifikace může být buket v důsledku kontaktu se dřevem doplněn o aromata s vanilkovými, pražených a kokosovými tóny; v případě reduktivní metody jsou typické tóny s nádechem křemene a lanýžů a v případě oxidativní metody vůně oxidovaného jablka a ořechů.

Vína se vyznačují vyváženým poměrem kyselin a cukru, většinou silným tělem ve spojení s výraznou až mírnou kyselostí.

Barva se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po slámově žlutou a zlatožlutou. V závislosti na odrůdě hroznů se mohou objevovat i načervenalé odstíny.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. Jakostní víno červené

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína. Produkty s chráněným označením původu „Pfalz“ se používají také k výrobě perlivého vína a jakostního šumivého vína.

Červená vína se vyznačují zejména vůní bobulového a červeného ovoce; vyskytovat se mohou i zelené tóny. V závislosti na způsobu zrání a na tom, zda zrání probíhá v kontaktu se dřevem, je buket tvořen kořenitými aromaty vanilky, pražených tónů, čokolády a kokosu, jakož i reduktivními tóny např. s nádechem křemene a lanýžů. Vína jsou většinou tělnatá a vyznačují se mírnou až výraznou kyselostí.

Červené zbarvení se obvykle pohybuje od světlého odstínu třešňově červené až po tmavou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

3. Jakostní víno růžové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína. Produkty s chráněným označením původu „Pfalz“ se používají také k výrobě perlivého vína a jakostního šumivého vína.

Tyto druhy vín se vyrábějí lisováním celých hroznů modré odrůdy. Vína typu Blanc de Noir mají stejné barevné spektrum jako bílá vína, zatímco růžová vína a vína typu Weißherbst mají zpravidla světle růžovou až světle červenou barvu. Jelikož tato vína dozrávají stejným způsobem jako bílá vína, vyznačují se zpravidla svěží ovocnou vůní bobulovin, červeného a bílého/žlutého ovoce. V závislosti na použité odrůdě révy se objevují i tóny zelené papriky a bylinek; při zrání v kontaktu se dřevem vzniká aroma vanilky a kokosu, jakož i pražené tóny.

Růžová vína mají menší množství alkoholu a někdy výraznější kyselost.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

4. Jakostní víno Rotling

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína. Produkty s chráněným označením původu „Pfalz“ se používají také k výrobě perlivého vína a jakostního šumivého vína.

Tato vína se vyrábějí smísením modrých a bílých hroznů nebo moštů a jejich senzorické projevy se podobají specifikacím růžových vín.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. Víno se zvláštním přívlastkem „Kabinett“

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína.

Tato vína se obvykle vyznačují svěžími ovocnými aromaty bílého, žlutého a exotického ovoce s tóny sahajícími od zelené trávy až po kořenitost. Vykazují nízký až střední obsah alkoholu. Zřetelně se v nich projevují vlastnosti moštových odrůd, z nichž se vyrábějí, ve spojení se zpravidla mírnou až silnou kyselostí. Barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

6. Víno se zvláštním přívlastkem „Spätlese“

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína.

Vína s přívlastkem „Spätlese“ vykazují vyšší hustotu moštu než kabinetní vína a charakteristickou odrůdovou typičnost; obvykle mají plnější tělo a vyšší obsah alkoholu. To se projevuje především v ovocných aromatech se sladko-kořenitými tóny. Barevná škála odpovídá jakostním vínům v závislosti na druhu vína.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

7. Víno se zvláštním přívlastkem „Auslese“

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína.

Používají se plně vyzrálé a přezrálé hrozny, vína jsou proto charakteristická typickými rysy daných odrůd. Kromě hroznů sklízených až ve vyšším stupni zralosti je rovněž možné použít hrozny koncentrované ušlechtilou botrytickou plísní (*Botrytis cinerea*). Ve vůni převažují intenzivní ovocná aromata, která se mísí s tóny exotického ovoce, medu a sušeného ovoce. Kromě toho se tato vína obvykle vyznačují vysokým obsahem zbytkového cukru. Barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

8. Víno se zvláštním přívlastkem „Beerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína.

Ze zdravých, plně vyzrálých až přezrálých hroznů, seschlých bobulí a hroznů koncentrovaných ušlechtilou plísní se vyrábějí vína s vysokým obsahem cukru. Čím větší množství hroznů napadených ušlechtilou plísní se používá, tím více ustupují do pozadí některá aromata typická pro danou odrůdu a ve vůni začínají převažovat tóny medu, sušeného ovoce, rozinek, karamelu a exotického ovoce. Jelikož se vína s přívlastkem „Beerenauslese“ v zásadě nechávají dozrát se zbytkovým cukrem, vyznačují se středním až velmi nízkým obsahem alkoholu. Barevná škála odpovídá jakostním vínům v závislosti na druhu vína.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

9. Víno se zvláštním přívlastkem „Eiswein“

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína.

