C/2024/2508

30.4.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/2508)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) **17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.**

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 5.2.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet**

Kuvaus:

Viittaus luonnolliseen vähimmäisalkoholipitoisuuteen ja viittaus rypälemehun luonnolliseen vähimmäispainoon liitetään jatkossa toisiinsa sanalla ”ja”. Lisätään seuraava kellarikirjanpitoa koskeva täsmennys: ”Käymisastiassa olevan rypälemehun paino on kirjattava.”

Laatukuohuviinin tuotantoprosessin kuvauksesta on poistettu viittaus toiseen käymiseen.

Perustelut:

Muuntotaulukon poistamisen vuoksi rypälemehun luonnollisen vähimmäispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät työssään Öchsle-asteita (rypälemehun painoasteikko), tämä yksikkö säilytetään tuote-eritelmässä. Siksi viittaus luonnolliseen vähimmäisalkoholipitoisuuteen ja viittaus rypälemehun luonnolliseen vähimmäispainoon liitetään yhteen sanalla ”ja”. Tällä tavoin osoitetaan, että tuottajien on noudatettava sekä luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta että rypälemehun luonnollista vähimmäispainoa koskevia vaatimuksia voidakseen pitää tuotteita kaupan suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz”. Kellarikirjanpitoa koskevien väärinkäsitysten välttämiseksi Pfalz-tuottajaryhmä päätti lisätä virkkeen, jossa selvennetään, että kellarikirjanpitoon on kirjattava ainoastaan rypälemehun paino.

Kuvauksessa ei enää viitata toiseen käymiseen, koska laatukuohuviiniä voidaan valmistaa myös ensimmäisen käymisen avulla.

2. **Alueen rajaus**

Kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Pfalz” tuotantoalueeseen on sisällytetty seuraavat lohkot:

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]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Großkarlbach	4405	2151	0
Großkarlbach	4405	2152	0
Großkarlbach	4405	2153	0
Großkarlbach	4405	2154	0
Großkarlbach	4405	2155	0
Großkarlbach	4405	2155	1
Großkarlbach	4405	2204	1
Großkarlbach	4405	2205	0
Großkarlbach	4405	2206	0
Großkarlbach	4405	2207	0
Großkarlbach	4405	2208	0
Großkarlbach	4405	2209	0
Großkarlbach	4405	2210	0
Großkarlbach	4405	2273	0
Großkarlbach	4405	2275	0
Großkarlbach	4405	2275	1
Großkarlbach	4405	2275	2
Großkarlbach	4405	2275	3
Großkarlbach	4405	2276	0
Großkarlbach	4405	2277	0
Großkarlbach	4405	2278	0
Großkarlbach	4405	2279	0
Mörzheim	5562	5092	0
Mörzheim	5562	5093	0
Mörzheim	5562	5094	0
Mörzheim	5562	5095	0
Mörzheim	5562	5096	0
Mörzheim	5562	5097	0
Weisenheim am Sand	4367	8380	0
Weisenheim am Sand	4367	8309	0
Weisenheim am Sand	4367	8310	0
Weisenheim am Sand	4367	8311	0
Weisenheim am Sand	4367	8406	0
Bissersheim	4404	971	1
Bissersheim	4404	972	1
Bissersheim	4404	973	1
Bissersheim	4404	974	1
Bissersheim	4404	976	0
Bissersheim	4404	977	0
Bissersheim	4404	978	0

Bissersheim	4404	979	0
Bissersheim	4404	980	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12897	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12898	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12899	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12903	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12904	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12905	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12906	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12907	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12908	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12909	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12932	0
Herxheim	5527	7418	0
Herxheim	5527	7419	0
Herxheim	5527	7420	0
Herxheim	5527	7421	0
Herxheim	5527	7423	0
Herxheim	5527	7424	0
Freinsheim	4369	6912	0
Freinsheim	4369	6913	0
Freinsheim	4369	6914	0
Impflingen	5387	2333	0
Impflingen	5387	2337	0
Impflingen	5387	2338	0
Impflingen	5387	2341	0
Neustadt	4257	4837	0
Neustadt	4257	4837	1
Neustadt	4257	4840	0
Neustadt	4257	4841	0
Neustadt	4257	4842	0
Neustadt	4257	4844	0
Neustadt	4257	4845	0
Neustadt	4257	4849	0
Neustadt	4257	4850	0
Neustadt	4257	4853	0
Neustadt	4257	4855	0
Neustadt	4257	4856	0
Neustadt	4257	4858	0
Neustadt	4257	4864	0

