C/2024/2508

30.4.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/2508)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Data comunicării: 5.2.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Caracteristici analitice și/sau organoleptice

Descriere:

Indicarea tăriei alcoolice naturale minime și indicarea densității minime naturale a mustului vor fi combinate în viitor prin utilizarea conjuncției „și”. Pentru clarificare, se introduce următoarea propoziție privind contabilitatea cramelor: „Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie înregistrată.”

În descrierea vinului spumant de calitate, nu mai există nicio referire la o a doua fermentare în procesul de producție.

Motive:

Ca urmare a eliminării tabelului de conversie, nu mai există niciun temei juridic pentru indicarea densității minime naturale a mustului. Cu toate acestea, deoarece producătorii lucrează în practică cu unitatea Öchslegrade, această unitate va continua să fie menținută în caietul de sarcini al produsului. Prin urmare, indicarea tăriei alcoolice naturale minime și indicarea densității minime naturale a mustului vor fi combinate prin utilizarea conjuncției „și”. Acest lucru arată în mod clar că producătorii trebuie să respecte atât valoarea tăriei alcoolice naturale minime, cât și valoarea densității minime naturale a mustului, pentru a putea comercializa produse cu DOP „Pfalz”. Pentru a evita neînțelegerile în ceea ce privește contabilitatea cramelor, asociația de protecție (*Schutzgemeinschaft*) a decis să introducă o propoziție care să clarifice faptul că numai densitatea mustului trebuie să fie înregistrată în evidențele unității de vinificație.

Descrierea nu se mai referă la o a doua fermentare, deoarece vinul spumant de calitate poate fi produs și prin prima fermentare.

2. Delimitarea arealului

Descriere:

În delimitarea arealului de producție al vinurilor cu DOP „Pfalz” au fost incluse următoarele parcele:

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, 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

Motive:

Parcelele care trebuie incluse sunt adiacente ariei de cultivare actuale și au fost supuse procedurii prevăzute în regulamentul de procedură al asociației de protecție a denumirii „Pfalz”. Includerea acestor parcele va consolida suprafața viticolă în conformitate cu obiectivul unei zone viticole continue și nu va conduce la o fragmentare suplimentară.

3. **Soiuri de struguri de vin**

Descriere:

Până în prezent, au fost indicate următoarele soiuri de viță-de-vie:

Vinuri albe

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.

Vinuri roșii și roze

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.

MODIFICĂRI:

În viitor, sintagmele „vinuri albe” și „vinuri roșii și roze” vor fi înlocuite de sintagmele „soiuri albe” și, respectiv, „soiuri roșii”.

Se adaugă următoarele soiuri de viță-de-vie:

Soiuri albe

„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”.

Soiuri roșii

„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”.

Sinonimele se elimină.

Se elimină următoarele soiuri de viță-de-vie:

Vinuri albe

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

Vinuri roșii și roze

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat”.

Motive:

(c) Soiuri de struguri de vin

Lista soiurilor de viță-de-vie este incompletă și se completează, fiind necesar să se menționeze toate soiurile cultivate clasificate până acum, deoarece aceste soiuri și-au dovedit deja valoarea în arealul viticol. Vinurile obținute din aceste soiuri respectă cerințele caietului de sarcini. S-a decis eliminarea de pe listă a soiurilor de viță-de-vie care nu sunt cultivate în prezent în arealul viticol al DOP „Pfalz”; acesta este un semn că viticultorii nu le consideră viabile în prezent.

În viitor, soiurile de viță-de-vie vor fi enumerate la rubrici ce vor purta titlurile „Soiuri albe” și „Soiuri roșii” în locul titlurilor „Vinuri albe” și „Vinuri roșii și roze”, deoarece lista soiurilor de viță-de-vie din caietul de sarcini al produsului reglementează posibilitatea de cultivare, nu produsul final.

Sinonimele au fost eliminate, deoarece lista soiurilor de viță-de-vie din caietul de sarcini al produsului reprezintă o „autorizație de plantare” și nu o cerință de etichetare.

4. **Cerințele aplicabile**

Descriere:

Cerințe aplicabile în temeiul legislației naționale:

A fost introdusă dispoziția legală privind denumirile, potrivit căreia elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

Motive:

Cerințe aplicabile în temeiul legislației naționale:

Noile norme privind denumirile sunt menite să clarifice conceptele privind denumirile din legislația națională, care nu sunt protejate de eAmbrosia.

5. **Autoritate de control**

Descriere:

A fost corectat numărul de fax al Camerei de Agricultură.

