C/2024/2508

30.4.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/2508)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) **artikli 17 lõikele 5.**

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Pfalz“

PDO-DE-A1272-AM02

Teate kuupäev: 5.2.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Analüütilised ja/või organoleptilised omadused**

Kirjeldus:

Minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud ühendatakse tulevikus sõnaga „ja“. Selgituseks on lisatud veinikeldri arvestuse kohta järgmine lause: „Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.“

Kvaliteetvahuveini organoleptilises kirjelduses on teine kääritamine tootmisprotsessi käigus välja jäetud.

Põhjused:

Ümberarvestustabeli väljajätmine tähendab, et naturaalse viinamarjavirde minimaalse massi määramisel ei ole enam õiguslikku alust. Sellegipoolest esineb see tootespetsifikaadis ka edaspidi, sest tootjad kasutavad praktikas Oechsle kraade (viinamarjavirde tiheduse skaala). Seepärast ühendatakse edaspidi minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud sõnaga „ja“. See näitab selgelt, et tootjad peavad jälgima nii minimaalse naturaalse alkoholisisalduse kui ka viinamarjavirde minimaalse massi väärtusi, kui nad turustavad kaitstud päritolunimetusega tooteid „Pfalz“. Selleks et vältida arusaamatusi veinikeldri arvepidamises, otsustas kaitseühing (Schutzgemeinschaft) lisada lause, milles selgitatakse, et veinitöötlusettevõtte arvepidamisandmetes tuleb kajastada vaid viinamarjavirde mass.

Teine kääritamine on kirjeldusest välja jäetud, sest kvaliteetvahuveini tootmine võib toimuda ka esimese kääritamise teel.

2. **Piirkonna määratlemine**

Kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetuse „Pfalz“ määratlusse on lisatud järgmised maatükid:

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]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 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

Põhjused:

Liidetavad maatükid hõlmavad viinamarjaistandusi ja järgitud on Pfalzi kaitseühenduse sise-eeskirjades sätestatud korda. Liitmise tulemusel ühendatakse hajali asuvad viinamarjaistandused.

3. **Veiniviinamarjasordid**

Kirjeldus:

Praeguseks on märgitud järgmised sordid:

Valge vein:

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.

Punane ja roosa vein:

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.

MUUDATUSED

Edaspidi asendatakse „valge vein“ ning „punane ja roosa vein“ sõnadega „valged viinamarjasordid“ ja „punased viinamarjasordid“.

Lisatakse järgmised viinamarjasordid:

Valged viinamarjasordid:

„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“.

Punased viinamarjasordid:

„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“.

Sünonüümid on välja jäetud.

Välja jäetakse järgmised viinamarjasordid:

Valge vein:

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

Punane vein ja roosa vein:

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat“.

Põhjendused:

c) Veiniviinamarjasordid

Viinamarjasortide nimekiri ei ole täielik ja seda on täiendatud, sest märkida tuleks kõik varem klassifitseeritud kasvatatavad sordid, kuna need on oma väärtust piirkonnas juba tõendanud. Nendest sortidest valmistatud veinid vastavad tootespetsifikaadi nõuetele. Sordid jäeti välja, sest neid sorte ei kasvatata kaitstud päritolunimetuse „Pfalz“ all. See näitab, et vähemalt praegu ei ole need tootjatele kasumlikud.

Edaspidi esitatakse viinamarjasordid pealkirjade „Valged viinamarjasordid“ ja „Punased viinamarjasordid“ all, mitte pealkirjade „Valge vein“ ning „Punane ja roosa vein“ all, sest viinamarjasortide loetlemisega tootespetsifikaadis reguleeritakse seda, milliseid sorte tohib kasvatada, mitte lõpptoodet.

Sünonüümid on välja jäetud, sest tootespetsifikaadis olev viinamarjasortide nimekiri on sisuliselt istutusluba, mitte märgistamisnõue.

4. **Kohaldatavad nõuded**

Kirjeldus:

Liikmesriigi õigusaktide alusel kohaldatavad nõuded:

Lisatud on säte määramise kohta, mille kohaselt määramise õiguslikult reguleeritud elemente tuleb kasutada vastavalt kohaldatavale seadusele.

