Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/2508)

Esta comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Pfalz»

PDO-DE-A1272-AM02

Data da comunicação: 5.2.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Características analíticas e/ou organoléticas**

Descrição:

A indicação do título alcoométrico natural mínimo e a indicação da densidade mínima natural do mosto serão doravante ligadas pela conjunção «e». Para efeitos de clarificação, foi aditada uma frase sobre a gestão dos registos da adega com a seguinte redação: «A densidade do mosto em casco fermentável tem de ser documentada.»

Na descrição organolética do vinho espumante de qualidade, suprime-se a segunda fermentação durante o processo de produção.

Motivos:

Em consequência da supressão da tabela de conversão, deixa de haver base jurídica para indicar a densidade natural mínima do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores utilizam a unidade de graus Öchsle, esta unidade continua a ser referida no caderno de especificações. Por conseguinte, as indicações do título alcoométrico volúmico natural mínimo e da densidade natural mínima do mosto são ligadas pela conjunção «e». Isto mostra claramente que os produtores têm de respeitar tanto o valor do título alcoométrico natural mínimo como o valor da densidade mínima natural do mosto para poderem comercializar produtos com a DOP Pfalz. A fim de evitar mal-entendidos em matéria de gestão dos registos da adega, a associação de proteção decidiu acrescentar uma frase de esclarecimento, fazendo referência ao facto de apenas a densidade do mosto ter de constar dos registos da adega.

A segunda fermentação foi suprimida da descrição, uma vez que um vinho espumante de qualidade também pode ser produzido por meio de primeira fermentação.

2. **Delimitação da área**

Descrição:

Na delimitação da DOP Pfalz, são incluídas as seguintes parcelas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Motivos:

As parcelas a incluir permitem emparcelar a área vitícola e foram submetidas ao procedimento previsto no regulamento interno da associação de proteção Pfalz. O emparcelamento permite criar uma área de cultivo contígua, evitando a expansão da viticultura dispersa.

3. **Castas de uva de vinho**

Descrição:

Até à data, são indicadas as seguintes castas:

Vinho branco:

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.

Vinho tinto e rosado

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.

ALTERAÇÕES:

Doravante, os termos «vinho branco» e «vinho tinto e rosado» são substituídos por «castas de uva branca» e «castas de uva tinta».

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas brancas:

«*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*».

Castas tintas:

«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».

Suprimem-se os sinónimos.

Suprimem-se as seguintes castas:

Vinho branco:

«ehrenbreitsteiner, goldriesling, orion, osteiner, regner, prinzipal, sirius, staufer».

Vinho tinto e rosado:

«baron, blauburger, färbertraube, wildmuskat».

Motivos:

c) Castas de uva de vinho

A lista das castas estava incompleta e é completada, uma vez que devem ser mencionadas todas as castas classificadas até à data que são cultivadas na região, cujo valor já foi comprovado na região vitícola. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações. Procedeu-se à supressão de castas porque elas não são cultivadas na DOP Pfalz. Isto demonstra que essas castas, pelo menos de momento, não são rentáveis para os produtores.

Doravante, as castas são enumeradas nas rubricas «castas brancas» e «castas tintas» e não nas rubricas «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final.

Foram suprimidos os sinónimos, uma vez que a lista de castas no caderno de especificações diz respeito a uma «autorização de plantação» e não a um requisito relativo à rotulagem.

4. **Requisitos aplicáveis**

Descrição:

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional:

Adita-se uma disposição relativa à denominação, segundo a qual os elementos legalmente regulamentados de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Motivos:

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional:

As novas regras em matéria de denominações destinam-se a clarificar termos do direito nacional que não são protegidos pelo sistema eAmbrosia.

5. **Autoridade de controlo**

Descrição:

Retificação do número de fax da Câmara de Agricultura.