Neustadt	4257	4865	0
Neustadt	4257	4872	3
Neustadt	4257	4873	0
Neustadt	4257	4873	2
Neustadt	4257	4873	3
Neustadt	4257	4873	4
Neustadt	4257	4873	5
Neustadt	4257	4876	0
Neustadt	4257	4878	1
Neustadt	4257	4878	2
Neustadt	4257	4880	1
Neustadt	4257	4881	1
Neustadt	4257	4881	2
Neustadt	4257	4883	0
Neustadt	4257	4886	4
Neustadt	4257	4887	3
Neustadt	4257	4887	4
Neustadt	4257	4888	2
Neustadt	4257	4891	0
Neustadt	4257	4892	6
Neustadt	4257	4892	7
Neustadt	4257	4893	0
Neustadt	4257	4894	0
Neustadt	4257	4895	0
Neustadt	4257	4899	1
Neustadt	4257	4899	13
Neustadt	4257	4903	2
Neustadt	4257	4903	3
Neustadt	4257	4905	0
Neustadt	4257	4905	2
Neustadt	4257	4905	4
Neustadt	4257	4905	5
Neustadt	4257	4905	6
Neustadt	4257	4907	0
Neustadt	4257	4908	0
Neustadt	4257	4908	2
Neustadt	4257	4912	2
Neustadt	4257	4912	3
Neustadt	4257	4912	4
Neustadt	4257	4913	0

Neustadt	4257	4914	4
Neustadt	4257	4914	5
Neustadt	4257	4919	0
Neustadt	4257	4919	1
Neustadt	4257	4920	2
Neustadt	4257	4923	0
Neustadt	4257	4926	1
Neustadt	4257	4926	2
Neustadt	4257	4927	0
Neustadt	4257	4928	1
Neustadt	4257	4928	2
Neustadt	4257	4931	0
Neustadt	4257	4931	1
Neustadt	4257	4931	2
Neustadt	4257	4935	5
Neustadt	4257	4935	6
Neustadt	4257	4935	9
Neustadt	4257	4935	11
Neustadt	4257	4936	0
Neustadt	4257	4937	1
Neustadt	4257	4937	2
Neustadt	4257	4938	0
Neustadt	4257	4939	2
Neustadt	4257	4939	3
Neustadt	4257	4939	4
Neustadt	4257	4939	5
Neustadt	4257	4940	0
Neustadt	4257	4941	0
Neustadt	4257	4942	0
Neustadt	4257	4943	0
Neustadt	4257	4944	0
Neustadt	4257	4945	0
Neustadt	4257	4951	0
Neustadt	4257	4951	1
Neustadt	4257	4956	0
Neustadt	4257	4956	2
Neustadt	4257	4956	3
Neustadt	4257	4956	4
Neustadt	4257	4956	5
Neustadt	4257	4956	6

Neustadt	4257	4959	2
Neustadt	4257	4959	4
Neustadt	4257	4961	0
Neustadt	4257	4962	0
Neustadt	4257	4962	3
Neustadt	4257	4963	3
Neustadt	4257	4963	4
Neustadt	4257	4963	5
Neustadt	4257	4964	0
Neustadt	4257	4964	2
Neustadt	4257	4965	2
Neustadt	4257	4965	3
Neustadt	4257	4968	3
Neustadt	4257	4968	4
Neustadt	4257	4972	3
Neustadt	4257	4972	4
Neustadt	4257	4973	1
Neustadt	4257	4974	1
Neustadt	4257	4974	2
Neustadt	4257	4976	2
Neustadt	4257	4976	3
Neustadt	4257	4978	1
Neustadt	4257	4978	2
Neustadt	4257	4981	0
Neustadt	4257	4983	1
Neustadt	4257	4983	2
Neustadt	4257	4984	0
Neustadt	4257	4987	0
Neustadt	4257	4987	1
Neustadt	4257	4988	2
Neustadt	4257	4988	3
Neustadt	4257	4990	0
Neustadt	4257	4991	1
Neustadt	4257	4991	2
Neustadt	4257	4994	0
Neustadt	4257	4994	5
Neustadt	4257	4994	6
Neustadt	4257	4994	7
Neustadt	4257	4996	1
Neustadt	4257	4996	2

Neustadt	4257	4998	1
Neustadt	4257	4998	2
Neustadt	4257	4999	0
Neustadt	4257	4999	1
Neustadt	4257	5000	2
Neustadt	4257	5001	4
Neustadt	4257	5002	0
Neustadt	4257	5003	0
Neustadt	4257	5003	2
Neustadt	4257	5004	1
Neustadt	4257	5004	2
Neustadt	4257	5005	0
Neustadt	4257	5007	2
Neustadt	4257	5007	5
Neustadt	4257	5007	6
Neustadt	4257	5007	7
Neustadt	4257	5007	8
Neustadt	4257	5009	1
Neustadt	4257	5009	2
Neustadt	4257	5013	0
Neustadt	4257	5013	3
Neustadt	4257	5013	4
Neustadt	4257	5013	5
Neustadt	4257	5013	6
Neustadt	4257	5014	0
Neustadt	4257	5015	0
Neustadt	4257	5015	1
Neustadt	4257	5015	2
Neustadt	4257	5018	0
Neustadt	4257	5018	1
Neustadt	4257	5019	0
Neustadt	4257	5019	2
Neustadt	4257	5020	1
Neustadt	4257	5020	2
Neustadt	4257	5020	3
Neustadt	4257	5022	0
Neustadt	4257	5023	1
Neustadt	4257	5023	2
Neustadt	4257	5026	0
Neustadt	4257	5028	1

