C/2024/2508

2024.4.30.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/2508)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.2.5.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Analitikai és/vagy érzékszervi tulajdonságok**

Leírás:

A minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. A szöveg a borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.”

A minőségi pezsgő érzékszervi leírásában a második erjesztés kimarad a gyártási folyamatból.

Indokok:

Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Oechsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy a termékeket Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelölésként forgalmazhassa. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a mustsűrűséget kell feltüntetni.

A második erjesztést törölték a leírásból, mivel a minőségi pezsgő előállítása első erjesztéssel is történhet.

2. **A terület meghatározása**

Leírás:

A Pfalz OEM meghatározásába a következő parcellák tartoznak:

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]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

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

Indokok:

A bevonni kívánt parcellák a szőlőterületet egészítik ki, és átestek a Schutzgemeinschaft Pfalz (Pfalzi Védegylet) eljárási szabályzatának eljárásán. A terület kiegészítésével megvalósul az egybefüggő terület célkitűzése – a szórványos szőlőtermesztés további terjeszkedése nélkül.

3. **Borszőlőfajták**

Leírás:

Eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérbor:

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.

Vörös és rozébor

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.

VÁLTOZÁSOK:

A jövőben „fehér szőlőfajták" és „kékszőlőfajták" megnevezés szerepel a „fehérborfajták" és a „vörösbor- és rozéfajták" helyett.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„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".

Kékszőlőfajták:

„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".

A szinonimákat törölni kell.

A következő szőlőfajtákat törlik:

Fehérbor:

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

Vörös és rozébor:

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat".

Indokok:

c) Borszőlőfajták

A szőlőfajták jegyzéke nem teljes és kiegészítésre kerül, mivel minden olyan, eddig besorolt fajtát meg kell nevezni, amelyet termesztenek, mivel ezek a fajták az adott termőterületen már beváltak. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek. A szőlőfajták törlésére azért került sor, mert ezeket a fajtákat nem termesztik a Pfalz OEM alatt. Ebből látszik, hogy a termelők számára ezek – legalábbis jelenleg – nem jövedelmezőek.

A jövőben a szőlőfajtákat a „Fehér szőlőfajták” és a „Kékszőlőfajták” cím alatt sorolják fel a „Fehérbor” és a „Vörösbor- és rozéfajták” cím helyett, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket szabályozzák.

A szinonimákat törölték, mert a szőlőfajták termékleírásban szereplő felsorolása „ültetési engedélynek” tekintendő, nem pedig címkézési követelménynek.

4. **Alkalmazandó követelmények**

Leírás:

A nemzeti jogszabályok szerint alkalmazandó követelmények:

Beillesztésre kerül az a jelölési szabály, amely szerint a törvényileg szabályozott jelölési elemek az alkalmazandó jognak megfelelően használhatók.

Indokok:

A nemzeti jogszabályok szerint alkalmazandó követelmények:

A beillesztett jelölési szabályozás tisztázó jellegű a nemzeti jog jelölésekre vonatkozó azon fogalmai tekintetében, amelyekre nem terjed ki az e-Ambrosia szerinti védelem.

5. **Ellenőrző hatóság**

Leírás:

Az agrárkamara faxszámának helyesbítése.

A termékleírás „A minőségi borok ellenőrzése” című 11.2.3. pontjában törlésre kerül a következő mondat: „Minden minőségi bort, m. t. pezsgőt és m. t. minőségi gyöngyözőbort kötelező vizsgálatnak kell alávetni.”

Indokok:

Rajna-vidék-Pfalz agrárkamarájának faxszáma megváltozott.

Az ismétlések elkerülése érdekében ezt a mondatot törölték.

6. **Egyéb**

Leírás:

A „Kapcsolat a régióval” bekezdésben a „bor”, a „gyöngyözőbor” és a „minőségi pezsgő” kategóriák leírása pontosításra és átfogalmazásra kerül. E tekintetben nincs szükség uniós módosítás benyújtására, mivel a módosítások nem érvénytelenítik a földrajzi régióval fennálló kapcsolatot (lásd az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkét).

Konkrétan a következő változások történtek:

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „bor” kategória kiegészítésre kerül. A kiegészített mondat eredeti szövege: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a 3.2. pontban felsorolt kritériumoknak.” A mondat a következőképpen módosul: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a 3.2. pontban felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető.”

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „gyöngyözőbor” kategória szövegét átfogalmazzák. A módosítandó mondat: „A gyöngyözőbort erjesztéssel vagy endogén szénsav hozzáadásával állítják elő.” A mondatot a következőképpen fogalmazzák át: „Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.”