Põhjendused:

Liikmesriigi õigusaktide alusel kohaldatavad nõuded:

Nimetusi käsitlevad uued eeskirjad peaksid selgitama neid tähistamise kontseptsioone liikmesriigi õigusaktides, mis ei ole e-Ambrosia kaudu kaitstud.

5. **Kontrolliasutus**

Kirjeldus:

Põllumajanduskoja faksinumbri parandus.

Tootespetsifikaadi punktist 11.2.3 „Kvaliteetveini kontroll“ on välja jäetud järgmine lause: „Iga kvaliteetveini (Qualitätswein), määratletud piirkondades toodetud vahuveini (Sekt b. A.) ja määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveini (Qualitätsperlwein b. A.) suhtes kohaldatakse kohustuslikku kontrolli.“

Põhjendused:

Rheinland-Pfalzi Põllumajanduskoja faksinumber on muutunud.

Lause on kustutatud, et vältida kordust.

6. **Muu**

Kirjeldus:

Osas „Seos piirkonnaga“ on kategooriate „vein“, „poolvahuvein“ ja „kvaliteetvahuvein“ kirjeldusi selgitatud ja ümber sõnastatud. Liidu muudatust ei ole vaja esitada, sest seost geograafilise piirkonnaga (vt määruse (EL) 2019/33 artikkel 14) ei ole muudatustega välja jäetud.

Tehtud on järgmised muudatused:

Tootespetsifikaadi kategooriat „vein“ käsitlevat punkti 9.4.1 on täiendatud. Kõnealune lause oli algselt järgmine: „Predikaatvein peab vastama vähemalt punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele.“ Nüüd on lause järgmine: „Predikaatvein peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ega tohi olla rikastatud.“

Tootespetsifikaadi kategooriat „poolvahuvein“ käsitlevat punkti 9.4.2 on ümber sõnastatud. Muudetav lause on järgmine: „Seda toodetakse kääritamise teel või sisetekkelise süsinikdioksiidi lisamisega.“ Ümbersõnastatud lause: „Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist säilitatakse kääritamise ajal.“

Tootespetsifikaadi kategooriat „kvaliteetvahuvein“ käsitlevasse punkti 9.4.3 on lisatud esimene kääritamine. Seni tohtis kirjelduse kohaselt toota kvaliteetvahuveini üksnes põhivahuveini teisese kääritamise teel. Muudatusega laiendatakse võimalust toota kvaliteetvahuveini esimese kääritamisega.

Põhjendused:

Kategooriat „vein“ käsitlev punkt 9.4.1 on ümber sõnastatud, et eristada predikaatveine kvaliteetveinidest.

Kategooriat „poolvahuvein“ käsitlev punkt 9.4.2 on ümber sõnastatud, et kajastada sellise veini valmistamise tegelikke protsesse.

Kategooriat „kvaliteetvahuvein“ käsitlevasse punkti 9.4.3 on lisatud esimene kääritamine, sest kategooria eelmise kirjelduse kohaselt tohtis sellist veini toota ainult teisese kääritamisega. See ei ole enam praeguse praktikaga kooskõlas, sest nüüd on võimalik toota kvaliteetvahuveini ka esimese kääritamisega.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Pfalz

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valge kvaliteetvein

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena. Kaitstud päritolunimetusega „Pfalz“ hõlmatud tooteid kasutatakse ka poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

Üldjuhul on valgetel veinidel värske kuni eksootiline puuviljaline aroom. Olenevalt viinamarjasordist ja laagerdumisstiilist esineb värskeid aroome, vürtsikaid varjundeid ning suitsuseid ja mineraalseid nüansse. Olenevalt veinivalmistamise viisist võivad puiduga kokkupuutel lisanduda buketti aroomid, nagu vanilli-, rösti- ja kookospähkliaroom, redutseeriva laagerdumise puhul tulekivi- ja trühvliaroom ning oksüdatiivse laagerdumise puhul oksüdeeritud õuna ja pähklised aroomid.

