Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/2508)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Datum obavijesti: 5.2.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Analitička i/ili organoleptička svojstva**

Opis:

najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu ubuduće će biti povezani veznikom „i”. Radi pojašnjenja umeće se sljedeća rečenica o računovodstvu podruma: „Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju.”

U opisu organoleptičkih svojstava kvalitetnog pjenušavog vina, briše se druga fermentacija u postupku proizvodnje.

Razlozi:

budući da se izostavlja tablica za preračunavanje, više ne postoji pravna osnova za navođenje najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu. No s obzirom na to da proizvođači u praksi koriste mjernu jedinicu stupanj Oechsle, ta se jedinica i dalje zadržava u specifikaciji proizvoda. Stoga će podatak o najmanjoj prirodnoj alkoholnoj jakosti i podatak o najmanjem prirodnom sadržaju šećera u moštu biti povezani veznikom „i”. To jasno pokazuje da se proizvođači, da bi proizvode mogli stavljati na tržište sa ZOI-jem „Pfalz”, moraju pridržavati i vrijednosti najmanje prirodne alkoholne jakosti i vrijednosti najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu. Kako bi se izbjegli nesporazumi u vezi s računovodstvom podruma, udruženje za zaštitu (*Schutzgemeinschaft*) odlučilo je dodati rečenicu kojom se objašnjava da se u evidenciji vinarije mora zabilježiti samo sadržaj šećera u moštu.

Druga fermentacija briše se iz opisa jer je za proizvodnju kvalitetnog pjenušavog vina dovoljna jedna fermentacija.

2. **Razgraničenje područja**

Opis:

razgraničenjem ZOI-ja „Pfalz” obuhvaćene su sljedeće katastarske čestice:

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]) SL L 9, 11.1.2019., str. 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

Razlozi:

katastarske čestice koje se trebaju uvrstiti tvore okrupnjeno vinogradarsko zemljište i prošle su postupak u skladu s poslovnikom Udruženja za zaštitu vinskih sorti Pfalz (*Schutzgemeinschaft Pfalz*). Okrupnjavanjem se postiže cilj jednog povezanog područja te se izbjegava širenje raštrkanosti vinograda.

3. **Sorte vinove loze**

Opis:

dosad su bile navedene sljedeće sorte vinove loze:

Bijelo vino:

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.

Crno i ružičasto vino:

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.

IZMJENE:

Riječi „bijelo vino” i „crno i ružičasto vino” zamjenjuju se riječima „sorte bijeloga grožđa” i „sorte crnoga grožđa”.

Dodaju se sljedeće sorte:

Sorte bijeloga grožđa:

„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”.

Sorte crnoga grožđa:

„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”.

Brišu se sinonimi.

Brišu se sljedeće sorte:

Bijelo vino:

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

Crno i ružičasto vino:

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat”.

Razlozi:

c) Sorte vinove loze

Popis sorti grožđa nije potpun te je nadopunjen jer bi trebalo navesti sve dosad razvrstane sorte koje se uzgajaju, a koje su već dokazale svoju vrijednost na tom području. Vina proizvedena od tih sorti ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda. Brišu se sorte koje se ne uzgajaju u ZOI-ju „Pfalz”. To pokazuje da one, barem trenutačno, proizvođačima nisu isplative.

Sorte grožđa ubuduće će biti navedene u rubrikama „sorte bijeloga grožđa” i „sorte crnoga grožđa”, a ne u rubrikama „bijelo vino” i „crno i ružičasto vino” jer se navođenjem sorti u specifikaciji proizvoda regulira mogućnost uzgoja, a ne konačni proizvod.

Sinonimi se brišu jer je popis sorti grožđa u specifikaciji proizvoda zapravo „dozvola za sadnju”, a ne zahtjev za označivanje.

4. **Primjenjivi zahtjevi**

Opis:

važeći zahtjevi utvrđeni nacionalnim zakonodavstvom:

dodaje se odredba o oznaci prema kojoj se zakonski regulirani elementi oznake mogu koristiti u skladu s važećim zakonom.