Neustadt	4257	5028	2
Neustadt	4257	5029	0
Neustadt	4257	5030	3
Neustadt	4257	5030	4
Neustadt	4257	5030	5
Neustadt	4257	5030	6
Neustadt	4257	5031	0
Neustadt	4257	5031	3
Neustadt	4257	5031	4
Neustadt	4257	5031	5
Neustadt	4257	5031	6
Neustadt	4257	5031	7
Neustadt	4257	5031	8
Neustadt	4257	5034	0
Neustadt	4257	5035	0
Neustadt	4257	5037	0
Neustadt	4257	5038	1
Neustadt	4257	5038	2
Neustadt	4257	5039	0
Neustadt	4257	5041	1
Neustadt	4257	5041	2
Neustadt	4257	5043	1
Neustadt	4257	5047	0
Neustadt	4257	5048	0
Neustadt	4257	5049	0
Neustadt	4257	5099	1
Neustadt	4257	5101	6
Neustadt	4257	5101	8
Neustadt	4257	5102	1
Neustadt	4257	5103	1
Neustadt	4257	5104	2
Neustadt	4257	5105	1
Neustadt	4257	5105	2
Neustadt	4257	5106	0
Neustadt	4257	5107	2
Neustadt	4257	5108	5

Perustelut:

Maantieteelliseen alueeseen sisällytettävät lohkot ovat nykyisen viljelyalueen vieressä, ja ne on hyväksytty Pfalz-tuottajaryhmän soveltaman menettelyn mukaisesti. Lohkojen sisällyttäminen viininviljelyalueeseen vahvistaa aluetta viininviljelyalueen yhtenäisyyttä koskevan tavoitteen mukaisesti eikä lisää pirstoutumista.

3. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Kuvaus:

Tähän mennessä on ilmoitettu seuraavat rypälelajikkeet:

”Valkoviinit

Albalonga, Auxerrois (Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay, Chardonnay (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, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling Renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling) ja Würzer.

Puna- ja roseeviinit

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder, Pinot Noir Précoce, Pinot 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 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 ja Wildmuskat.”

MUUTOKSET

Jatkossa ilmaisut ”Valkoviinit” ja ”Puna- ja roseeviinit” korvataan ilmaisuilla ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet”.

Lisätään seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet

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.

Punaiset rypälelajikkeet

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.

Synonyymit poistetaan.

Poistetaan seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinit

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

Puna- ja roseeviinit

Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat.

Perustelut:

c) Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Rypälelajikkeiden luettelo oli puutteellinen, ja sitä on täydennetty. Kaikki tähän mennessä luokitellut viljellyt rypälelajikkeet olisi mainittava, koska nämä lajikkeet ovat jo osoittautuneet viljelyalueella menestyviksi. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia. Luettelosta päätettiin poistaa kaikki viiniköynnöslajikkeet, joita ei tällä hetkellä kasvateta suojatun alkuperänimityksen ”Pfalz” tuotantoalueella. Lajikkeiden puuttuminen on merkki siitä, että viininviljelijät eivät tällä hetkellä pidä näitä lajikkeita viljelykelpoisina.

Jatkossa rypälelajikkeet luetellaan otsikoiden ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” alla otsikkojen ”Valkoviinit” ja ”Puna- ja roseeviinit” sijaan, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään lajikkeiden viljelykelpoisuutta eikä lopputuotetta.

Synonyymit on poistettu, koska tuote-eritelmässä annettua rypälelajikkeiden luetteloa on pidettävä ennen kaikkea ”istutuslupana” eikä merkintöjä koskevana vaatimuksena.

4. **Sovellettavat vaatimukset**

Kuvaus:

Kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset:

Yhtenäiseen asiakirjaan on lisätty nimityksiä koskeva sääntö, jonka mukaan nimityksen oikeudellisesti säänneltyjä osia voidaan käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Perustelut:

Kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset:

Nimityksiä koskevien uusien sääntöjen tarkoituksena on selventää kansallisen lainsäädännön nimityskäsitteitä, joita ei suojata eAmbrosia-järjestelmässä.

5. **Tarkastusviranomainen**

Kuvaus:

Korjataan maatalouskamarin faksinumero.