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „minőségi pezsgő” kategória kiegészül az első erjesztéssel. A leírás szerinti minőségi pezsgő előállítása eddig csak a pezsgő alapborának második erjesztésével volt lehetséges. A módosításnak köszönhetően minőségi pezsgő az első erjesztés során is előállítható.

Indokok:

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „bor” kategóriát azért fogalmazták át, hogy különbséget tegyenek a különleges minőségű borok és a minőségi borok között.

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „gyöngyözőbor” kategóriát azért fogalmazták át, hogy a szöveg tükrözze a gyöngyözőbor készítése során végrehajtott tényleges folyamatokat.

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „minőségi pezsgő” kategória kiegészült az első erjesztéssel, mivel a „minőségi pezsgő” kategória eddigi leírása szerint ilyen pezsgők csak második erjesztéssel készülhettek. Ez már nem felel meg a jelenlegi gyakorlatnak, amely szerint immár lehetőség van arra is, hogy első erjesztéssel is előállítsanak „minőségi pezsgőt”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pfalz

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Minőségi fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékeit emellett gyöngyözőbor és minőségi pezsgő előállítására is használják.

A fehérborok aromája általában gyümölcsös, friss ízvilágtól az egzotikus gyümölcsös aromákig terjedhet. A szőlőfajtától és a borkészítési stílustól függően zöldes ízek, fűszeres jegyek, füstös és ásványi jegyek is előfordulhatnak. A borkészítési eljárástól függően a bukét a hordós érleléssel olyan aromák is kiegészíthetik, mint a vanília, a kókusz és a pörkölt aromák, reduktív borkészítési eljárásnál a tűzkő és a szarvasgomba, illetve oxidatív stílus esetén az oxidálódott alma illata és a diós aromák.

A borokat a savasság és az édesség közötti egyensúly jellemzi, általában erős testtel rendelkeznek, amihez határozott vagy mérsékelt savasság társul.

Színük alapvetően a zölden tükröződő halványsárga, valamint a szalmasárga és az aranysárga közötti tartományban mozog. A szőlőfajtától függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

2. Minőségi vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékeit emellett gyöngyözőbor és minőségi pezsgő előállítására is használják.

A vörösborokat különösen a bogyós gyümölcsök és a piros gyümölcsök aromái jellemzik. Emellett rendelkezhetnek zöld tónusokkal is. A borkészítési stílustól és a hordós érleléstől függően az illatot különösen olyan aromák egészítik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák, a csokoládé és a kókusz; emellett a kovakő és a szarvasgomba reduktív jegyei jelennek meg. A többnyire testes borokat enyhe vagy érezhető savtartalom jellemzi.

A bor vörös színe a világos cseresznyepiros és a mélysötét bodzaszín közötti skálán mozog.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

3. Minőségi rozébor, Weißherbst, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz" oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékeit emellett gyöngyözőbor és minőségi pezsgő előállítására is használják.

Ezeket a borfajtákat kékszőlőfajtákból préselik. A Blanc de Noir borok a fehérborok színskáláját mutatják, míg rozé és a Weißherbst borok színe általában a halvány rózsaszíntől a világosvörös árnyalatokig terjed. Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezeket a borokat általában a bogyós gyümölcsök, valamint a piros és világos/sárga gyümölcsök gyümölcsös-friss aromái jellemzik. A felhasznált szőlőfajtától függően a zöldpaprika és a gyógynövények jegyei jelennek meg, hordós érlelés esetén pedig felfedezhetők a vanília, a pörkölt aromák és a kókusz is.

A rozéborokat kevésbé határozza meg az alkoholtartalom, ízükben pedig erősebben érezhető lehet a savasság.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

4. Rotling minőségi bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz" oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékeit emellett gyöngyözőbor és minőségi pezsgő előállítására is használják.

A vörös és fehér szőlők vagy cefrék házasításával olyan borokat állítanak elő, amelyek ízjegyeiket tekintve szorosan követik a rozéborok leírását.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. Kabinett különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

A borokat többnyire a fehér, sárga és egzotikus gyümölcsök gyümölcsös aromái jellemzik, és zöld-füves, illetve fűszeres jegyek is megjelenhetnek bennük. Alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalommal rendelkeznek. Felismerhető fajtajelleget mutatnak, amelyhez többnyire mérsékelt vagy erős savérzet társul. A színük a borfajtától függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

