C/2024/2508

30.4.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/2508)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Pfalz«

PDO-DE-A1272-AM02

Meddelelsesdato: 5. februar 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Analytiske og/eller organoleptiske kendetegn**

Beskrivelse:

Angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt vil fremover blive samlet med ordet »og«. Følgende sætning om kælderregnskabet er indsat for præciseringens skyld: »Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.«

I beskrivelsen af mousserende kvalitetsvin henvises der ikke længere til sekundær gæring i produktionsprocessen.

Begrundelse:

Eftersom konverteringstabellen udgår, er der ikke længere noget retsgrundlag for at angive den minimale naturlige mostvægt. Da producenterne i praksis arbejder med Öchslegrader (mostvægtskala), vil dette dog fortsat være medtaget i produktspecifikationen. Derfor vil angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt fremover blive samlet med ordet »og«. Dette viser tydeligt, at både værdien for det minimale naturlige alkoholindhold og værdien for den minimale naturlige mostvægt skal overholdes af producenterne, hvis de vil markedsføre produkter som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«. For at undgå misforståelser med hensyn til kælderregnskabet har beskyttelsessammenslutningen (*Schutzgemeinschaft*) besluttet at medtage en sætning, der præciserer, at kun mostvægten skal registreres i vinproducentens registre.

I beskrivelsen henvises der ikke længere til sekundær gæring, eftersom mousserende kvalitetsvin også kan fremstilles med blot én gæring.

2. **Afgrænsning af området**

Beskrivelse:

Følgende parceller er blevet medtaget i afgrænsningen af produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«:

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]) EUT L 9 af 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

Begrundelse:

De parceller, der medtages, ligger op ad det nuværende dyrkningsområde og har gennemgået den procedure, der er fastsat i forretningsordenen for beskyttelsessammenslutningen for »Pfalz«. Medtagelsen af dem vil samle arealet med vinstokke med henblik på at skabe et sammenhængende vindyrkningsområde og vil ikke medføre yderligere fragmentering.

3. **Druesorter**

Beskrivelse:

Hidtil var følgende druesorter medtaget:

Hvidvin

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) og Würzer.

Rødvin og rosévin

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 og Wildmuskat.

ÆNDRINGER:

Fremover vil »hvidvin« og »rødvin og rosévin« blive erstattet med »hvide druesorter« og »røde druesorter«.

Følgende sorter er blevet tilføjet:

Hvide druesorter

»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 og We 86-708-86.«

Røde druesorter

»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 og We 94-28-32.«

Synonymerne er blevet slettet.

Følgende sorter udgår:

Hvidvin

»Ehrenbreitsteiner, Goldriesling, Orion, Osteiner, Regner, Prinzipal, Sirius og Staufer.«

Rødvin og rosévin

»Baron, Blauburger, Färbertraube og Wildmuskat.«

Begrundelse:

c) Druesorter

Listen over druesorter var ufuldstændig og er blevet suppleret. Alle tidligere klassificerede sorter til dyrkning bør nævnes, eftersom disse sorter allerede har vist deres værd i området. Vine fremstillet af disse sorter er i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen. Det blev besluttet at fjerne alle druesorter fra listen, som i øjeblikket ikke dyrkes i vindyrkningsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«. Dette er et tegn på, at vinavlerne aktuelt ikke anser dem for at være levedygtige.

Druesorterne vil fremover blive opført under overskrifterne »hvide druesorter« og »røde druesorter« i stedet for »hvidvine« og »rødvine og rosévine«, da listen over druesorter i produktspecifikationen — og ikke slutproduktet — afgør, om sorterne kan dyrkes eller ikke kan dyrkes.

Synonymerne er blevet slettet, eftersom listen over druesorter i produktspecifikationen hovedsagelig er en »plantningstilladelse« og ikke et mærkningskrav.

4. **Gældende krav**

Beskrivelse:

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

Der er tilføjet en bestemmelse om betegnelser, i henhold til hvilken lovregulerede elementer af en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Begrundelse:

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

De nye regler om betegnelser har til formål at præcisere betegnelsesbegreber i national lovgivning, som ikke er beskyttet af e-Ambrosia.