Poistetaan tuote-eritelmän 11.2.3 kohdasta ”Laatuviinien tarkastus” seuraava virke: ”Kaikille laatuviineille (*Qualitätswein*), tma-laatukuohuviineille (*Sekt b.A.*) ja helmeileville tma-laatuviineille (*Qualitätsperlwein b.A.*) on tehtävä pakollinen tarkastus.”

Perustelut:

Rheinland-Pfalzin maatalouskamarin faksinumero on muuttunut.

Virke on poistettu päällekkäisyyden välttämiseksi.

6. **Muuta**

Kuvaus:

Kohdassa ”Yhteys alueeseen” on selvennetty ja muotoiltu uudelleen luokkien ”Viinit”, ”Helmeilevät viinit” ja ”Laatukuohuviinit” kuvauksia. Unionin muutosta ei tarvitse esittää, koska muutoksilla ei poisteta yhteyttä maantieteelliseen alueeseen (vrt. asetuksen (EU) 2019/33 14 artikla).

Tehdään seuraavat muutokset:

Täydennetään viinien kuvausta tuote-eritelmän 9.4.1 kohdassa. Muutettava virke kuuluu seuraavasti: ”Arvomerkinnällä (*Prädikatsweine*) varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit.” Jatkossa virke kuuluu seuraavasti: ”Arvomerkinnällä (*Prädikatsweine*) varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä.”

Muotoillaan uudelleen helmeileviä viinejä kuvaileva virke tuote-eritelmän 9.4.2 kohdassa. Muutettava virke kuuluu seuraavasti: ”Valmistus tapahtuu käymisen avulla tai lisäämällä endogeenistä hiilidioksidia.” Uudelleen muotoiltuna virke kuuluu seuraavasti: ”Käymisessä syntyvä luonnollinen hiilidioksidi säilytetään osittain.”

Lisätään maininta ensimmäisestä käymisestä laatukuohuviinejä käsittelevään tuote-eritelmän 9.4.3 kohtaan. Laatukuohuviiniä on tähän asti kuvauksen mukaan voitu valmistaa ainoastaan kuohuviinin perusviinin toisen käymisen avulla. Muutoksella ilmaistaan, että laatukuohuviiniä voidaan valmistaa ensimmäisen käymisen avulla.

Perustelut:

Viinien luokkaa käsittelevässä tuote-eritelmän 9.4.1 kohdassa sanamuotoa muutetaan niin, että arvomerkinnällä varustetut viinit (*Prädikatsweine*) erotetaan laatuviineistä (*Qualitätsweine*).

Helmeilevien viinien luokkaa käsittelevässä tuote-eritelmän 9.4.2 kohdassa sanamuotoa muutetaan siten, että se kuvastaa helmeilevän viinin valmistuksen todellisia käytäntöjä.

Laatukuohuviinien luokkaa käsittelevään tuote-eritelmän 9.4.3 kohtaan lisätään viittaus ensimmäiseen käymiseen, koska luokan ”Laatukuohuviinit” tähänastisen kuvauksen mukaan sitä voidaan valmistaa vain toisen käymisen avulla. Tämä ei ole enää nykyisen käytännön mukaista, koska myös laatukuohuviiniä on nykyään mahdollista tuottaa myös ensimmäisen käymisen avulla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Pfalz

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viinien kuvaus**

1. Valkoiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*). Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pfalz”, käytetään myös helmeilevän viinin ja laatukuohuviinin valmistukseen.

Valkoviineissä on yleensä hedelmäisiä raikkaita aromeja ja eksoottisia hedelmäisiä aromeja. Rypälelajikkeen ja säilytysmenetelmien mukaan niissä on vihreitä aromeja, mausteisuutta tai savuisen mineraalisia vivahteita. Sen mukaan, millaista viininvalmistusmenetelmää on käytetty, bukeeta saattavat täydentää vaniljaiset, paahteiset ja kookospähkinämäiset aromit, joita on uuttunut kypsytyksen aikana puutynnyristä. Reduktiivista kypsytystapaa käytettäessä saadaan myös piikiven ja tryffelin aromeja, oksidatiivista menetelmää käytettäessä hapettuneen omenan vivahteita ja pähkinäisiä aromeja.

Pfalz-viineissä happamuus ja makeus ovat tasapainossa. Viinit ovat yleensä täyteläisiä ja voimakkaan tai kohtalaisen happamia.

Väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen. Rypälelajikkeen mukaan värissä voi olla myös punertavia sävyjä.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

2. Punaiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*). Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pfalz”, käytetään myös helmeilevän viinin ja laatukuohuviinin valmistukseen.

Punaviinille ominaisia ovat etenkin marjojen ja punaisten hedelmien aromit. Myös vihreitä vivahteita voi olla. Säilytysmenetelmien ja mahdollisen puutynnyrikypsytyksen seurauksena niissä voi olla myös vaniljaisia, paahteisia, suklaisia ja kookospähkinämäisiä aromeja sekä reduktiivisia vivahteita, kuten piikiveä ja tryffeliä. Näille enimmäkseen täyteläisille viineille on ominaista kevyt tai huomattava hapokkuus.

