C/2024/2508

30.4.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/2508)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Pfalz»

PDO-DE-A1272-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 5 Φεβρουαρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

Περιγραφή:

Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται στο μέλλον με τον σύνδεσμο «και». Προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τη λογιστική οιναποθήκης για λόγους σαφήνειας: «Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να τεκμηριώνεται.».

Στην οργανοληπτική περιγραφή του αφρώδους οίνου ποιότητας, η δεύτερη ζύμωση απαλείφεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής.

Αιτιολόγηση:

Η απαλοιφή του πίνακα μετατροπής σημαίνει ότι δεν υπάρχει πλέον νομική βάση για την αναγραφή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους. Ωστόσο, δεδομένου ότι στην πράξη οι παραγωγοί χρησιμοποιούν την Öchslegrade (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους), αυτή θα εξακολουθήσει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδεθούν, συνεπώς, με τη λέξη «και». Αυτό δείχνει σαφώς ότι οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν τόσο την τιμή του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου όσο και την τιμή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους προκειμένου να διαθέτουν στο εμπόριο προϊόντα με την ονομασία «Pfalz ΠΟΠ». Προς αποφυγή παρανοήσεων όσον αφορά τη λογιστική οιναποθήκης, η ένωση προστασίας (Schutzgemeinschaft) αποφάσισε να εισαγάγει μια φράση η οποία διευκρινίζει ότι μόνον η πυκνότητα γλεύκους πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία του οινοποιείου.

Η δεύτερη ζύμωση απαλείφεται από την περιγραφή, καθώς η παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας μπορεί να πραγματοποιηθεί και με την πρώτη ζύμωση.

2. **Οριοθέτηση της περιοχής**

Περιγραφή:

Στην οριοθέτηση της ΠΟΠ Pfalz περιλαμβάνονται τα ακόλουθα αμπελοτεμάχια:

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]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 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

Αιτιολόγηση:

Με τα προς συμπερίληψη αμπελοτεμάχια, τα οποία έχουν περατώσει τη διαδικασία που προβλέπεται στον εσωτερικό κανονισμό της ένωσης προστασίας του Pfalz, η αμπελουργική περιοχή ενοποιείται. Μέσω της ενοποίησης επιτυγχάνεται ο στόχος μιας συνεκτικής περιοχής χωρίς περαιτέρω επέκταση της διάσπαρτης αμπελουργίας.

3. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Περιγραφή:

Μέχρι σήμερα, έχουν καταχωριστεί οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκός οίνος:

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.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

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.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Στο μέλλον, οι όροι «Λευκοί οίνοι» και «Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι» θα αντικατασταθούν από τους όρους «Λευκές ποικιλίες αμπέλου» και «Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου».

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκές ποικιλίες αμπέλου:

«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».

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

«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».

Τα συνώνυμα απαλείφονται.

Απαλείφονται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκός οίνος:

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

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι:

«Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat».

Αιτιολόγηση:

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου είναι ελλιπής και συμπληρώνεται, δεδομένου ότι θα πρέπει να αναφέρονται όλες οι καλλιεργούμενες ποικιλίες που είχαν ταξινομηθεί προηγουμένως, καθώς οι ποικιλίες αυτές έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους στην περιοχή. Οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος. Οι απαλοιφές ποικιλιών πραγματοποιήθηκαν επειδή οι ποικιλίες αυτές δεν καλλιεργούνται στην ΠΟΠ Pfalz. Αυτό δείχνει ότι, τουλάχιστον προς το παρόν, δεν είναι επικερδείς για τους παραγωγούς.

Στο μέλλον, οι ποικιλίες αμπέλου θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «Λευκές ποικιλίες αμπέλου» και «Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου» αντί των επικεφαλίδων «Λευκοί οίνοι» και «Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι», δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει αν επιτρέπεται ή όχι να καλλιεργούνται οι εν λόγω ποικιλίες, και όχι το τελικό προϊόν.

Τα συνώνυμα απαλείφονται, δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου στις προδιαγραφές προϊόντος συνιστά ουσιαστικά «άδεια φύτευσης» και όχι προδιαγραφή επισήμανσης.

4. **Εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Περιγραφή:

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Προστίθεται η διάταξη σχετικά με την ονομασία, σύμφωνα με την οποία τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Αιτιολόγηση:

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Οι νέοι κανόνες για τις ονομασίες αποσκοπούν στην αποσαφήνιση των εννοιών της ονομασίας στο εθνικό δίκαιο οι οποίες δεν προστατεύονται από το e-Ambrosia.