5. **Kontrolmyndigheder**

Beskrivelse:

Landbrugskammerets faxnummer er blevet ændret.

Følgende sætning i produktspecifikationens punkt 11.2.3, »Kvalitetskontrol«, udgår: »Obligatorisk kontrol udføres for alle produkter med betegnelsen Qualitätswein Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder) og Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra bestemte dyrkningsområder).«

Begrundelse:

Faxnummeret for Rheinland-Pfalz' landbrugskammer er blevet ændret.

Sætningen udgår for at undgå overlapning.

6. **Andet**

Beskrivelse:

I punktet »Tilknytning til området« er beskrivelserne af kategorierne »vin«, »perlevin« og »mousserende kvalitetsvin« blevet præciseret og omformuleret. Det er ikke nødvendigt at ansøge om en EU-ændring, eftersom ændringerne ikke ugyldiggør tilknytningen til det geografiske område (jf. artikel 14 i forordning (EU) 2019/33).

Der er foretaget følgende ændringer:

Der er foretaget en ændring i punkt 9.4.1 om kategorien »vin« i produktspecifikationen. Den ændrede sætning havde oprindeligt følgende ordlyd: »Prädikatsweine« (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2." Sætningen har nu følgende ordlyd: »Prädikatsweine« (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 og må ikke beriges."

En sætning i punkt 9.4.2 om kategorien »perlevin« i produktspecifikationen er blevet omformuleret. Den sætning, der skal ændres, har følgende ordlyd: »Fremstillingen sker ved gæring eller tilsætning af endogen kulsyre.« Efter ændringen affattes sætningen således: »En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.«

Tekst om den første gæring er blevet tilføjet i punkt 9.4.3 om kategorien »mousserende kvalitetsvin«. Hidtil har mousserende kvalitetsvin ifølge beskrivelsen kun kunnet fremstilles ved hjælp af en anden gæring af den mousserende basisvin. Ændringen betyder, at mousserende kvalitetsvin kan fremstilles ved den første gæring.

Begrundelse:

Punkt 9.4.1 om kategorien »vin« er blevet omformuleret for at skelne mellem Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn) og Qualitätsweine (kvalitetsvine).

Punkt 9.4.2 om kategorien »perlevin« er blevet omformuleret for at afspejle de faktiske processer i forbindelse med fremstilling af perlevin.

Den første gæring er blevet tilføjet til punkt 9.4.3 om kategorien »mousserende kvalitetsvin«, da en sådan vin under den tidligere beskrivelse af kategorien kun kunne fremstilles ved sekundær gæring. Dette er ikke længere i overensstemmelse med gældende praksis, da det nu også er muligt at fremstille mousserende kvalitetsvin ved første gæring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Pfalz

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinene**

1. Qualitätswein (kvalitetsvin), hvid

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn). Produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« anvendes ligeledes til at fremstille perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Hvidvinene har generelt aromaer, der spænder fra frugtagtige og friske til frugtagtige og eksotiske. Afhængigt af druesorten og kælderlagringsmetoderne kan de have grønne aromaer, krydrede overtoner eller røgede, mineralske noter. Afhængigt af vinfremstillingsprocessen kan kontakten med træ tilføje vaniljearomaer, ristede aromaer og kokosaromaer til bouqueten. Reduktive modningsteknikker kan give aromaer af flint og trøffel, og oxidative modningsteknikker kan tilføje aromaer af oxideret æble og nødder.

Vinene har en god balance mellem syreindhold og sødme og er generelt fyldige med et markant til moderat syreindhold.

Farven varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til stråguld eller gyldengul. Alt efter druesorten kan der også fremkomme let røde nuancer.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

2. Qualitätswein (kvalitetsvin), rød

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn). Produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« anvendes ligeledes til at fremstille perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Rødvinene er især kendetegnet ved deres aromaer af bær og røde frugter. Der kan også forekomme grønne aromaer. Afhængigt af kælderlagringsmetoderne og vinens eventuelle lagring på træfade kan bouqueten også have krydrede aromaer af vanilje, ristede noter, noter af chokolade og kokos eller reduktive noter af flint og trøffel. Disse generelt fyldige vine er kendetegnet ved en mild til udtalt syrlighed.

