Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/2508)

La presente Comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Pfalz»

PDO-DE-A1272-AM02

Fecha de la comunicación: 5 de febrero de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Características analíticas u organolépticas**

Descripción:

La indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán en el futuro con la palabra «y». Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre la contabilidad de la bodega: «Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.».

En la descripción del vino espumoso de calidad ya no se hace referencia a la segunda fermentación en el proceso de elaboración.

Justificación:

La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos con la DOP «Pfalz». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección (*Schutzgemeinschaft*) ha decidido introducir una frase en la que se aclare que solo el peso del mosto debe incluirse en los registros de la bodega.

En la descripción ya no se hace referencia a la segunda fermentación, ya que el vino espumoso de calidad también puede producirse en la primera fermentación.

2. **Delimitación de la zona**

Descripción:

En la delimitación de la zona de producción de la DOP «Pfalz» se han incluido las siguientes parcelas:

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]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 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

Justificación:

Las parcelas que deben incluirse son adyacentes a la superficie de cultivo actual y han sido sometidas al procedimiento establecido en el reglamento interno de la asociación para la protección de la DOP «Pfalz». Su inclusión consolidará la superficie plantada de vid en consonancia con el objetivo de un territorio vitícola continuo y no supondrá una mayor fragmentación.

3. **Variedades de uva de vinificación**

Descripción:

Hasta la fecha se han incluido las siguientes variedades de uva:

Vino blanco

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) y Würzer.

Vinos tintos y rosados

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 y Wildmuskat.

MODIFICACIONES:

En el futuro, los términos «vino blanco» y «vino tinto y rosado» se sustituirán por «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta».

Se añaden las variedades siguientes:

Variedades de uva blanca

«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 y We 86-708-86».

Variedades de uva tinta

«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 y We 94-28-32».

Se suprimen los sinónimos.

Se eliminan las siguientes variedades de uva:

Vino blanco

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

Vino tinto y rosado

«Baron, Blauburger, Färbertraube y Wildmuskat».

Justificación:

c) Variedades de uva de vinificación

La lista de variedades de uva estaba incompleta y se ha completado. Conviene mencionar todas las variedades previamente clasificadas en cultivo, pues ya han demostrado su valía en la región. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones. Se decidió suprimir de la lista las variedades de vid que actualmente no se cultivan en el territorio vitícola de la DOP «Pfalz»; este hecho indica que los viticultores no las consideran viables en la actualidad.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados», ya que es la lista de variedades de uva del pliego de condiciones la que determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final.

Se suprimen los sinónimos, ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones es esencialmente un «permiso de plantación» y no un requisito de etiquetado.

4. **Requisitos aplicables**

Descripción:

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Se añade la disposición relativa a las designaciones, según la cual los elementos legalmente regulados de una designación pueden utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

Justificación:

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Las nuevas normas sobre denominaciones tienen por objeto aclarar conceptos de designación en el Derecho nacional que no están protegidos por e-Ambrosia.

5. **Autoridades de control**

Descripción:

Se ha modificado el número de fax de la Cámara de Agricultura.

En el punto 11.2.3, «Control de calidad», del pliego de condiciones, se suprime la frase siguiente: «De forma obligatoria, se lleva a cabo un control de cada “Qualitätswein” (vino de calidad), “Sekt b.A.” (vino espumoso de calidad de regiones definidas) y “Qualitätsperlwein b.A.” (vino de aguja de calidad de regiones determinadas)».

Justificación:

El número de fax de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado ha cambiado.

Se ha suprimido la frase para evitar duplicaciones.

6. **Otros**

Descripción:

En el apartado «Vínculo con la zona», se aclaran y reformulan las descripciones de las categorías «vino», «vino de aguja» y «vino espumoso de calidad». No es necesario presentar una modificación de la Unión, ya que las modificaciones no invalidan el vínculo con la zona geográfica [véase el artículo 14 del Reglamento (UE) 2019/33].