5. **Ελεγκτική αρχή**

Περιγραφή:

Διόρθωση του αριθμού τηλεομοιοτυπίας του γεωργικού επιμελητηρίου.

Στο σημείο 11.2.3 «Έλεγχος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται η ακόλουθη φράση: «Σε κάθε Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) διενεργείται υποχρεωτικός έλεγχος.»

Αιτιολόγηση:

Ο αριθμός τηλεομοιοτυπίας του γεωργικού επιμελητηρίου της Ρηνανίας-Παλατινάτου έχει τροποποιηθεί.

Η φράση διαγράφεται για να αποφευχθεί η αλληλεπικάλυψη.

6. **Άλλα**

Περιγραφή:

Στην παράγραφο «Δεσμός με την περιοχή», οι περιγραφές των κατηγοριών «Οίνος», «Ημιαφρώδης οίνος» και «Αφρώδης οίνος ποιότητας» αποσαφηνίζονται και αναδιατυπώνονται. Δεν είναι αναγκαία η υποβολή ενωσιακής τροποποίησης, δεδομένου ότι ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή δεν ακυρώνεται από τις τροποποιήσεις [πρβλ. άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33].

Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

Πραγματοποιείται μια προσθήκη στο σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος. Η εν λόγω φράση αρχικά είχε ως εξής: «Οι οίνοι "Prädikatsweine" (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2.» Η φράση πλέον έχει ως εξής: «Οι οίνοι "Prädikatsweine" (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται.».

Πραγματοποιείται μια αναδιατύπωση στο σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος. Η φράση που τροποποιείται έχει ως εξής: «Παράγεται με ζύμωση ή με την προσθήκη ενδογενούς διοξειδίου του άνθρακα.». Η αναδιατυπωμένη φράση έχει ως εξής: «Μέρος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται φυσικά από τη ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.»

Προστίθεται η πρώτη ζύμωση στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος. Μέχρι σήμερα, σύμφωνα με την περιγραφή, ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορούσε να παραχθεί μόνο μέσω δεύτερης ζύμωσης του αφρώδους οίνου βάσης. Η τροποποίηση επεκτείνει τη δυνατότητα παραγωγής αφρωδών οίνων ποιότητας ώστε να συμπεριληφθεί η πρώτη ζύμωση.

Αιτιολόγηση:

Το σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» αναδιατυπώνεται προκειμένου να γίνει διάκριση μεταξύ των Prädikatsweine (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) και των Qualitätsweine (οίνοι ποιότητας).

Το σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» αναδιατυπώνεται ώστε να αντικατοπτρίζει τις πραγματικές διαδικασίες που περιλαμβάνει η οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων.

Η πρώτη ζύμωση προστίθεται στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» δεδομένου ότι, σύμφωνα με την προηγούμενη περιγραφή της κατηγορίας, ένας τέτοιος οίνος μπορούσε να παραχθεί μόνο με δεύτερη ζύμωση. Αυτό δεν συνάδει πλέον με την τρέχουσα πρακτική, δεδομένου ότι είναι πλέον δυνατή η παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με πρώτη ζύμωση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Pfalz

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Qualitätsschaumwein (αφρώδης οίνος ποιότητας)

8. Perlwein (ημιαφρώδης οίνος)

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), λευκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης). Επιπλέον, τα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Pfalz» μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Perlwein (ημιαφρώδους οίνου) και Qualitätsschaumwein (αφρώδους οίνου ποιότητας).

Κατά κανόνα, στους οίνους αυτούς εντοπίζονται αρώματα που κυμαίνονται από ζωηρά έως εξωτικά φρουτώδη. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και τη μέθοδο ωρίμασης, μπορεί να έχουν βοτανικά αρώματα, πικάντικες γεύσεις και καπνιστές ή ορυκτώδεις νότες. Ανάλογα με τη διαδικασία οινοποίησης, το μπουκέτο, μέσω της επαφής με το ξύλο, μπορεί να συμπληρώνεται με αρώματα βανίλιας, καβουρδισμένου και καρύδας. Οι τεχνικές αναγωγικής παλαίωσης μπορεί να προσθέτουν αρώματα πυρόλιθου και τρούφας, ενώ οι τεχνικές οξειδωτικής παλαίωσης μπορεί να προσθέτουν οξειδωμένα αρώματα μήλου και καρυδιού.