Razlozi:

važeći zahtjevi utvrđeni nacionalnim zakonodavstvom:

nova pravila o oznakama pojašnjavaju koncepte oznake u nacionalnom zakonodavstvu koji nisu zaštićeni registrom eAmbrosia.

5. **Kontrolno tijelo**

Opis:

ispravak broja telefaksa Poljoprivredne komore.

Iz točke 11.2.3. specifikacije proizvoda „Kontrola kvalitetnog vina” briše se sljedeća rečenica: „Svako kvalitetno vino, pjenušavo vino iz određenih regija i kvalitetno biser vino iz određenih regija podvrgava se obveznoj kontroli.”

Razlozi:

mijenja se broj telefaksa Poljoprivredne komore savezne pokrajine Porajnje-Falačka.

Rečenica se briše da bi se izbjeglo ponavljanje.

6. **Ostalo**

Opis:

opisi kategorija „vino”, „biser vino” i „kvalitetno pjenušavo vino” u odjeljku „Povezanost s područjem” pojašnjeni su i preformulirani. Izmjena na razini Unije nije nužna jer se ne uklanja povezanost sa zemljopisnim područjem (usp. članak 14. Uredbe (EU) 2019/33).

Mijenja se sljedeće:

dopunjuje se točka 9.4.1. kategorije „Vino” u specifikaciji proizvoda. Izvorna rečenica glasi: „Vina *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2.” Preformulirana je u: „Vina *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2. i ne smiju se pojačavati.”

Preformulirana je rečenica u točki 9.4.2. kategorije „Biser vino” u specifikaciji proizvoda. Izvorna rečenica glasi: „Proizvodi se fermentacijom ili dodavanjem endogenog ugljikova dioksida.” Preformulirana je u: „Dio ugljikova dioksida koji prirodno nastaje fermentacijom zadržava se tijekom fermentacije.”

U točku 9.4.3. kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino” u specifikaciji proizvoda dodaje se prva fermentacija. U skladu s opisom kvalitetno pjenušavo vino dosad se moglo proizvoditi samo drugom fermentacijom osnovnog pjenušavog vina. Izmjenom se proširuje mogućnost proizvodnje kvalitetnih pjenušavih vina kako bi se obuhvatila prva fermentacija.

Razlozi:

mijenja se točka 9.4.1. kategorije „Vino” kako bi se vina *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom) razlikovala od vina *Qualitätsweine* (kvalitetna vina).

Mijenja se točka 9.4.2. kategorije „Biser vino” kako bi se naveli postupci koji se zaista provode u proizvodnji biser vina.

U točki 9.4.3. kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino” dodana je prva fermentacija jer se takvo vino prema dosadašnjem opisu te kategorije moglo proizvoditi samo drugom fermentacijom. To više nije u skladu s postojećom praksom jer je kvalitetno pjenušavo vino moguće proizvesti prvom fermentacijom.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

„Pfalz”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Kvalitetno bijelo vino (*Qualitätswein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom). Osim toga, proizvodi sa ZOI-jem „Pfalz” upotrebljavaju se i za proizvodnju biser vina i kvalitetnih pjenušavih vina.

Arome bijelih vina obično su u rasponu od svježih voćnih do egzotično voćnih. Ovisno o sorti i načinu odležavanja, mogu imati zelene arome, pikantne okuse te dimne i mineralne note. Ovisno o vinifikaciji, buke može zahvaljujući kontaktu s drvom biti dopunjen aromama kao što su vanilija, kokosov orah ili repečene arome, kod reduktivnog načina dozrijevanja aromama kremena i tartufa, a kod oksidativne metode aromama oksidirane jabuke i orašastim aromama.

Odlikuje ih uravnotežen odnos slatkoće i kiselosti uz uglavnom puno tijelo u kombinaciji s izraženom do umjerenom kiselošću.

Boja obično varira od bljedožute sa zelenim odsjajima do slamnatožute i zlatnožute. Ovisno o sorti grožđa mogu imati i blage crvene nijanse.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

2. Kvalitetno crno vino (*Qualitätswein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom). Osim toga, proizvodi sa ZOI-jem „Pfalz” upotrebljavaju se i za proizvodnju biser vina i kvalitetnih pjenušavih vina.