Se efectúan las modificaciones siguientes:

Se realiza una edición en el punto 9.4.1 del pliego de condiciones (categoría «Vino»). La frase modificada estaba redactada originalmente de la manera siguiente: «Los “Prädikatsweine” (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2.». En el futuro estará redactada de la siguiente manera: «Los “Prädikatsweine” (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 y no deben enriquecerse.».

Se reformula una frase en el punto 9.4.2 del pliego de condiciones (categoría «Vino de aguja»). La frase que debe modificarse es la siguiente: «La producción se realiza por fermentación o adición de ácido carbónico endógeno.». Tras la modificación, el texto queda redactado como sigue: «La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.».

Se añade la primera fermentación en el punto 9.4.3 del pliego de condiciones (categoría «Vino espumoso de calidad»). Hasta ahora, según la descripción, el vino espumoso de calidad solo podía producirse mediante una segunda fermentación del vino espumoso base. La modificación implica que el vino espumoso de calidad puede producirse mediante la primera fermentación.

Justificación:

Se reformula el punto 9.4.1 del pliego de condiciones (categoría «Vino») para distinguir los «Prädikatsweine» (vinos con atributos especiales) de los «Qualitätsweine» (vinos de calidad).

Se reformula el punto 9.4.2 (categoría «Vino de aguja») para reflejar los procedimientos reales de elaboración del vino de aguja.

Se añade la primera fermentación al punto 9.4.3 del pliego de condiciones (categoría «Vino espumoso de calidad»), ya que, según la descripción anterior de la categoría, tal vino solo podía producirse mediante fermentación secundaria. Esto ya no se ajusta a la práctica actual, ya que ahora es posible también producir vino espumoso de calidad mediante la primera fermentación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pfalz

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

4. **Descripción de los vinos**

1. Vino blanco de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein). Los productos con DOP «Pfalz» también se utilizan para producir vino de aguja y vino espumoso de calidad.

Por norma general, los vinos blancos presentan aromas que van de afrutados y frescos a afrutados exóticos. En función del tipo de uva y la crianza, incluyen aromas verdes, trasfondos especiados o notas ahumadas y minerales. En función de la vinificación, el contacto directo con la madera puede complementar el buqué con aromas como la vainilla, aromas tostados y de coco; en caso de producción por reducción, pueden añadirse aromas de pedernal y trufas; y en caso de producción por oxidación, de manzana oxidada y nueces.

Los vinos presentan un balance equilibrado de acidez y dulzor y suelen presentar un cuerpo fuerte y una acidez marcada a moderada.

El color suele oscilar entre un tono amarillo pálido con reflejos verdes y un tono amarillo pajizo con un toque amarillo dorado. En función de la variedad de la uva también pueden aparecer sutiles tonos rojos.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

2. Vino tinto de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein). Los productos con DOP «Pfalz» también se utilizan para producir vino de aguja y vino espumoso de calidad.

Los vinos tintos se caracterizan especialmente por sus aromas de bayas y frutos rojos. También pueden aparecer aspectos verdes. En función de la crianza del vino y de si madura en contacto con madera, el buqué también puede presentar aromas especiados como la vainilla, aromas tostados, chocolate y coco, así como notas reductivas de pedernal y trufas. Estos vinos con más cuerpo se caracterizan por una acidez entre suave y perceptible.

El tono rojo suele ubicarse entre el rojo cereza y los tonos rojos oscuros del saúco.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

3. Vino rosado de calidad (Qualitätswein); Weißherbst, Blanc de Noir

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein). Los productos con DOP «Pfalz» también se utilizan para producir vino de aguja y vino espumoso de calidad.

Los tipos de vino se prensan a partir de variedades de uvas tintas hasta obtener un tono claro. Los vinos «Blanc de Noir» presentan la misma gama cromática que los vinos blancos, mientras que los vinos rosados y «Weißherbst» se suelen mostrar con un tono rosa pálido a rojo claro. Debido a la producción similar a los vinos blancos, estos vinos suelen presentar un aroma afrutado y fresco de bayas, frutos rojos y frutos amarillos o claros. En función de la variedad de uva empleada, también pueden presentar toques de pimiento verde y hierbas y, en caso de maduración de contacto con madera, toques de vainilla, tostados o de coco.

