C/2024/2508

30.4.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/2508)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Paziņojuma datums: 5.2.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Apraksts

Norāde par minimālo dabīgā spirta saturu un norāde par minimālo dabīgo misas masu būs apvienota ar vārdu “un”. Skaidrības labad ir iekļauts šāds teikums par pagrabā veicamo uzskaiti: “Jāreģistrē misas masa raudzēšanas tvertnē.”

Kvalitatīva dzirkstošā vīna aprakstā vairs nav atsauces uz otro fermentāciju ražošanas procesā.

Pamatojums

Pārrēķina tabula svītrota tāpēc, ka vairs nav juridiska pamata norādīt minimālo dabīgo misas masu. Tomēr, tā kā ražotāji praksē izmanto *Öchslegrade* (misas masas skalu), tā arī turpmāk būs iekļauta produkta specifikācijā. Tādēļ norāde par minimālo dabīgo spirta saturu un norāde par minimālo dabīgo misas masu būs apvienota ar vārdu “un”. Tas skaidri parāda, ka ražotājiem, kas vēlas tirgot produktus ar ACVN “Pfalz”, ir jāievēro gan minimālā dabīgā spirta satura, gan minimālās dabīgās misas masas vērtība. Lai izvairītos no pārpratumiem attiecībā uz pagrabā veicamo uzskaiti, aizsardzības apvienība (*Schutzgemeinschaft*) nolēma iekļaut teikumu, ar ko precizē, ka vīna darītavas uzskaitē ir jāreģistrē tikai misas masa.

Apraksts vairs neattiecas uz otro fermentāciju, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu var ražot arī pirmajā fermentācijā.

2. Apgabala robežas noteikšana

Apraksts

ACVN “Pfalz” ražošanas apgabala demarkācijā ir iekļauti šādi zemes gabali:

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]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

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

Pamatojums

Iekļaujamie zemes gabali atrodas blakus pašreizējam audzēšanas apgabalam, un tiem ir piemērota "Pfalz" aizsardzības asociācijas reglamentā noteiktā procedūra. To iekļaušana konsolidēs ar vīnogulājiem apstādīto platību atbilstīgi vienlaidus vīnogu audzēšanas apgabala mērķim un neizraisīs turpmāku sadrumstalotību.

3. **Vīna vīnogu šķirnes**

Apraksts

Līdz šim bijušas uzskaitītas šādas vīnogu šķirnes:

baltvīni:

“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”.

sarkanvīni un sārtvīni

“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”.

GROZĪJUMI

Turpmāk vārdi “baltvīns” un “sarkanvīns un sārtvīns” būs aizstāti ar vārdiem “balto vīnogu šķirnes” un “sarkano vīnogu šķirnes”.

Pievienotas turpmāk uzskaitītās šķirnes.

Balto vīnogu šķirnes:

“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”.

Sarkano vīnogu šķirnes:

“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”.

Sinonīmi ir svītroti.

Svītrotas turpmāk uzskaitītās šķirnes.

Baltvīni:

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

Sarkanvīni un sārtvīni:

“Baron”, “Blauburger”, “Färbertraube”, “Wildmuskat”.

Pamatojums

c) Vīna vīnogu šķirnes

Vīnogu šķirņu saraksts bija nepilnīgs un ir papildināts. Būtu jāpiemin visas iepriekš klasificētās šķirnes, kas tiek audzētas, jo šīs šķirnes jau ir apliecinājušas savu vērtību reģionā. No minētajām šķirnēm ražotie vīni atbilst produkta specifikācijas prasībām. Tika nolemts no saraksta svītrot visas vīnogu šķirnes, kas patlaban netiek audzētas ar ACVN “Pfalz” apzīmētā vīna ražošanas apgabalā; tas liecina, ka vīnkopji patlaban tās neuzskata par dzīvotspējīgām.

Turpmāk vīnogu šķirnes tiks uzskaitītas zem virsrakstiem "Balto vīnogu šķirnes" un "Sarkano vīnogu šķirnes", nevis "Baltvīni" un "Sarkanvīni un sārtvīni", jo vīnogu šķirņu saraksts produkta specifikācijā nosaka, vai šķirnes var vai nevar audzēt, nevis galaprodukts.

Sinonīmi ir svītroti, jo vīnogu šķirņu saraksts produkta specifikācijā būtībā ir "stādīšanas atļauja", nevis marķēšanas prasība.