Den røde farve går normalt fra let kirsebærrød til dyb hyldebærrød.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

3. Qualitätswein (kvalitetsvin), rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn). Produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« anvendes ligeledes til at fremstille perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Disse vintyper fremstilles af let pressede røde druesorter. »Blanc de Noir«-vine har hvidvinenes farvepalet, mens rosévinene og »Weißherbst«-vinene generelt har en sart rosa til lyserød farve. Most, der er fremstillet af hvidvin, har gerne en frugtagtig og frisk aroma af bær, røde frugter og lyse/gule frugter. Afhængigt af den anvendte druesort kan vinene også have noter af grøn peber og urter og, ved lagring på træfade, noter af vanilje, ristede noter og kokosnoter.

Rosévinene har et mere moderat alkoholindhold og kan give en stærkere syrefornemmelse i munden.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

4. Qualitätswein (kvalitetsvin), Rotling

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn). Produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« anvendes ligeledes til at fremstille perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Disse vine fremstilles ved sammenstikning af røde og hvide druer eller most. Deres organoleptiske kendetegn ligger meget tæt på rosévines.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

5. Prädikatswein Kabinett (vin med det særlige kendetegn »Kabinett«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn).

Disse vine er generelt kendetegnet ved deres friske og frugtagtige aromaer af hvide, gule og eksotiske frugter og kan have noter af grønt græs og krydrede noter. De har et lavt til moderat alkoholindhold. Kendetegnene ved de druesorter, som de er fremstillet af, kommer tydeligt til udtryk i vinene kombineret med en generelt moderat til stærk syrefornemmelse. Deres farve er magen til farven på de tilsvarende Qualitätsweine (kvalitetsvine).

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

6. Prädikatswein Spätlese (vin med det særlige kendetegn »Spätlese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn).

Da »Spätlese«-vine har en højere mostvægt end vine med det særlige kendetegn »Kabinett«, kommer kendetegnene ved de druesorter, som de er fremstillet af, stærkt til udtryk i vinene, som regel med en fyldigere krop og et højere alkoholindhold. Dette afspejles navnlig i de frugtagtige aromaer og de sødlige, krydrede strejf. Farvepaletten er den samme som for den relevante type Qualitätswein (kvalitetsvin).

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

7. Prädikatswein Auslese (vin med det særlige kendetegn »Auslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn).

Anvendelsen af fuldmodne og overmodne druer betyder, at kendetegnene ved de sorter, der anvendes til at fremstille disse vine, kommer intenst til udtryk. Ud over druer, der har modnet i længere tid på vinstokken, kan der også anvendes druer, som er blevet koncentreret gennem ædel råddenskab (*Botrytis cinerea*). Deres bouquet domineres som regel af intense frugtagtige aromaer kombineret med strejf af eksotiske frugter, honning og tørret frugt. Desuden er de generelt kendetegnet ved en udtalt restsødme. Deres farve er magen til farven på de tilsvarende Qualitätsweine (kvalitetsvine).

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

8. Prädikatswein Beerenauslese (vin med det særlige kendetegn »Beerenauslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn).

Anvendelsen af sunde fuldmodne til overmodne druer, tørrede druer og koncentrerede ædelrådne druer betyder, at disse vine har et højt sukkerindhold. Jo højere andel af ædelrådne druer, desto mere træder nogle af druesorternes typiske aromaer i baggrunden, mens aromaer af honning, tørret frugt, rosiner, karamel og eksotiske frugter bliver mere fremtrædende. »Beerenauslese«-vine fremstilles generelt med restsukker, og derfor har de et moderat til meget lavt alkoholindhold. Farvepaletten er den samme som for den relevante type Qualitätswein (kvalitetsvin).

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

9. Prädikatswein Eiswein (vin med det særlige kendetegn »Eiswein«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn).