Pokud při nízkých teplotách zamrzne voda v bobulích hroznů na vinicích a dojde pouze k omezenému napadení ušlechtilou plísní, lze získat víno s vysokou koncentrací aromatických látek. Ledová vína tak většinou vykazují vyšší obsah kyselin a výraznější aroma typické pro danou odrůdu, a to v závislosti na tom, za jak dlouho po dozrání hroznů nastaly požadované nízké teploty. U těchto vín proto převládá zejména vůně žlutého a exotického ovoce, která je doplněna sladko-kořenitou vůní s tóny medu a sušeného ovoce. Barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

10. Víno se zvláštním přívlastkem „Trockenbeerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína.

Ze zdravých, plně vyzrálých až přezrálých hroznů, seschlých bobulí a hroznů koncentrovaných ušlechtilou plísní se vyrábějí vína s vysokým obsahem cukru. Čím větší množství hroznů napadených ušlechtilou plísní se používá, tím více ustupují do pozadí některá aromata typická pro danou odrůdu a ve vůni začínají převažovat tóny medu, sušeného ovoce, rozinek, karamelu a exotického ovoce. Jelikož se vína s přívlastkem „Beerenauslese“ v zásadě nechávají dozrát se zbytkovým cukrem, vyznačují se středním až velmi nízkým obsahem alkoholu. Barevná škála odpovídá jakostním vínům v závislosti na druhu vína.

Vína s přívlastkem „Trockenbeerenauslese“ se od vín s přívlastkem „Beerenauslese“ zpravidla liší vyšším obsahem cukru a intenzivnějšími aromaty a barvami. V závislosti na moštové odrůdě se mohou vyznačovat i koncentrovanější kyselostí.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

11. Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína. Produkty s chráněným označením původu „Pfalz“ se používají také k výrobě perlivého vína a jakostního šumivého vína.

Jakostní šumivá vína se vyrábějí buď ze základních vín (bílá, růžová, červená, vína typu Rotling), nebo z kupáže bílých vín a rychle lisovaných modrých hroznů. Nižší obsah cukru v hroznech pomáhá zachovávat větší kyselost. Jakostní šumivá vína se vyznačují odrůdovými aromaty a senzorickým vlivem kvasinek působících během zrání na kvasničních kalech. Ve vůni se tak mohou vyskytnout ořechové tóny a tóny briošky. Zrají-li základní vína v kontaktu se dřevem, mohou vykazovat pražená a kořenitá aromata. Jakostní šumivá vína jsou obvykle svěží a kyselá a mají nižší obsah alkoholu. V závislosti na množství zbytkového cukru se sladkost vín pohybuje od téměř suchých až po výrazně sladká vína. Barevná škála se většinou pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po barvu lipového květu, ale také od růžové až po červenou barvu.

Jakostní šumivá vína typu Crémant mají většinou jemnou ovocnou chuť a výraznou kyselinu. Obvykle mají bílou nebo růžovou barvu. Díky delší minimální době ležení vznikají šumivá vína Crémant, jež se vyznačují jemnou, krémovou a vyváženou chutí a jemným perlením.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

12. Perlivé víno

STRUČNÝ POPIS

V regionu Falc se tradičně vyrábějí bílá, červená a růžová vína a v omezené míře i vína typu Rotling. Tyto druhy vína mohou být uváděny na trh rovněž jako přívlastková vína. Produkty s chráněným označením původu „Pfalz“ se používají také k výrobě perlivého vína a jakostního šumivého vína.

Perlivá vína se vyznačují středním obsahem alkoholu a jemným perlením. Převládá ovocná vůně se zřetelnou odrůdovou typičností. U nejčastěji používaných aromatických odrůd převažují zejména květinové vůně a tóny exotického ovoce, které se mísí s tóny bobulovin a červeného ovoce. Barevná škála se v případě použití bílých odrůd pohybuje od světle žlutých tónů s nazelenalými odlesky až po barvu lipového květu a v případě modrých odrůd od růžové až po červenou barvu.

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení může překročit 15 % objemových.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Všechny produkty

Zvláštní enologické postupy

Uplatňují se platné právní předpisy.

