C/2024/2508

30.4.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/2508)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Pfalz»

PDO-DE-A1272-AM02

Date de la communication: 5.2.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Caractéristiques analytiques et/ou organoleptiques**

Description

Les mentions du titre alcoométrique naturel minimal et du poids minimum en moût naturel seront dorénavant liées par la conjonction «et». Une phrase explicative sera ajoutée aux registres de caves, qui se lit comme suit: «Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être consigné par écrit.»

Dans la description organoleptique des vins mousseux de qualité, la deuxième fermentation est supprimée du processus de production.

Motifs

En raison de la suppression du tableau de conversion, il n'existe plus de base légale pour préciser le poids minimal de moût naturel. Toutefois, puisqu'en pratique les producteurs travaillent avec l'unité de degré Öchsle, cette unité sera maintenue dans le cahier des charges. Par conséquent, les mentions du titre alcoométrique naturel minimal et du poids minimal de moût naturel seront reliées par la conjonction «et». Il en résulte clairement que les producteurs doivent respecter à la fois la valeur du titre alcoométrique naturel minimal et la valeur du poids minimal de moût naturel pour pouvoir commercialiser des produits sous l'AOP «Pfalz». Afin d'éviter toute confusion en ce qui concerne la tenue des registres de caves, le groupement de protection a décidé d'ajouter une phrase explicative qui précise que seul le poids du moût doit être inscrit dans le registre de caves.

La deuxième fermentation est supprimée de la description, étant donné que les vins mousseux de qualité peuvent également être élaborés par première fermentation.

2. **Délimitation de la zone**

Description

Les parcelles suivantes sont ajoutées à l'AOP «Pfalz»:

Friedelsheim	4337	1568	0
Einselthum	4554	2186	0
Einselthum	4554	2187	0
Essingen	5517	3529	0
Essingen	5517	3646	1
Großkarlbach	4405	2145	0
Großkarlbach	4405	2146	0
Großkarlbach	4405	2147	0
Großkarlbach	4405	2148	0
Großkarlbach	4405	2149	0

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

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

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

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

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

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

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

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

Motifs

Les parcelles à intégrer viennent compléter le vignoble et ont été soumises à la procédure prévue par le règlement du groupement de protection Pfalz. Ce regroupement permet d'atteindre l'objectif d'un vignoble d'un seul tenant, sans disperser davantage les vignes.

3. **Variétés à raisins de cuve**

Description

Les cépages suivants sont actuellement mentionnés:

Vins blancs:

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.

Vins rouges et rosés:

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.

MODIFICATIONS

Dorénavant, on parlera de «Cépages blancs» et de «Cépages rouges» au lieu de «Vins blancs» et de «Vins rouges et rosés».

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

«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».

Cépages rouges:

«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».

Les synonymes sont biffés.

Les cépages suivants sont supprimés:

Vins blancs:

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

Vins rouges et rosés:

«Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat».

Motifs

c) Variétés à raisins de cuve

La liste des cépages est incomplète et est complétée, car il importe de mentionner tous les cépages déjà classés qui se trouvent en culture, étant donné que ces cépages ont déjà fait leurs preuves dans la zone de production. Les vins produits à partir de ces cépages respectent les exigences du cahier des charges. Les suppressions de cépages ont été effectuées parce que ceux-ci ne sont pas cultivés dans l'AOP «Pfalz». Cela montre qu'ils ne sont pas rentables pour les producteurs, du moins pour le moment.

À l'avenir, les cépages seront répertoriés sous les titres «Cépages blancs» et «Cépages rouges» au lieu de «Vins blancs» et «Vins rouges et rosés», car la liste des cépages dans le cahier des charges réglemente les possibilités de culture, mais non le produit final.

Les synonymes ont été supprimés car la liste des cépages dans le cahier des charges porte sur une «autorisation de plantation» et non une sur exigence d'étiquetage.