Eftersom vandet på vindyrkningsarealet fryser, bliver druerne stort set ikke ramt af ædel råddenskab, og deres ingredienser koncentreres. »Eiswein«-vine har derfor tendens til at have et højere syreindhold og stærkere aromaer af de anvendte sorter, afhængigt af hvor lang tid det tager at nå de krævede lave temperaturer, når druerne er fuldt modne. Det er navnlig aromaer af gule og eksotiske frugter, som er fremtrædende, suppleret med sødlige, krydrede aromaer som honning og tørret frugt. Deres farve er magen til farven på de tilsvarende Qualitätsweine (kvalitetsvine).

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vin med det særlige kendetegn »Trockenbeerenauslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn).

Anvendelsen af sunde fuldmodne til overmodne druer, tørrede druer og koncentrerede ædelrådne druer betyder, at disse vine har et højt sukkerindhold. Jo højere andel af ædelrådne druer, desto mere træder nogle af druesorternes typiske aromaer i baggrunden, mens aromaer af honning, tørret frugt, rosiner, karamel og eksotiske frugter bliver mere fremtrædende. »Beerenauslese«-vine fremstilles generelt med restsukker, og derfor har de et moderat til meget lavt alkoholindhold. Farvepaletten er den samme som for den relevante type Qualitätswein (kvalitetsvin).

»Trockenbeerenauslese«-vine adskiller sig fra »Beerenauslese«-vine ved, at deres sukkerindhold som regel er højere, og deres aromaer og farve mere intense. Alt efter den anvendte druesort kan de også have et koncentreret syreindhold.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

11. Mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn). Produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« anvendes ligeledes til at fremstille perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Disse vine fremstilles enten af basisvine (hvidvine, rosévine, rødvine eller »Rotling«-vine) eller af blandinger af hvidvine og let pressede røde druer. Det moderate sukkerindhold i druerne bevarer det høje syreindhold. De mousserende kvalitetsvine kendetegnes ved de anvendte sorters aromaer og de sensoriske virkninger af deres lagring på bærmen under fremstillingen. Dette kan komme til udtryk i let nøddeagtige noter og briochenoter. Vinene kan have ristede og krydrede aromaer, hvis basisvinen er lagret i kontakt med træ. De mousserende kvalitetsvine er normalt friske og syrlige og ikke stærkt alkoholholdige. Restsukkerindholdet varierer fra knap mærkbart til meget sødt. Vinenes farvepalet varierer normalt fra lysegul med grønne toner til lindeblomstgul, men også lyserød og rød.

Mousserende kvalitetsvine med benævnelsen »Cremant« er normalt delikat frugtagtige med en sprød syrlighed. De har generelt en hvid eller lyserød farve. Den længere minimale lagringstid giver mousserende »Cremant«-vine, som er fine, cremede, afbalancerede og delikat perlende.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

12. Perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

I Pfalzområdet fremstilles der traditionelt hvidvine, rødvine og rosévine og i mindre omfang »Rotling«-vine. Disse vintyper kan også markedsføres som Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn). Produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« anvendes ligeledes til at fremstille perlevin og mousserende kvalitetsvin.

Disse vine har et moderat alkoholindhold og er let perlende. De har generelt frugtagtige aromaer og en smag, der er typisk for de druesorter, de fremstilles af. De hyppigst anvendte aromatiske sorter giver blomsteragtige aromaer og noter af eksotiske frugter i særdeleshed samt noter af bær og røde frugter. Vinenes farvepalet varierer generelt fra lysegul med grønne toner til lindeblomstgul, når der anvendes hvide sorter. Når der anvendes røde sorter, omfatter farvepaletten lyserød og rød.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Alle produkter

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Gældende lovgivning finder anvendelse.

2. Alle produkter

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Gældende lovgivning finder anvendelse.

3. Alle produkter

Dyrkningsmetoder

Gældende lovgivning finder anvendelse.