Χαρακτηρίζονται από την ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας και συνήθως συνδυάζουν το μεστό σώμα με την έντονη έως μέτρια οξύτητα.

Το χρώμα των οίνων κυμαίνεται συνήθως από ανοιχτό κίτρινο με πράσινους σελαγισμούς έως αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, μπορούν να προκύψουν επίσης ελαφρές ερυθρές αποχρώσεις.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

2. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης). Επιπλέον, τα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Pfalz» μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Perlwein (ημιαφρώδους οίνου) και Qualitätsschaumwein (αφρώδους οίνου ποιότητας).

Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται, ιδίως, από αρώματα μούρων και κόκκινων φρούτων. Πιθανή είναι επίσης η παρουσία βοτανικών αρωμάτων. Ανάλογα με τη μέθοδο ωρίμασης και το αν ο οίνος παλαιώνεται σε ξύλο, το μπουκέτο συμπληρώνουν πικάντικα αρώματα όπως βανίλια, νότες καβουρδισμένου, σοκολάτα και καρύδα, καθώς και αναγωγικές νότες όπως πυρόλιθος και τρούφα. Οι οίνοι που έχουν κατά κανόνα γεμάτο σώμα χαρακτηρίζονται από ήπια έως αισθητή οξύτητα.

Το ερυθρό χρώμα τους κυμαίνεται συνήθως από το ανοιχτό ερυθρό του κερασιού έως το βαθύ ερυθρό του καρπού κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

3. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρωπός, Weißherbst, Blanc de Noir

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης). Επιπλέον, τα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Pfalz» μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Perlwein (ημιαφρώδους οίνου) και Qualitätsschaumwein (αφρώδους οίνου ποιότητας).

Αυτοί οι τύποι οίνου παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που έχουν υποβληθεί σε ήπια έκθλιψη. Οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρωματικό φάσμα των λευκών οίνων, ενώ το χρώμα των ερυθρωπών οίνων και των οίνων Weißherbst κυμαίνεται κατά κανόνα από ανοιχτό ρόδινο έως έντονο ερυθρό. Καθώς το γλεύκος ωριμάζει με τον ίδιο τρόπο όπως και για τον λευκό οίνο, οι οίνοι αυτοί έχουν γενικά φρουτώδες δροσερό άρωμα μούρων, καθώς και ερυθρών και ανοιχτόχρωμων/κίτρινων φρούτων. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία αμπέλου, στους οίνους μπορούν επίσης να εντοπίζονται νότες πράσινου πιπεριού και βοτάνων και, εάν έχουν ωριμάσει σε ξύλο, νότες βανίλιας, καβουρδισμένου και καρύδας.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν πιο μέτριο αλκοολικό τίτλο και, όσον αφορά τη γεύση, μπορούν να παρουσιάζουν μεγαλύτερη αίσθηση οξύτητας.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

4. Qualitätswein Rotling (οίνος ποιότητας Rotling)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης). Επιπλέον, τα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Pfalz» μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Perlwein (ημιαφρώδους οίνου) και Qualitätsschaumwein (αφρώδους οίνου ποιότητας).

Οι οίνοι αυτοί παράγονται με ανάμειξη ερυθρών και λευκών σταφυλιών ή γλεύκους, όσον αφορά δε τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, παρουσιάζουν μεγάλες ομοιότητες με τους ερυθρωπούς οίνους.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

5. Prädikatswein Kabinett (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Kabinett»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης).

Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται κατά κανόνα από δροσερά, φρουτώδη αρώματα λευκών, κίτρινων και εξωτικών φρούτων και μπορούν να προσδώσουν νότες πράσινου χόρτου έως και μπαχαρικών. Έχουν χαμηλό έως μέτριο αλκοολικό τίτλο. Εκφράζουν σαφώς τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζονται, σε συνδυασμό με μια γενικά μέτρια έως ισχυρή αίσθηση οξύτητας. Όσον αφορά το χρώμα τους, ισχύει η περιγραφή του σχετικού τύπου Qualitätswein (οίνος ποιότητας).

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

6. Prädikatswein Spätlese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Spätlese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης).

Δεδομένου ότι οι οίνοι αυτοί έχουν υψηλότερη πυκνότητα γλεύκους από τους οίνους με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Kabinett», εκφράζουν έντονα τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζονται και έχουν συνήθως πιο γεμάτο σώμα και υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Αυτό αντικατοπτρίζεται ιδίως στα φρουτώδη αρώματα και στις υπόγλυκες, πικάντικες νότες. Το χρωματικό φάσμα των οίνων είναι αυτό του σχετικού τύπου Qualitätswein (οίνος ποιότητας).