A fost eliminată următoarea propoziție de la punctul 11.2.3, „Controlul calității”, din caietul de sarcini: „Se efectuează un control obligatoriu al fiecărui Qualitätswein (vin de calitate), Sekt b.A. (vin spumant de calitate din regiuni delimitate) și Qualitätsperlwein b.A. (vin petiant de calitate din regiuni delimitate).”

Motive:

Numărul de fax al Camerei de Agricultură a landului Renania-Palatinat s-a modificat.

Propoziția a fost eliminată pentru a se evita duplicarea.

6. **Altele**

Descriere:

În paragraful „Legătura cu arealul” au fost clarificate și reformulate descrierile categoriilor „vin”, „vin petiant” și „vin spumant de calitate”. Nu este necesar să se prezinte o modificare la nivelul Uniunii, deoarece legătura cu arealul geografic nu este anulată de modificări [a se vedea articolul 14 din Regulamentul (UE) 2019/33].

Au fost efectuate următoarele modificări:

La punctul 9.4.1 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin”, se face o completare. Inițial, fraza modificată avea următorul conținut: „Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2.” Aceasta va avea de acum următorul conținut: „Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 și trebuie să nu fie îmbogățite.”

Se reformulează o frază de la punctul 9.4.2, categoria „Vin petiant”, din caietul de sarcini. Fraza care face obiectul modificării are următorul conținut: „Producția se realizează prin fermentare sau prin adăugarea de acid carbonic endogen.” După modificare, va avea următorul conținut: „O parte din dioxidul de carbon obținut în mod natural în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.”

La punctul 9.4.3, categoria „Vin spumant de calitate”, se adaugă o formulare privind prima fermentare. Până în prezent, conform descrierii, vinul spumant de calitate putea fi produs numai printr-o a doua fermentare a vinului de bază utilizat pentru producerea vinului spumant. Modificarea presupune ca vinul spumant de calitate să poată fi produs prin prima fermentare.

Motive:

La punctul 9.4.1 a fost reformulată categoria „Vin”, pentru a se face distincția între vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) și vinurile de calitate („Qualitätsweine”).

La punctul 9.4.2 a fost reformulată categoria „Vin petiant”, pentru a reflecta procesele reale de fabricare a vinului petiant.

Prima fermentare a fost adăugată la punctul 9.4.3, categoria „Vin spumant de calitate”, deoarece, conform descrierii anterioare a categoriei, un astfel de vin nu putea fi produs decât prin fermentare secundară. Acest lucru nu mai este în conformitate cu practica actuală, deoarece acum este posibil să se producă vin spumant de calitate și prin prima fermentare.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Pfalz

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinurilor**

1. Vin de calitate alb

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune). Produsele cu denumire de origine protejată „Pfalz” sunt utilizate, de asemenea, pentru producerea vinurilor petiante și a vinurilor spumante de calitate.

De regulă, vinurile albe prezintă arome care variază de la fructat și proaspăt la fructat și exotic. În funcție de soiul de struguri și de operațiunile din crame, vinurile pot fi caracterizate de arome verzi, de note de mirodenii sau de afumat, precum și de note minerale. În funcție de procesul de vinificare, prin contactul cu lemnul, buchetul aromatic poate fi completat cu arome precum cea de vanilie, de prăjit și de nucă de cocos; tehnicile de maturare reductivă pot adăuga arome de silex și trufe, în timp ce tehnicile de maturare oxidativă pot adăuga arome de mere oxidate și de nuci.

Vinurile se caracterizează printr-un echilibru adecvat între aciditate și gustul dulce; au de obicei o corpolență ridicată și o aciditate pronunțată până la moderată.

Culoarea variază de obicei de la galben deschis cu reflexe verzi până la galben-pai și galben-auriu. În funcție de soiul de struguri, vinurile pot prezenta și nuanțe pale de roșu.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

2. Vin de calitate roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune). Produsele cu denumire de origine protejată „Pfalz” sunt utilizate, de asemenea, pentru producerea vinurilor petiante și a vinurilor spumante de calitate.

Vinurile roșii se caracterizează în special prin arome de bace și fructe roșii. De asemenea, acestea pot prezenta arome verzi. În funcție de operațiunile din crame și de prezența unui proces de maturare a vinului în recipiente de lemn, buchetul aromatic poate prezenta, de asemenea, arome picante de vanilie, note de prăjit, de ciocolată și nucă de cocos sau note reductive de silex și trufe. Aceste vinuri au, în general, o corpolență ridicată și se caracterizează printr-o aciditate delicată până la intensă.

Culoarea roșie variază, de obicei, de la roșu-cireașă pal, până la roșu închis, precum culoarea fructelor de soc.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

3. Vin de calitate roze Weißherbst, Blanc de Noir

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune). Produsele cu denumire de origine protejată „Pfalz” sunt utilizate, de asemenea, pentru producerea vinurilor petiante și a vinurilor spumante de calitate.