No ponto 11.2.3 do caderno de especificações («Controlo dos vinhos de qualidade»), é suprimida a seguinte frase: «Todos os vinhos de qualidade, vinhos espumantes produzidos em região determinada e vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada são sujeitos a um exame obrigatório.»

Motivos:

O número de fax da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado foi alterado.

A frase é suprimida para evitar duplicações.

6. **Outros**

Descrição:

No número «Relação com a área geográfica», clarificam-se e reformulam-se as descrições das categorias «vinho», «vinho frisante» e «vinho espumante de qualidade». Não é necessário apresentar uma alteração da União, uma vez que as alterações não suprimem a relação com a área geográfica [ver artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33].

Introduzem-se as seguintes alterações:

É feito um aditamento ao ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho»). A frase que foi completada tinha inicialmente a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2.» A frase passa a ter a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 e não podem ser enriquecidos.»

É reformulada uma frase no ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante»). A frase a alterar tem a seguinte redação: «É produzido por fermentação ou por adição de dióxido de carbono endógeno.» A frase reformulada tem a seguinte redação: «Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.»

É aditada a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»). De acordo com a descrição, até à data, o vinho espumante de qualidade só podia ser produzido através de uma segunda fermentação do vinho espumante de base. Com esta alteração, a possibilidade de produzir vinhos espumantes de qualidade é alargada à primeira fermentação.

Motivos:

O ponto 9.4.1 (categoria «vinho») é reformulado para distinguir os vinhos com atributos especiais dos vinhos de qualidade.

O ponto 9.4.2 (categoria «vinho frisante») é reformulado de modo a refletir os processos reais de produção de vinhos frisantes.

Adita-se a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 (categoria «vinho espumante de qualidade»), uma vez que, de acordo com a anterior descrição da categoria «vinho espumante de qualidade», esse vinho só pode ser produzido por segunda fermentação. Tal deixou de ser consentâneo com a prática atual, que permite produzir vinho espumante de qualidade através de uma primeira fermentação.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Pfalz»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho de qualidade branco

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais. Os produtos da denominação de origem protegida «Pfalz» são também utilizados para produzir vinho frisante e vinho espumante de qualidade.

Em geral, os vinhos brancos apresentam aromas frutados frescos a aromas de frutos exóticos. Consoante a casta e o tipo de estágio, apresentam aromas verdes, especiados, bem como aromas fumados e minerais. Consoante o processo de vinificação, o contacto com a madeira pode contribuir para um buquê com aromas torrados, de baunilha e de coco. O método de estágio redutor pode acrescentar aromas de sílex e de trufa e o método de estágio oxidativo pode adicionar aromas de maçã oxidada e de nozes.

Caracterizam-se por um equilíbrio harmonioso entre a doçura e a acidez, um corpo robusto e uma acidez pronunciada a moderada.

As cores variam geralmente entre o amarelo-pálido, com reflexos verdes, o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Consoante a casta, podem também apresentar suaves tonalidades vermelhas.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

2. Vinho de qualidade tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais. Os produtos da denominação de origem protegida «Pfalz» são também utilizados para produzir vinho frisante e vinho espumante de qualidade.

Em geral, os vinhos tintos caracterizam-se pela presença de aromas de bagas e frutos vermelhos. Podem também apresentar aromas verdes. Consoante o tipo de estágio e a maturação em contacto com a madeira, as características olfativas podem ser complementadas com aromas especiados, tais como a baunilha, os aromas torrados, o chocolate e o coco, bem como com aromas redutores de sílex e trufas. Os vinhos apresentam, em geral, um corpo pronunciado e caracterizam-se por uma acidez suave a acentuada.

Em geral, a cor vermelha varia entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas do sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

3. Vinho de qualidade rosado, Weißherbst, Blanc de Noir

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais. Os produtos da denominação de origem protegida «Pfalz» são também utilizados para produzir vinho frisante e vinho espumante de qualidade.