6. Spätlese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

A Kabinett borokénál nagyobb mustsűrűség miatt a Spätlese borok kifejezett fajtajelleggel rendelkeznek, általában testesebbek, és alkoholtartalmuk magasabb. Ez különösen a gyümölcsös illatokban és az édeskés, fűszeres árnyalatokban tükröződik. A színspektrum a bortípustól függően a minőségi borokhoz igazodik.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

7. Auslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

A teljesen érett vagy túlérett szőlő felhasználása intenzív fajtajelleget eredményez. Amellett, hogy a tőkén tovább érlelik szőlőt, szürkepenésszel (Botrytis cineria) is elérhető a koncentráció. Az illatot főként az intenzív gyümölcsös aromák uralják, de megjelennek az egzotikus és az aszalt gyümölcsök és a méz aromái is. Rendszerint jellegzetes saját maradékcukor-tartalom jellemzi őket. A színük a borfajtától függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

8. Beerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Az egészséges érett vagy túlérett, töppedt vagy szürkepenésszel koncentrálódott szemek miatt a Beerenauslese borok magas cukorfokkal rendelkeznek. A szürkepenészesedés előrehaladtával a szőlőfajtára jellemző aromák egy része általában háttérbe szorul, miközben a méz, az aszalt gyümölcsök, a mazsola, a karamell és az egzotikus gyümölcsök aromái többnyire felerősödnek. Mivel a Beerenauslese borokat alapvetően édes borként készítik, az alkoholtartalmuk mérsékelt vagy nagyon alacsony. A színspektrum a bortípustól függően a minőségi borokhoz igazodik.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

9. Eiswein különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Ahhoz, hogy a szőlőhegyen a szemekből kifagyott víz a bogyók összetevőinek koncentrációját eredményezze, a szőlőszemeken csak kismértékben jelenhet meg a szürkepenész. Emiatt az Eiswein borok általában magasabb savtartalommal rendelkeznek, és erősebben kifejezésre jut bennük az adott szőlőfajta aromája, attól függően, hogy a szőlő teljes érését követően mennyi idő telik el a szükséges alacsony hőmérséklet eléréséig. Így különösen a sárga és egzotikus gyümölcsök aromái jelennek meg, amelyeket édes és fűszeres zamatok, például méz és aszalt gyümölcsök egészítenek ki. A színük a borfajtától függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

10. Trockenbeerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Az egészséges érett vagy túlérett, töppedt vagy szürkepenésszel koncentrálódott szemek miatt a Beerenauslese borok magas cukorfokkal rendelkeznek. A szürkepenészesedés előrehaladtával a szőlőfajtára jellemző aromák egy része általában háttérbe szorul, miközben a méz, az aszalt gyümölcsök, a mazsola, a karamell és az egzotikus gyümölcsök aromái többnyire felerősödnek. Mivel a Beerenauslese borokat alapvetően édes borként készítik, az alkoholtartalmuk mérsékelt vagy nagyon alacsony. A színspektrum a bortípustól függően a minőségi borokhoz igazodik.

A Trockenbeerenauslese borok abban különböznek a Beerenauslese boroktól, hogy a cukortartalmuk általában magasabb, az aromájuk és a színük pedig intenzívebb. A szőlőfajtától függően koncentráltabb savtartalommal rendelkeznek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

11. Minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékeit emellett gyöngyözőbor és minőségi pezsgő előállítására is használják.

A minőségi pezsgőket vagy alapborokból (fehér, rozé, vörös, Rotling), vagy fehérborok és „blanc de noir” eljárással préselt kékszőlő alkotta cuvée-kből állítják elő. A szőlő mérsékelt cukorfoka megőrzi a magasabb savtartalmat. A minőségi pezsgőket alapvetően a fajtaaromák jellemzik, valamint az előállítás során képződő élesztőréteg érzékszervi hatásai is érezhetőek. Ez az enyhén diós és briósos jegyekben mutatkozhat meg. Ha a pezsgő alapborát tölgyfahordóban érlelik, a pezsgőben pörkölt és fűszeres aromák jelenhetnek meg. A minőségi pezsgők általában frissek és savasak, és nem kifejezetten alkoholosak. A maradékcukor általában az alig észrevehetőtől az egyértelműen édes ízig terjedően változik. A színskála a zöldesen tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös különböző árnyalatai is előfordulnak.

A Crémant pezsgők általában finoman gyümölcsösek és jellegzetesen savasak. Rendszerint fehérek vagy rózsaszínűek. Mivel a bor hosszabb ideig érintkezik az élesztővel, a Crémant pezsgőborok finom, krémes, kiegyensúlyozott állagúak és finoman gyöngyöznek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

12. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Pfalzban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozéborokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling minőségi borokat készítenek. Ezek a bortípusok különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz" oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékeit emellett gyöngyözőbor és minőségi pezsgő előállítására is használják.

