C/2024/2508

2024 4 30

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/2508)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Pfalz“

PDO-DE-A1272-AM02

Pranešimo data: 2024 m. vasario 5 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Analitinės ir (arba) juslinės savybės**

Aprašymas

Tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų nuo šiol bus įterpiamas jungtukas „ir“. Siekiant patikslinti, kaip vesti rūsių žurnalų apskaitą, įterpiamas šis sakinys: „Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.“

Iš rūšinio putojančio vyno juslinių savybių aprašymo išbraukiama nuoroda į gamybą antrinės fermentacijos būdu.

Pagrindimas

Kadangi nebėra pateikiamos konversijos lentelės, nebėra ir teisinio pagrindo, kuriuo remiantis būtų galima nurodyti mažiausią natūralų misos tankį. Vis dėlto praktikoje gamintojai vadovaujasi Ekslės skale, todėl jos vienetai ir toliau bus nurodomi produkto specifikacijoje. Dėl šios priežasties tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų įterpiamas jungtukas „ir“. Todėl akivaizdu, kad gamintojai turi laikytis mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio reikalavimų, norėdami prekiauti SKVN „Pfalz“ paženklintais produktais. Siekdama išvengti painiavos vedant rūsių žurnalų apskaitą, Apsaugos bendrija nusprendė įterpti sakinį ir patikslinti, kad rūsių žurnaluose turi būti įrašomas tik misos tankis.

Iš aprašymo išbraukiama nuoroda į gamybą antrinės fermentacijos būdu, nes rūšinis putojantis vynas gali būti gaminamas ir pirminės fermentacijos būdu.

2. **Vietovės ribų nustatymas**

Aprašymas

SKVN „Pfalz“ vietovei priskiriami šie kadastriniai sklypai:

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]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

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

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

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

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

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

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

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

Pagrindimas

Įtraukiant šiuos kadastrinius sklypus užtikrinama, kad vynuogių auginimo zona būtų uždara, be to, jiems taikyta Pfalco regiono apsaugos bendrijos darbo tvarkos taisyklėse nustatyta procedūra. Sukuriant uždarą vynuogių auginimo zoną pasiekiamas tikslas, kad vynuogių auginimo vietovės plotai sudarytų bendrą teritoriją, o ne būtų vis labiau išsibarstę.

3. **Vyninių vynuogių veislės**

Aprašymas

Iki šiol buvo nurodytos šios vynuogių veislės:

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai:

„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“, ‘Chassela’s), „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“.

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai:

„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“.

PAKEITIMAI:

Nuo šiol vietoje žodžių „veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ ir „veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“ bus rašomi žodžiai „baltųjų vynuogių veislės“ ir „raudonųjų vynuogių veislės“.

Pridedamos šios vynuogių veislės:

Baltųjų vynuogių veislės:

„„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“.“

Raudonųjų vynuogių veislės:

„„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“.“

Sinonimai išbraukiami.

Išbraukiamos šios vynuogių veislės:

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai:

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

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai:

„„Baron“, „Blauburger“, „Färbertraube“, „Wildmuskat“.“

Pagrindimas

c) Vyninių vynuogių veislės

Kadangi vynuogių veislių sąrašas neišsamus, jis papildomas, nes reikėtų paminėti visas iki šiol klasifikuotas auginamų vynuogių veisles, kurių auginimas regione jau pasiteisino. Iš šių veislių vynuogių pagaminti vynai atitinka produkto specifikacijos reikalavimus. Iš sąrašo išbraukiamos veislės, kurios SKVN „Pfalz“ regione nėra auginamos, nes gamintojams jas auginti bent jau šiuo metu nėra pelninga.

Nuo šiol vynuogių veislės bus išvardytos dalyse „Baltųjų vynuogių veislės“ ir „Raudonųjų vynuogių veislės“, o ne dalyse „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ ir „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu reglamentuojama jų auginimo galimybė, o ne galutinis produktas.

Sinonimai išbraukti, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu iš esmės suteikiamas leidimas jas auginti, o ne nustatomas ženklinimo reikalavimas.

4. **Taikytini reikalavimai**

Aprašymas

Nacionalinės teisės aktuose nustatyti taikytini reikalavimai

Įrašoma nuostata dėl teisės aktais nustatyto ženklinimo, pagal kurią teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai gali būti naudojami vadovaujantis taikytinais teisės aktais.