Los vinos rosados no están tan marcados por el alcohol y pueden permitir una mayor percepción de la acidez en el sabor.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

4. Vino Rotling de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein). Los productos con DOP «Pfalz» también se utilizan para producir vino de aguja y vino espumoso de calidad.

Estos vinos se elaboran mezclando uvas o mostos tintos y blancos. Sus características organolépticas son muy similares a las de los vinos rosados.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

5. Vino con el atributo especial Kabinett (Prädikatswein Kabinett)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein).

Estos vinos suelen caracterizarse por aromas frescos y afrutados de frutos blancos, amarillos y exóticos y pueden transmitir toques de hierbas verdes y especiados. Presentan un grado alcohólico de reducido a moderado. Los vinos muestran claramente las características de las variedades de uva de las que proceden, en combinación con una percepción entre moderada y fuerte de acidez. Su color es similar al de los «Qualitätsweine» (vinos de calidad) correspondientes.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

6. Vino con el atributo especial «Spätlese» (Prädikatswein Spätlese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein).

Debido a que los vinos «Spätlese» presentan un peso del mosto mayor que el de los vinos con el atributo especial «Kabinett», muestran una especificidad de tipo muy marcada con, normalmente, más cuerpo y mayor graduación alcohólica. Esto se refleja en aromas marcados por toques afrutados y notas entre dulces y especiadas. La coloración sigue la de los vinos de calidad (Qualitätswein) en función del tipo de vino.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

7. Vino con el atributo especial «Auslese» (Prädikatswein Auslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein).

El uso de uvas completamente maduras y sobremaduradas generan una especificidad de tipo muy intensa. Al margen del mayor grado de maduración en la cepa, también se puede aprovechar la concentración por podredumbre noble (*Botrytis cinerea*). En cuanto al buqué, predominan los aromas afrutados intensos, combinados con toques de frutos exóticos, miel y frutas pasas. Además, los vinos suelen caracterizarse por un distintivo dulzor residual. Su color es similar al de los «Qualitätsweine» (vinos de calidad) correspondientes.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

8. Vino con el atributo especial «Beerenauslese» (Prädikatswein Beerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein).

El uso de uvas sanas de completamente maduras a sobremaduradas, pasas y concentradas por la podredumbre noble generan una graduación de azúcar elevada. A medida que aumenta la presencia de la podredumbre noble, los aromas típicos de la variedad de uva quedan un poco en segundo plano y ganan presencia los aromas a miel, frutas pasas, uvas pasas, caramelo y frutos exóticos. Los vinos «Beerenauslese» evolucionan generalmente con azúcares residuales y, por tanto, presentan un grado alcohólico moderado a muy bajo. La coloración sigue la de los vinos de calidad (Qualitätswein) en función del tipo de vino.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

9. Vino con el atributo especial «Eiswein» (Prädikatswein Beerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein).

La concentración de los ingredientes de las bayas debido a la congelación del agua en el viñedo hace que no se necesite una fuerte presencia de podredumbre noble en las uvas. Por ello, los vinos «Eiswein» suelen presentar una mayor acidez y una mayor presencia del aroma correspondiente de la variedad de uva utilizada, en función del tiempo que transcurre hasta que se dan las bajas temperaturas necesarias una vez alcanzada la madurez completa. En concreto, predominan principalmente los aromas de frutos amarillos y exóticos, complementados por aromas dulces y especiados como la miel o las frutas pasas. Su color es similar al de los «Qualitätsweine» (vinos de calidad) correspondientes.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

10. Vino con el atributo especial «Trockenbeerenauslese» (Prädikatswein Trockenbeerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein).

El uso de uvas sanas de completamente maduras a sobremaduradas, pasas y concentradas por la podredumbre noble generan una graduación de azúcar elevada. A medida que aumenta la presencia de la podredumbre noble, los aromas típicos de la variedad de uva quedan un poco en segundo plano y ganan presencia los aromas a miel, frutas pasas, uvas pasas, caramelo y frutos exóticos. Los vinos «Beerenauslese» evolucionan generalmente con azúcares residuales y, por tanto, presentan un grado alcohólico moderado a muy bajo. La coloración sigue la de los vinos de calidad (Qualitätswein) en función del tipo de vino.