2. Všechny produkty

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Uplatňují se platné právní předpisy.

3. Všechny produkty

Pěstitelské postupy

Uplatňují se platné právní předpisy.

5.2. *Maximální výnosy*

1.

105 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast je omezena na území Dolní Falce (Vorderpfalz) nebo Rýnské Falce (Rheinpfalz), které se rozprostírá od podhůří Falckého lesa (Pfälzerwald) na západě přes pahorkatinu Haardtrand až po nížinu Vorderpfälzer Tiefland, která zaujímá střední a východní část. Víno se pěstuje především na svazích Haardtrandu a na vyvýšeninách a rovinách pokrytých spraší. Přirozené hranice regionu tvoří na západě pahorkatina Haardtrand, na východě řeka Rýn, na jihu francouzské Alsasko resp. hranice s oblastí Bienwald, na severovýchodě hranice s územím města Worms a na severozápadě hranice s obcemi Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim a Zellertal, jakož i Albisheim, Einselthum a Zell.

Chráněné označení původu zahrnuje vinice v těchto obcích a jejich částech:

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 (okres Donnersberg) (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)).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích vyznačeny jednotlivé parcely s vinicemi. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Jakostní víno, přívlastkové víno, jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením „Pfalz“ lze vyrábět v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena na etiketě, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Blue Muscateller – Muscateller, Black Blue Muscateller; 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
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. **Popis souvislostí**

Z geologického hlediska patří pahorkatina Haardtrand a nížina Vorderpfälzer Tiefland k Hornorýnské nížině (Oberrheingraben), která je tektonickou příkopovou propadlinou rozkládající se ve směru od severoseverovýchodu na jihojihozápad. Pěstování vína ve falcké pěstitelské oblasti je omezeno na území Dolní Falce (Vorderpfalz) nebo Rýnské Falce (Rheinpfalz); rozprostírá se od podhůří Falckého lesa (Pfälzerwald) na západě přes pahorkatinu Haardtrand až po nížinu Vorderpfälzer Tiefland, která zaujímá střední a východní část. Vinice se nacházejí v průměrné nadmořské výšce 170 m. Víno se pěstuje převážně v oblasti Haardtrandu a na vyvýšeninách a rovinách pokrytých spraší. Nejstrmější svahy se sklonem až 60 % (strmé vinice) se nacházejí na západě, na okraji Falckého lesa (Pfälzerwald) a v Haardtrandu. Na vyvýšeninách a rovinách převládají rovinné vinohrady (sklon <10 %). Celkový průměrný sklon vinic ve falcké oblasti dosahuje přibližně 4,5 %. Průměrná hodnoty expozice svahů činí 140° (expozice jihovýchodní).

Na východě přechází Falcký les (Pfälzerwald) v pahorkatinu Haardtrand, jež představuje oblast zlomu Hornorýnské nížiny (Oberrheingraben). Tato oblast, která je široká pouze několik kilometrů, má velmi různorodou geologickou strukturu. Kromě třetihorních usazenin se místy vyskytují i druhohorní horniny. Ty jsou často zcela překryty poměrně silnou vrstvou čtvrtohorních usazenin. Ve falcké vinařské oblasti se značná část vinné révy pěstuje na spraši nebo sprašové hlíně. Vinnou révu lze nalézt také na čtvrtohorním říčním jílu, písku a štěrku. Z hlediska rozlohy jsou třetím nejrozšířenějším půdním typem třetihorní vápence a slíny. Vinná réva se v omezené míře pěstuje i na pískovcích rotliegendu a na pestrém pískovci. Vápenec, slín a dolomit z období středního triasu, keuperu a jury jsou v podstatě exotickými horninami. Vyskytují se i zcela ojedinělá ložiska vulkanitů rotliegendu a terciérních hornin, jakož i horniny staršího paleozoického období.

Pro tvorbu půdy je nejdůležitějším sedimentem spraš nebo sprašová hlína, na nichž se vyvinuly parahnědozemě, černozemě nebo pararendziny. V říčních sedimentech se nacházejí převážně regozemě a hnědozemě a v lužních oblastech také půdy typu vega a glejové půdy typu vega. V terciérních sedimentech vznikly různé typy půd, zejména fersialitické a feralitické půdy a půdy terrae calcis. I přes hluboké obdělávání viniční půdy (hluboké převrstvení neboli rigolování) lze přírodní typy půd ještě často rozpoznat.