A gyöngyözőborok mérsékelt alkoholtartalmúak és finoman gyöngyöznek. Általában gyümölcsös aroma és érezhető fajtajelleg jellemzi őket. A gyakran használt aromás szőlőfajták közül különösen a virágos aromák és az egzotikus gyümölcsök, valamint a bogyós és piros gyümölcsök jegyei tűnnek ki. A fehér szőlőfajták felhasználásakor a színskála általában a zölden tükröződő halványsárga tónusoktól a hársfavirágsárgáig, a kékszőlőfajták feldolgozásakor pedig a halvány rózsaszíntől a vörösig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárás*

1. Minden termék

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

105 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A terület Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulataitól indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a lösszel borított völgyközi hátakon és fennsíkokon jellemző. A régió természetes határai nyugaton a Haardtrand, keleten a Rajna, délen a francia Elzász, illetve a Bienwalddal határos terület, északon pedig a keletre fekvő Worms, Kirchheimbolanden, Stetten és Gauersheim településhatárai, valamint a nyugatra fekvő Zellertal völgye, Albisheim, Einselthum és Zell településekkel.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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)).

A pontos körülhatárolás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A „Pfalz” oltalom alatt álló névvel ellátott minőségi bor, különleges minőségű bor, m. t. minőségi pezsgő vagy m. t. minőségi gyöngyözőbor előállítása más területen is történhet, mint a meghatározott termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajták**

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

Dominatrix

Dunai rizling

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 – Saint Laurent, Saint Laurent
Sangiovese

Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muscat 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földtani szerkezet szempontjából a Haardtrand és az Elő-pfalzi-alföld a Felső-rajnai-árokhoz tartozik, amely egy észak-északkelet–dél-délnyugati irányú árkos vetődés. A pfalzi termőterületen a szőlészet és borászat Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulataitól indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőültetvények átlagos tengerszint feletti magassága körülbelül 170 méter. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a lösszel borított völgyközi hátakon és fennsíkokon jellemző. A legmeredekebb, akár 60 %-os lejtők (meredek lejtők) nyugaton, a Pfalzi-erdő peremén és a Haardtrand térségében találhatók. A völgyközi hátakon és a fennsíkokon sík domborzattal találkozunk (< 10 %-os lejtők). Pfalz szőlőültetvényeinek átlagos lejtése 4,5 % körüli. Összességében a szőlőültetvények tájolása átlagosan 140 ° (délkeleti).

Kelet felé haladva a Pfalzi-erdő belesimul a Haardtrand dombvidékébe, amely a Felső-rajnai-árok tulajdonképpeni törésvonala. Ez a mindössze néhány kilométer széles övezet nagyon heterogén geológiai szerkezetű. A harmadidőszaki üledékes kőzetek mellett helyenként mezozoikumi kőzeteket is találunk. Ezeket a kőzeteket gyakran többé-kevésbé vastag negyedidőszaki üledékes kőzetek fedik. A pfalzi borvidék szőlőinek nagy része löszön vagy löszüledéken terem. A borszőlő a negyedidőszaki folyóvízi agyag-, homok- és kavicstalajon is megtalálható. Területét tekintve a harmadik helyen a harmadkori mészkő és márga áll. A Rotliegend-kőzeteken és a tarka homokkőn megtelepedett termőterületek kevésbé elterjedtek. Szinte már egzotikus kőzetnek tekinthető a középső triász, késő triász és jura időszakból származó mészkő, márga és dolomit. A Rotliegend-kor és a harmadidőszak vulkanikus kőzeteinek, valamint a kora paleozoikumból származó kőzeteknek az előfordulása teljes mértékben egyedinek tekinthető.

A talajképződés szempontjából a legfontosabb üledékek a lösz, illetve a löszös agyag. Ezeken agyagbemosódásos barna erdőtalaj, csernozjom vagy pararendzina alakult ki. A folyami eredetű üledékeken túlnyomórészt regoszolt és barnaföldet találunk, a folyóvölgyekben pedig ártéri talajt és agyagos ártéri talajt is. A harmadkori üledékes kőzeteken különböző talajtípusok alakultak ki, amelyek között különleges a ferrallit, a fersiallit és a terrae calcis talaj. A szőlőtermesztésben alkalmazott mély talajművelés („talajforgatás") ellenére a természetes talajtípusok gyakran még mindig felismerhetők.