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

105 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Området afgrænses af Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. fra bjergene i Pfälzerwald i vest over Haardt-kammen til Vorderpfalz-sletten, som optager den centrale og østlige del af distriktet. Vindyrkning finder overvejende sted langs Haardt-kammen og på de løssdækkede landområder mellem floder og sletter. Områdets naturlige grænser udgøres mod vest af Haardt-kammen, mod øst af Rhinen, mod syd af Alsace (Frankrig) eller grænsen til Bienwald, mod nordøst af grænsen til Worms og mod nordvest af Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim og Zellertal, herunder kommunerne Albisheim, Einselthum og Zell.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter vindyrkningsarealerne i følgende kommuner og kommunale distrikter:

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) og Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset pr. parcel i ovennævnte kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), Prädikatswein (vin med særlige kendetegn), Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder) og Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra bestemte dyrkningsområder) med den beskyttede betegnelse »Pfalz« kan fremstilles i et andet område end det bestemte dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og som er anført på etiketten, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabodelstat.

7. **Druesorter**

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
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, Pinot 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. **Tilknytning til det geografiske område**

Strukturelt og geologisk hører Haardt-kammen og lavlandet i Vorderpfalz til den øvre Rhin-slette, der er en gravsænkning, som forløber SSV-NNØ. Vindyrkningsområdet Pfalz afgrænses af Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. fra bjergene i Pfälzerwald i vest over Haardt-kammen til Vorderpfalz-sletten, som optager den centrale og østlige del af distriktet. Vinmarkerne ligger i gennemsnit ca. 170 m over havets overflade. Vindyrkning finder overvejende sted langs Haardt-kammen og på de løssdækkede landområder mellem floder og sletter. De stejleste skråninger, som har hældninger på op til 60°%, og hvor vindyrkningsarealerne på stejle skråninger således er beliggende, ligger i den vestlige del langs bjergene i Pfälzerwald og Haardt-kammen. De flade vindyrkningsarealer (med en hældning på < 10 %) er fortrinsvis beliggende på områder mellem floder og sletter. Den gennemsnitlige hældning for hele vindyrkningsområdet i Pfalz er ca. 4,5 %. Den gennemsnitlige eksponeringsgrad er 140° (sydøst).

Mod øst løber Pfälzerwald sammen med bakkerne langs Haardt-kammen, der udgør den øvre Rhin-gravsænknings forkastningszone. Dette område, der kun er få kilometer bredt, har en meget sammensat geologisk struktur. Ud over tertiærsedimenter finder man stedvis klipper fra Mesozoikum. Oven på disse klipper er der ofte et mere eller mindre tykt heldækkende lag af kvartærsedimenter. I vindyrkningsområdet Pfalz vokser en betydelig del af vinstokkene på løss- og løssderivater. Der findes ligeledes vinmarker med jordbund af ler, sand og grus fra kvartære flodaflejringer. Øverst ligger kalk- og mergeljord dannet i tertiærtiden. Der dyrkes også vinstokke på arealer fra Rotliegendes (Tidlig Perm) og Buntsandstein (Tidlig Prias), om end kun i begrænset omfang. Kalk, mergel og dolomit fra Muschelkalk (Mellem Trias), Keuper (Sen Trias) og Jura er i det væsentlige eksotiske klipper. Endvidere forekommer isolerede aflejringer fra Rotliegendes og vulkanitter fra tertiærtiden samt klipper fra Tidlig Palæozoikum.

Med hensyn til jordbundssammensætning udgør løss- og løssderivater det primære sediment, hvor der har dannet sig udvasket brunjord, sortjord (chernozem) og pararendzina. På flodsedimenter finder man primært regosol og brunjord og på flodsletterne hydromorf jord og Gleysol. Der har dannet sig mange forskellige jordbundstyper på blottede tertiærsedimenter, herunder ferralsol, plastosol og kalksten. De naturlige jordbundstyper er ofte stadig genkendelige trods den dybe jordbearbejdning med henblik på plantning af vinstokkene.

Klimaet i vindyrkningsområdet Pfalz er som følger. Den årlige gennemsnitstemperatur er ca. 10°°C. Temperaturen i hele vækstsæsonen er 14,7°°C. I princippet stiger temperaturerne, jo længere mod øst man kommer i området (fra Haardt-kammen i retning mod Rhin-dalen). Arealet har en gennemsnitlig nedbørsmængde på ca. 655 mm om året, hvoraf 60 % (390 mm) i gennemsnit kommer i vækstsæsonen. Det er i den sydvestlige del af vindyrkningsområdet Pfalz, man finder de højeste nedbørsmængder, mens den laveste årlige gennemsnitlige nedbør forekommer i de nordøstligste egne. Vinstokkene i Pfalzområdet får i gennemsnit en direkte solstråling på ca. 665 000 Wh/m² i vækstsæsonen.