Crna vina posebno karakteriziraju arome bobičastog i crvenog voća. Zeleni aspekti također mogu biti prisutni. Ovisno o načinu odležavanja i o tome je li vino pri dozrijevanju u kontaktu s drvom, mirisni doživljaj nadopunjavaju prepečene i pikantne arome kao što su vanilija, čokolada i kokosov orah, kao i reduktivne note kao što su kremen i tartufi. Vina većinom punog tijela imaju blagu do izraženu kiselost.

Njihova crvena boja obično je u rasponu od bljedocrvene boje trešnje do tamnocrvene boje bobica bazge.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

3. Kvalitetno ružičasto vino, kvalitetna vina *Weißherbst* i *Blanc de Noir* (*Qualitätswein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom). Osim toga, proizvodi sa ZOI-jem „Pfalz” upotrebljavaju se i za proizvodnju biser vina i kvalitetnih pjenušavih vina.

Ove vrste vina tiješte se iz sorata crnog grožđa na takav način da se dobiju svijetla vina. Vina *Blanc de Noir* imaju spektar boja bijelih vina, dok je boja ružičastih vina i vina *Weißherbst* obično u rasponu od nježnoružičaste do svjetlocrvene. Budući da je način odležavanja mošta isti kao kod bijelog vina, ta vina obično imaju voćnu i svježu aromu bobičastog te crvenog i svijetlog/žutog voća. Ovisno o sorti vinove loze mogu se osjetiti arome zelene paprike i začinskog bilja, a ako tijekom odležavanja vino dolazi u kontakt s drvom i prepečene arome te note vanilije, kokosova oraha.

Ružičasta vina imaju umjereniju alkoholnu jakost, a okusom su snažnije kisela.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

4. Kvalitetno vino *Rotling* (*Qualitätswein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom). Osim toga, proizvodi sa ZOI-jem „Pfalz” upotrebljavaju se i za proizvodnju biser vina i kvalitetnih pjenušavih vina.

Ta vina proizvode se miješanjem crnog i bijelog grožđa ili mošta. Sličnih su organoleptičkih svojstava kao ružičasta vina.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. Vina s predikatnom oznakom *Kabinett* (*Prädikatswein Kabinett*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom).

Ta vina obično karakteriziraju svježe i voćne arome bijelog, žutog i egzotičnog voća a mogu biti prisutne i zelenotravnate do pikantne note. Imaju nisku do umjerenu alkoholnu jakost. Jasno odražavaju svojstva upotrijebljenih sorti grožđa u kombinaciji s obično umjerenim do snažnim osjetom kiselosti. Kad je riječ o boji, vrijedi opis za relevantnu vrstu kvalitetnih vina (*Qualitätswein*).

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz" proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

6. Vina s predikatnom oznakom *Spätlese* (*Prädikatswein Spätlese*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom).

Budući da ta vina imaju veći sadržaj šećera u moštu od vina s predikatnom oznakom *Kabinett*, imaju izražene karakteristike upotrijebljenih sorti grožđa, obično s punijim okusom i većom alkoholnom jakosti. To se naročito odražava u voćnim aromama i slatkastim, pikantnim natruhama. Spektar boja vina isti je kao kod relevantne vrste kvalitetnih vina (*Qualitätswein*).

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz" proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

7. Vino s predikatnom oznakom *Auslese* (*Prädikatswein Auslese*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom).

Zbog upotrebe potpuno zrelog i prezrelog grožđa svojstva upotrijebljenih sorti intenzivno se osjećaju. Osim veće zrelosti na trsu, može se primijeniti i koncentriranje s pomoću plemenite plijesni (*Botrytis cinerea*). Njihovim bukeom obično dominiraju intenzivne voćne arome s natruhama egzotičnog voća, meda i suhog voća. Osim toga, općenito ih karakterizira izražen udio neprevrelog šećera. Kad je riječ o boji, vrijedi opis za relevantnu vrstu kvalitetnih vina (*Qualitätswein*).