Estes tipos de vinho são obtidos a partir da prensagem suave de castas de uva tinta. Os vinhos Blanc de Noir apresentam o espetro de cores dos vinhos brancos, enquanto os vinhos rosados e Weißherbst são geralmente de cor rosa-pálida a vermelho-clara. Uma vez que o estágio dos mostos é igual ao dos vinhos brancos, estes vinhos apresentam geralmente um aroma frutado fresco, que evoca aromas de bagas e de frutos amarelos/claros. Consoante a casta utilizada, podem também estar presentes aromas de pimentos verdes e plantas aromáticas e, em caso de estágio em contacto com madeira, aromas torrados, de baunilha e coco.

Os vinhos rosados caracterizam-se por um título alcoométrico mais baixo e, no palato, podem apresentar uma acidez mais elevada.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

4. Vinho de qualidade Rotling

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais. Os produtos da denominação de origem protegida «Pfalz» são também utilizados para produzir vinho frisante e vinho espumante de qualidade.

A lotação de uvas ou mostos brancos e tintos dá origem a vinhos cujas características organoléticas são muito semelhantes às dos vinhos rosados.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

5. Vinho com atributos especiais Kabinett

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais.

Em geral, estes vinhos caracterizam-se pela presença de aromas frutados frescos de frutos brancos, amarelos e exóticos, podendo também apresentar aromas de erva verde a especiados. Apresentam um título alcoométrico baixo a moderado. Os vinhos apresentam características varietais reconhecíveis, juntamente com uma acidez, em geral, moderada a forte. Consoante o tipo de vinho, a cor corresponde às descrições referentes aos vinhos de qualidade.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

6. Vinho com atributos especiais Spätlese

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais.

Graças às densidades mais elevadas do mosto em comparação com os vinhos Kabinett, os vinhos Spätlese apresentam um caráter varietal pronunciado, com mais corpo e títulos alcoométricos mais elevados. Isto reflete-se, em especial, na presença de aromas frutados e de fragrâncias doces e especiadas. Consoante o tipo de vinho, o espetro de cores apresenta semelhanças ao dos vinhos de qualidade.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

7. Vinho com atributos especiais Auslese

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais.

A utilização de uvas plenamente maduras e sobreamadurecidas resulta num caráter varietal intenso. Além da utilização de uvas que amadureceram durante mais tempo na vinha, pode ser aproveitado o efeito de concentração de uvas através da podridão nobre (*Botrytis cinerea*). No nariz, predominam geralmente os aromas frutados intensos, associados a fragrâncias de frutos exóticos, mel e frutos secos. Além disso, distinguem-se geralmente pela sua doçura residual acentuada. Consoante o tipo de vinho, a cor corresponde às descrições referentes aos vinhos de qualidade.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

8. Vinho com atributos especiais Beerenauslese

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais.

As uvas sãs, plenamente maduras ou sobreamadurecidas, secas e com podridão nobre dão origem a um elevado teor de açúcar. Com o aumento da podridão nobre nas uvas, alguns dos aromas varietais tendem a passar para segundo plano, enquanto o mel, os frutos secos, as uvas passas, o caramelo e os aromas de frutos exóticos tendem a aumentar. Uma vez que os vinhos Beerenauslese são geralmente elaborados com doçura residual, apresentam títulos alcoométricos moderados a muito baixos. Consoante o tipo de vinho, o espetro de cores apresenta semelhanças ao dos vinhos de qualidade.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

9. Vinho com atributos especiais Eiswein

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais.

A concentração dos constituintes das uvas através da congelação da água nas vinhas pressupõe que as uvas apresentem um baixo nível de podridão nobre. Por conseguinte, os vinhos Eiswein apresentam geralmente níveis de acidez mais elevados e aromas varietais mais pronunciados, dependendo do tempo que decorre até serem atingidas as baixas temperaturas necessárias após a plena maturação das uvas. Apresentam sobretudo aromas de frutos amarelos e exóticos, complementados por aromas doces e especiados, como o mel e os frutos secos. Consoante o tipo de vinho, a cor corresponde às descrições referentes aos vinhos de qualidade.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

10. Vinho com atributos especiais Trockenbeerenauslese

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais.