Los vinos «Trockenbeerenauslese» se suelen distinguir de los «Beerenauslese» por una mayor graduación de azúcar y una mayor intensidad en los aromas y la coloración. Además, en función de la variedad de uva, pueden presentar una acidez más concentrada.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

11. Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein). Los productos con DOP «Pfalz» también se utilizan para producir vino de aguja y vino espumoso de calidad.

Los vinos espumosos de calidad se suelen producir a partir de vinos de base (blanco, rosado, tinto o Rotling) o «cuvée» de vinos blancos y vinos prensados de uvas tintas hasta obtener un tono claro. La graduación moderada del azúcar conserva el contenido elevado de ácido. Los vinos espumosos de calidad están marcados por los aromas de las variedades de uva y la influencia sensorial del paso de los vinos por las lías durante la producción. Esto puede expresarse mediante notas sutiles de nueces y pan tipo *brioche*. Los aromas tostados y especiados pueden estar presentes en caso de que el vino madure en contacto con la madera. Los vinos espumosos de calidad suelen ser frescos y ácidos y no marcadamente alcohólicos. El dulzor residual varía entre imperceptible y notablemente dulce. La coloración suele ser amarilla pálida con reflejos verdes a amarillos de flor de tilo.

Los vinos espumosos denominados «Crémant» suelen presentarse con un toque afrutado fino y un toque ácido marcado. Por norma general, son blancos o de color rosado. La maduración mínima más prolongada genera vinos espumosos de tipo «Crémant» finos, cremosos y equilibrados con un nivel de efervescencia sutil.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

12. Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En la región del Palatinado existe una tradición de producción de vinos blancos, tintos, rosados y, en menor medida, de tipo Rotling. Los tipos de vino también pueden comercializarse como vinos con un atributo especial (Prädikatswein). Los productos con DOP «Pfalz» también se utilizan para producir vino de aguja y vino espumoso de calidad.

El vino de aguja presenta un grado alcohólico moderado y un nivel de efervescencia sutil. Se caracterizan por un aroma normalmente afrutado y una especificidad de tipo perceptible. Las variedades de uva usadas con mayor frecuencia presentan aromas florales y toques de frutos exóticos, así como notas de bayas y frutos rojos. Si se usan variedades de uva blanca, los vinos presentan una gama cromática que va del amarillo pálido con reflejos verdes a amarillos de flor de tilo. Si se usan variedades de uva tinta, la gama incluye el rosa y el rojo.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Pfalz» producido sin enriquecimiento puede superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Todos los productos

Práctica enológica específica

Se aplica la legislación vigente.

2. Todos los productos

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Se aplica la legislación vigente.

3. Todos los productos

Prácticas agronómicas

Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

105 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona se limita al Palatinado Anterior (Vorderpfalz) y al Palatinado Renano (Rheinpfalz); es decir, desde el límite montañoso del Bosque del Palatinado (Pfälzerwald), pasando por el límite de la cordillera Haardt (Haardtrand) hasta llegar a la tierra baja del Palatinado Anterior (Vorderpfälzer Tiefland) que abarca la parte central y la parte este. La viticultura predomina en la zona de Haardtrand y en las elevaciones y las llanuras cubiertas de loess. Los lindes naturales de la región son la zona de Haardtrand en el oeste, el río Rin en el este, la Alsacia francesa o la frontera con el bosque Bienwald en el sur, la frontera con los distritos de Worms, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim en el norte y la frontera con los municipios de Albisheim, Einselthum y Zell en el oeste.

La denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes:

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

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

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los mencionados municipios, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].