Neid iseloomustavad heas tasakaalus happesus ja magusus, tavaliselt jõuline täidlus ning tugev kuni mõõdukas happesus.

Värvus varieerub üldjuhul roheliste varjundiga kahvatukollasest kuni õlg- ja kuldkollaseni. Olenevalt viinamarjasordist võib esineda ka kergelt punakaid toone.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

2. Punane kvaliteetvein

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena. Kaitstud päritolunimetusega „Pfalz“ hõlmatud tooteid kasutatakse ka poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

Punaseid veine iseloomustab eelkõige marjade ja punaste puuviljade aroom. Võib esineda ka rohelisi varjundeid. Olenevalt laagerdumisstiilist ja laagerdumisaegsest kokkupuutest puiduga lisanduvad lõhnale vürtsikad aroomid, nagu vanilliaroom, röstimisnoodid, šokolaadi- ja kookospähkliaroom, samuti redutseerivad noodid, nagu tulekivi- ja trühvliaroom. Enamasti täidlasi veine iseloomustab mahe kuni tuntav happesus.

Punane värvus on tavaliselt kergelt kirsipunane kuni sügav tume leedripunane.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

3. Roosa, Weißherbsti ja Blanc de Noiri kvaliteetvein

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis .valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena. Kaitstud päritolunimetusega „Pfalz“ hõlmatud tooteid kasutatakse ka poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

Neid heledat värvi veiniliike pressitakse punastest viinamarjasortidest. Blanc de Noiri veinidel on valgete veinide värvispekter, roosad ja Weißherbsti veinid on üldiselt õrnroosad kuni helepunased. Kuna viinamarjavirret kääritatakse ja laagerdatakse samamoodi nagu valge veini puhul, on nendel veinidel tavaliselt värske puuviljaline marjade, punaste ja heledate/kollaste puuviljade aroom. Olenevalt kasutatavast viinamarjasordist võib esineda ka rohelisi paprika- ja ürdinoote ning laagerdumise käigus puiduga kokkupuute korral vanilli-, rösti- ja kookospähklinoote.

Roosadel veinidel on vähem alkoholimaitset ja nende maitses võib olla tugevamalt tunda happesust.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

4. Rotlingi kvaliteetvein

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena. Kaitstud päritolunimetusega „Pfalz“ hõlmatud tooteid kasutatakse ka poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

Punaste ja valgete viinamarjade või virde segamise tulemusel saadakse veinid, mille organoleptilised omadused on väga sarnased roosade veinide spetsifikatsiooniga.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

5. Kvaliteediklassi *Kabinett* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Kabinett*)

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena.

Neile veinidele on tavaliselt iseloomulik värske puuviljaline valgete, kollaste ja eksootiliste puuviljade aroom ning neil võib olla rohurohelisi ja vürtsikaid varjundeid. Nende alkoholisisaldus on väike kuni mõõdukas. Neis väljendub äratuntavalt viinamarjasordi eripära kombinatsioonis üldiselt mõõduka kuni tugeva happesusega. Värv vastab olenevalt veini liigist kvaliteetveinide kirjeldustele.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

6. Kvaliteediklassi *Spätlese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Spätlese*)

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena.

Kuna virde mass on suurem kui kvaliteediklassi *Kabinett* kuuluvatel veinidel, avaldub kvaliteediklassi *Spätlese* kuuluvate veinide puhul selgelt sordi eripära ning need on täidlasemad ja nende alkoholisisaldus on suurem. See väljendub eelkõige puuviljaaroomides ning magusvürtsikates nüanssides. Värvusevahemik põhineb olenevalt veini liigist kvaliteetveinide värvusel.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

7. Kvaliteediklassi *Auslese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Auslese*)

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena.

Täielikult küpsenud ja üleküpsenud viinamarjade kasutamine toob kaasa sordi eripära intensiivse avaldumise. Lisaks suuremale küpsusastmele viinapuul võib kasutada ka väärishallituse (*Botrytis cinerea*) abil kontsentreerimist. Lõhnas domineerivad tavaliselt intensiivsed puuviljaaroomid koos eksootiliste puuviljade, mee ja kuivatatud puuviljade nüanssidega. Lisaks on neile tavaliselt iseloomulik märkimisväärne jääkmagusus. Värv vastab olenevalt veini liigist kvaliteetveinide kirjeldustele.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

8. Kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Beerenauslese*)

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena.