As uvas sãs, plenamente maduras ou sobreamadurecidas, secas e com podridão nobre dão origem a um elevado teor de açúcar. Com o aumento da podridão nobre nas uvas, alguns dos aromas varietais tendem a passar para segundo plano, enquanto o mel, os frutos secos, as uvas passas, o caramelo e os aromas de frutos exóticos tendem a aumentar. Uma vez que os vinhos Beerenauslese são geralmente elaborados com doçura residual, apresentam títulos alcoométricos moderados a muito baixos. Consoante o tipo de vinho, o espetro de cores apresenta semelhanças ao dos vinhos de qualidade.

Em geral, os vinhos Trockenbeerenauslese distinguem-se dos vinhos Beerenauslese por apresentarem um teor de açúcar mais elevado, bem como aromas e cores mais intensos. Podem também apresentar uma acidez mais concentrada, consoante a casta.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

11. Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais. Os produtos da denominação de origem protegida «Pfalz» são também utilizados para produzir vinho frisante e vinho espumante de qualidade.

Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos através da composição de vinhos de base (brancos, rosados, tintos, Rotling) ou de um vinho de base a partir de vinhos brancos e da prensagem suave de castas de uva tinta. O teor de açúcar moderado das uvas permite obter níveis de acidez mais elevados. Os vinhos espumantes de qualidade caracterizam-se pelos seus aromas varietais, bem como pela influência da fermentação nas características organoléticas, que podem apresentar aromas leves de nozes e de brioche. Se os vinhos de base estagiarem em contacto com madeira, podem apresentar aromas torrados e especiados. Os vinhos espumantes de qualidade são geralmente frescos e acídulos, e a presença de álcool não é acentuada. A doçura residual varia entre o impercetível e o claramente doce. O espetro de cores varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos verdes e o amarelo de flor de tília, podendo também abranger o rosa e o vermelho.

Os espumantes crémant apresentam geralmente um caráter frutado subtil e uma acidez pronunciada. Em geral, são de cor branca ou rosada. A duração mais prolongada do período de estágio mínimo permite produzir vinhos espumantes crémant finos, cremosos e equilibrados, com uma bolha fina.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

12. Vinho frisante

BREVE DESCRIÇÃO

Na região Pfalz, são tradicionalmente produzidos vinhos brancos, tintos e rosados e, em menor quantidade, vinhos Rotling. Estes tipos de vinho podem igualmente ser comercializados como vinhos com atributos especiais. Os produtos da denominação de origem protegida «Pfalz» são também utilizados para produzir vinho frisante e vinho espumante de qualidade.

Os vinhos frisantes apresentam um título alcoométrico moderado e uma bolha delicada. Em geral, caracterizam-se por aromas frutados e um destacado caráter varietal. As castas mais utilizadas dão sobretudo origem a aromas florais e de frutos exóticos, bem como a fragrâncias de bagas e frutos vermelhos. O espetro de cores varia geralmente entre a tonalidade amarelo-pálida com reflexos esverdeados e o amarelo de flor de tília, se forem utilizadas castas brancas, bem como o cor-de-rosa e o vermelho, no caso das castas tintas.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida Pfalz, obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Todos os produtos

Prática enológica específica

Aplica-se a legislação em vigor.

2. Todos os produtos

Restrições aplicáveis à vinificação

Aplica-se a legislação em vigor.