4. **Exigences applicables**

Description

Exigences applicables en vertu de la législation nationale:

Il sera ajouté une disposition en matière d'appellation indiquant que les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément à la législation en vigueur.

Motifs

Exigences applicables en vertu de la législation nationale:

La disposition introduite en matière d'appellation a un caractère explicatif en ce qui concerne les termes d'appellation relevant du droit national qui ne sont pas protégés par e-Ambrosia.

5. **Autorité de contrôle**

Description

Correction du numéro de fax de la chambre d'agriculture.

Au point 11.2.3 du cahier des charges, «Contrôle des vins de qualité», la phrase suivante est supprimée: «Chaque vin de qualité, Sekt d'origine déterminée et vin pétillant de qualité d'origine déterminée, est soumis à un examen obligatoire.»

Motifs

Le numéro de télécopieur de la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat a changé.

La phrase est supprimée afin d'éviter tout doublon.

6. **Divers**

Description

Dans le paragraphe «Lien avec la région», les descriptions des catégories «Vin», «Vin pétillant» et «Vin mousseux de qualité» sont précisées et reformulées. À cet égard, il n'est pas nécessaire de soumettre une modification au niveau de l'Union, étant donné que les modifications ne suppriment pas le lien avec la zone géographique [voir l'article 14 du règlement (UE) 2019/33].

Concrètement, les modifications suivantes sont apportées:

Un ajout est effectué au point 9.4.1, catégorie «Vin», du cahier des charges. La phrase complétée se lit à l'origine comme suit: «Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énumérés au point 3.2.» À l'avenir, la phrase se lira comme suit: «Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énumérés au point 3.2 et ne doivent pas être enrichis.»

Une reformulation est apportée au point 9.4.2, catégorie «Vin pétillant»; du cahier des charges. La phrase à modifier est la suivante: «La production s'effectue par fermentation ou par l'addition de gaz carbonique endogène.» La phrase révisée se lira désormais: «Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturelle est conservée.»

Au point 9.4.3 du cahier des charges, catégorie «Vin mousseux de qualité», la première fermentation est ajoutée. Jusqu'à présent, la production de vin mousseux de qualité était décrite uniquement comme étant le résultat d'une deuxième fermentation du vin de départ pour la fabrication de Sekt. Avec cette modification, la possibilité de produire du vin mousseux de qualité est étendue à la première fermentation.

Motifs

La reformulation du point 9.4.1, catégorie «Vin» vise à distinguer les vins portant un attribut spécial des vins de qualité.

La reformulation du point 9.4.2, catégorie «Vin pétillant», vise à traduire correctement dans la formulation les processus réels de la production de vin pétillant.

Au point 9.4.3, catégorie «Vin mousseux de qualité», la première fermentation est ajoutée, car selon la description précédente de la catégorie «Vin mousseux de qualité», ce type de vin ne pouvait être produit que par une deuxième fermentation. Cela ne correspond plus à la pratique courante, qui permet désormais aussi la production de «Vin mousseux de qualité» au moyen d'une première fermentation.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Nom(s)**

«Pfalz»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. Vin blanc de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial. Les produits de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» sont en outre utilisés pour la production de vin pétillant et de vin mousseux de qualité.

En règle générale, les vins blancs possèdent un nez fruité et frais allant jusqu'à des arômes de fruits exotiques. Selon le cépage et le style d'élevage, des arômes verts, des notes épicées et fumées ainsi que des notes minérales apparaissent. Selon la vinification, le bouquet peut être complété par des arômes de vanille, de torréfaction et de noix de coco au contact du bois, de silex et de truffe en cas d'élevage par réduction, et de pomme oxydée et d'arômes de noix en cas d'élevage par oxydation.

Les vins se caractérisent par un équilibre acide-sucré, avec un corps généralement puissant associé à une acidité prononcée à modérée.