Terved täielikult küpsenud või üleküpsenud viinamarjad ning kuivatatud ja väärishallitusega kontsentreeritud marjad annavad suure suhkrusisalduse. Väärishallituse osakaalu suurenedes liiguvad üldjuhul mõned viinamarjasordile iseloomulikud aroomid tagaplaanile, samal ajal kui enamasti mee, kuivatatud puuviljade, rosinate, karamelli ja eksootiliste puuviljade aroom intensiivistub. Kuna kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvaid veine valmistatakse põhimõtteliselt jääkmagusatena (*restsüß*), on nende alkoholisisaldus mõõdukas kuni väga väike. Värvusevahemik põhineb olenevalt veini liigist kvaliteetveinide värvusel.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

9. Kvaliteediklassi *Eiswein* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Eiswein*)

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena.

Marjades sisalduvate ainete kontsentreerimine viinamarjaistandustes vee väljakülmutamise teel eeldab viinamarjade vähest saastumist väärishallitusega. Selle tulemusena on jääveinidel tavaliselt ja olenevalt ajast, mis kulub pärast viinamarjade täisküpseks saamist vajaliku madala temperatuuri saavutamiseks, suurem happesus ja tugevam vastava viinamarjasordi aroom. Nii domineerivad eelkõige kollaste ja eksootiliste puuviljade aroomid, mida täiendavad magusvürtsikad aroomid, nagu mesi ja kuivatatud puuviljad. Värv vastab olenevalt veini liigist kvaliteetveinide kirjeldustele.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

10. Kvaliteediklassi *Trockenbeerenauslese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Trockenbeerenauslese*)

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena.

Terved täielikult küpsenud või üleküpsenud viinamarjad ning kuivatatud ja väärishallitusega kontsentreeritud marjad annavad suure suhkrusisalduse. Väärishallituse osakaalu suurenedes liiguvad üldjuhul mõned viinamarjasordile iseloomulikud aroomid tagaplaanile, samal ajal kui enamasti mee, kuivatatud puuviljade, rosinate, karamelli ja eksootiliste puuviljade aroom intensiivistub. Kuna kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvaid veine valmistatakse põhimõtteliselt jääkmagusatena (*restsüß*), on nende alkoholisisaldus mõõdukas kuni väga väike. Värvusevahemik põhineb olenevalt veini liigist kvaliteetveinide värvusel.

Kvaliteediklassi *Trockenbeerenauslese* kuuluvad veinid erinevad kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvatest veinidest tavaliselt suurema suhkrusisalduse ning intensiivsema aroomi ja värvuse poolest. Olenevalt viinamarjasordist võib ka nende happesus olla kontsentreeritum.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

11. Kvaliteetvahuvein

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena. Kaitstud päritolunimetusega „Pfalz“ hõlmatud tooteid kasutatakse ka poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

Kvaliteetvahuveine valmistatakse kas põhiveinidest (valge, roosa, punane, Rotling) või valgete veinide ja punastest viinamarjadest pressitud heledate veinide seguna. Viinamarjade mõõdukas suhkrusisaldus säilitab suurema happesisalduse. Kvaliteetvahuveine iseloomustab viinamarjasordi aroom ja tootmise käigus pärmisettel hoidmisest tingitud organoleptiline mõju. See võib väljenduda kergelt pähkliste ja briošinootidena. Kui põhiveine laagerdatakse kokkupuutes puiduga, võib neil olla rösti- ja vürtsikas aroom. Kvaliteetvahuveinid on tavaliselt värsked, happelised ja vähese alkoholimaitsega. Jääkmagusus varieerub tajumatust kuni märkimisväärselt magusani. Värvus on enamasti rohelise varjundiga kahvatukollane kuni pärnaõiekollane, kuid ka roosa ja punane.