3. Todos os produtos

Práticas de cultivo

Aplica-se a legislação em vigor.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

105 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área limita-se às zonas de Vorderpfalz e Rheinpfalz, ou seja, ela estende-se da orla montanhosa da Pfälzerwald (Floresta do Palatinado), a oeste, passando por Haardtrand, até às terras baixas de Vorderpfalz, que ocupam as partes central e oriental da região. A viticultura predomina na região de Haardtrand e nos interflúvios e planaltos cobertos de loesse. Os limites naturais da região são os seguintes: a oeste, Haardtrand, a leste, o Reno, a sul, a Alsácia Francesa e a fronteira com Bienwald, a norte, a fronteira com a unidade cadastral de Worms, a leste, Kirchheimbolanden, Stetten e Gauersheim, bem como o Zellertal, a oeste, com os municípios de Albisheim, Einselthum und Zell.

A denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e das respetivas localidades:

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 (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951),

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

A delimitação exata tem por base os mapas com as vinhas delimitadas por parcelas dos municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

A produção de vinho de qualidade, de vinho com atributos especiais, de vinho espumante de qualidade produzido em região determinada ou de vinho frisante de qualidade produzido em região determinada com a denominação protegida «Pfalz» pode ocorrer numa região diferente da região determinada em que as uvas foram vindimadas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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
Fernão-pires
Floreal
Früher-malingre – malinger
Früher-roter-malvasier – malvasier, früher-malvasier, malvoisie
Gamaret
Gelber-muskateller
Gelber-orleans – orleans
Gf 2004-043-0010
Gf 2010-011-0048
Gf 84-58-988
Gf Nf 10-1026
Gf-Ga 52-42
Glera
Gm 674-1
Goldmuskateller – muskateller
Grenache-blanc
Grenache-noir – grenache
Grüner-silvaner – silvaner, sylvaner
Grüner-veltliner – veltliner
Grünfränkisch
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagrein – blauer-lagrein, lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni-bianco – manzoni-bianco
Mariensteiner
Marsanne-blanche – marsanne
Marselan
Merlot
Merlot-kanthus
Merlot-khorus

Monastrell – mourvèdre
Morio-muskat
Muscaris
Muskat-ottonel – muskat-ottonel
Muskat-trollinger
Müller-thurgau – rivaner
Müllerrebe – schwarzriesling, pinot-meunier
Nebbiolo
Nobling
Optima 113 – optima
Ortega
Palas
Perle
Petit-manseng
Petit-verdot
Petite-syrah
Phoenix – phönix
Pinot-nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
Pollux
Primitivo – zinfandel, blaucher-scheuchner
Prior
Reberger
Regent
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Roesler – rösler
Rondo
Rosenmuskateller – muskateller
Rosé-chardonnay – chardonnay, rosa-chardonnay, chardonnay-rosé
Roter-elbling – elbling-rouge
Roter-gutedel – chasselas-rouge, fendant-rouge
Roter-muskateller – muskateller, muscat, moscato
Roter-müller-thurgau
Roter-riesling
Roter-traminer – clevner, traminer
Roter-veltliner
Roussanne
Ruländer – pinot-grigio, grauburgunder, grauer-burgunder, pino-gris
Saint-laurent – st.-laurent, sankt-laurent
Sangiovese

Saphira
Satin-noir
Sauvignac
Sauvignon-blanc – muskat-silvaner
Sauvignon-gris
Sauvignon-gryn
Sauvignon-nepis
Sauvignon-rytos
Sauvignon-sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer-riesling
Schwarzer-urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier-gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio-bianco – trebbiano-di-soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
We 70-281-36
We 70-281-37
We 73-45-84
We 94-26-36
We 94-27-5
We 94-28-32
We S 509
Weißer-burgunder – pinot-bianco, weißburgunder, pinot-blanc
Weißer-elbling – elbling, kleinberger
Weißer-gutedel – chasselas-blanc, fendant-blanc, fendant
Weißer-heunisch – heunisch