La robe varie généralement du jaune pâle avec des reflets verts au jaune paille et au jaune doré. Selon le cépage, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

2. Vin rouge de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial. Les produits de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» sont en outre utilisés pour la production de vin pétillant et de vin mousseux de qualité.

Les vins rouges se caractérisent notamment par un nez de baies et de fruits rouges. En outre, des aspects verts peuvent être présents. Selon le style d'élevage et la maturation au contact du bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco complètent l'expression olfactive, tout comme des notes comme le silex et la truffe découlant de la réduction. Généralement corpulents, ces vins se caractérisent par une acidité douce à perceptible.

La robe rouge va généralement du rouge cerise léger au sureau foncé profond.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

3. Vin rosé de qualité, Weißherbst, Blanc de Noir

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial. Les produits de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» sont en outre utilisés pour la production de vin pétillant et de vin mousseux de qualité.

Ces types de vin sont vinifiés à partir de cépages rouge clair. Les vins Blanc de Noir présentent la palette de robes des vins blancs, tandis que les vins rosés et les vins Weißherbst (vin gris) ont généralement une robe rose tendre à rouge clair. Les moûts étant élevés comme un vin blanc, ces vins présentent généralement un nez fruité et frais de baies, de fruits rouges et de fruits clairs/jaunes. Selon le cépage utilisé, des notes de poivron vert, d'herbes et, en cas d'élevage au contact du bois, des notes de vanille, de torréfaction et de noix de coco peuvent également apparaître.

Les vins rosés sont moins marqués par l'alcool et peuvent se caractériser par une perception plus forte de l'acidité en bouche.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

4. Vin de qualité «Rotling»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial. Les produits de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» sont en outre utilisés pour la production de vin pétillant et de vin mousseux de qualité.

L'assemblage de raisins rouges et blancs ou de moûts permet d'obtenir des vins dont les caractéristiques sensorielles sont proches de celles des vins rosés.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

5. Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial.

Ces vins se caractérisent généralement par un nez frais et fruité de fruits blancs, jaunes et exotiques et peuvent présenter des aspects verts et herbacés, voire épicés. Ils ont une teneur en alcool faible à modérée. Ils présentent une typicité de cépage reconnaissable, associée à une perception d'acidité généralement modérée à forte. Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

6. Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial.

En raison d'un poids de moût plus élevé que celui des vins portant l'attribut spécial «Kabinett», les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» (vendange tardive) présentent une typicité variétale marquée, avec généralement plus de corps et un taux d'alcool plus élevé. Cela se traduit notamment par un nez fruité et des nuances douces et épicées. La palette des robes s'oriente vers celle des vins de qualité, selon le type de vin.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

7. Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial.

L'utilisation de raisins à pleine maturité et de raisins surmûris permet d'obtenir une typicité variétale intense. Outre la maturité plus élevée sur la vigne, la concentration par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) peut également être utilisée. Le nez est généralement dominé par des arômes fruités intenses, associés à des nuances de fruits exotiques, de miel et de fruits secs. En outre, ce vin se caractérise généralement par une douceur résiduelle prononcée. Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

8. Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial.

Des raisins sains, à pleine maturité ou surmûris, des baies séchées et concentrées par la pourriture noble donnent une gradation de sucre élevée. Avec une attaque croissante de pourriture noble, certains arômes typiques du cépage passent généralement au second plan, tandis qu'augmentent le plus souvent les arômes de miel, de fruits secs, de raisins secs, de caramel et de fruits exotiques. Comme les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont en principe vinifiés avec une douceur résiduelle, ils présentent des teneurs en alcool modérées à très faibles. La palette des robes s'oriente vers celle des vins de qualité, selon le type de vin.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

9. Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial.