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

7. Prädikatswein Auslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Auslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης).

Η χρήση ώριμων και υπερώριμων σταφυλιών έχει ως αποτέλεσμα να γίνονται έντονα αισθητά τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων αυτών. Εκτός από σταφύλια που έχουν ωριμάσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στην άμπελο, μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σταφύλια που έχουν συμπυκνωθεί μέσω ευγενούς σήψης (Botrytis cinerea). Το μπουκέτο τους κυριαρχείται συνήθως από έντονα φρουτώδη αρώματα, καθώς και από νότες εξωτικών φρούτων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων. Επιπλέον, χαρακτηρίζονται γενικά από έντονη υπολειμματική γλυκύτητα. Όσον αφορά το χρώμα τους, ισχύει η περιγραφή του σχετικού τύπου Qualitätswein (οίνος ποιότητας).

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

8. Prädikatswein Beerenauslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Beerenauslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης).

Η χρήση υγιών ώριμων έως υπερώριμων σταφυλιών, ξερών σταφυλιών και συμπυκνωμένων σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη συνεπάγεται ότι οι οίνοι αυτοί έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Όσο περισσότερο προσβάλλονται τα σταφύλια από βοτρύτη, τόσο περισσότερο εξασθενούν ορισμένα από τα χαρακτηριστικά αρώματα των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται συνήθως, ενώ αντίθετα τα αρώματα μελιού, αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας, καραμέλας και εξωτικών φρούτων συνήθως ενισχύονται. Δεδομένου ότι οι οίνοι αυτοί κατά κανόνα εμφανίζουν υπολειμματική γλυκύτητα, έχουν πολύ χαμηλή έως μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Το χρωματικό φάσμα των οίνων είναι αυτό του σχετικού τύπου Qualitätswein (οίνος ποιότητας).

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

9. Prädikatswein Eiswein (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Eiswein»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης).

Η συμπύκνωση των συστατικών των σταφυλιών λόγω παγώματος του νερού στον αμπελώνα προϋποθέτει την περιορισμένη προσβολή τους από βοτρύτη. Αυτό σημαίνει ότι οι οίνοι πάγου έχουν κατά κανόνα υψηλότερη οξύτητα, τα δε αρώματα των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών εμφανίζονται ισχυρότερα. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά εξαρτώνται από τον χρόνο που απαιτείται για την επίτευξη των απαιτούμενων χαμηλών θερμοκρασιών μετά την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών. Κυριαρχούν έτσι ιδίως τα αρώματα κίτρινων και εξωτικών φρούτων, τα οποία συμπληρώνονται από γλυκά, πικάντικα αρώματα, όπως μέλι και αποξηραμένα φρούτα. Όσον αφορά το χρώμα τους, ισχύει η περιγραφή του σχετικού τύπου Qualitätswein (οίνος ποιότητας).

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Trockenbeerenauslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης).

Η χρήση υγιών ώριμων έως υπερώριμων σταφυλιών, ξερών σταφυλιών και συμπυκνωμένων σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη συνεπάγεται ότι οι οίνοι αυτοί έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Όσο περισσότερο προσβάλλονται τα σταφύλια από βοτρύτη, τόσο περισσότερο εξασθενούν ορισμένα από τα χαρακτηριστικά αρώματα των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται συνήθως, ενώ αντίθετα τα αρώματα μελιού, αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας, καραμέλας και εξωτικών φρούτων συνήθως ενισχύονται. Δεδομένου ότι οι οίνοι αυτοί κατά κανόνα εμφανίζουν υπολειμματική γλυκύτητα, έχουν πολύ χαμηλή έως μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Το χρωματικό φάσμα των οίνων είναι αυτό του σχετικού τύπου Qualitätswein (οίνος ποιότητας).

Οι οίνοι Trockenbeerenauslese διαφέρουν από τους οίνους Beerenauslese, καθώς η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα τείνει να είναι υψηλότερη και τα αρώματα και το χρώμα τους πιο έντονα. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία αμπέλου, μπορούν επίσης να διαθέτουν συμπυκνωμένη οξύτητα.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

11. Qualitätsschaumwein (αφρώδης οίνος ποιότητας)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης). Επιπλέον, τα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Pfalz» μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Perlwein (ημιαφρώδους οίνου) και Qualitätsschaumwein (αφρώδους οίνου ποιότητας).