Weißer-lagler

Weißer-riesling – riesling-renano, rheinriesling, klingenberger, riesling

Würzer

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Em termos geológicos, Haardtrand e as terras baixas de Vorderpfalz pertencem ao Oberrheingraben, um vale tectónico com orientação NNE-SSO. Na região Pfalz, a viticultura só é praticada nas zonas de Vorderpfalz e Rheinpfalz, ou seja, ela estende-se da orla montanhosa da Pfälzerwald (Floresta do Palatinado), a oeste, passando por Haardtrand, até às terras baixas de Vorderpfalz, que ocupam as partes central e oriental da região. As vinhas situam-se a uma altitude média de cerca de 170 metros acima do nível do mar. A viticultura predomina na região de Haardtrand e nos interflúvios e planaltos cobertos de loesse. As zonas com o grau de inclinação mais elevado de até 60 % (terrenos íngremes) situam-se a oeste, nas margens da Pfälzerwald e junto a Haardtrand. Nos interflúvios e planaltos, predominam as vinhas planas (grau de inclinação: < 10 %). O grau de inclinação médio da região vitícola Pfalz no seu conjunto é de cerca de 4,5 %. O valor médio de exposição é de cerca de 140.º (sudeste)

A leste, a Pfälzerwald dá acesso às orlas das colinas de Haardtrand, a verdadeira zona de fratura do Oberrheingraben. Esta zona, que tem apenas alguns quilómetros de largura, apresenta uma estrutura geológica muito variada. Além dos sedimentos terciários, também é possível encontrar rochas mesozoicas. Muitas vezes, estas rochas estão completamente cobertas de sedimentos do Quaternário mais ou menos espessos. Na região vitícola do Palatinado, uma parte significativa das vinhas estão plantadas sobre loesse e derivados de loesse. Há também vinhas plantadas em solos de argila, areia e gravilha fluviais do Quaternário. Em termos de superfície, o terceiro tipo de solo prevalecente é o solo de calcário e marga do Terciário. As vinhas são ainda cultivadas em grés do Rotliegend e grés variegado, embora de forma limitada. O calcário, a marga e a dolomite do Muschelkalk, do Keuper e do Jurássico são essencialmente rochas exóticas. É também possível encontrar depósitos completamente isolados de rochas vulcânicas do Rotliegend e do Terciário, bem como rochas do Paleozoico.

No que diz respeito à formação do solo, o loesse e seus derivados constituem o principal sedimento, que depois deram origem a solos pardos lixiviados, chernozemes ou pararendzinas. Sobre os sedimentos fluviais, encontram-se sobretudo regossolos e solos pardos, enquanto nas planícies aluviais também se encontram veigas e gleissolos. Sobre os sedimentos terciários, formaram-se vários tipos de solo, entre os quais se destacam ferralíticos, fersialíticos e *Terrae calcis*. Apesar do cultivo vitícola do solo em profundidade, continua a ser frequentemente possível reconhecer os tipos de solos naturais.

O clima da região vitícola Pfalz pode ser caracterizado da seguinte forma: A temperatura média anual é de cerca de 10 °C e durante o período vegetativo, a temperatura média é de 14,7 °C. Em geral, as temperaturas aumentam de oeste (Haardtrand) para leste (vale do Reno). A precipitação média anual da região é de cerca de 655 mm. Desta, 60 % (390 mm) ocorre, em média, durante o período vegetativo. A precipitação mais elevada da região vitícola Pfalz regista-se no sudoeste da região vitícola e a mais baixa no limite nordeste da região. Na Pfalz, as vinhas recebem, em média, cerca de 665 000 Wh/m^2 de radiação solar direta durante o período vegetativo.

Fatores humanos: Os viticultores cultivam grandes parcelas contíguas, o que permite uma mecanização e uma exploração rentável das superfícies. Os viticultores têm muito apreço pela variedade de castas e pelo seu potencial de cultivo, graças aos diferentes perfis de solo, o que permite oferecer ao consumidor uma ampla paleta de aromas. O setor vitivinícola ganhou particular dinamismo nos últimos 20 anos, O número crescente de jovens produtores de topo confirma esta dinâmica. A ação humana assenta numa tradição vitícola secular.