La concentration des substances contenues dans les baies par le gel de l'eau dans le vignoble présuppose une faible attaque des raisins par la pourriture noble. Pour cette raison, les Eiswein présentent généralement, et en fonction de la durée jusqu'à ce que les basses températures nécessaires soient atteintes après la pleine maturité des raisins, des teneurs en acide plus élevées et une expression plus forte de l'arôme du cépage concerné. Ainsi, c'est notamment un nez de fruits jaunes et exotiques qui prédomine, complété par des arômes doux et épicés comme le miel et les fruits secs. Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

10. Vin portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial.

Des raisins sains, à pleine maturité ou surmûris, des baies séchées et concentrées par la pourriture noble donnent une gradation de sucre élevée. Avec une attaque croissante de pourriture noble, certains arômes typiques du cépage passent généralement au second plan, tandis qu'augmentent le plus souvent les arômes de miel, de fruits secs, de raisins secs, de caramel et de fruits exotiques. Comme les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont en principe vinifiés avec une douceur résiduelle, ils présentent des teneurs en alcool modérées à très faibles. La palette des robes s'oriente vers celle des vins de qualité, selon le type de vin.

Les vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» se distinguent généralement de ceux portant l'attribut spécial «Beerenauslese» par des gradations de sucre plus élevées et une intensification des arômes et de la robe. De plus, selon le cépage, ils peuvent présenter une acidité plus concentrée.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

11. Vin mousseux de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial. Les produits de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» sont en outre utilisés pour la production de vin pétillant et de vin mousseux de qualité.

Les vins mousseux de qualité sont produits soit à partir de vins de base (blanc, rosé, rouge, «Rotling»), soit à partir d'une cuvée de vins blancs et de raisins rouges pressurés. Une gradation modérée du sucre des raisins préserve l'acidité plus élevée. Les vins mousseux de qualité sont marqués par les arômes des cépages ainsi que par l'influence sensorielle de la conservation sur lies pendant la production. Cela peut se traduire par de légères notes de noisette et de brioche. Si les vins de base sont élevés au contact du bois, ils peuvent présenter des arômes de torréfaction et d'épices. Généralement, les vins mousseux de qualité sont frais, présentent une acidité soulignée et sont peu alcoolisés. Le sucre résiduel varie d'imperceptible à nettement sucré. La palette des robes va généralement du jaune pâle avec des reflets verts jusqu'au jaune tilleul, mais aussi rose et rouge.

Les crémants sont généralement finement fruités et dotés d'une acidité prononcée. Leur robe est généralement blanche ou rose. La garde minimale plus longue produit des crémants fins, crémeux et équilibrés avec un perlage fin.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

12. Vin pétillant

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Dans le Palatinat, on produit traditionnellement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés et, dans une moindre mesure, des vins «Rotling». Ces types de vins peuvent également être commercialisés en tant que vins portant un attribut spécial. Les produits de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» sont en outre utilisés pour la production de vin pétillant et de vin mousseux de qualité.

Les vins pétillants présentent une teneur en alcool modérée et un perlage discret. Ils se caractérisent par un nez généralement fruité et une typicité variétale notable. Parmi les cépages aromatiques fréquemment utilisés, ce sont surtout les arômes floraux et les notes de fruits exotiques qui ressortent, ainsi que des notes de baies et de fruits rouges. La palette des robes comprend généralement des tons jaune pâle avec des reflets verdâtres jusqu'au jaune tilleul en cas d'utilisation de cépages blancs, ainsi que rose et rouge en cas d'utilisation de cépages rouges.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Tous produits confondus

Pratique œnologique spécifique

Le droit en vigueur s'applique.

2. Tous produits confondus

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le droit en vigueur s'applique.