4. **Piemērojamās prasības**

Apraksts

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Ir pievienots noteikums par nosaukumu, ar kuru saskaņā atbilstīgi piemērojamajiem tiesību aktiem drīkst izmantot juridiski reglamentētus nosaukuma elementus.

Pamatojums

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Jaunie noteikumi par nosaukumiem paredzēti, lai valsts tiesību aktos precizētu jēdzienus, kas nav aizsargāti *eAmbrosia*.

5. **Kontroles iestādes**

Apraksts

Mainīts Lauksaimniecības palātas faksa numurs.

Specifikācijas 11.2.3. punktā "Kvalitātes pārbaude" svītrots šāds teikums: "Katram *Qualitätswein* (kvalitatīvajam vīnam), *Sekt b.A.* (kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem) un *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvam pusdzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem) tiek veikta obligāta pārbaude".

Pamatojums

Mainīts Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kameras faksa numurs.

Teikums ir svītrots, lai izvairītos no dublēšanās.

6. **Citas izmaiņas**

Apraksts

Punktā "Saikne ar apgabalu" ir precizēti un pārformulēti kategoriju "Vīns", "Pusdzirkstošais vīns" un "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" apraksti. Savienības grozījums nav jāiesniedz, jo minētie grozījumi nepadara saikni ar ģeogrāfisko apgabalu par spēkā neesošu (sk. Regulas (ES) 2019/33 14. pantu).

Ir izdarīti tālāk minētie grozījumi.

Produkta specifikācijas 9.4.1. punkts "Vīns" ir papildināts. Grozītais teikums sākotnēji bija izteikts šādā redakcijā: "*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem." Tagad teikums būs izteikts šādā redakcijā: "*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt."

Pārformulēts teikums produkta specifikācijas kategorijas "Pusdzirkstošais vīns" 9.4.2. punktā. Teikums, kurā izdarāmi grozījumi, ir izteikts šādā redakcijā: "To iegūst, raudzējot vai pievienojot endogēnu ogļskābo gāzi." Pēc grozīšanas teikums būs izteikts šādā redakcijā: "Raudzēšanas gaitā tiek saglabāta daļa no dabiski radušās ogļskābās gāzes."

Kategorijas "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" 9.4.3. punktā ir pievienota pirmējā raudzēšana. Līdz šim saskaņā ar aprakstu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu varēja ražot, tikai veicot dzirkstošā vīna ražošanai izmantotā bāzes vīna otrējo raudzēšanu. Grozījums nozīmē, ka kvalitatīvu dzirkstošo vīnu var ražot pirmajā fermentācijā.

Pamatojums

Kategorijas "Vīns" 9.4.1. punkts ir pārformulēts, lai *Prädikatsweine* (vīnus ar īpašu apzīmējumu) nošķirtu no *Qualitätsweine* (kvalitatīviem vīniem).

Kategorijas "Pusdzirkstošais vīns" 9.4.2. punkts ir pārformulēts, lai atspoguļotu faktiskos procesus, kas saistīti ar pusdzirkstošā vīna darīšanu.

Kategorijas "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" 9.4.3. punktā ir pievienota pirmējā raudzēšana, jo saskaņā ar iepriekšējo kategorijas aprakstu šādu vīnu varēja ražot tikai otrējā raudzēšanā. Tas vairs neatbilst pašreizējai praksei, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu tagad iespējams saražot jau ar pirmējo raudzēšanu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(i)**

Pfalz

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Qualitätswein (kvalitatīvs vīns), baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "Rotling" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu). Ar ACVN "Pfalz" apzīmētos produktus izmanto arī pusdzirkstošā un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai.

Parasti baltvīniem piemīt aromāti, kas ir no augļainiem un svaigiem līdz augļainiem un eksotiskiem. Atkarībā no vīnogu šķirnes un pagraba darbiem tiem var būt zaļu augļu aromāts, pikanti virstoņi vai dūmu un minerālu notis. Atkarībā no vīndarības procesa buķeti var papildināt ar vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu aromātu, nonākot saskarē ar koksni; reducējošās nogatavināšanas paņēmieni var pievienot arī krama un trifeļu aromātu, savukārt oksidējošās nogatavināšanas paņēmieni var pievienot oksidētu ābolu un riekstu aromātu.