A pfalzi borvidék szőlőtermesztésre használt területe éghajlati szempontból a következőképpen foglalható össze: az éves átlaghőmérséklet 10 °C körül van. A vegetációs időszakban az átlaghőmérséklet 14,7 °C. Általánosságban elmondható, hogy a hőmérsékleti értékek nyugatról (Haardtrand) kelet felé (Rajna-síkság) haladva emelkednek. Az átlagos éves csapadékmennyiség körülbelül 655 mm. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 60 %-a (390 mm) a vegetációs időszakban keletkezik. A csapadékértékek a pfalzi borvidék délnyugati részén a legmagasabbak, míg a legalacsonyabb átlagos éves csapadékmennyiség a legészakkeletibb területeken jellemző. A vegetációs időszak alatt a pfalzi szőlőültetvényeket átlagosan nagyjából 665 000 WH/m² közvetlen napsugárzás éri.

Emberi hatások: A szőlősgazdák nagy egybefüggő parcellákat művelnek, ami lehetővé teszi a magas fokú gépesítést és a gazdaságos művelést. A szőlősgazdák szeretik a sokszínű fajtaválasztékot és a különféle talajprofiloknak köszönhető fejlődési lehetőségeket, aminek köszönhetően az aromák széles skáláját tudják kínálni a fogyasztóknak. A borágazat az elmúlt 20 évben különleges dinamikával fejlődött. A kiemelkedő minőséget előállító fiatal termelők egyre növekvő száma is bizonyítja ezt a dinamikát. Az emberi hatás az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon alapul.

A szőlőből készült termékek kategóriái

A kifejtett összefüggések a szőlő mint nyersanyag előállítására vonatkoznak, amely az eltérő talajviszonyok és művelés miatt eltérő karakterű lesz. A szüret után a bortermelés megfelelő minőségi szintjei szerint kerül sor az osztályozásra.

„Bor" kategória

A minőségi boroknak meg kell felelniük a termékleírás 3.2. pontjában szőlőfajta-kategóriánként meghatározott minimumkövetelményeknek, az alkoholtartalmuk pedig növelhető. A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3.2. pontjában felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető. A különleges minőségű borok készítésére szánt szőlő mint alaptermék előállítása során a szőlősgazda jobb minőségű szőlőt és intenzívebb hatású összetevőket tud elérni speciális művelési gyakorlatokkal, például a fürtzóna lelevelezésével vagy hajtásválogatással. Ezenkívül a különféle pincészeti technikákból adódó további emberi tényező meghatározhatja a különleges minőségű bor mint végtermék tulajdonságait.

„Gyöngyözőbor" kategória

A meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor esetében az alapterméknek meg kell felelnie az adott termőterületen készített minőségi borra vonatkozó minimumkövetelményeknek, amelyeket a termékleírás 3.2. pontja sorol fel. Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.

„Minőségi pezsgő” kategória

Az alaptermékneknek meg kell felelnie a termékleírás 3.2. pontjában meghatározott kritériumoknak. A vegetáció állapotától és a termőhelytől függően a pezsgő alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlőjét korábban kell leszüretelni, hogy elérjék a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgőre vagy Winzersekt pezsgőre jellemző savszerkezetet. A pezsgőt első vagy második erjesztéssel állítják elő tartályban vagy a palackban. Ha hagyományos palackos erjesztési eljárással készítenek pezsgőkülönlegességet, akkor a terméket a palackban egy második alkoholos erjesztésnek kell alávetni a pezsgő létrejöttéhez. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Bor, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ahhoz, hogy a hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a minőségi boroknak, a különleges minőségű boroknak, az m. t. minőségi gyöngyözőboroknak vagy az m. t. minőségű pezsgőknek előzetesen meg kell felelniük egy hivatalos vizsgálaton. Az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot („amtliche Prüfungsnummer” vagy „AP-Nummer”) fel kell tüntetni a címkén. Ez helyettesíti a tételszámot.

A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornéven túl kötelezően meg kell jelölni a termékleírás 5. pontjának a) alpontjában említett hagyományos fogalmak egyikével. A termékleírás 5. pontjának b) alpontjában említett hagyományos fogalmakat nem kötelező feltüntetni.

A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agárkamarája vezeti. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

— a bortörvény 23. §-ának (3) és (4) bekezdése

— a borrendelet 29. §-a

— az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló tartományi törvény (szőlőültetvényekről szóló törvény)

— a borászati jogi hatáskörökről szólótartományi rendelet 2. §-ának 16. pontja.

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnál.

A termékleíráshoz vezető link

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