Pagrindimas

Nacionalinės teisės aktuose nustatyti taikytini reikalavimai

Įrašant nuostatą dėl teisės aktais nustatyto ženklinimo, siekiama patikslinti nacionalinės teisės sąvokas, susijusias su pavadinimais, kurie sistemoje e-Ambrosia nenurodyti kaip saugomi.

5. **Kontrolės institucija**

Aprašymas

Patikslinamas Žemės ūkio rūmų fakso numeris.

Produkto specifikacijos 11 dalies 2.3 punkte „Rūšinio vyno patikra“ išbraukiamas šis sakinys: „Privaloma kontrolė taikoma visiems rūšiniams vynams, putojantiems vynams iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) ir rūšiniams pusiau putojantiems vynams iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“).“

Pagrindimas

Pasikeitė Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmų fakso numeris.

Siekiant išvengti dubliavimo, sakinys išbraukiamas.

6. **Kiti pakeitimai**

Aprašymas

Dalyje „Ryšys su vietove“ patikslinti ir performuluoti kategorijų „Vynas“, „Pusiau putojantis vynas“ ir „Rūšinis putojantis vynas“ aprašymai. Sąjungos lygmens pakeitimo teikti nereikia, nes pakeitimais nepanaikinamas ryšys su geografine vietove (žr. Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį).

Padaryti šie pakeitimai:

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.1 punkte, kategorijoje „Vynas“, papildomas sakinys. Šis sakinys iš pradžių buvo išdėstytas taip: „Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent 3.2 punkte nustatytus kriterijus.“ Dabar jis išdėstomas taip: „Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent 3.2 punkte nustatytus kriterijus ir negali būti sodrinami.“

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.2 punkte, kategorijoje „Pusiau putojantis vynas“, keičiama sakinio formuluotė. Sakinys, kuris turi būti iš dalies pakeistas, buvo išdėstytas taip: „Gamyba vykdoma fermentuojant arba pridedant endogeninio anglies dioksido“. Dabar jis išdėstomas taip: „Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.“

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.3 punkte, kategorijoje „Rūšinis putojantis vynas“, įterpiama nuoroda į pirminę fermentaciją. Pagal aprašymą, iki šiol rūšinis putojantis vynas galėjo būti gaminamas tik iš žaliavinio vyno, kuris skirtas putojančiam vynui gaminti („Sektgrundwein“), antrinės fermentacijos būdu. Šiuo pakeitimu suteikiama galimybė gaminti rūšinį putojantį vyną ir pirminės fermentacijos būdu.

Pagrindimas

9 dalies 4.1 punkte, kategorijoje „Vynas“, pakeista sakinio formuluotė, siekiant specialių būdingų savybių turinčius vynus atskirti nuo rūšinių vynų.

9 dalies 4.2 punkte, kategorijoje „Pusiau putojantis vynas“, pakeista sakinio formuluotė, siekiant atspindėti faktines pusiau putojančio vyno gamybos operacijas.

9 dalies 4.3 punkte, kategorijoje „Rūšinis putojantis vynas“, įterpiama nuoroda į pirminę fermentaciją, nes, pagal ankstesnį kategorijos aprašymą, šios kategorijos vynus buvo galima gaminti tik antrinės fermentacijos būdu. O tai nebeatitinka esamos praktikos, pagal kurią rūšinį putojantį vyną dabar galima gaminti ir pirminės fermentacijos būdu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pfalz

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Rūšinis baltasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai. Be to, SKVN „Pfalz“ žymimi produktai naudojami pusiau putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Baltųjų vynų aromatas paprastai būna nuo gaivaus vaisiško iki egzotiškų vaisių. Priklausomai nuo vynuogių veislės ir brandinimo būdo, gali būti juntami žalumos aromatai, aštrumas ir dūmų ir minerališki pokvapiai. Priklausomai nuo vyno gamybos proceso, aromatų įvairovę gali papildyti brandinant medžio statinėse atsiradę kvapai, kaip antai vanilės, skrudėsių ir kokosų. Jei taikomas redukcinio brandinimo metodas, juntami titnago ir trumų aromatai, o jei oksidacinio brandinimo metodas – oksidavusių obuolių ir riešutų.