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz" proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

8. Vina s predikatnom oznakom *Beerenauslese* (*Prädikatswein Beerenauslese*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom).

Ta vina imaju visok udio šećera zbog upotrebe zdravog, potpuno zrelog do prezrelog grožđa, suhog grožđa i grožđa koncentriranog primjenom plemenite plijesni. S povećanjem upotrebe grožđa koncentriranog primjenom plemenite plijesni neke od aroma tipičnih za upotrijebljene sorte grožđa gube se u pozadini, a dominantnije obično postaju arome meda, suhog voća, grožđica, karamela i egzotičnog voća. Budući da ta vina obično sadržavaju neprevreli šećer, imaju vrlo nizak do umjereni udio alkohola. Spektar boja vina isti je kao kod relevantne vrste kvalitetnih vina (*Qualitätswein*).

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

9. Vina s predikatnom oznakom *Eiswein* (*Prädikatswein Eiswein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom).

Za koncentraciju sastojaka grožđa smrzavanjem vode u vinogradu preduvjet je neznatna prisutnost plemenite plijesni. To znači da ledena vina („Eisweine”) u pravilu imaju veću kiselost i snažnije arome upotrijebljenih sorti, ovisno o vremenu potrebnom da se dosegnu dovoljno niske temperature nakon što grožđe potpuno dozre. Posebno prevladavaju arome žutog i egzotičnog voća. Nadopunjuju ih slatkaste, pikantne arome kao što su arome meda i suhog voća. Kad je riječ o boji, vrijedi opis za relevantnu vrstu kvalitetnih vina (*Qualitätswein*).

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

10. Vina s predikatnom oznakom *Trockenbeerenauslese* (*Prädikatswein Trockenbeerenauslese*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom).

Ta vina imaju visok udio šećera zbog upotrebe zdravog, potpuno zrelog do prezrelog grožđa, suhog grožđa i koncentriranog grožđa s botritisom. Zbog sve češće upotrebe grožđa s botritisom neke od aroma tipičnih za upotrijebljene sorte grožđa gube se u pozadini, a dominantnije obično postaju arome meda, suhog voća, grožđica, karamela i egzotičnog voća. Budući da ta vina obično sadržavaju neprevreli šećer, udio alkohola je umjeren do vrlo nizak. Spektar boja vina isti je kao kod relevantne vrste kvalitetnih vina (*Qualitätswein*).

Vina *Trockenbeerenauslese* razlikuju se od vina *Beerenauslese* po višem sadržaju šećera i intenzivnijim aromama i boji. Ovisno o upotrijebljenoj sorti grožđa mogu imati i koncentriranu kiselost.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

11. Kvalitetno pjenušavo vino (*Qualitätsschaumwein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom). Osim toga, proizvodi sa ZOI-jem „Pfalz” upotrebljavaju se i za proizvodnju biser vina i kvalitetnih pjenušavih vina.

Ta vina proizvode se od osnovnih vina (bijela, ružičasta, crna, *Rotling*) ili od mješavina bijelih vina i brzo prešanog crnog grožđa. Umjerenim sadržajem šećera u grožđu čuva se visok stupanj kiselosti. Vina su obilježena aromama osnovnih sorti i senzornim učincima čuvanja na talogu tijekom proizvodnje. Rezultat toga mogu biti blago orašaste i „Briôche” note. Ako osnovna vina odležavaju u dodiru s drvom, mogu imati prepečene i pikantne arome. Kvalitetno pjenušavo vino općenito je svježe, kiselo i ne izrazito alkoholno. Udio neprevrelog šećera varira od jedva primjetnog do izrazito slatkog. Spektar boja obično je u rasponu od bljedožute sa zelenim odsjajima do žute boje cvijeta lipe, ali i ružičaste i crvene.