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται είτε από οίνους βάσης (λευκούς, ερυθρωπούς, ερυθρούς, Rotling) είτε από μείγματα λευκών οίνων και ερυθρών σταφυλιών που έχουν υποβληθεί σε ήπια έκθλιψη. Η μέτρια περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα διατηρεί τον υψηλό βαθμό οξύτητας. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χαρακτηρίζονται από τα αρώματα των υποκείμενων ποικιλιών και από τα οργανοληπτικά αποτελέσματα της διατήρησής τους στην οινολάσπη κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Αυτό μπορεί να εκδηλωθεί με ελαφρές νότες καρυδιών και τσουρεκιού. Εάν οι οίνοι βάσης ωριμάσουν σε επαφή με ξύλο, μπορεί να εμφανίσουν αρώματα καβουρδισμένου και μπαχαρικών. Κατά κανόνα, οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι δροσεροί, όξινοι και όχι έντονα αλκοολικοί. Η υπολειμματική γλυκύτητα ποικίλλει από ελάχιστα αισθητή έως πολύ υψηλή. Το χρωματικό φάσμα τους κυμαίνεται συνήθως από ανοιχτό κίτρινο με πράσινους σελαγισμούς έως κίτρινο άνθους φλαμουριάς, αλλά και ρόδινο και ερυθρό.

Οι αφρώδεις οίνοι που φέρουν την ονομασία «Crémant» είναι συνήθως ελαφρώς φρουτώδεις με τονισμένη οξύτητα. Έχουν κατά κανόνα λευκό ή ρόδινο χρώμα. Η αύξηση του ελάχιστου χρόνου αποθήκευσης έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή αφρωδών οίνων «Crémant» που είναι λεπτοί, κρεμώδεις, ισορροπημένοι και έχουν λεπτές φυσαλίδες.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

12. Perlwein (ημιαφρώδης οίνος)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο Pfalz παράγονται παραδοσιακά λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι και —σε περιορισμένο βαθμό— οίνοι Rotling. Οι εν λόγω τύποι οίνου μπορούν επίσης να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης). Επιπλέον, τα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Pfalz» μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Perlwein (ημιαφρώδους οίνου) και Qualitätsschaumwein (αφρώδους οίνου ποιότητας).

Οι οίνοι αυτοί έχουν μέτριο αλκοολικό τίτλο και λεπτές φυσαλίδες. Έχουν, ως επί το πλείστον, φρουτώδη αρώματα και γεύσεις που χαρακτηρίζουν τις υποκείμενες ποικιλίες αμπέλου. Οι πιο ευρέως χρησιμοποιούμενες αρωματικές ποικιλίες παράγουν ιδίως αρώματα ανθέων και νότες εξωτικών φρούτων, καθώς και νότες μούρων και ερυθρών φρούτων. Το χρωματικό φάσμα των οίνων κυμαίνεται, κατά κανόνα, από ανοιχτό κίτρινο με πράσινους σελαγισμούς έως κίτρινο άνθους φλαμουριάς, όταν χρησιμοποιούνται λευκές ποικιλίες. Στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται ερυθρές ποικιλίες, στο φάσμα περιλαμβάνεται το ρόδινο και το ερυθρό.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους ΠΟΠ «Pfalz» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l):

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Όλα τα προϊόντα

Ειδική οινολογική πρακτική

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2. Όλα τα προϊόντα

Σχετικοί περιορισμοί κατά την οινοποίηση

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3. Όλα τα προϊόντα

Καλλιεργητικές πρακτικές

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή περιορίζεται στο Vorderpfalz/Rheinpfalz, δηλαδή από τις παρυφές των βουνών του δάσους του Παλατινάτου στα δυτικά, μέσω του Haardtrand, έως τις πεδινές περιοχές του Vorderpfalz, στο κεντρικό και ανατολικό τμήμα. Η αμπελουργία πραγματοποιείται κυρίως στο Haardtrand, και στις μεσοποτάμιες ζώνες και τα οροπέδια που καλύπτονται από ασβεστούχο πηλό. Τα φυσικά σύνορα της περιοχής είναι το Haardtrand στα δυτικά, ο Ρήνος στα ανατολικά, η Αλσατία (Γαλλία) ή τα σύνορα με το Bienwald στα νότια, τα σύνορα με το Worms στα βορειοανατολικά και τα Kirchheim-bolanden, Stetten, Gauersheim και Zellertal, συμπεριλαμβανομένων των δήμων Albisheim, Einselthum και Zell, στα βορειοδυτικά.

Στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης περιλαμβάνονται οι αμπελώνες που ανήκουν στους ακόλουθους δήμους και δημοτικά διαμερίσματα:

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 (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951),

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

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των σχετικών δήμων, οι οποίοι είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Οι οίνοι ποιότητας (Qualitätswein), οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης (Prädikatswein), οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.) ή οι ημιαφρώδεις οίνοι ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές (Qualitätsperlwein b.A.), οι οποίοι φέρουν την προστατευόμενη ονομασία «Pfalz», μπορούν να προκύπτουν σε περιοχή διαφορετική από την καθορισμένη περιοχή καλλιέργειας όπου συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό τον όρο ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ή σε γειτονικό ομόσπονδο κρατίδιο.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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, 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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Από δομική και γεωλογική άποψη, το Haardtrand και οι πεδινές περιοχές του Vorderpfalz ανήκουν στην πεδιάδα του Άνω Ρήνου, μια κοιλάδα που έχει σχηματιστεί από τεκτονικό ρήγμα και εκτείνεται από τα ΒΒΑ προς τα ΝΝΔ. Η αμπελοκαλλιέργεια στο Pfalz περιορίζεται στο Vorderpfalz/Rheinpfalz, δηλαδή από τις παρυφές των βουνών του δάσους του Παλατινάτου στα δυτικά, μέσω του Haardtrand, έως τις πεδινές περιοχές του Vorderpfalz, στο κεντρικό και ανατολικό τμήμα. Το μέσο απόλυτο υψόμετρο των αμπελώνων είναι περίπου 170 m. Η αμπελουργία πραγματοποιείται κυρίως στο Haardtrand και στις μεσοποτάμιες ζώνες και τα οροπέδια που καλύπτονται από ασβεστούχο πηλό. Οι απότομες πλαγιές με κλίση έως 60 % (επικλινείς αμπελώνες) βρίσκονται στα δυτικά, στα όρια του δάσους του Παλατινάτου και στο Haardtrand. Οι πεδινοί αμπελώνες (με κλίση < 10 %) απαντούν κυρίως στις μεσοποτάμιες ζώνες και τα οροπέδια. Η μέση κλίση του συνόλου των αμπελώνων του Pfalz είναι περίπου 4,5 %. Ο μέσος προσανατολισμός είναι 140° (νοτιοανατολικά).

Στα ανατολικά, το δάσος του Παλατινάτου φτάνει έως τις παρυφές των λόφων του Haardtrand, όπου βρίσκεται ακριβώς η ζώνη ρήγματος της πεδιάδας του Άνω Ρήνου. Η περιοχή αυτή, η οποία έχει πλάτος λίγων χιλιομέτρων, έχει ιδιαίτερα ποικιλόμορφη γεωλογική σύνθεση. Εκτός από τα ιζήματα της Τριτογενούς περιόδου, εντοπίζονται εκεί και σημεία με μεσοζωικά πετρώματα. Τα πετρώματα αυτά συχνά επικαλύπτονται πλήρως από σχετικά παχύ ίζημα της Τεταρτογενούς περιόδου. Στην αμπελουργική περιοχή Pfalz, σημαντικό μέρος των αμπελώνων καλλιεργείται σε έδαφος ασβεστούχου πηλού, καθώς και παραγώγων του. Οι αμπελώνες αναπτύσσονται επίσης σε εδάφη με ποτάμια άργιλο της Τεταρτογενούς περιόδου, καθώς και σε αμμώδη ή χαλικώδη εδάφη. Τα ασβεστολιθικά και τα αργιλοασβεστώδη πετρώματα της Τριτογενούς περιόδου αποτελούν, σε όρους επιφάνειας, τον τρίτο πιο διαδεδομένο τύπο εδάφους. Τα αμπέλια καλλιεργούνται επίσης, παρότι σε περιορισμένο μόνο βαθμό, σε εδάφη από ψαμμίτες Rotliegend και διάστικτο ψαμμίτη. Τα ασβεστολιθικά πετρώματα, τα αργιλοασβεστώδη πετρώματα και οι δολομίτες της Muschelkalk, της Keuper και της Ιουρασικής περιόδου είναι κυρίως εξωτικά πετρώματα. Εντοπίζονται επίσης εντελώς απομονωμένες αποθέσεις ηφαιστειακών πετρωμάτων της περιόδου Rotliegend και της Τριτογενούς, καθώς και πετρωμάτων της πρώιμης Παλαιοζωικής περιόδου.