Categorias de produtos vitivinícolas

As relações mencionadas dizem respeito à produção de produtos de base a partir de uvas cujo caráter difere de acordo com os diferentes solos e métodos de transformação. Após a vindima, estes são classificados nas categorias de qualidade de produção vitícola correspondentes.

Categoria «vinho»

Os vinhos de qualidade têm de satisfazer os requisitos mínimos para cada categoria de casta especificados no ponto 3.2 do caderno de especificações e podem ser enriquecidos. Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações e não podem ser enriquecidos. Ao cultivar o produto primário (uvas) destinado à produção de vinho com atributos especiais, o viticultor pode recorrer a medidas especiais de manutenção das plantas durante o período vegetativo, como a remoção das folhas à volta dos bagos e o desbaste dos cachos, a fim de obter uma melhor qualidade e uma composição mais intensa dos constituintes das uvas. Além disso, as diferentes técnicas de estágio em adega, que constituem uma ação humana adicional, permitem moldar as características do produto final do vinho com atributos especiais.

Categoria «vinho frisante»

No caso dos vinhos frisantes de qualidade produzidos em região delimitada, o produto de base tem de satisfazer os requisitos mínimos do vinho de qualidade da respetiva região vitícola, estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.

Categoria «vinho espumante de qualidade».

O produto de base tem de satisfazer os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Consoante o seu estado vegetativo e a sua localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas utilizadas para a elaboração de vinho de base destinado à produção de vinho espumante têm de ser vindimadas antes, de modo a manter a estrutura ácida pronunciada do vinho espumante de qualidade produzido em região delimitada. O vinho é produzido por primeira ou segunda fermentação em cuba ou garrafa. Quando a produção é efetuada segundo o método tradicional especial de fermentação em garrafa, o produto tem de ser sido submetido a uma segunda fermentação alcoólica em garrafa para se tornar vinho espumante. Neste caso, o produto tem de estagiar em garrafa durante, pelo menos, nove meses.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Vinho, vinho espumante de qualidade, vinho frisante

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

Para que as menções tradicionais possam figurar no rótulo, os vinhos de qualidade, os vinhos com atributos especiais, os vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada ou os vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada têm de ser previamente aprovados no âmbito de uma inspeção oficial. O número de inspeção atribuído neste contexto (denominado de número A.P.) tem de ser indicado no rótulo. Este substitui o número do lote.

Para além dos nomes de vinhos protegidos existentes, os vinhos e os produtos vitivinícolas têm de ser rotulados com uma das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea a), do caderno de especificações. O uso das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea b), do caderno de especificações é facultativo.

Os elementos estatutários de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Além disso, o cadastro vitícola estabelece a lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas únicas, bem como dos sistemas de campos abertos autorizados para as unidades geográficas de menor dimensão. No cadastro vitícola estão registados os limites das localizações e das áreas de acordo com os nomes cadastrais (unidade cadastral, terreno de cultivo, campo aberto, parcela), sendo gerido pela Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado. O estabelecimento e a manutenção do cadastro vitícola assentam nas seguintes bases jurídicas:

— Artigo 23.º, n.ºs 3 e 4, da Lei do Vinho

— Artigo 29.º do Regulamento sobre o vinho

— Lei estadual sobre a definição de localizações e áreas e sobre o cadastro vitícola (Lei das Vinhas)

— Artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento estadual sobre as competências em matéria de legislação vitivinícola.

Só são autorizadas alterações à delimitação das unidades geográficas mais pequenas com o acordo da organização competente nos termos do artigo 22g da Lei do Vinho. Todas as alterações devem ser notificadas ao Serviço Federal da Agricultura e da Alimentação pela organização competente, em conformidade com o artigo 22g da Lei do Vinho.

Hiperligação para o caderno de especificações

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