Vahuveinid „Crémant“ on enamasti õrnalt puuviljalised ja selge happesusega. Need on tavaliselt valged või roosad. Pikema minimaalse laagerdumisaja tulemusena saadakse peened, kreemjad ja tasakaalustatud, kergelt kihisevad vahuveinid „Crémant“.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

12. Poolvahuvein

LÜHIKIRJELDUS

Pfalzis valmistatakse traditsiooniliselt valgeid, punaseid ja roosasid ning vähemal määral ka Rotlingi veine. Neid veiniliike võib turustada ka predikaatveinidena. Kaitstud päritolunimetusega „Pfalz“ hõlmatud tooteid kasutatakse ka poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

Poolvahuveinide alkoholisisaldus on mõõdukas ja need on kergelt kihisevad. Neile on iseloomulik peamiselt puuviljaline aroom ja märgatav sordi eripära. Tihti kasutatavate aromaatsete viinamarjasortide puhul esinevad eriti lillearoomid ja eksootilised puuviljanoodid, samuti marjade ja punaste puuviljade noodid. Värvusspektrisse kuuluvad tavaliselt valgete sortide kasutamise korral rohekate varjunditega kahvatukollased toonid kuni pärnaõiekollane värvus, punaste sortide kasutamise korral roosa ja punane värvus.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Pfalz“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus:

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (milligrammi liitri kohta):

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Kõik tooted

Veinivalmistuse eritava

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

2. Kõik tooted

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

3. Kõik tooted

Viljelustavad

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1.

105 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Piirkond hõlmab Vorderpfalzi või Rheinpfalzi, st ulatub Pfälzerwaldi mäestiku servast läänes Haardtrandi kaudu Vorderpfalzi madalikuni (Vorderpfälzer Tiefland), mis moodustab ala kesk- ja idaosa. Veinitootmine domineerib Haardtrandi piirkonnas ning lössiga kaetud jõgedevahelistel kõrgendikel ja platoodel. Piirkonna looduslikud piirid on läänes Haardtrand, idas Reini jõgi, lõunas Prantsuse Alsace või piir Bienwaldiga, põhjas piir Wormsi, Kirchheim-bolandeni, Stetteni ja Gauersheimi omavalitsusüksusega idas ning Zellertali org omavalitsusüksustega Albisheim, Einselthum ja Zell läänes.

Kaitstud päritolunimetuse piirkond hõlmab järgmiste omavalitsusüksuste ja nende osade viinamarjaistandusi:

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)).

Täpne määratlus on näha kaartidelt, kus on maatükkide kaupa näidatud eespool nimetatud omavalitsusüksustes asuvad viinamarjaistandused. Kaarte saab vaadata aadressil www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kvaliteetveine (Qualitätswein), predikaatveine (Prädikatswein), määratletud piirkondades toodetud vahuveine (Sekt b. A.) või määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveine (Qualitätsperlwein b. A.), mis kannavad kaitstud nimetust „Pfalz“, võib toota muus piirkonnas kui määratud piirkond, kus viinamarjad korjati, ja mis on märgitud etiketile, tingimusel et tootmispiirkond asub samal liidumaal või naaberliidumaal.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Struktuurigeoloogia vaatepunktist on Haardtrand ja Vorderpfalzi madalik (Vorderpfälzer Tiefland) osa Ülem-Reini alangust, mis on NNE-SSW-suunaline tektooniline riftivöönd. Pfalzi viinamarjakasvatuspiirkond hõlmab Vorderpfalzi või Rheinpfalzi, st ulatub Pfälzerwaldi mäestiku servast läänes Haardtrandi kaudu Vorderpfalzi madalikuni, mis moodustab ala kesk- ja idaosa. Viinamarjaistandused asuvad keskmiselt umbes 170 meetri kõrgusel merepinnast. Veinitootmine domineerib Haardtrandi piirkonnas ning lössiga kaetud jõgedevahelistel kõrgendikel ja platoodel. Kõige järsemate kalletega – kuni 60 % – nõlvad (järsud nõlvad) asuvad läänes, Pfälzerwaldi mäestiku serva ja Haardtrandi piirkonnas. Jõgedevahelistel kõrgendikel ja platoodel domineerib tasane maa (nõlvakalle < 10 %). Pfalzi viinamarjaistanduste kui terviku keskmine nõlvakalle on ligikaudu 4,5 %. Viinamarjaistanduste keskmist suunda arvutades saadakse tulemuseks 140° (kagu).