Šiems vynams būdinga harmoninga rūgštumo ir saldumo pusiausvyra, dažniausia sodri tekstūra ir aiškiai juntamas ar vidutinis rūgštumas.

Spalva paprastai būna nuo blyškiai gelsvos su žaliais atspalviais iki šiaudų ar aukso geltonumo. Priklausomai nuo vynuogių veislės, galimi ir šviesiai raudoni atspalviai.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

2. Rūšinis raudonasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai. Be to, SKVN „Pfalz“ žymimi produktai naudojami pusiau putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Raudoniesiems vynams ypač būdingas uogų ir raudonųjų vaisių aromatas. Be to, gali būti juntami žalumos pokvapiai. Priklausomai nuo to, kaip vynas brandinimas ir ar brandinamas medžio statinėse, kvapą gali papildyti prieskonių aromatai, kaip antai vanilės, skrudėsių, šokolado ir kokosų, o jei taikomas redukcinio brandinimo metodas – titnago ir trumų pokvapiai. Vynai dažniausia yra sodrios tekstūros ir pasižymi švelniu ar juntamu rūgštumu.

Raudona spalva dažniausiai būna nuo šviesios vyšnių raudonos iki tamsios šeivamedžių.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

3. Rūšinis vynas „Rosé“, „Weissherbst“, „Blanc de Noir“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai. Be to, SKVN „Pfalz“ žymimi produktai naudojami pusiau putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Šių rūšių vynai gaminami iš raudonųjų veislių vynuogių, jas švelniai išspaudžiant. Vynams „Blanc de Noir“ būdingos baltųjų vynų spalvos, o vynų „Rosé“ ir „Weissherbst“ spalva dažniausia būna nuo švelniai rožinės iki šviesiai raudonos. Kadangi misa brandinama taip pat, kaip gaminant baltąjį vyną, šiems vynams paprastai būdingas gaivus vaisių aromatas, primenantis uogų, raudonųjų ir šviesių ir (arba) geltonųjų vaisių pokvapius. Priklausomai nuo naudojamos vynuogių veislės, gali būti jaučiami ir žaliųjų paprikų ar žolelių pokvapiai, o jei brandinama medžio statinėse – vanilės, skrudėsių ir kokosų.

Ragaujant vynus „Rosé“ jaučiamas ne toks stiprus alkoholio poskonis, bet gali būti jaučiamas stipresnis rūgštumas.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

4. Rūšinis vynas „Rotling“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai. Be to, SKVN „Pfalz“ žymimi produktai naudojami pusiau putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Kupažuojant raudonąsias ir baltąsias vynuoges arba sutraiškytą jų masę gaunami vynai, kurių juslinės savybės yra artimos rožinių vynų specifikacijose nurodytoms savybėms.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

5. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Kabinett“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai.

Daugumai šių vynų būdingas gaivus baltųjų, geltonųjų ir egzotinių vaisių aromatas, jie gali turėti žalumos, žolės ar pikantiškų pokvapių. Jų alkoholio koncentracija yra maža ar vidutinė. Šie vynai pasižymi savybėmis, būdingomis atitinkamai vynuogių veislei, ir paprastai būna vidutinio arba stipraus rūgštingumo. Spalva, priklausomai nuo vyno rūšies, atitinka rūšinių vynų spalvų aprašymus.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

6. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Spätlese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai.

Vynų „Spätlese“ misos tankis yra didesnis nei vynų „Kabinett“, todėl jie pasižymi atitinkamai vynuogių veislei būdingomis savybėmis ir dažniausia sodresniu skoniu ir didesne alkoholio koncentracija. Tai ypač atspindi jų vaisiški aromatai ir saldūs, pikantiški pokvapiai. Priklausomai nuo vyno rūšies, šiems vynams būdingos rūšinių vynų spalvos.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

7. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Auslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai.

Naudojamos sunokusios ir pernokusios vynuogės, todėl atitinkamai vynuogių veislei būdingos savybės yra ryškios. Vynuogėms leidžiama sunokti ant vynmedžio, be to, gali būti pasinaudota ir tauriojo puvinio (*Botrytis cinerea*) sukelta medžiagų koncentracija. Aromatui dažniausia būdingi vyraujantys intensyvūs vaisių kvapai ir egzotinių vaisių, medaus ir džiovintų vaisių pokvapiai. Be to, šiems vynams paprastai būdingas ryškus iš liekamojo cukraus gaunamas saldumas. Spalva, priklausomai nuo vyno rūšies, atitinka rūšinių vynų spalvų aprašymus.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

8. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Beerenauslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai.