Όσον αφορά τη σύνθεση του εδάφους, ο ασβεστούχος πηλός και τα παράγωγά του αποτελούν το κύριο ίζημα, στο οποίο έχουν αναπτυχθεί αποπλυμένα καστανά εδάφη, εδάφη chernozem και para-rendzina. Τα πιο κοινά εδάφη στα ποτάμια ιζήματα είναι τα εδάφη regosol και τα καστανόχρωμα εδάφη, ενώ στις πλημμυρικές περιοχές απαντώνται και τα εδάφη vegen και gley-vegen. Στα ιζήματα της Τριτογενούς περιόδου έχουν σχηματιστεί ποικίλοι τύποι εδάφους, μεταξύ των οποίων ξεχωρίζουν κυρίως τα εδάφη τύπου ferrallite, fersiallite και terrae calcis. Παρά τα βαθιά οργωμένα αυλάκια που έχουν δημιουργηθεί με σκοπό την αμπελοκαλλιέργεια, οι φυσικοί τύποι εδάφους είναι ακόμα συχνά αναγνωρίσιμοι.

Όσον αφορά τις κλιματικές συνθήκες της αμπελουργικής περιοχής Pfalz: η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 10 °C. Η μέση θερμοκρασία κατά την καλλιεργητική περίοδο είναι 14,7 °C. Κατ' αρχήν, οι τιμές της θερμοκρασίας αυξάνονται από τα δυτικά (Haardtrand) προς τα ανατολικά (πεδιάδα του Ρήνου). Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων είναι 665 mm, εκ των οποίων το 60 % (390 mm) κατά μέσον όρο πέφτει κατά την καλλιεργητική περίοδο. Το νοτιοδυτικό τμήμα της αμπελουργικής περιοχής Pfalz παρουσιάζει τα υψηλότερα επίπεδα βροχοπτώσεων, ενώ οι χαμηλότερες μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις σημειώνονται στο βορειοανατολικό τμήμα της περιοχής. Οι αμπελώνες στην περιοχή Pfalz, κατά την καλλιεργητική περίοδο, λαμβάνουν κατά μέσο όρο άμεση ηλιακή ακτινοβολία περίπου 665 000 Wh/m^2.

Ανθρώπινοι παράγοντες: Οι αμπελουργοί καλλιεργούν μεγάλα, όμορα αγροτεμάχια, γεγονός που σημαίνει ότι ο εκμηχανισμός λειτουργεί ικανοποιητικά και οι εκτάσεις μπορούν να καλλιεργηθούν με οικονομικά αποδοτικό τρόπο· αποδίδουν επίσης ιδιαίτερη σημασία στο ευρύ φάσμα των ποικιλιών αμπέλου και των δυνατοτήτων καλλιέργειάς τους, που καθίστανται δυνατές χάρη στη διαφορετική εδαφική κατατομή. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια ευρεία παλέτα αρωμάτων για τον καταναλωτή. Κατά την τελευταία εικοσαετία, ο αμπελοοινικός τομέας έχει αποκτήσει ιδιαίτερη δυναμική, η οποία αποδεικνύεται από τον αυξανόμενο αριθμό κορυφαίων νέων παραγωγών. Ο ανθρώπινος παράγοντας βασίζεται στη μακραίωνη αμπελουργική παράδοση.

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

Οι προαναφερθέντες δεσμοί αφορούν την παραγωγή βασικών προϊόντων από σταφύλια που διαφέρουν ως προς τον χαρακτήρα τους λόγω της ποικιλίας των εδαφών και των μεθόδων επεξεργασίας. Μετά τον τρύγο, ταξινομούνται στην κατάλληλη κατηγορία οινοπαραγωγικής ποιότητας.

Κατηγορία «Οίνος»

Οι οίνοι «Qualitätsweine» (οίνοι ποιότητας) πρέπει να πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ανά κατηγορία ποικιλίας αμπέλου που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και μπορούν να εμπλουτίζονται. Οι οίνοι «Prädikatsweine» (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επιτρέπεται να εμπλουτίζονται. Κατά την παραγωγή του βασικού προϊόντος των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης, οι αμπελουργοί μπορούν, καθώς οι άμπελοι αναπτύσσονται, να επιτύχουν καλύτερη ποιότητα και εντονότερη σύνθεση των συστατικών του σταφυλιού, με την εφαρμογή ειδικών μέτρων φροντίδας, όπως το ξεφύλλισμα ή το αραίωμα των βοτρύων. Επιπλέον, διάφορες μέθοδοι ωρίμασης που σχετίζονται με την τεχνολογία της παλαίωσης σε οιναποθήκες μπορούν, ως πρόσθετος ανθρώπινος παράγοντας, να διαμορφώσουν τον εντέλει παραγόμενο οίνο με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης.