Podnebí pěstitelské oblasti Falc se vyznačuje těmito vlastnostmi: průměrná roční teplota činí přibližně 10 °C a průměrná teplota během vegetačního období 14,7 °C. Teploty se v zásadě zvyšují směrem od západu (Haardtrand) na východ (Rýnská nížina). Průměrný roční úhrn srážek činí přibližně 655 mm, z toho zhruba 60 % (390 mm) spadne během vegetačního období. Nejvíce srážek spadne na jihozápadě falcké pěstitelské oblasti, nejnižší průměrné roční srážky se vyskytují v jejích severovýchodních částech. Vinná réva je v této oblasti během vegetačního období vystavena přímému slunečnímu záření o intenzitě přibližně 665 000 WH/m².

Lidské faktory: Vinaři obhospodařují velké souvislé pozemky, což znamená, že mechanizace funguje dobře a plochy lze kultivovat nákladově efektivním způsobem. Vinaři oceňují rozmanitost odrůd révy a možnosti pro jejich pěstování dané výskytem různých půdních profilů. Díky tomu lze spotřebiteli nabídnout širokou paletu aromat. Vinařství se v posledních dvaceti letech začalo dynamicky rozvíjet. Důkazem je rostoucí počet špičkových mladých producentů. Lidský faktor vychází ze staleté vinařské tradice.

Druhy výrobků z révy vinné

Uvedené souvislosti se vztahují na výrobu základního produktu z hroznů, které se díky rozmanitosti půd a způsobu zpracování vyznačují odlišnými vlastnosti. Po sklizni následuje zatřídění do příslušných úrovní jakosti výroby vína.

Kategorie „víno“

Jakostní vína „Qualitätswein“ musí splňovat minimální požadavky na na danou kategorii moštových odrůd stanovené v bodě 3.2 specifikace výrobky a smějí se obohacovat. Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace výrobku a nesmějí se obohacovat. Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař během vegetačního období pomocí zvláštních opatření na ochranu rostlin, např. odlistěním nebo prosvětlením zóny hroznů, dosáhnout lepší kvality a intenzivnějších aromatických látek v hroznech. Individuální charakter lze vínu s přívlastkem jako výslednému produktu dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a technologiemi zpracování vína.

Kategorie „perlivé víno“

U jakostních perlivých vín stanovené pěstitelské oblasti musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní vína vyráběná ve vymezené oblasti stanovené v bodě 3.2 specifikace výrobku. Část oxidu uhličitého, který se uvolňuje při procesu kvašení vína, se zachovává.

Kategorie „jakostní šumivé víno“

Základní produkt musí splňovat kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace výrobku. V závislosti na vegetační fázi a lokalitě se musí hrozny z vinic vybrané na výrobu základního vína pro šumivé víno, sklidit dříve, aby se zachovala výrazná struktura kyselin typická pro šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti nebo pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo v lahvi. Pokud výroba probíhá zvláštní tradiční metodou kvašení v lahvi, musí se z produktu druhotným kvašením v lahvi stát šumivé víno. V takovém případě musí produkt v lahvi dozrávat po dobu nejméně devíti měsíců.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Aby se na etiketách mohla uvádět tradiční označení, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti projít úřední kontrolou. Na etiketě se musí uvést číslo kontroly vydané v této souvislosti (*amtliche Prüfungsnummer* – číslo A.P.). Nahrazuje se jím číslo šarže.

Kromě stávajícího chráněného názvu vína se víno a vinné výrobky musí označovat jedním z tradičních pojmů uvedených v bodě 5 písm. a) specifikace výrobku. Používání tradičních pojmů uvedených v bodě 5 písm. b) specifikace výrobku je dobrovolné.

Právně regulované prvky označení lze používat v souladu s použitelným právem.

Registr vinic navíc uvádí seznam názvů oblastí, viničních tratí a jiných viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zaznamenány hranice lokalit a obcí podle katastrálního označení (katastrální jednotky, parcely a jiné územní celky). Registr spravuje agrární komora spolkové země Porýní-Falc. Jeho zřízení a správa vychází z tohoto právního základu:

— § 23 odst. 3 a 4 spolkového zákona o víně,

— § 29 spolkového nařízení o víně,

— zemský zákon o ustanovení obcí a oblastí a o registru vinic (zákon o vinicích),

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země o pravomocech v oblasti vinařských právních předpisů.

Vymezení menších zeměpisných jednotek lze měnit pouze podle § 22g spolkového zákona o víně se souhlasem příslušné organizace. Podle § 22g spolkového zákona o víně musí příslušná organizace jakékoli změny oznamovat Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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