Punainen väri vaihtelee useimmiten vaalean kirsikanpunaisesta tummaan seljanmarjan sävyyn.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

3. Laatuviinit (Qualitätswein) roseeviinit, Weißherbst-viinit, Blanc de Noir -viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*). Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pfalz”, käytetään myös helmeilevän viinin ja laatukuohuviinin valmistukseen.

Tämäntyyppiset viinit puristetaan nopeasti punaisista rypälelajikkeista. Blanc de Noir -viineissä on valkoviinien värisävyjä, kun taas roseeviinien ja Weißherbst-viinien väri vaihtelee yleensä hennon vaaleanpunaisesta helakanpunaiseen. Koska puristemehut kypsytetään valkoviinin tapaan, näissä viineissä on yleensä hedelmäisen raikas marjojen sekä punaisten ja vaaleiden tai keltaisten hedelmien aromi. Käytetyn rypälelajikkeen mukaan viineissä voi olla myös vihreän paprikan vivahteita ja yrttisyyttä, ja jos viinit on kypsytetty puutynnyrissä, niissä voi olla myös vaniljaisia, paahteisia ja kookospähkinämäisiä vivahteita.

Roseeviinien alkoholipitoisuus on muita viinejä pienempi, ja maussa voi olla tuntuvaa hapokkuutta.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

4. Rotling-laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*). Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pfalz”, käytetään myös helmeilevän viinin ja laatukuohuviinin valmistukseen.

Sekoittamalla punaisia ja valkoisia rypäleitä tai mäskejä saadaan aikaan viinejä, jotka muistuttavat aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan roseeviinejä.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

5. Arvomerkinnällä ”Kabinett” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*).

Näissä viineissä on yleensä valkoisten, keltaisten ja eksoottisten hedelmien raikkaita hedelmäisiä aromeja, ja niissä voi olla myös vihreitä, ruohoisia ja mausteisia vivahteita. Niiden alkoholipitoisuus on pieni tai kohtalainen. Viineissä on selvästi havaittavaa lajiketyypillisyyttä, ja hapokkuus on yleensä kohtalainen tai voimakas. Viinien väri on vastaavan laatuviinin mukainen.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

6. Arvomerkinnällä ”Spätlese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*).

Spätlese-viinien rypäleen puristemehun paino on suurempi kuin Kabinett-viineissä. Siksi näissä viineissä on selvää lajiketyypillisyyttä. Ne ovat enimmäkseen täyteläisiä, ja niiden alkoholipitoisuus on Kabinett-viinejä suurempi. Tämä näkyy erityisesti hedelmäisissä aromeissa sekä makeissa ja mausteisissa vivahteissa. Värit vastaavat viinityypin mukaan laatuviinien värikuvauksia.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

7. Arvomerkinnällä ”Auslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*).

Täysin kypsien ja ylikypsien rypäleiden käytön ansiosta näissä viineissä on intensiivistä lajiketyypillisyyttä. Sen lisäksi, että viineissä on käytetty viiniköynnöksessä tavallista kauemmin kypsyneitä rypäleitä, konsentrointi voidaan tehdä myös jalohometta (*Botrytis cinerea*) käyttämällä. Tuoksua hallitsevat yleensä intensiiviset hedelmäaromit, joissa on eksoottisten hedelmien, hunajan ja kuivattujen hedelmien vivahteita. Lisäksi näille viineille on yleensä ominaista voimakas jäännösmakeus. Viinien väri on vastaavan laatuviinin mukainen.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

8. Arvomerkinnällä ”Beerenauslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*).

Näiden viinien sokeripitoisuus on suuri, koska niissä on käytetty terveitä täysin kypsiä tai ylikypsiä rypäleitä taikka kuivattuja ja jalohomeella konsentroituja rypäleitä. Mitä enemmän jalohomeisia rypäleitä käytetään, sitä vähemmän viineissä on rypälelajikkeelle tyypillisiä aromeja. Sen sijaan niissä on enenevissä määrin hunajan, kuivattujen hedelmien ja rusinoiden aromeja sekä karamellimaisuutta ja eksoottisten hedelmien aromeja. Koska Beerenauslese-viineissä on yleensä jäännössokeria, niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen tai hyvin pieni. Värit vastaavat viinityypin mukaan laatuviinien värikuvauksia.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

9. Arvomerkinnällä ”Eiswein” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*).

Rypäleiden annetaan jäätyä köynnöksiin, joten ne altistuvat jalohomeelle vain vähän ja niiden ainesosien pitoisuudet ovat korkeita. Tämän vuoksi Eiswein-viinit ovat yleensä melko hapokkaita ja kulloisenkin rypälelajikkeen aromit ovat tavallista voimakkaampia. Ominaisuudet vaihtelevat sen mukaan, kauanko kestää, että sää kylmenee riittävästi rypäleiden kypsyttyä. Erityisesti keltaisten ja eksoottisten hedelmien aromit ovat hallitsevia, ja niitä täydentävät makeat ja mausteiset aromit, kuten hunaja ja kuivatut hedelmät. Viinien väri on vastaavan laatuviinin mukainen.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

10. Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*).