Kadangi gaminant naudojamos sveikos visiškai sunokusios ar pernokusios vynuogės, suvytusios ir tauriojo puvinio, kuris koncentruoja medžiagas, paveiktos vynuogės, šie vynai turi daug cukraus. Plintant tauriajam puviniui, paprastai silpnėja kai kurie atitinkamai vynuogių veislei būdingi aromatai, bet stiprėja medaus, džiovintų vaisių, razinų, karamelės ir egzotinių vaisių pokvapiai. Vynai „Beerenauslese“ paprastai brandinami su liekamuoju cukrumi, todėl jų alkoholio koncentracija dažniausia būna vidutinė ar labai maža. Priklausomai nuo vyno rūšies, šiems vynams būdingos rūšinių vynų spalvos.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

9. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Eiswein“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai.

Vynuogės negali būti itin paveiktos tauriojo puvinio, kad nenuskintų vynuogių medžiagų koncentracija vyktų užšąlant vandeniui. Dėl šios priežasties ir priklausomai nuo to, per kiek laiko temperatūra, vynuogėms visiškai sunokus, pakankamai nukrenta, vynai „Eiswein“ yra rūgštesni ir pasižymi ryškesniu atitinkamai vynuogių veislei būdingu aromatu. Ypač gerai juntami geltonųjų ir egzotinių vaisių aromatai, kuriuos papildo saldūs ir pikantiški pokvapiai, pvz., medaus ir džiovintų vaisių. Spalva, priklausomai nuo vyno rūšies, atitinka rūšinių vynų spalvų aprašymus.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

10. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Trockenbeerenauslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai.

Kadangi gaminant naudojamos sveikos visiškai sunokusios ar pernokusios vynuogės, suvytusios ir tauriojo puvinio, kuris koncentruoja medžiagas, paveiktos vynuogės, šie vynai turi daug cukraus. Plintant tauriajam puviniui, paprastai silpnėja kai kurie atitinkamai vynuogių veislei būdingi aromatai, bet stiprėja medaus, džiovintų vaisių, razinų, karamelės ir egzotinių vaisių pokvapiai. Vynai „Beerenauslese“ paprastai brandinami su liekamuoju cukrumi, todėl jų alkoholio koncentracija dažniausia būna vidutinė ar labai maža. Priklausomai nuo vyno rūšies, šiems vynams būdingos rūšinių vynų spalvos.

Vynai „Trockenbeerenauslese“ nuo vynų „Beerenauslese“ paprastai skiriasi didesniu cukraus kiekiu, intensyvesniu aromatu ir spalva. Be to, priklausomai nuo vynuogių veislės, jie gali būti rūgštesni.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

11. Rūšinis putojantis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai. Be to, SKVN „Pfalz“ žymimi produktai naudojami pusiau putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Rūšiniai putojantys vynai gaminami iš bazinių vynų (baltųjų, rožinių, raudonųjų, vynų „Rotling“) arba kupažuojant baltuosius vynus ir švelniai išspaustas raudonąsias vynuoges. Dėl vidutinio vynuogių cukraus kiekio išlieka didesnis rūgštingumas. Rūšiniai putojantys vynai pasižymi atitinkamai vynuogių veislei būdingais aromatais ir brandinimo su mielėmis paveiktomis juslinėmis savybėmis. Dėl šios priežasties gali būti juntami lengvi riešutų ir sviestinių bandelių pokvapiai. Jei baziniai vynai brandinami medžio statinėse, gali būti juntami skrudėsių ir prieskonių kvapai. Rūšiniai putojantys vynai paprastai būna gaivūs, rūgštoki ir nedidelės alkoholio koncentracijos. Iš liekamojo cukraus gaunamas saldumas gali būti nuo vos jaučiamo iki ryškaus. Spalvos dažniausia būna nuo blyškiai gelsvos su žaliais atspalviais iki liepų žiedų geltonio, be to, jie yra rožiniai ir raudoni.