Los «Qualitätswein» (vino de calidad), los «Prädikatswein» (vino con un atributo especial), los «Sekt b.A.» (vino espumoso de calidad de regiones definidas) y «Qualitätsperlwein b.A.» (vino de aguja de calidad de regiones delimitadas) que llevan la denominación protegida «Pfalz» pueden producirse en una zona distinta de la región productora especificada en la que se vendimiaron las uvas y que consta en el etiquetado, siempre y cuando la zona de producción se sitúe en el mismo estado federal o en un estado federal vecino.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Con respecto a su estructura geológica, la zona del límite de la cordillera Haardt (Haardtrand) y la zona de la tierra baja del Palatinado Anterior (Vorderpfälzer Tiefland) pertenecen a la llanura del alto Rin (Oberrheingraben), una fosa tectónica ubicada en dirección nornoreste-sursuroeste. La zona vitícola del área de cultivo del Palatinado se limita al Palatinado Anterior (Vorderpfalz) y al Palatinado Renano (Rheinpfalz); es decir, desde el límite montañoso del Bosque del Palatinado (Pfälzerwald), pasando por el límite de la cordillera Haardt (Haardtrand) hasta llegar a la tierra baja del Palatinado Anterior (Vorderpfälzer Tiefland), que abarca la parte central y la parte este. La altitud media de los viñedos asciende a aproximadamente 170 metros sobre el nivel del mar. La viticultura predomina en la zona de Haardtrand y en las elevaciones y las llanuras cubiertas de loess. Las pendientes más empinadas de hasta un 60 % (de inclinación) se ubican en el oeste en las zonas limítrofes del Bosque de Palatinado (Pfälzerwald) y el límite de la cordillera Haardt (Haardtrand). En las elevaciones y llanuras, predominan las superficies planas (<10 % de inclinación). La inclinación media de toda la zona de viñedos del Palatinado es de aproximadamente 4,5 %. Al calcular un valor medio para la exposición, se obtiene un valor de 140° (sureste).

Hacia el este, el Bosque del Palatinado da paso a la franja montañosa del límite de la cordillera Haardt, que supone la zona de ruptura real de la llanura del alto Rin. Esta zona, de tan solo unos kilómetros de ancho, presenta una estructura geológica muy heterogénea. Al margen de los sedimentos terciarios, se pueden encontrar rocas mesozoicas en algunas zonas. Estas rocas, a su vez, están totalmente cubiertas de sedimentos de cobertura cuaternarios de mayor o menor grosor. Gran parte de las cepas de la zona vitícola del Palatinado crece sobre loess y derivados de loess. La cepa de vino también tiene presencia en los lodos, las arenas y las gravillas cuaternarios fluviales. En tercer lugar, en cuanto a superficie, están las piedras calizas y margas terciaras. Las zonas de cultivo asentadas sobre arenisca «Rotliegend» o del Triásico inferior son escasas. Las piedras calizas, margas y dolomitas del Triásico medio, el Triásico Tardío y el Jurásico se pueden considerar prácticamente rocas exóticas. De forma prácticamente individual, también hay presencia de roca volcánica del «Rotliegend» y el Terciario y rocas del Paleozoico temprano.

El loess y los derivados de loess forman el sedimento más importante en la formación del suelo. En él se han desarrollado tierras «para-pardas», chernozemos o pararendzinas. En los sedimentos fluviales predominan los regosoles y los suelos pardos, en las zonas pantanosas, también las vegas y vegas de gley. Sobre los sedimentos terciarios existentes, se generó una gran variedad de suelos, destacando las ferralitas, ferrosilitas y las *Terrae calcis*. A pesar del procesamiento profundo del suelo para la viticultura («desfondamientos»), a menudo, todavía se pueden reconocer los tipos de suelo natural.

Desde un punto de vista climatológico, la zona utilizada del territorio vitícola del Palatinado se define de la siguiente manera: la temperatura media anual asciende a aproximadamente 10 °C. La temperatura media en la temporada de cultivo es de 14,7 °C. Por norma general, las temperaturas ascienden de oeste (Haardtrand) a este (Rheinebene). La media anual de precipitaciones asciende a aproximadamente 655 mm. Por término medio, el 60 % (390 mm) de las precipitaciones se produce en la temporada de cultivo. Los mayores valores de precipitaciones del territorio vitícola del Palatinado corresponden a la zona suroeste, mientras que los valores medios de precipitaciones anuales más bajos corresponden a las zonas al noreste. Durante la temporada de cultivo, las vides de la zona del Palatinado reciben por término medio unos 665 000 WH/m² de luz solar directa.