3. Tous produits confondus

Pratique culturale

Le droit en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

105 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone se limite au Palatinat antérieur (Vorderpfalz) ou Palatinat rhénan (Rheinpfalz), c'est-à-dire de la bordure des monts de la forêt du Palatinat (Pfälzerwald) à l'ouest jusqu'à la plaine du Palatinat antérieur, qui occupe la partie centrale et orientale, en passant par la bordure du Haardt. La viticulture domine dans la région de la bordure du Haardt et sur les «Riedel» et «Platten» (petites plaines inondables) recouvertes de lœss. Les frontières naturelles de la région sont à l'ouest la bordure du Haardt, à l'est le Rhin, au sud l'Alsace française, ou la limite avec le Bienwald, au nord la frontière avec les communes de Worms, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim ainsi que la vallée de Zell avec les communes d'Albisheim, Einselthum et Zell à l'ouest.

L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles des communes et de leurs subdivisions suivantes:

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

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

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité d'origine déterminée portant l'appellation protégée «Pfalz» peut avoir lieu dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée dans l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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 Bordeaux

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. **Description du ou des liens**

D'un point de vue de la structure géologique, la bordure du Haardt et la plaine du Palatinat antérieur (Vorderpfalz) font partie du graben du Rhin supérieur, une faille tectonique orientée NNE-SSO. Le vignoble du Palatinat se limite au Palatinat antérieur, ou Palatinat rhénan (Rheinpfalz), c'est-à-dire de la bordure des monts de la forêt du Palatinat (Pfälzerwald) à l'ouest jusqu'à la plaine du Palatinat antérieur, qui occupe la partie centrale et orientale, en passant par la bordure du Haardt. L'altitude moyenne du vignoble est d'environ 170 mètres au-dessus du niveau de la mer. La viticulture domine dans la région de la bordure du Haardt et sur les «Riedel» et «Platten» (petites plaines inondables) recouvertes de lœss. Les pentes les plus fortes, allant jusqu'à 60 % (versants escarpés), se trouvent à l'ouest, en bordure de la forêt du Palatinat et du Haardt. Les terrains plats dominent sur les «Riedel» et «Platten» (déclivité inférieure à 10 %). La déclivité moyenne pour l'ensemble du vignoble du Palatinat est d'environ 4,5 %. Pour ce qui est de la valeur moyenne de l'exposition, elle est de 140° (sud-est).

Vers l'est, la forêt du Palatinat se fond dans la frange de collines de la bordure du Haardt, qui constitue la véritable zone de fracture du graben du Rhin supérieur. Cette zone, large de quelques kilomètres seulement, présente une structure géologique très hétérogène. Outre les sédiments tertiaires, on y trouve aussi par endroits des roches mésozoïques. Ces roches, à leur tour, sont souvent recouvertes dans leur ensemble par des sédiments de couverture quaternaires plus ou moins épais. Une grande partie des vignes de la région viticole du Palatinat sont plantées sur du lœss ou de l'argile à lœss. On trouve également la vigne sur des argiles, sables et graviers fluviatiles quaternaires. Du point de vue de la superficie, les calcaires et marnes tertiaires arrivent en troisième position. Les surfaces cultivées sur les roches du Rotliegend et grès bigarrés (Buntstandstein) sont globalement peu répandues. Les calcaires, marnes et dolomies du Muschelkalk, du Keuper et du jurassique constituent des roches presque exotiques. En outre, des volcanites du Rotliegend et du tertiaire ainsi que des roches du paléozoïque ancien apparaissent comme gisements isolés absolus.

Pour la formation des sols, le lœss ou l'argile à lœss représente le sédiment le plus important. Des sols bruns lessivés, des tchernozioms ou des pararendzines s'y sont développés. Sur les sédiments fluviatiles, on trouve principalement des régosols et des sols bruns et, dans les zones alluviales, des sols hydromorphes et des gleysols. Une multitude de types de sols se sont formés sur des sédiments tertiaires affleurants, parmi lesquels les ferrallites, les fersiallites et les terrae calcis se distinguent comme particularités. Malgré le travail du sol viticole en profondeur («rigoles»), les types de sol naturels sont souvent encore reconnaissables.