Vīniem piemīt labs līdzsvars starp skābumu un saldumu, un tie parasti ir pilnmiesīgi ar izteiktu līdz mērenu skābumu.

Vīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz salmu un zeltaini dzeltenai. Atkarībā no vīnogu šķirnes tiem var būt arī gaiši sarkana nokrāsa.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

2. Qualitätswein (kvalitatīvs vīns), sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "Rotling" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu). Ar ACVN "Pfalz" apzīmētos produktus izmanto arī pusdzirkstošā un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai.

Sarkanvīniem jo īpaši raksturīgs ogu un sarkano augļu aromāts. Tiem var piemist arī zaļu augļu aromāts. Atkarībā no pagraba darbiem un tā, vai vīns ir nogatavināts koka traukos, buķetē var būt arī pikants vaniļas aromāts, grauzdējuma, šokolādes un kokosrieksta notis vai reducējošas krama un trifeļu notis. Šiem vīniem ar pilnmiesīgu garšu ir raksturīgs maigs līdz ievērojams skābums.

To sarkanā krāsa parasti ir no gaišas ķiršsarkanas līdz tumšai plūškoka ogu krāsai.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

3. Qualitätswein (kvalitatīvs vīns), sārtvīns; "Weißherbst", "Blanc de Noir"

APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "Rotling" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu). Ar ACVN "Pfalz" apzīmētos produktus izmanto arī pusdzirkstošā un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai.

Šo veidu vīnu ražo no ātri izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām. "Blanc de Noir" vīniem ir baltvīniem raksturīgais krāsu spektrs, savukārt sārtvīnu un *Weißherbst* vīnu krāsa parasti ir no gaiši sārtas līdz gaiši sarkanai. Tā kā misas nogatavināšana notiek tāpat kā baltvīna ražošanā, šiem vīniem parasti piemīt augļains un svaigs ogu un sarkano un balto/dzelteno augļu aromāts. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var piemist arī zaļo piparu un garšaugu notis un, ja tie nogatavināti koka traukos, vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu notis.

Sārtvīniem ir mērenāks spirta saturs, un garšas ziņā tie var radīt spēcīgāku skābuma sajūtu.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

4. Qualitätswein (kvalitatīvs vīns), "Rotling"

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu). Ar ACVN "Pfalz" apzīmētos produktus izmanto arī pusdzirkstošā un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai.

Šos vīnus gatavo, sajaucot sarkanās un baltās vīnogas vai misu. Organoleptisko īpašību ziņā tie ir ļoti līdzīgi sārtvīniem.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

5. *Prädikatswein Kabinett* (vīns ar īpašo apzīmējumu "*Kabinett*")

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu).

Šiem vīniem parasti ir raksturīgs svaigs un augļains balto, dzelteno un eksotisko augļu aromāts, un tiem var piemist svaigas zāles un pikantas notis. Tiem ir zems līdz mērens spirta saturs. Vīni skaidri parāda to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie izgatavoti, un tiem piemīt kopumā mērens līdz spēcīgs skābums. To krāsa ir līdzīga attiecīgo *Qualitätsweine* (kvalitatīvo vīnu) krāsai.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

6. *Prädikatswein Spätlese* (vīns ar īpašo apzīmējumu "*Spätlese*")

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu).

Tā kā "*Spätlese*" vīniem ir lielāka misas masa nekā vīniem ar īpašo apzīmējumu "*Kabinett*", tie spēcīgi parāda to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie izgatavoti, un parasti šie vīni ir pilnmiesīgāki un ar lielāku spirta saturu. Tas īpaši atspoguļojas augļainajā aromātā un saldenajās, pikantajās niansēs. Krāsu spektrs atbilst attiecīgajam *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns) veidam.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

7. *Prädikatswein Auslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu "*Auslese*")

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu).

Šajos vīnos intensīvi jūtamas to šķirņu pilnīgi gatavu un pārgatavu vīnogu īpašības, no kurām tie izgatavoti. Kopā ar vīnogām, kas uz vīnogulāja nogatavojušās ilgāk, var izmantot arī vīnogas, kuru garša kļuvusi koncentrētāka cēlās puves (*Botrytis cinerea*) ietekmē. Šo vīnu buķetē parasti dominē intensīvs augļains aromāts kopā ar eksotisko augļu, medus un žāvētu augļu niansēm. Turklāt tiem parasti ir raksturīgs izteikts paliekošs saldums. To krāsa ir līdzīga attiecīgo *Qualitätsweine* (kvalitatīvo vīnu) krāsai.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

8. *Prädikatswein Beerenauslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu "*Beerenauslese*")

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu).