Kvalitetna pjenušava vina s izrazom *Crémant* obično su nježno voćna izrazite kiselosti. Obično su bijele ili ružičaste boje. Zahvaljujući dužem minimalnom razdoblju pohrane pjenušava vina *Crémant* su fina, kremasta, uravnotežena i nježno pjenušava.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

12. Biser vino (*Perlwein*)

KRATAK OPIS

U Falačkoj se tradicionalno proizvode bijela, crna i ružičasta vina te u manjoj mjeri vina *Rotling*. Te vrste vina na tržište se mogu stavljati i kao *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom). Osim toga, proizvodi sa ZOI-jem „Pfalz" upotrebljavaju se i za proizvodnju biser vina i kvalitetnih pjenušavih vina.

Ta vina imaju umjerenu alkoholnu jakost i blago su pjenušava. Općenito imaju voćne arome i okuse tipične za upotrijebljene sorte grožđa. Najčešće korištene aromatične sorte grožđa daju osobito cvjetne arome i note egzotičnog, bobičastog i crvenog voća. Spektar boja općenito je u rasponu od bljedožute sa zelenim odsjajima do žute boje cvijeta lipe ako se upotrebljavaju bijele sorte. Ako se upotrebljavaju crne sorte, spektar obuhvaća ružičastu i crvenu.

Ukupna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pfalz" proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Svi proizvodi

Poseban enološki postupak

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

2. Svi proizvodi

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

3. Svi proizvodi

Postupci uzgoja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

5.2. *Najveći prinosi*

1.

105 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje je ograničeno na Vorderpfalz/Rheinpfalz, tj. od planinskih rubova Falačke šume na zapadu preko Haardtranda do nizina Vorderpfalza, koje zauzimaju središnji i istočni dio. Vinogradarstvo se pretežito odvija na području Haardtranda te na lesom prekrivenim međurječjima i visoravnima. Prirodne granice regije čine Haardtrand na zapadu, Rajna na istoku, Alzas (Francuska) ili granica s Bienwaldom na jugu, granica s Wormsom na sjeveroistoku te Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim i Zellertal, uključujući općine Albisheim, Einselthum i Zell, na sjeverozapadu.

Područje zaštićene oznake izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i njihovim dijelovima:

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)).

Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde u navedenim općinama s granicama parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vina *Qualitätswein* (kvalitetno vino), *Prädikatswein* (vino s predikatnom oznakom), *Sekt b.A.* (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija) ili *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetno biser vino iz određenih regija) sa zaštićenim nazivom „Pfalz” smiju se proizvoditi izvan navedenog područja u kojem je grožđe ubrano te koje je navedeno na etiketi pod uvjetom da je područje proizvodnje smješteno u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini.

7. **Sorte vinove loze**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho – Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Blauer Frühburgunder – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller – Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Eidos

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carignan Noir

Carménère

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsault

Dakapo

Deckrot

Divico

Dolcetto

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe
Felicia
Fer Servadou
Fernao Pires
Floreal
Früher Malingre – Malinger
Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Gamaret
Gelber Muskateller
Gelber Orleans – Orleans
Gf 2004-043-0010
Gf 2010-011-0048
Gf 84-58-988
Gf Nf 10-1026
Gf-Ga 52-42
Glera
Gm 674-1
Goldmuskateller – Muskateller
Grenache blanc
Grenache noir – Grenache
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Grünfränkisch
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni bianco – Manzoni bianco
Mariensteiner
Marsanne blanche – Marsanne
Marselan
Merlot
Merlot Kanthus
Merlot Khorus

Monastrell – Mourvèdre
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Nobling
Optima 113 – Optima
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
Pollux
Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prior
Reberger
Regent
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Roesler – Rösler
Rondo
Rosenmuskateller – Muskateller
Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling – Elbling Rouge
Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer – Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Roussanne
Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese

Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Nepis
Sauvignon Rytos
Sauvignon Sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio bianco – Trebbiano di Soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
We 70-281-36
We 70-281-37
We 73-45-84
We 94-26-36
We 94-27-5
We 94-28-32
We S 509
Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Lagler