Idas läheb Pfälzerwald üle Haardtrandi künklikuks servaks, mis on Ülem-Reini alangu tegelik riftipiirkond. Sellel piirkonnal, mis on vaid mõne kilomeetri laiune, on väga heterogeenne geoloogiline struktuur. Peale tertsiaariajastu setete leidub seal paiguti ka mesosoikumi kivimeid. Neid kivimeid katab omakorda tihti tervikuna rohkem või vähem võimas kiht kvaternaariajastu kattesetteid. Pfalzi viinamarjakasvatuspiirkonnas kasvab suur osa viinapuudest lössil ja löss-savil. Viinapuid võib kasvamas leida ka kvaternaariajastu fluviaalsetel savidel, liivadel ja kruusadel. Kolmandal kohal on pindala poolest tertsiaariajastu lubjakivid ja merglid. Vähelevinud on Rotliegendi liivakivil ja Bunteri liivakivil paiknevad viinamarjaistandused. Peaaegu eksootilised kivimid on karplubjakivi, keuperi ja juura kihi lubjakivid, merglid ning dolomiidid. Lisaks leidub üksikutes kohtades Rotliegendi ja tertsiaariajastu vulkaniite ning paleosoikumi esimese poole kivimeid.

Mullatekke seisukohast on kõige olulisem sete löss või löss-savi. Sellest on tekkinud leetjad mullad, mustmullad või pararendsiinad. Fluviaalsetel setetel on ülekaalus regosolid ja pruunmullad ning lammialadel ka vega- ja gleivegamullad. Paljandunud tertsiaariajastu setetel on tekkinud mitmesuguseid mullatüüpe, mille hulgast tulevad erilistena esile ferralliitmullad, fersialliitmullad ja *Terrae calcis*. Vaatamata sellele, et mulda on viinapuude kasvatamiseks sügavharitud, on looduslikud mullatüübid sageli endiselt äratuntavad.

Kliimatingimused on Pfalzi viinamarjakasvatuspiirkonna viinamarjaistandustes järgmised: aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 10 °C. Kasvuperioodi keskmine temperatuur on 14,7 °C. Põhimõtteliselt tõuseb temperatuur läänest (Haardtrand) ida (Reini tasandik) suunas. Aasta keskmine sademete hulk on umbes 655 mm. Kasvuperioodil langeb keskmiselt 60 % (390 mm) aastasest sademete hulgast. Pfalzi viinamarjakasvatuspiirkonna edelaosas on sademete hulk suurim, aasta keskmine sademete hulk on kõige väiksem piirkonna kirdeosas. Kasvuperioodil saavad Pfalzi viinapuud otsest päikesekiirgust keskmiselt 665 000 WH/m^2.

Inimtegurid: viinamarjakasvatajad majandavad suuri ühtseid maatükke, st et maad on võimalik harida mehhaniseeritult ja ökonoomselt. Nad hindavad kõrgelt viinamarjasortide mitmekesisust ja nende sortide arengupotentsiaali, mida pakuvad erinevad mullaprofiilid, tänu millele saab tarbijatele pakkuda laia aroomide valikut. Veinisektor on viimase 20 aasta jooksul sisse saanud erilise hoo. Seda näitab noorte tipptootjate kasvav arv. Inimmõju tugineb sajanditepikkusele viinamarjakasvatuse traditsioonile.

Viinamarjasaaduste kategooriad

Märgitud seosed seonduvad põhitoodete tootmisega viinamarjadest, mis on oma omadustelt erinevad tulenevalt muldade ja tootmismeetodite mitmekesisusest. Saagikoristuse järel antakse neile asjakohane veinitootmise kvaliteediklass.