Tā kā tiek izmantotas veselīgas, pilnībā gatavas un pārgatavas vīnogas, žuvušas vīnogas un cēlās puves skartas vīnogas ar koncentrētu garšu, šiem vīniem ir augsts cukura saturs. Jo lielāks ir cēlās puves skarto vīnogu īpatsvars, jo vairāk samazinās daži izmantotajām vīnogu šķirnēm raksturīgie aromāti, savukārt medus, žāvētu augļu, rozīņu, karameļu un eksotisko augļu aromāti kļūst dominējošāki. *Beerenauslese* vīni parasti tiek ražoti ar atlikumcukuru, un tādēļ tiem ir mērens līdz ļoti zems spirta saturs. Krāsu spektrs atbilst attiecīgajam *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns) veidam.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

9. *Prädikatswein Eiswein* (vīns ar īpašo apzīmējumu "*Eiswein*")

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu).

Tā kā vīndārzā sasalst ūdens, vīnogas ļoti mazā mērā skar cēlā puve, un to sastāvdaļas ir ļoti koncentrētas. Tādēļ "*Eiswein*" vīniem parasti ir augstāks skābums un spēcīgāks izmantoto šķirņu aromāts atkarībā no laika, kas vajadzīgs, lai sasniegtu vajadzīgo zemo temperatūru pēc tam, kad vīnogas ir pilnībā nogatavojušās. Jo īpaši dominē dzelteno un eksotisko augļu aromāti, ko papildina salds un pikants aromāts, piemēram, medus un žāvētu augļu aromāts. To krāsa ir līdzīga attiecīgo *Qualitätsweine* (kvalitatīvo vīnu) krāsai.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)ĪSS

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *"Trockenbeerenauslese"*)

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu).

Tā kā tiek izmantotas veselīgas, pilnībā gatavas un pārgatavas vīnogas, žuvušas vīnogas un cēlās puves skartas vīnogas ar koncentrētu garšu, šiem vīniem ir augsts cukura saturs. Jo lielāks ir cēlās puves skarto vīnogu īpatsvars, jo vairāk samazinās daži izmantotajām vīnogu šķirnēm raksturīgie aromāti, savukārt medus, žāvētu augļu, rozīņu, karameļu un eksotisko augļu aromāti kļūst dominējošāki. *Beerenauslese* vīni parasti tiek ražoti ar atlikumcukuru, un tādēļ tiem ir mērens līdz ļoti zems spirta saturs. Krāsu spektrs atbilst attiecīgajam *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns) veidam.

Trockenbeerenauslese vīni no *Beerenauslese* vīniem atšķiras ar to, ka tiem mēdz būt augstāks cukuru saturs un intensīvāks aromāts un krāsa. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes tiem var būt arī koncentrētāks skābums.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

11. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu). Ar ACVN "Pfalz" apzīmētos produktus izmanto arī pusdzirkstošā un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai.

Šos vīnus ražo vai nu no bāzes vīniem (baltvīniem, sārtvīniem, sarkanvīniem, "*Rotling*" vīniem), vai no baltvīnu un ātri izspiestu sarkano vīnogu maisījumiem. Mērenais cukuru saturs vīnogās saglabā augstu skābuma līmeni. Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem ir raksturīgs pamatā esošo šķirņu aromāts un organoleptiskā ietekme, ko rada to turēšana uz nogulsnēm ražošanas laikā. Tādēļ šiem vīniem var būt nedaudz riekstainas un maizes notis. Ja bāzes vīns ir nogatavināts saskarē ar koksni, vīniem var būt grauzdējuma un pikants aromāts. Kvalitatīvi dzirkstošie vīni parasti ir svaigi un skābi, un tiem nav izteikti augsts spirta saturs. Atlikumcukura daudzums ir no tikko manāma līdz ļoti lielam. Vīnu krāsu spektrs parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļām nokrāsām līdz laima ziedu dzeltenai, bet tie var būt arī sārti un sarkani.