Κατηγορία «Ημιαφρώδης οίνος»

Για τους ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, το βασικό προϊόν πρέπει να πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις για τους οίνους ποιότητας στην εκάστοτε περιοχή καλλιέργειας, οι οποίες ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Μέρος του ανθρακικού οξέος που παράγεται από τη φυσική ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας»

Το βασικό προϊόν πρέπει να πληροί τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης και τη θέση τους, τα σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βασικού οίνου που προορίζεται για την παραγωγή αφρωδών οίνων πρέπει να συγκομίζονται νωρίτερα, ώστε να διατηρείται η τονισμένη όξινη δομή του αφρώδους οίνου ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b. A. ή Winzersekt). Ο οίνος παράγεται με πρώτη ή δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή ή τη φιάλη. Όταν η παραγωγή πραγματοποιείται με την ειδική παραδοσιακή μέθοδο ζύμωσης σε φιάλες, το προϊόν πρέπει να έχει υποστεί δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη ώστε να γίνει αφρώδης οίνος. Στην περίπτωση αυτή, το προϊόν πρέπει να ωριμάζει στη φιάλη για τουλάχιστον 9 μήνες.

9. **Άλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, λοιπες απαιτησεις)**

Οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να υποβάλλονται σε επίσημο έλεγχο προκειμένου να φέρουν τις παραδοσιακές ενδείξεις Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης), Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές). Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός ελέγχου (amtliche Prüfungsnummer) που εκδίδεται στο πλαίσιο αυτό, ο οποίος αντικαθιστά τον αριθμό παρτίδας.

Εκτός από τις υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων, οι οίνοι και τα αμπελοοινικά προϊόντα πρέπει υποχρεωτικά να επισημαίνονται με μία από τις παραδοσιακές ενδείξεις που μνημονεύονται στο σημείο 5α) των προδιαγραφών προϊόντος. Η χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων που μνημονεύονται στο σημείο 5β) των προδιαγραφών προϊόντος είναι προαιρετική.

Τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Επιπλέον, το αμπελουργικό μητρώο παρέχει τον κατάλογο των ονομασιών για τις αμπελουργικές περιοχές, τους αμπελώνες μεγάλης κλίμακας και τους μεμονωμένους αμπελώνες, καθώς και για τα αμπελοτόπια που μπορούν να χρησιμοποιούνται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες. Στο αμπελουργικό μητρώο είναι καταχωρισμένα τα κτηματολογικά όρια των τοποθεσιών και των καλλιεργητικών περιοχών (δημοτικό διαμέρισμα, τοποθεσία αμπελώνων, αμπελοτόπι, αμπελοτεμάχιο). Το μητρώο τηρείται από το γεωργικό επιμελητήριο Ρηνανίας-Παλατινάτου. Η σύσταση και η τήρηση του αμπελουργικού μητρώου στηρίζονται στις ακόλουθες νομικές βάσεις:

— άρθρο 23 παράγραφοι 3 και 4 του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου (Weingesetz)·

— άρθρο 29 της κανονιστικής απόφασης περί οίνου (Weinverordnung)·

— νόμος του ομόσπονδου κρατιδίου Ρηνανίας-Παλατινάτου περί καθορισμού αμπελουργικών τοποθεσιών και περιοχών και περί του αμπελουργικού μητρώου [Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)]·

— άρθρο 2 σημείο 16 της κανονιστικής απόφασης του ομόσπονδου κρατιδίου Ρηνανίας-Παλατινάτου περί αρμοδιοτήτων στον τομέα της αμπελοοινικής νομοθεσίας (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Αλλαγές στην οριοθέτηση μικρών γεωγραφικών ενοτήτων επιτρέπονται μόνο με τη σύμφωνη γνώμη των αρμόδιων οργανισμών σύμφωνα με το άρθρο 22ζ του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου. Κάθε αλλαγή πρέπει να κοινοποιείται στη Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Ομοσπονδιακή υπηρεσία γεωργίας και τροφίμων) από τον αρμόδιο οργανισμό σύμφωνα με το άρθρο 22ζ του Weingesetz.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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