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Opis povezanosti**

Iz strukturne i geološke perspektive Haardtrand i nizine Vorderpfalza pripadaju Gornjorajnskoj nizini, tektonskom rasjedu koji se proteže u smjeru SSI-JJZ. Područje uzgoja ograničeno je na Vorderpfalz/Rheinpfalz, tj. od planinskih rubova Falačke šume na zapadu preko Haardtranda do nizina Vorderpfalza, koje zauzimaju središnji i istočni dio. Vinogradi se u prosjeku nalaze na otprilike 170 m nadmorske visine. Vinogradarstvo se pretežito odvija na području Haardtranda te na lesom prekrivenim međurječjima i visoravnima. Najstrmije padine s nagibom do 60 % na kojima se nalaze strmi vinogradi smještene su na zapadu, na rubovima Falačke šume i na području Haardtranda. Ravni vinogradi (nagib < 10 %) uglavnom se nalaze na međurječjima i visoravnima. Prosječan nagib cjelokupnog vinogradarskog područja Falačke iznosi otprilike 4,5 %. Prosječna orijentacija iznosi 140° (jugoistok).

Falačka šuma na istoku prelazi u brežuljkasti rub Haardtranda, stvarne rasjedne zone Gornjorajnske nizine. To područje široko tek nekoliko kilometara ima vrlo raznolik geološki sastav. Osim tercijarnih sedimenata mjestimično se mogu naći mezozojske stijene. Takve stijene često su potpuno prekrivene više ili manje debelim kvartarnim pokrovnim sedimentima. U vinogradarskoj regiji Pfalz veliki dio trsova raste na lesu odnosno glinovitom lesu. Vinova loza raste i na kvartarnoj fluvijalnoj glini, pijesku i šljunku. Tercijarni vapnenac i lapor na trećem su mjestu po površini koju zauzimaju. Uzgojne površine na *rotliegend* pješčenjaku i *buntsandstein* pješčenjaku općenito su manje raširene. Vapnenac, lapor i dolomit iz trijasa, keupera i jure gotovo su egzotični. Tek mjestimično pojavljuju se vulkanitne stijene iz *rotliegenda* i tercijara te stijene iz ranog paleozoika.

Za formiranje tla najvažniji sedimenti su les odnosno glinoviti les u kojem su se razvili parasmeđe zemlje, černozem i pararendzina. Najčešća tla u fluvijalnim sedimentima jesu rigolana tla i smeđe zemlje, dok na poplavnim područjima ima i vegena te glej-vegena. U tercijarnim sedimentima nastale su razne vrste tla, prije svega feralit, ferzijalit i *Terrae calcis*. Unatoč dubinskoj vinogradarskoj obradi tla („rigolanje”), prirodne vrste tla često se još uvijek mogu prepoznati.

Klima u vinogradarskoj regiji Pfalz ima sljedeće karakteristike. Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 10 °C, a prosječna temperatura tijekom razdoblja rasta 14,7 °C. Temperature u načelu rastu od zapada (Haardtrand) prema istoku (Rajnska nizina). Prosječna godišnja količina padalina na tom području iznosi oko 655 mm, a od toga 60 % (390 mm) obično pada tijekom sezone rasta. Padalina je najviše u jugozapadnom dijelu vinogradarske regije Pfalz, dok je prosječna godišnja količina padalina najmanja u sjeveroistočnom dijelu. Trsovi u Falačkoj primaju u prosjeku 665 000 Wh/m^2 izravnog sunčeva svjetla tijekom razdoblja rasta.

Ljudski čimbenici: vinogradari obrađuju velike parcele u komadu, što znači da je moguća dobra mehanizacija i ekonomična obrada površina. Pridaju veliku važnost raznolikosti sorti grožđa i njihovu razvojnom potencijalu zahvaljujući raznim profilima tla. Rezultat toga je široka paleta aroma za potrošače. Sektor vina doživio je poseban zamah u posljednjih 20 godina. To dokazuje rastući broj vrhunskih mladih proizvođača. Ljudski faktor temelji se na stoljetnoj vinogradarskoj tradiciji.

Kategorije proizvoda od vinove loze

Opisana povezanost odnosi se na proizvodnju osnovnih proizvoda od grožđa koji se razlikuju ovisno o vrsti tla i metodama prerade. Nakon berbe razvrstavaju se u odgovarajući stupanj kvalitete proizvodnje vina.