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni ar apzīmējumu "*Cremant*" parasti ir viegli augļaini ar spirdzinošu skābumu. Parasti tie ir baltā vai sārtā krāsā. Ilgāks minimālais glabāšanas laiks nodrošina izsmalcinātus, krēmīgus, līdzsvarotus dzirkstošos "*Cremant*" vīnus ar smalkiem burbulīšiem.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

12. Pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnus, sarkanvīnus un sārtvīnus, kā arī – ierobežotā mērā – "*Rotling*" vīnus tradicionāli ražo Pfalcas reģionā. Šos vīna veidus var tirgot arī kā *Prädikatsweine* (vīni ar īpašu apzīmējumu). Ar ACVN "Pfalz" apzīmētos produktus izmanto arī pusdzirkstošā un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai.

Šiem vīniem ir mērens spirta saturs un smalki burbuļiši. Tiem parasti piemīt augļains aromāts un garša, kas raksturīga to izgatavošanā izmantotajām vīnogu šķirnēm. Visbiežāk izmantotās aromātiskās šķirnes nodrošina ziedu aromātu un jo īpaši eksotisko augļu notis, kā arī ogu un sarkano augļu notis. Vīnu krāsu spektrs parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļām nokrāsām līdz laima ziedu dzeltenai, ja izmanto balto vīnogu šķirnes. Ja izmantotas sarkanogu šķirnes, krāsu spektrs ietver sārtu un sarkanu krāsu.

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro patlaban spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Visi produkti

Īpaša vīndarības metode

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

2. Visi produkti

Attiecīgie ierobežojumi vīnu gatavošanā

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

3. Visi produkti

Audzēšanas metodes

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

105 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals atrodas tikai Vorderpfalz/Rheinpfalz apgabalā, proti, no Pfalcas meža kalnu malas rietumos, caur *Haardtrand* līdz *Vorderpfalz* zemienei, kas aizņem centrālo un austrumu daļu. Vīnkopība galvenokārt notiek *Haardtrand* un lesa klātās starptecēs un plakankalnēs. Reģions dabiski robežojas ar *Haardtrand* rietumos, Reinu austrumos, Elzasu (Francijā) vai *Bienwald* robežu dienvidos, *Worms* robežu ziemeļaustrumos un *Kirchheimbolanden*, *Stetten*, *Gauersheim* un *Zellertal*, ieskaitot *Albisheim*, *Einselthum* un *Zell* pašvaldībām ziemeļrietumos.

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums attiecas uz vīndārziem šādu pašvaldību un pašvaldību rajonu teritorijā:

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)).

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekšminēto pašvaldību teritorijā ietilpstošie vīndārzi, ko norobežo zemesgabali. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitatīvu vīnu), *Prädikatswein* (vīnu ar īpašu apzīmējumu), *Sekt b.A.* (kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem) un *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem), kas apzīmēts ar aizsargāto nosaukumu "Pfalz", drīkst ražot apgabalā, kurš nav šā produkta ražošanai noteiktais reģions un kurā ievāktas vīnogas, un kurš norādīts marķējumā, ja ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Accent"

"Acolon"

"Adelfränkisch" – "Grüner Adelfränkisch"

"Albalonga"

"Allegro"

"Alvarinho" – "Albarino"

"Arneis"

"Artaban"

"Auxerrois" – "Auxerrois Blanc", "Pinot Auxerrois"

"Bacchus"

"Barbera"

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

"Blauer Gänsfüßer"

“Blauer Limberger” – “Lemberger”, “Blaufränkisch, Limberger”

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

“Blauer Portugieser”

“Blauer Silvaner”

“Blauer Spätburgunder”

“Blauer Trollinger” – “Trollinger”, “Vernatsch”

“Blauer Zweigelt” – “Zweigeltrebe”, “Rotburger”, “Zweigelt”

“Blütenmuskateller”

“Bolero”

“Bronner”

“Cabaret Noir”

“Cabernet Blanc”

“Cabernet Bordo”

“Cabernet Cantor”

“Cabernet Carbon”

“Cabernet Carol”

“Cabernet Cortis”

“Cabernet Cubin”

“Cabernet Dorio”

“Cabernet Dorsa”

“Cabernet Eidos”

“Cabernet Franc”

“Cabernet Jura”

“Cabernet Mitos”

“Cabernet Sauvignon”

“Cabertin”

“Calandro”