Näiden viinien sokeripitoisuus on suuri, koska niissä on käytetty terveitä täysin kypsiä tai ylikypsiä rypäleitä taikka kuivattuja ja jalohomeella konsentroituja rypäleitä. Mitä enemmän jalohomeisia rypäleitä käytetään, sitä vähemmän viineissä on rypälelajikkeelle tyypillisiä aromeja. Sen sijaan niissä on enenevissä määrin hunajan, kuivattujen hedelmien ja rusinoiden aromeja sekä karamellimaisuutta ja eksoottisten hedelmien aromeja. Koska Beerenauslese-viineissä on yleensä jäännössokeria, niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen tai hyvin pieni. Värit vastaavat viinityypin mukaan laatuviinien värikuvauksia.

Trockenbeerenauslese-viinit eroavat Beerenauslese-viineistä yleensä siinä, että niiden sokeripitoisuus on suurempi, ja myös niiden aromit ja värit ovat intensiivisemmät. Rypälelajikkeen mukaan viinit voivat olla myös vahvan hapokkaita.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

11. Laatukuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*). Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pfalz”, käytetään myös helmeilevän viinin ja laatukuohuviinin valmistukseen.

Nämä viinit valmistetaan joko perusviineistä (valko-, rosee- ja punaviineistä tai Rotling-viineistä) tai valkoviinien ja nopeasti puristettujen punaisten rypäleiden sekoituksesta. Rypäleiden kohtalaisen sokeripitoisuuden ansiosta viinien happopitoisuus on suuri. Laatukuohuviineissä on rypälelajikkeille tunnusomaiset aromit, ja hiivakypsytys on selvästi aistittavissa esimerkiksi hieman pähkinäisinä ja briossimaisina vivahteina. Jos perusviinejä kypsytetään puutynnyreissä, niihin voi kehittyä paahteisia ja mausteisia aromeja. Laatukuohuviinit ovat yleensä raikkaita ja hapokkaita mutta eivät kovin alkoholisia. Jäännösmakeus vaihtelee tuskin havaittavasta huomattavan makeaan. Näiden viinien väri vaihtelee enimmäkseen vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta lehmuksenkukankeltaiseen, mutta myös vaaleanpunaiseen ja punaiseen.

Crémant-tyyppiset kuohuviinit ovat yleensä kevyen hedelmäisiä ja raikkaan hapokkaita. Ne ovat yleensä vaaleita tai vaaleanpunaisia. Pidempi vähimmäissäilytysaika tuottaa hienoja, kermaisia ja tasapainoisia crémant-tyyppisiä kuohuviinejä, joissa on hienojakoiset kuplat.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

12. Helmeilevät viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pfalzissa tuotetaan perinteisesti valko-, puna- ja roseeviinejä ja jonkin verran myös Rotling-viinejä. Näitä viinilajeja voidaan pitää kaupan myös arvomerkinnällä varustettuina viineinä (*Prädikatsweine*). Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pfalz”, käytetään myös helmeilevän viinin ja laatukuohuviinin valmistukseen.

Tämän viinilajin viinien alkoholipitoisuus on kohtalainen, ja ne helmeilevät hennosti. Niissä on yleensä hedelmäinen aromi ja selvää lajiketyypillisyyttä. Yleisimmin käytetyt aromaattiset rypälelajikkeet tuottavat kukkaisia aromeja ja eksoottisten hedelmien sekä marjojen ja punaisten hedelmien vivahteita. Kun viini on valmistettu valkoisista rypälelajikkeista, väri vaihtelee yleensä vihreään vivahtavista vaaleankeltaisen sävyistä lehmuksenkukankeltaiseen. Kun käytetään punaisia rypälelajikkeita, viinin väri on vaaleanpunainen tai punainen.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Pfalz” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kaikki tuotteet

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

2. Kaikki tuotteet

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

3. Kaikki tuotteet

Viininviljelykäytäntö

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1.

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alue rajoittuu Vorderpfalziin tai Rheinpfalziin eli se ulottuu lännessä sijaitsevan Pfälzerwaldin vuoriston reunalta Haardtrandin kautta Vorderpfälzer Tieflandiin saakka, joka sijaitsee alueen keski- ja itäosassa. Viininviljelyä harjoitetaan pääasiassa Haardtrandissa sekä lössipeitteisillä harjanteilla ja tasangoilla. Alueen luonnolliset rajat ovat lännessä Haardtrand, idässä Reinjoki, etelässä Ranskan Elsass tai Bienwaldin raja, koillisessa Wormsin maa-alueeseen rajautuva alue sekä luoteessa Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim ja Zellertalin laakso, mukaan lukien Albisheimin, Einselthumin ja Zellin kunnat.