Putojantys vynai „Crémant“ dažniausia būna subtilaus vaisiško skonio ir pastebimai rūgštoki. Paprastai jie yra baltos arba rausvos spalvos. Jei minimalaus brandinimo trukmė yra ilgesnė, pagaminti putojantys vynai „Crémant“ yra švelnūs, kreminės tekstūros, subalansuoti ir su smulkiais burbuliukais.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

12. Pusiau putojantis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pfalco regione tradiciškai gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, taip pat nedidelis kiekis vynų iš raudonųjų ir baltųjų vynuogių mišinio („Rotling“). Šių rūšių vynai gali būti parduodami ir kaip specialių būdingų savybių turintys vynai. Be to, SKVN „Pfalz“ žymimi produktai naudojami pusiau putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Pusiau putojantys vynai yra vidutinės alkoholio koncentracijos ir pasižymi subtiliais burbuliukais. Paprastai jų kvapas yra vaisiškas, taip pat aiškiai juntamas atitinkamai vynuogių veislei būdingas pokvapis. Vynai, gaminami iš dažnai naudojamų aromatinių vynuogių veislių, ypač pasižymi gėlių aromatais, egzotinių vaisių, uogų ir raudonųjų vaisių pokvapiais. Iš baltųjų veislių vynuogių gaminami vynai paprastai būna nuo blyškiai gelsvos su žaliais atspalviais iki liepų žiedų geltonio spalvos, o iš raudonųjų veislių vynuogių gaminami vynai yra rožinės ir raudonos spalvos.

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Visi produktai

Specifinis vynininkystės metodas

Taikomi galiojantys teisės aktai.

2. Visi produktai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Taikomi galiojantys teisės aktai.

3. Visi produktai

Auginimo praktika

Taikomi galiojantys teisės aktai.

5.2. *Didžiausias gaunamas kiekis*

1.

105 hektolitrai iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vietovė apima tik rytinį Pfalcą ir Reinpfalcą, t. y. nuo vakarinių Pfalco Miško priekalnių per Harto pakraštį iki Rytinio Pfalco žemumos, kuri užima centrinę ir rytinę dalis. Vynuogės daugiausia auginamos Harto pakraštyje ir liosu padengtuose tarpupiuose bei plynaukštėse. Vietovės natūralios ribos vakaruose yra Harto pakraštys, rytuose – Reinas, pietuose – Prancūzijos Elzaso regionas ir Bynvaldas, šiaurės rytuose – Vormso kadastro vietovė ir šiaurės vakaruose – Kirchheimbolandenas, Štetenas, Gauersheimas ir Celertalio regiono Albisheimo, Einzeltumo ir Celio savivaldybės.

Saugomos kilmės vietos nuorodos vietovė apima vynuogynų plotus šiose savivaldybėse ir jų dalyse:

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)).

Tikslios ribos nustatytinos pagal minėtų savivaldybių teritorijų žemėlapius su nurodytais vynuogynų plotais (jie pateikiami adresu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), putojantis vynas iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba rūšinis pusiau putojantis vynas iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) su saugoma nuoroda „Pfalz“ gali būti gaminamas kitoje vietovėje nei konkretus auginimo regionas, kuriame surinktos vynuogės ir kuris nurodytas etiketėje, jei gaminimo vieta yra toje pačioje federacinėje žemėje arba kaimyninėje federacinėje žemėje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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 Madeleine“

„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“ ir „Silvaner“, „Sylvaner“

„Grüner Veltliner“ ir „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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Pagal geologinę struktūrą Harto pakraštys ir Rytinio Pfalco žemuma priklauso Aukštutinio Reino grabenui, t. y. tektoninio lūžio slėniui, plytinčiam šiaurės–šiaurės rytų ir pietų–pietvakarių kryptimi. Pfalco vynuogių auginimo regione vynuogininkyste verčiamasi tik rytiniame Pfalce ir Reinpfalce, t. y. nuo vakarinių Pfalco Miško priekalnių per Harto pakraštį iki Rytinio Pfalco žemumos, kuri užima centrinę ir rytinę dalis. Vynmedžiais apsodinti plotai vidutiniškai yra maždaug 170 metrų aukštyje virš jūros lygio. Vynuogės daugiausia auginamos Harto pakraštyje ir liosu padengtuose tarpupiuose bei plynaukštėse. Didžiausio nuolydžio – iki 60 % – šlaitai (statūs šlaitai) yra vietovės vakaruose, Pfalco Miško pakraščiuose ir Harto pakraštyje. Tarpupiuose ir plynaukštėse vyrauja lygus reljefas (< 10 proc. nuolydis). Vidutinis visų Pfalco regiono vynuogynų nuolydis yra apie 4,5 proc. Apskaičiuota, kad vynuogynai vidutiniškai orientuoti 140° (į pietryčius).