“Calardis Blanc”

“Calardis Musqué”

“Carignan Noir”

“Carménère”

“Chardonnay”

“Chenin Blanc”

“Cinsault”

“Dakapo”

“Deckrot”

“Divico”

“Dolcetto”

“Domina”

“Donauriesling”

’Dornfelder’

“Dunkelfelder”

“Ehrenfelser”

“Faberrebe”

“Felicia”

“Fer Servadou”

“Fernao Piresa”

“Floreal”

“Früher Malingre” – “Malinger”

“Früher Roter Malvasier” – “Malvasier”, “Früher Malvasier”, “Malvoisie”

“Gamaret”

“Gelber Muskateller”

“Gelber Orleans” – “Orleans”

“Gf 2004-043-0010”

“Gf 2010-011-0048”

“Gf 84-58-988”

“Gf Nf 10-1026”

“Gf-Ga 52-42”

“Glera”

“Gm 674-1”

“Goldmuskateller” – “Muskateller”

“Grenache Blanc”

“Grenache noir” – “Grenache”

“Grüner Silvaner” – “Silvaner”, “Sylvaner”

“Grüner Veltliner” – “Veltliner”

“Grünfränkisch”

“Helfensteiner”

“Helios”

“Heroldrebe”

“Hibernal”

“Huxelrebe” – “Huxel”

“Hölder”

“Johanniter”

“Juwel”

“Kanzler”

“Kerner”

“Kernling”

“Lagrein” – “Blauer Lagrein”, “Lagrain”

“Laurot”

“Malbec”

“Manzoni bianco” – “Manzoni bianco”

“Mariensteiner”

“Marsanne blanche” – “Marsanne”

“Marselan”

“Merlot”

“Merlot Kanthus”

“Merlot Khorus”

“Monastrell” – “Mourvèdre”

“Morio Muskat”

“Muscaris”

“Muskat Ottonel” – “Muskat-Ottonel”

“Muskat Trollinger”

“Müller Thurgau” – “Rivaner”

“Müllerrebe” – “Schwarzriesling”, “Pinot Meunier”

“Nebbiolo”

“Nobling”

“Optima 113” – “Optima”

“Ortega”

“Palas”

“Perle”

“Petit Manseng”

“Petit Verdot”

“Petite Syrah”

“Phoenix” – “Phönix”

“Pinot Nova”

“Pinotage”

“Pinotin”

“Piroso”

“Pollux”

“Primitivo” – “Zinfandel”, “Blaucher Scheuchner”

“Prior”

“Reberger”

“Regent”

“Reichensteiner”

“Rieslaner”

“Rinot”

“Roesler” – “Rösler”

“Rondo”

“Rosenmuskateller” – “Muskateller”

“Rosé Chardonnay” – “Chardonnay”, “Rosa Chardonnay”, “Chardonnay Rosé”

“Roter Elbling” – “Elbling Rouge”

“Roter Gutedel” – “Chasselas Rouge”, “Fendant Rouge”

“Roter Muskateller” – “Muskateller”, “Muscat”, “Moscato”

“Roter Müller-Thurgau”

“Roter Riesling”

“Roter Traminer” – “Clevner”, “Traminer”

“Roter Veltliner”

“Roussanne”

“Ruländer” – “Pinot Grigio”, “Grauburgunder”, “Grauer Burgunder”, “Pino Gris”

“Saint Laurent” – “St. Laurent”, “Sankt Laurent”

“Sangiovese”

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

"Weißer Lagler"

"Weißer Riesling" – "Riesling Renano", "Rheinriesling", "Klingenberger", "Riesling"

"Würzer"

8. **Saiknes apraksts**

Strukturālā un ģeoloģiskā ziņā *Haardtrand* un *Vorderpfalz* zemiene atrodas Augšreinas līdzenumā, kas ir tektoniskās plaisas ieleja ZZA-DDR virzienā. Vīnkopība Pfalcā notiek tikai *Vorderpfalz*/*Rheinpfalz* apgabalā, proti, no Pfalcas meža kalnu malas rietumos, caur *Haardtrand* līdz *Vorderpfalz* zemienei, kas aizņem centrālo un austrumu daļu. Vīndārzi vidēji atrodas aptuveni 170 m virs jūras līmeņa. Vīnkopība galvenokārt notiek *Haardtrand* un lesa klātās starptecēs un plakankalnēs. Stāvākās nogāzes, kuru slīpums ir līdz 60 % un kurās tādējādi ir izvietoti stāvu nogāžu vīndārzi, atrodas rietumos, Pfalcas meža malā, un *Haardtrand*. Līdzenie vīndārzi (slīpums līdz 10 %) galvenokārt atrodas starptecēs un plakankalnēs. Pfalcas vīndārzu vidējais slīpums kopumā ir aptuveni 4,5 %. Vidējais vērsums ir 140 ° (dienvidaustrumu virzienā).