Du point de vue climatique, la surface utilisée pour la viticulture dans la région viticole du Palatinat peut être décrite comme suit: la température annuelle moyenne y est d'environ 10 °C. La température durant la période de végétation est de 14,7 °C. En principe, les températures vont en augmentant de l'ouest (bordure du Haardt) vers l'est (plaine du Rhin). La moyenne annuelle des précipitations est d'environ 655 mm. Pendant la période de végétation, il tombe en moyenne 60 % (390 mm) des précipitations annuelles. C'est dans le sud-ouest de la région viticole du Palatinat que l'on trouve les valeurs de précipitations les plus élevées, tandis que les précipitations moyennes annuelles les plus faibles sont enregistrées dans les zones les plus au nord-est. En moyenne, les vignes du Palatinat reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 665 000 Wh/m^2 pendant la période de végétation.

Facteurs humains: les viticulteurs exploitent de grandes parcelles d'un seul tenant, ce qui signifie qu'une bonne mécanisation et un travail économique des surfaces sont possibles. Les viticulteurs aiment la diversité des cépages et leur potentiel de développement grâce aux différents profils de sol, ce qui permet d'offrir au consommateur une large variété d'arômes. Le secteur viticole a connu une dynamique particulière au cours des vingt dernières années. Le nombre croissant de jeunes producteurs renommés témoigne de cette dynamique. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

Catégories de produits de la vigne

Les explications données se rapportent à la production du produit de base, le raisin, qui acquiert une empreinte spécifique en raison des différents sols et de la manière dont il est cultivé. Après la récolte a lieu le classement dans les catégories de qualité correspondantes de la production vitivinicole.

Catégorie «Vin»

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées pour chaque catégorie de cépage au point 3.2 du cahier des charges et peuvent être enrichis. Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énumérés au point 3.2 du cahier des charges et ne peuvent pas être enrichis. Lors de la production du produit de base des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la période de végétation, obtenir une meilleure qualité et une composition plus intense des composants du raisin par des mesures d'entretien spéciales, telles que l'effeuillage des zones de raisin ou l'éclaircissage des grappes. En outre, l'influence humaine à un autre niveau, celui des différentes formes d'élaboration en cave, peut caractériser le produit final qu'est le vin portant un attribut spécial.

Catégorie «vin pétillant»

Pour le vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole respective, telles qu'énoncées au point 3.2 du cahier des charges. Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturel est conservée.

Catégorie «vin mousseux de qualité»

Le produit de base doit répondre aux critères spécifiés au point 3.2 du cahier des charges. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ destiné à la fabrication de Sekt doivent être récoltés plus tôt afin de préserver la structure acide caractéristique d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt. La production se fait par première ou deuxième fermentation en cuve ou en bouteille. Lorsqu'il s'agit de la méthode particulière traditionnelle de fermentation en bouteille, le produit doit être devenu un vin mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Dans ce cas, le produit doit mûrir en bouteille pendant au moins neuf mois.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Vin, vin mousseux de qualité, vin pétillant

Cadre juridique

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Pour pouvoir utiliser les mentions traditionnelles sur l'étiquette, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée ou les Sekt d'origine déterminée doivent au préalable avoir passé avec succès un examen officiel. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Les vins et les produits vitivinicoles sont obligatoirement identifiés, en plus de la dénomination de vin protégée existante, par l'une des mentions traditionnelles visées au point 5 a) du cahier des charges. L'étiquetage des mentions traditionnelles visées au point 5 b) du cahier des charges est facultatif.

Les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément aux dispositions de la loi.

Par ailleurs, le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les unités géographiques plus petites. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des domaines sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). Il est géré par la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat. L'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, du Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 de la Weinordnung (ordonnance sur le vin);

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (en abrégé: Weinlagengesetz; loi du Land sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles);

— article 2, point 16, de la Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land sur les compétences en matière de législation sur le vin).

Une modification de la définition des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord de l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée à l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

Lien vers le cahier des charges

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