Suojattu alkuperänimitys kattaa seuraavissa kunnissa ja niiden hallintoalueilla sijaitsevat viinitarhat:

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

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat. Kartat ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Suojatulla nimityksellä ”Pfalz” varustettuja laatuviinejä, arvomerkinnällä varustettuja viinejä, tma-laatukuohuviinejä tai helmeileviä tma-laatuviinejä voidaan valmistaa muualla kuin määritellyllä viljelyalueella, jolta rypäleet on korjattu ja joka ilmoitetaan merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

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 – Huxelelel
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 Vltliner
Roussanne
Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris
Saint Laurent – Saint 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. **Yhteyksien kuvaus**

Rakennegeologisesti Haardtrand ja Vorderpfälzer Tiefland kuuluvat Ylä-Reinin hautavajoamaan, joka on pohjois-koillis-etelä-lounaissuunnassa kulkeva kahden erkanevan mannerlaatan saumassa oleva vajoama. Pfalzin viininviljelyalue rajoittuu Vorderpfalzin tai Rheinpfalzin alueeseen eli se ulottuu lännessä sijaitsevan Pfälzerwaldin vuoriston reunalta Haardtrandin kautta Vorderpfälzer Tieflandiin saakka, joka sijaitsee keski- ja itäosassa. Viinitarhat sijaitsevat keskimäärin noin 170 metrin korkeudella merenpinnasta. Viininviljelyä harjoitetaan pääasiassa Haardtrandissa sekä lössipeitteisillä harjanteilla ja tasangoilla. Kaltevimmat alueet, joilla kaltevuus on jopa 60 prosenttia (jyrkkärinteiset alueet) ovat lännessä, Pfälzerwaldin reuna-alueilla ja Haardtrandissa. Harjanteet ja tasangot ovat enimmäkseen tasaisia (kaltevuus < 10 %). Pfalzin alueen kaikkien viinitarhojen keskimääräinen kaltevuus on noin 4,5 prosenttia. Keskimääräinen altistussuunta on 140° (kaakko).

Idässä Pfälzerwald yhtyy Haardtrandin kukkulajonoon, joka on Ylä-Reinin hautavajoaman varsinainen repeämävyöhyke. Geologinen rakenne on hyvin heterogeeninen tällä vain muutaman kilometrin leveällä alueella. Tertiääristen sedimenttien lisäksi alueella on paikoitellen myös mesotsooiselta ajalta peräisin olevaa kalliota. Tämä kallio on kokonaisuudessaan usein melko paksujen kvartääristen sedimenttien peittämää. Pfalzin viininviljelyalueella merkittävä osa viiniköynnöksistä kasvaa lössillä ja lössijohdannaisilla. Viiniköynnöksiä kasvaa myös kvartäärisessä fluviaalisessa savimaassa, hiekassa ja sorassa. Tertiäärinen kalkkikivi ja merkeli ovat kolmanneksi yleisin maaperätyyppi pinta-alan perusteella. Viiniä viljellään jonkin verran myös Rotliegend-kaudella muodostuneella hiekkakivimaalla ja kirjavasta hiekkakivestä koostuvassa maaperässä. Eksoottisempia kivilajeja ovat varhaistrias-, myöhäistrias- ja jurakauden kalkkikivi, merkeli ja dolomiitti. Lisäksi alueella on Rotliegend- ja tertiäärikauden vulkaniitteja sekä paleotsooisen kauden kallioita yksittäisinä esiintyminä.

Maaperän muodostumisen kannalta tärkein sedimentti on lössi tai lössisavi. Siinä on kehittynyt luokan L maaperää, luokan C maaperää tai tummaa turvemaata. Fluviaalisissa sedimenteissä on enimmäkseen luokan R maaperää ja ruskomaata, jokitasangoilla myös fluvisolia ja glei-fluvisolia. Tertiäärisissä sedimenteissä on muodostunut monia maalajeja, joista on syytä mainita ferralliitti, fersialliitti ja Terrae calcis. Vaikka maata on työstetty syvältä viininviljelyä varten (”rigolit”), luonnolliset maalajit ovat usein yhä tunnistettavissa.

Pfalzin viininviljelyalueilla vallitsevaa ilmastoa voidaan kuvata seuraavasti: vuotuinen keskilämpötila on noin 10 °C. Keskilämpötila kasvukaudella on 14,7 °C. Pääsääntöisesti voidaan sanoa, että lämpötilat nousevat lännestä (Haardtrand) itään (Reinjoen tasanko) päin mentäessä. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 655 mm, ja siitä keskimäärin 60 prosenttia (390 mm) sataa kasvukaudella. Pfalzin viininviljelyalueella sademäärä on suurin lounaisosassa ja pienin koillisosassa. Pfalzin alueen viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonpaistetta keskimäärin noin 665 000 Wh/m^2.