Austrumos pie Pfalcas meža sākas Haardtrand pakalni, kas faktiski ir Augšreinas līdzenuma plaisas zona. Šajā apgabalā, kas ir tikai dažus kilometrus plats, ir ļoti dažāds ģeoloģiskais sastāvs. Papildus terciāra nogulumiem tur vietām atrodami mezozoja ieži. Šādus iežus bieži vien pilnībā klāj diezgan biezs kvartāra nogulumu slānis. Pfalcas vīnkopības apgabalā ievērojama daļa vīnogulāju aug uz lesa un lesa atvasinājumiem. Vīnogulāji aug arī uz kvartāra upju māla, smilts un grants. Trešais izplatītākais augsnes veids pēc virsmas platības ir terciāra kaļķakmens un merģelis. Vīnogulājus audzē arī uz sarkanās slāņkopas smilšakmens un raibā smilšakmens, bet tikai ierobežotā apmērā. Kaļķakmens, merģelis un dolomīts no gliemežkaļķakmens, keipera und juras perioda būtībā ir eksotiski ieži. Var atrast arī pilnībā izolētus sarkanās slāņkopas un terciāra vulkānisko iežu nogulumus un agrīnā paleozoja iežu nogulumus.

Augsnes sastāva ziņā primāros nogulumus veido less un lesa atvasinājumi, kuros izveidojušās parabrūnās, melnzemju un pararendzīnas augsnes. Izplatītākās augsnes upju sanešos ir regosoli un brūnaugsnes, savukārt palienēs ir sastopamas arī aluviālas un glūdas aluviālas augsnes. Terciāra nogulumos ir izveidojušies dažādi augsnes veidi, jo īpaši feralīts, fersialīts un *Terrae calcis*. Neraugoties uz dziļajām vagām, kas izartas vīnogulāju audzēšanai, joprojām nereti var atpazīt dabiskās augsnes.

Turpmāk aprakstīts Pfalcas vīnkopības apgabala klimats. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 10 °C, bet vidējā temperatūra veģetācijas periodā ir 14,7 °C. Būtībā temperatūra virzienā no rietumiem (*Haardtrand*) uz austrumiem (Reinas līdzenums) paaugstinās. Gada vidējais nokrišņu daudzums apgabalā ir aptuveni 655 mm, no kuriem 60 % (390 mm) parasti izkrīt veģetācijas periodā. Pfalcas vīnkopības apgabala dienvidrietumos ir lielākais nokrišņu daudzums, savukārt zemākais vidējais nokrišņu daudzums gadā ir reģiona ziemeļaustrumos. Pfalcas vīnogulāji veģetācijas periodā saņem vidēji 665 000 Wh/m^2 tiešas saules gaismas.

Cilvēkfaktori Vīnkopji apstrādā lielus savienotus zemesgabalus, kas nodrošina, ka tajos var labi izmantot mehanizāciju un apgabalus var apstrādāt izmaksefektīvi. Lielu nozīmi viņi piešķir vīnogu šķirņu klāstam un to audzēšanas potenciālam, ko nodrošina dažādie augsnes profili. Tā rezultātā patērētājiem ir pieejama plaša garšu palete. Pēdējo 20 gadu laikā vīna nozare kļuvusi īpaši populāra. To apliecina arvien pieaugošais labāko jauno ražotāju skaits. Cilvēka ietekmes pamatā ir gadsimtiem sena vīnkopības tradīcija.

Vīnkopības produktu kategorijas

Aprakstītās saiknes attiecas uz bāzes produktu ražošanu no vīnogām, kuru raksturs atšķiras augšņu un pārstrādes metožu daudzveidības dēļ. Pēc ražas novākšanas tās tiek klasificētas atbilstošā vīna ražošanas kvalitātes kategorijā.