Kategooria „vein“

Kvaliteetveinid peavad vastama viinamarjasordi kategooria miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2, ja need võivad olla rikastatud. Predikaatvein (eritäiendiga kvaliteetvein) peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ja toodet ei tohi rikastada. Toote Prädikatswein (eritähisega veini) tootmiseks ettenähtud esmatoote (viinamarjad) kasvatamisel võib viinamarjakasvataja kasvuperioodil rakendada spetsiaalseid taimehooldusmeetmeid, näiteks eemaldada viinamarjade ümbert lehti või harvendada kobaraid, et saavutada parem kvaliteet ja viinamarja koostisosade intensiivsem koostis. Lisaks võivad erinevad keldritehnoloogial põhinevad küpsemismeetodid täiendava inimtegurina kujundada lõpptulemusena valmivat toodet Prädikatswein.

Kategooria „poolvahuvein“

Määratletud piirkondades toodetava kvaliteetvahuveini puhul peab põhitoode vastama kõnealuse piirkonna kvaliteetveini miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2. Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist säilitatakse kääritamise ajal.

Kategooria „kvaliteetvahuvein“

Põhitoode peab vastama tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele. Valitud viinamarjaistanduste viinamarjad, mida kasutatakse alusveini valmistamiseks, et toota vahuveini, tuleb koristada sõltuvalt kasvuetapist ja kohast varem, et nad säilitaksid määratletud piirkondade kvaliteetvahuveini mõrkja happelise struktuuri. Vein toodetakse kas esimese või teise kääritamisega paagis või pudelis. Kui tootmises kasutatakse spetsiaalset traditsioonilist pudelis kääritamise meetodit, peab toode läbima teise alkoholkääritamise pudelis, et sellest saaks vahuvein. Sellisel juhul peab toode laagerduma pudelis vähemalt üheksa kuud.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Enne kui toodete etikettidel tohib kasutada traditsioonilisi nimetusi, peavad kvaliteetveinid (Qualitätswein), predikaatveinid (Prädikatswein), määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveinid (Qualitätsperlwein b.A.) ja määratletud piirkondades toodetud vahuveinid (Sekt b.A.) läbima ametliku kontrolli. Sellega seoses väljastatud kontrollnumber (amtliche Prüfungsnummer või A. P.-Nr.) peab olema märgitud etiketile. See asendab partii numbrit.

Lisaks olemasolevale kaitstud veininimetusele tuleb vein ja veinitooted märgistada ühega tootespetsifikaadi punkti 5 alapunktis a nimetatud traditsioonilistest nimetustest. Tootespetsifikaadi punkti 5 alapunktis b nimetatud traditsiooniliste nimetuste kasutamine on vabatahtlik.

Nimetuse kohustuslikke elemente võib kasutada vastavalt kohaldatavale seadusele.

Viinamarjaistanduste registris on lisaks väiksemate geograafiliste üksuste jaoks heakskiidetud alade, suurte viinamarjaistanduste ja üksikute viinamarjaistanduste ning avamaasüsteemide nimede loetelu. Selles registris näidatakse kohtade ja alade piirid katastritunnuste alusel (piirkond, avamaa, avamaasüsteem, maatükk). Seda haldab Rheinland-Pfalzi põllumajanduskoda. Viinamarjaistanduste registri loomine ja haldamine põhineb järgmistel õiguslikel alustel:

— veiniseaduse („Weingesetz“) paragrahvi 23 lõiked 3 ja 4;

— veinimääruse („Weinverordnung“) paragrahv 29;

— liidumaa seadus paikade ja alade määramise ning viinamarjaistanduste registri kohta (viinamarjaistanduste seadus) („Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle“ („Weinlagengesetz“));

— liidumaa määruse vastutuse kohta veiniõigusaktide valdkonnas (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts) paragrahvi 2 lõige 16.

Väiksema geograafilise üksuse piire võib muuta üksnes veiniseaduse paragrahvis 22g sätestatud pädeva organisatsiooni nõusolekul. Veiniseaduse paragrahvi 22g kohane pädev organisatsioon peab muudatustest teavitama föderaalset põllumajandus- ja toiduametit.

Link tootespetsifikaadile

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