Menneskelige faktorer: Vinavlerne dyrker store, sammenhængende parceller, hvilket betyder, at mekaniseringen fungerer godt, og at arealerne kan dyrkes på en omkostningseffektiv måde. De lægger stor vægt på druesorternes mangfoldighed og deres dyrkningspotentiale, som de forskellige jordprofiler giver mulighed for. Dette resulterer i en bred smagspalet for forbrugeren. Vindyrkningssektoren har haft et særligt momentum i de sidste 20 år. Det stigende antal velrenommerede unge producenter vidner om dette momentum. Den menneskelige faktor er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition.

Kategorier af vinavlsprodukter

Den beskrevne tilknytning vedrører fremstillingen af basisprodukter af druer, som er forskellige på grund af jordbundstypen og forarbejdningsmetoderne. Efter høsten klassificeres de i den korrekte vinfremstillingskvalitet.

Kategorien »vin«

Kvalitetsvine skal opfylde de minimumskrav for kategorien af druesorter, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen, og kan beriges. »Prädikatsweine« (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen og må ikke beriges. Under dyrkningen af basisproduktet (druerne), der anvendes til fremstilling af vine med særlige kendetegn, kan vinavlerne træffe særlige vedligeholdelsesforanstaltninger i vækstsæsonen, f.eks. fjernelse af blade omkring druerne eller udtynding af druerne, for at opnå en bedre kvalitet og en mere intensiv sammensætning af druernes indholdsstoffer. Desuden er de forskellige teknologirelaterede kælderlagringsmetoder en yderligere menneskelig faktor, der giver de fremstillede vine de særlige kendetegn.

Kategorien »perlevin«

Når det gælder kvalitetsperlevin fra bestemte områder, skal basisproduktet opfylde de minimumskrav for kvalitetsvin i det pågældende område, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.

Kategorien »mousserende kvalitetsvin«

Basisproduktet skal opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Alt efter deres vækstfase og beliggenhed skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af mousserende vin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur i mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder. Vinen fremstilles ved første eller anden gæring på tank eller flaske. Hvis fremstillingen sker ved hjælp af den særlige traditionelle flaskegæringsmetode, skal produktet have undergået en anden alkoholgæring på flaske for at blive til mousserende vin. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene skal underkastes en officiel kontrol for at blive mærket med de traditionelle benævnelser Qualitätswein (kvalitetsvin), Prädikatswein (vin med særlige kendetegn), Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra bestemte dyrkningsområder) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder). Det kontrolnummer, der tildeles i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

Ud over den eksisterende beskyttede vinbetegnelse skal vin og vinprodukter mærkes med en af de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra a), i produktspecifikationen. Det er valgfrit at anvende de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra b), i produktspecifikationen.

De lovbestemte elementer i en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer indeholder desuden en liste over navne på arealer, store og individuelle vindyrkningsarealer og systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. Den angiver afgrænsningerne af beliggenheder og arealer ved hjælp af matrikulære henvisninger (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker, matrikelunderenhed, system med åbne marker, parcel). Den forvaltes af landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz. Fortegnelsen over vindyrkningsarealer udarbejdes og føres på grundlag af:

— § 23, stk. 3 og 4, i forbundsloven om vin (*Weingesetz*)

— § 29 i forbundsbekendtgørelsen om vin (*Weinverordnung*)

— Rheinland-Pfalz' lov om angivelse af beliggenheder og arealer samt registret over vindyrkningsarealer (lov om vindyrkningsarealer) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz*)

— § 2, stk. 16, i Rheinland-Pfalz' bekendtgørelse om kompetencer inden for vinlovgivning (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Ændringer i afgrænsningen af mindre geografiske enheder er kun tilladt med den kompetente organisations samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbundskontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

Link til produktspecifikationen

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