Kategorija "vīns"

Kvalitatīviem vīniem jāatbilst katrai vīnogu šķirņu kategorijai izvirzītajām minimālajām prasībām, kas noteiktas produkta specifikācijas 3.2. punktā, un tos drīkst bagātināt. *Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt. Audzējot primāro produktu (vīnogas), kas paredzēts, lai ražotu vīnu ar īpašu apzīmējumu, vīnkopis veģetācijas periodā drīkst izmantot īpašus augu kopšanas pasākumus, piemēram, vīnogulāju atlapošanu vai retināšanu, lai panāktu labāku kvalitāti un vīnogu sastāvdaļu lielāku koncentrētību. Turklāt dažādas ar tehnoloģijām saistītas vīna darīšanas metodes, piemēram, papildu cilvēkfaktors, veido galaproduktu, proti, vīnu ar īpašu apzīmējumu.

Kategorija "pusdzirkstošais vīns"

Kas attiecas uz kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem, to bāzes produktam jāatbilst attiecīgajā reģionā izvirzītajām minimālajām prasībām, kas kvalitatīviem vīniem noteiktas produkta specifikācijas 3.2. punktā. Raudzēšanas gaitā tiek saglabāta daļa no dabiski radušās ogļskābās gāzes.

Kategorija "kvalitatīvs dzirkstošais vīns"

Bāzes produktam jāatbilst produkta specifikācijas 3.2. Punktā noteiktajiem kritērijiem. Atkarībā no to augšanas stadijas un vietas attiecīgos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto dzirkstošā vīna ražošanai paredzētā bāzes vīna pagatavošanai, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīgs kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem. Šis vīns tiek iegūts pirmējā vai otrējā raudzēšanā, kas notiek tvertnē vai pudelē. Ja ražošana notiek, izmantojot īpašo tradicionālo raudzēšanu pudelē, produktam, lai tas kļūtu par dzirkstošo vīnu, ir jāiziet otrējā spirta rūgšana pudelē. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

Vīniem jāveic oficiāla pārbaude, lai tos varētu marķēt ar tādiem tradicionālajiem apzīmējumiem kā *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Prädikatswein* (vīns ar īpašu apzīmējumu), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem). Marķējumā jānorāda šajā saistībā piešķirtais pārbaudes numurs (*amtliche Prüfungsnummer*). Tas aizstāj partijas numuru.

Papildus esošajam aizsargātajam vīna nosaukumam vīna un vīna produktu marķējumā jāiekļauj kāds no tradicionālajiem apzīmējumiem, kas uzskaitīti produkta specifikācijas 5. punkta a) apakšpunktā. Produkta specifikācijas 5. punkta b) apakšpunktā uzskaitīto tradicionālo apzīmējumu izmantošana nav obligāta.

Likumā noteiktos nosaukuma elementus var izmantot saskaņā ar piemērojamiem tiesību aktiem.

Turklāt vīndārzu reģistrs nodrošina sarakstu, kurā uzskaitīti tādi apgabalu, liela mēroga un atsevišķu vīndārzu, kā arī atklāta lauka sistēmu nosaukumi, ko var izmantot kā mazākas ģeogrāfiskās vienības. Vietu un apgabalu robežas tajā norādītas kadastrālo numuru veidā (kadastrālā vienība, kadastrālā apakšvienība, atklāta lauka sistēma, zemesgabals). To pārvalda Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kamera. Vīndārzu reģistrs ir izveidots un tiek uzturēts, pamatojoties uz:

— Federālā vīna likuma [*Weingesetz*] 23. panta 3. un 4. punktu;

— Federālā rīkojuma par vīnu [*Weinverordnung*] 29. pantu;

— Reinzemes-Pfalcas Likumu par vietu un apgabalu noteikšanu un vīndārzu reģistru (Vīndārzu likumu) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*];

— 2. panta 16. punktu Reinzemes-Pfalcas Rīkojumā par pienākumiem vīna nozares tiesību aktu jomā [*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*].

Mazāku ģeogrāfisko vienību robežas drīkst mainīt tikai ar kompetento organizāciju piekrišanu saskaņā ar Federālā vīna likuma 22.g pantu, un kompetentajām organizācijām par jebkādām izmaiņām jāpaziņo Federālajam lauksaimniecības un pārtikas birojam.

Saite uz produkta specifikāciju

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