Ihmisen toiminnan vaikutukset: Viininviljelijät hoitavat toisiinsa yhdistyviä suuria lohkoja, joten koneita pystytään hyödyntämään hyvin ja alueita voidaan viljellä kustannustehokkaasti. Viininviljelijät arvostavat rypälelajikkeiden monipuolisuutta ja kasvatusmahdollisuuksia, jotka ovat vaihtelevien maaperäprofiilien ansiota. Näin kuluttajille voidaan tarjota viinejä, joissa on laaja kirjo aromeja. Viiniala on kehittynyt erityisen dynaamisesti kahden viime vuosikymmenen aikana. Tästä osoituksena on se, että alalla on yhä enemmän nuoria huipputuottajia. Ihmisten toiminta perustuu vuosisataiseen viininviljelyperinteeseen.

Rypäletuotteiden luokat

Kuvatut yhteydet liittyvät perustuotteiden valmistukseen rypäleistä, joilla on erilaiset ominaisuudet erilaisten maaperätyyppien ja käsittelymenetelmien vuoksi. Sadonkorjuun jälkeen ne luokitellaan asianmukaiseen viininvalmistuksen laatuluokkaan.

Viinit

Laatuviinien on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa vahvistetut vähimmäisvaatimukset rypälelajikeluokittain, ja niitä saa väkevöidä. Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä. Kun viininviljelijät kasvattavat arvomerkinnällä varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettuja alkutuotteita (rypäleitä), he voivat toteuttaa kasvukauden aikana erityisiä ylläpitotoimenpiteitä, kuten irrottaa lehtiä rypäleiden ympäriltä tai harventaa rypäleitä paremman laadun ja rypäleiden ainesosien voimakkaamman koostumuksen aikaansaamiseksi. Lisäksi erilaisilla viinien säilytysmenetelmillä voidaan vaikuttaa lopputuotteena olevaan arvomerkinnällä varustettuun viiniin.

Helmeilevät viinit

Helmeilevän tma-laatuviinin perustuotteen on täytettävä kyseisellä alueella tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt laatuviinin vähimmäisvaatimukset. Käymisessä syntyvä luonnollinen hiilidioksidi säilytetään osittain.

Laatukuohuviinit

Perustuotteen on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt vaatimukset. Kypsyydestä ja sijainnista riippuen rypäleet on kuohuviinin perusviinin valmistukseen valituilla viinitarhoilla korjattava aiemmin, jotta tma-laatukuohuviinille ominainen happorakenne säilyy. Laatukuohuviini valmistetaan säiliössä tai pullossa ensimmäisen tai toisen käymisen avulla. Jos kyseessä on erityinen perinteinen pullokäymismenetelmä, kuohuviini on valmistettava toisen pullokäymisen avulla. Tuotetta on kypsytettävä pullossa vähintään yhdeksän kuukautta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viinit, laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jotta etiketeissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä, laatuviinien, arvomerkinnällä varustettujen viinien, helmeilevien tma-laatuviinien tai tma-kuohuviinien on läpäistävä virallinen tarkastus. Annettu tarkastusnumero (ns. AP-Nummer) on merkittävä etikettiin. Se korvaa eränumeron.

Nykyisten suojattujen viinien nimitysten lisäksi viinit ja viinituotteet on varustettava jollakin tuote-eritelmän 5 kohdan a alakohdassa tarkoitetuista perinteisistä merkinnöistä. Tuote-eritelmän 5 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen perinteisten merkintöjen merkitseminen on vapaaehtoista.

Nimityksen oikeudellisesti säänneltyjä osia voidaan käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Viinitarharekisteri sisältää lisäksi luettelon alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä, joita voidaan käyttää pienempiin maantieteellisiin yksiköihin viitatessa. Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta). Rekisteriä hallinnoi Rheinland-Pfalzin maatalouskamari. Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen pohjautuvat seuraavaan lainsäädäntöön:

— Weingesetz, 23 §:n 3 ja 4 momentti (viinilaki)

— Weinverordnung, 29 § (viiniasetus)

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (osavaltion viinitarhalaki)

— Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrecht, 2 §:n 16 momentti (osavaltion asetus toimivallasta viinilainsäädännön alalla).

Pienempien maantieteellisten yksiköiden rajauksen muuttaminen on sallittua ainoastaan viinilain 22 g §:n mukaisten toimivaltaisten organisaatioiden suostumuksella. Toimivaltaisten organisaatioiden on ilmoitettava kaikista muutoksista maatalous- ja elintarvikevirastolle viinilain 22 g §:n mukaisesti.

Linkki tuote-eritelmään

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