Rytų kryptimi Pfalco Miškas pereina į Harto pakraščio kalvyną, kuris yra tikroji Aukštutinio Reino grabeno lūžio zona. Ši vos kelių kilometrų pločio zona yra labai nevienalytės geologinės struktūros. Be terciaro periodo nuosėdų čia vietomis galima aptikti ir mezozojaus uolienų. Šias uolienas neretai dengia dar vienas storesnis ar plonesnis kvartero nuosėdų sluoksnis. Pfalzo vynuogių auginimo regione didelė dalis vynmedžių auga lioso arba molingo lioso dirvožemyje. Vynmedžiai taip pat auginami kvartero upiniuose priemoliuose, smėlžemiuose ir žvyržemiuose. Trečioje vietoje pagal užimamą plotą yra terciaro klintys ir mergelis. Mažiau yra plotų, esančių ant raudonojo guolio smiltainių ir margųjų smiltainių. Kaip gana egzotiškas uolienas galima paminėti vidurinio ir viršutinio triaso ir juros klintis, mergelį ir dolomitus. Visiškai retai pasitaiko raudonojo guolio ir terciaro vulkaninės kilmės uolienų ir senojo paleozojaus eros uolienų.

Dirvožemio formavimuisi svarbiausios nuosėdos yra liosas arba molingas liosas. Taip susidarė liuvisoliniai-chrominiai dirvožemiai, juodžemiai ar kalkingieji išplautžemiai. Ant upinių nuosėdų susiformavo daugiausia pradžiažemių ir rudžemių, o salpose – taip pat aliuvinių ir aliuvinių glėjinių dirvožemių sluoksnis. Ant terciaro nuosėdų susidarė įvairių tipų dirvožemių. Kaip išskirtinius galima nurodyti feralitinius, fersalitinius ir kalkakmenio dirvožemius. Nors vynuogynuose atliekami gilieji darbai (įrengiami vandens nuleidimo kanalai), natūralius dirvožemio tipus dažnai vis dar galima atpažinti.

Klimato sąlygas Pfalco vynuogių auginimo regiono vynuogininkystei naudojamuose plotuose galima apibūdinti taip: vidutinė metinė temperatūra siekia apie 10 °C, vidutinė augimo sezono temperatūra – 14,7 °C. Iš esmės temperatūra didėja iš vakarų į rytus, t. y. nuo Harto pakraščio Reino lygumos link. Vidutinis metinis kritulių kiekis – apie 655 mm, iš kurių vidutiniškai 60 % (390 mm) iškrenta augimo sezonu. Daugiausia kritulių iškrinta Pfalco vynuogių auginimo regiono pietvakarinėje dalyje, o mažiausias vidutinis metinis jų kiekis registruojamas regiono šiaurės rytuose. Pfalco regione augimo sezonu vynmedžiams tenkanti tiesioginė saulės spinduliuotė vidutiniškai siekia apie 665 000 Wh/m^2.

Žmogiškieji veiksniai. Vynuogių augintojai valdo didelius tarpusavyje besiribojančius sklypus, todėl plotus galima apdirbti mechanizuotai ir ekonomiškai. Augintojai vertina vynuogių veislių įvairovę ir jų auginimo galimybes – jas teikia skirtingų tipų dirvožemiai. Todėl jie vartotojams gali pasiūlyti daugybę įvairių aromatų vynų. Vynininkystė pastaruosius 20 metų vystėsi ypač dinamiškai. Tai matyti iš vis didėjančio jaunų gamintojų, siūlančių kokybišką produkciją, skaičiaus. Žmogiškosios veiklos poveikis pagrįstas ištisus šimtmečius besitęsiančia vynuogių auginimo tradicija.

Vynuogių produktų kategorijos

Minėti ryšių su geografine vietove atvejai susiję su žaliavų iš vynuogių, kurių savybės skiriasi dėl skirtingų dirvožemio tipų ir perdirbimo būdų, gamyba. Nuėmus derlių, jos skirstomos į atitinkamas vyno gamybos kokybės kategorijas.