Kategorija „vino”

Kvalitetna vina moraju ispuniti najmanje zahtjeve po kategoriji sorte grožđa navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda i mogu se pojačavati. Vina *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2. specifikacije proizvoda i ne smiju se pojačavati. Pri uzgoju primarnog proizvoda (grožđa) namijenjenog proizvodnji predikatnih vina vinogradar tijekom sezone rasta može provoditi posebne mjere njege biljaka, kao što je uklanjanje listova oko grozdova ili prorjeđivanje grožđa, kako bi se postigao kvalitetniji i intenzivniji sastav sastojaka grožđa. Osim toga, još jedan način utjecaja ljudskog faktora na kvalitetu predikatnih vina (*Prädikatswein*) kao konačnog proizvoda su i različite metode odležavanja vina temeljene na podrumarskom znanju i umijeću vinara.

Kategorija „biser vino”

Osnovni proizvod za kvalitetno biser vino iz određenih regija (*Qualitätsperlwein b. A.*) mora ispunjavati najmanje zahtjeve za kvalitetna vina iz relevantne regije, koji su navedeni u točki 3.2. specifikacije proizvoda. Dio ugljikova dioksida koji prirodno nastaje fermentacijom zadržava se tijekom fermentacije.

Kategorija „kvalitetno pjenušavo vino”

Osnovni proizvod mora zadovoljiti kriterije navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda. Ovisno o fazi rasta i lokaciji, grožđe iz odabranih vinograda, od kojeg se dobiva osnovno vino namijenjeno proizvodnji pjenušavog vina, mora se brati ranije kako bi zadržalo oštru strukturu kiselosti potrebnu za kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (*Sekt b. A.*) ili kvalitetno pjenušavo vino *Winzersekt*. Vino se proizvodi prvom ili drugom fermentacijom u spremniku ili boci. Ako je riječ o posebnoj tradicionalnoj metodi fermentacije u boci, proizvod mora proći drugu alkoholnu fermentaciju u boci da bi postao pjenušavo vino. U tom slučaju proizvod mora dozrijevati u boci najmanje devet mjeseci.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Vina moraju proći službenu inspekciju da bi mogla nositi tradicionalne izraze *Qualitätswein* (kvalitetno vino), *Prädikatswein* (vino s predikatnom oznakom), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetno biser vino iz definiranih regija) i *Sekt b.A.* (kvalitetno pjenušavo vino iz definiranih regija). Inspekcijski broj izdan u tom kontekstu (*amtliche Prüfungsnummer* ili *A.P.-Nr.*) mora biti naveden na etiketi. On zamjenjuje broj serije.

Uz postojeći zaštićeni naziv vina, vino i proizvodi od vina moraju biti označeni jednim od tradicionalnih izraza navedenih u točki 5.a specifikacije proizvoda. Upotreba tradicionalnih izraza navedenih u točki 5.b specifikacije proizvoda nije obvezna.

Zakonski elementi oznake mogu se koristiti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Nadalje, registar vinograda popis je naziva područja, velikih i pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja, koji se mogu upotrebljavati za manje zemljopisne jedinice. U njemu su navedene granice lokacija i područja prema katastarskim oznakama (katastarska jedinica, katastarska podjedinica, sustav otvorenih polja, čestica). Registar vodi Poljoprivredna komora savezne pokrajine Porajnje-Falačka. Osnivanje i vođenje registra vinograda temelji se na:

— članku 23. stavcima 3. i 4. Zakona o vinu (*Weingesetz*),

— članku 29. Uredbe o vinu (*Weinverordnung*),

— pokrajinskom zakonu o utvrđivanju lokacija i područja i o registru vinograda (Zakon o vinogradima) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz*)),

— članku 2. stavku 16. pokrajinske Uredbe o nadležnostima u području zakonodavstva o vinu (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Granice manjih zemljopisnih jedinica mogu se izmijeniti samo uz odobrenje nadležne organizacije prema članku 22.g Saveznog zakona o vinu koja o svakoj promjeni mora obavijestiti Državni ured za poljoprivredu i hranu.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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