Factores humanos: los viticultores cultivan parcelas grandes y continuas, lo que permite la mecanización y la explotación rentable de las superficies. Los viticultores están encantados con la amplia gama de variedades de uva y su potencial de desarrollo que le otorgan los diferentes perfiles del suelo, por lo que pueden ofrecerle una amplia gama de aromas a los consumidores. La industria vitivinícola ha desarrollado una dinámica especial a lo largo de los últimos veinte años. Un número cada vez mayor de jóvenes productores líderes confirman esta dinámica. La influencia humana se basa en una tradición vitícola secular.

Categorías de productos vitícolas

Los vínculos descritos se refieren a la elaboración de productos de base a partir de uvas de distinto carácter debido a la variedad de suelos y métodos de transformación. Tras la vendimia, se clasifican en la calidad adecuada de la producción de vino.

Categoría «Vino»

Los vinos de calidad deberán cumplir los requisitos mínimos por categoría de variedad de uva establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y podrán ser enriquecidos. Los «Prädikatsweine» (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y no deben enriquecerse. En el cultivo del producto primario (uvas) destinado a la producción de vino con atributos especiales, el viticultor podrá aplicar medidas fitosanitarias especiales durante el período vegetativo, como la defoliación en las zonas de la uva o el aclareo de los racimos, para lograr una mejor calidad y una mayor intensidad de los componentes de la uva. Además, varios métodos de crianza relacionados con la tecnología de la bodega, como factor humano adicional, pueden dar forma al vino con atributos especiales que finalmente se produce.

Categoría «Vino de aguja»

En el caso del vino de aguja de calidad procedente de regiones determinadas, el producto de base debe cumplir los requisitos mínimos para el vino de calidad de la región de que se trate establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.

Categoría «Vino espumoso de calidad»

El producto de base debe cumplir los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. En función de su fase de crecimiento y de su ubicación, las uvas procedentes de viñedos seleccionados utilizados para la elaboración de vinos de base destinados a la producción de vino espumoso deben vendimiarse antes, de modo que mantengan la estructura ácida crujiente de los vinos espumosos de calidad de regiones determinadas. El vino se produce mediante primera o segunda fermentación en el depósito o botella. Cuando la elaboración se realice según el método especial tradicional de fermentación en botella, el producto deberá haber sido sometido a una segunda fermentación alcohólica en botella para convertirse en vino espumoso. En este caso, el producto deberá madurarse en botella durante al menos nueve meses.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Vino, vino espumoso de calidad, vino de aguja

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Antes de que puedan utilizarse los términos tradicionales en las etiquetas de «Qualitätswein» (vino de calidad), «Prädikatswein» (vino con un atributo especial), «Qualitätsperlwein b.A.» (vino de aguja de calidad de regiones delimitadas) y «Sekt b.A.» (vino espumoso de calidad de regiones delimitadas), el vino deberá haberse sometido a una inspección oficial. El número de inspección expedido (*amtliche Prüfungsnummer*) debe figurar en la etiqueta y sustituye al número de lote.

Además de la denominación de vino protegida existente, el vino y los productos vitivinícolas deberán etiquetarse con uno de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra a), del pliego de condiciones. La utilización de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra b), del pliego de condiciones es facultativa.

Los elementos estatutarios de una designación podrán utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

Además, el registro vitícola es la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Indica los límites de las ubicaciones y zonas en términos de referencias catastrales (distrito, subdistrito, sistema de campo abierto, parcela). Está gestionado por la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado. El registro vitícola se crea y lleva sobre la base de:

— Artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— Artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*);

— Ley Federal sobre la designación de lugares y zonas y el registro vitícola (Ley de viñedos) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz*)];

— Artículo 2, apartado 16, del Reglamento federal sobre las responsabilidades en el ámbito de la legislación vitivinícola (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

La modificación debe ser notificada a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE) por parte de la organización competente de conformidad con el artículo 22, letra g) de la Ley del vino alemana (*Weingesetz*).

Enlace al pliego de condiciones

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].