Kategorija „Vynas“

Rūšiniai vynai turi atitikti produkto specifikacijos 3.2 punkte nustatytus atitinkamos vynuogių veislės kategorijos reikalavimus ir gali būti sodrinami. Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent produkto specifikacijos 3.2 punkte nustatytus kriterijus ir negali būti sodrinami. Norėdami gauti pagrindinį vynuogių produktą, naudojamą specialių būdingų savybių turinčiam vynui gaminti, vyndariai jo ir vynuogių sudedamųjų dalių kokybę gali gerinti imdamiesi specialių priežiūros priemonių, pvz., šalinti lapus aplink vynuoges arba jas retinti. Be to, siekiant suteikti galutiniam produktui, t. y. specialių būdingų savybių turinčiam vynui, tam tikrų savybių, įtakos turi ir kitas su žmogaus veikla susijęs veiksnys – gali būti taikomi įvairūs laikymo rūsyje metodai.

Kategorija „Pusiau putojantis vynas“

Rūšinių pusiau putojančių vynų iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) pagrindinis produktas turi atitikti produkto specifikacijos 3.2 punkte nustatytus rūšinių vynų, pagamintų atitinkamame regione, reikalavimus. Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.

Kategorija „Rūšinis putojantis vynas“

Pagrindinis produktas turi atitikti produkto specifikacijos 3.2 punkte nustatytus kriterijus. Atsižvelgiant į augmenijos būklę ir auginimo vietą, vynuogynuose, kuriuose auginamos vynuogės, iš kurių gaminamas putojančiam vynui gaminti skirtas žaliavinis vynas, derlius turi būti nuimamas anksčiau, kad būtų išlaikyta rūgštinė struktūra, būdinga putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba Vokietijoje pagamintam rūšiniam putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Winzersekt“). Gamyba vykdoma pirminės arba antrinės fermentacijos būdu talpykloje arba butelyje. Jei taikomas tradicinis fermentacijos buteliuose gamybos būdas, produktas putojančiu vynu turi virsti po antrosios alkoholio fermentacijos butelyje. Tokiu atveju produktas butelyje brandinamas ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Vynas, rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Tam, kad rūšinius vynus, specialių būdingų savybių turinčius vynus („Prädikatsweine“), rūšinius pusiau putojančius vynus iš nustatytų regionų („Qualitätsperlweine b. A.“) arba putojančius vynus iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) būtų galima ženklinti šiomis tradicinėmis sąvokomis, turi būti atlikta oficiali patikra. Patikros numeris (vok. „A. P.-Nummer“) turi būti nurodytas etiketėje. Jis pakeičia partijos numerį.

Be galiojančių saugomų vynų pavadinimų, vynai ir vyno produktai turi būti ženklinami nurodant vieną iš tradicinių sąvokų, išvardytų produkto specifikacijos 5 punkto a papunktyje. O štai nurodyti produkto specifikacijos 5 punkto b papunktyje pateiktus tradicinius terminus nėra privaloma.

Teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai gali būti naudojami pagal taikytinus teisės aktus.

Be to, vynuogynų registre pateikiami patvirtinti mažesnių geografinių vietovių – subregionų („Bereiche“), vynuogių auginimo vietovių („Großlagen“) ir konkrečių vynuogynų („Einzellagen“) – pavadinimai. Vynuogynų registre vietovių ir subregionų ribos nurodomos pagal kadastro duomenis (kadastro vietovė, laukas, atvirojo lauko dalis, kadastrinis sklypas). Registrą tvarko Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmai. Vynuogynų registras įkurtas ir tvarkomas remiantis šiuo teisiniu pagrindu:

— Vynų įstatymo 23 straipsnio 3 ir 4 dalimis;

— Reglamento dėl vynų 29 straipsniu;

— Federacinės žemės įstatymu dėl vietovių ir subregionų nustatymo ir vynuogynų registro (Vynuogynų įstatymu);

— Federacinės žemės reglamento dėl kompetencijos dėl vyno sektorių reglamentuojančių teisės aktų įgyvendinimo srityje 2 straipsnio 16 dalimi.

Mažesnių geografinių vietovių ribas keisti leidžiama tik pritarus kompetentingoms organizacijoms pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį. Kompetentinga organizacija apie pakeitimus pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį turi pranešti Federalinei žemės ūkio ir maisto tarnybai („Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung“).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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