Aceste tipuri de vin sunt obținute prin presarea rapidă a soiurilor de struguri roșii. Vinurile Blanc de Noir au spectrul cromatic al vinurilor albe, în timp ce vinurile roze și vinurile Weißherbst au culori ce variază de la roz-pal la roșu-deschis. Deoarece musturile sunt maturate la fel ca vinul alb, aceste vinuri au, în general, o aromă fructată și proaspătă de bace, de fructe roșii și de fructe albe/galbene. De asemenea, în funcție de soiul de struguri utilizat, vinurile pot prezenta note de piper verde și de ierburi aromatice, iar dacă sunt maturate în recipiente din lemn, arome de vanilie și note de prăjit și de nuci de cocos.

Vinurile roze au o tărie alcoolică mai moderată și, în ceea ce privește gustul, pot produce o senzație mai intensă de aciditate.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

4. Vin de calitate Rotling

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune). Produsele cu denumire de origine protejată „Pfalz” sunt utilizate, de asemenea, pentru producerea vinurilor petiante și a vinurilor spumante de calitate.

Aceste vinuri, obținute din amestecuri de struguri roșii și albi sau cu must, sunt foarte asemănătoare cu vinurile roze din punctul de vedere al caracteristicilor organoleptice.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

5. Vin cu mențiunea „Kabinett”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune).

Aceste vinuri se caracterizează, de obicei, prin arome proaspete și fructate de fructe albe, galbene și exotice, putându-se distinge note de iarbă verde și note de mirodenii. Acestea au o tărie alcoolică scăzută până la moderată. Ele exprimă în mod clar caracteristicile soiurilor de struguri din care sunt obținute, combinate cu o senzație de aciditate în general moderată până la intensă. Culoarea lor este similară cu cea a vinurilor de calitate corespunzătoare.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

6. Vin cu mențiunea „Spätlese”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune).

Deoarece aceste vinuri au o densitate mai mare a mustului decât vinurile cu mențiunea „Kabinett”, ele exprimă în mod clar caracteristicile soiurilor de struguri din care sunt obținute, având de obicei o corpolență mai ridicată și o tărie alcoolică mai mare. Acest lucru se reflectă în special în aromele fructate și în notele dulci-picante. Spectrul cromatic este cel al tipului relevant de Qualitätswein (vin de calitate).

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

7. Vin cu mențiunea „Auslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune).

Utilizarea strugurilor ajunși la maturitatea lor deplină sau a strugurilor supracopți face ca toate caracteristicile specifice ale soiurilor utilizate pentru producerea acestor vinuri să fie resimțite intens. Pe lângă strugurii care s-au concentrat prin stafidirea pe buturugă, pot fi utilizați și strugurii care s-au concentrat prin acțiunea putregaiului nobil (*Botrytis cinerea*). Buchetul aromatic este de obicei dominat de arome intens fructate, alături de nuanțe de fructe exotice, miere și fructe uscate. În plus, acestea se caracterizează, de obicei, printr-o dulceață reziduală pronunțată. Culoarea lor este similară cu cea a vinurilor de calitate corespunzătoare.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

8. Vin cu mențiunea „Beerenauslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune).

Aceste vinuri au un conținut ridicat de zaharuri datorită utilizării unor struguri sănătoși, ajunși la maturitatea lor deplină sau supracopți sau a unor boabe stafidite, concentrate prin acțiunea putregaiului nobil. Utilizarea din ce în ce mai frecventă a strugurilor afectați de putregaiul nobil face ca unele dintre aromele tipice soiurilor utilizate să treacă în plan secund, în timp ce aromele de miere, fructe uscate, stafide, caramel și aromele de fructe exotice devin, de obicei, mai pronunțate. Vinurile cu mențiunea „Beerenauslese” sunt, în general, elaborate cu zaharuri reziduale și, prin urmare, au o tărie alcoolică moderată până la foarte scăzută. Spectrul cromatic este cel al tipului relevant de Qualitätswein (vin de calitate).

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

9. Vin cu mențiunea „Eiswein”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune).

Ca urmare a înghețării apei pe plantațiile viticole, strugurii sunt foarte puțin afectați de putregaiul nobil, iar ingredientele lor sunt concentrate. Vinurile cu mențiunea „Eiswein” au, în general, o aciditate mai mare și arome mai intense ale soiurilor utilizate, în funcție de timpul de care este nevoie pentru atingerea temperaturilor scăzute necesare odată ce strugurii au ajuns la maturitate deplină. În special, predomină aromele de fructe galbene și exotice, acestea fiind completate de arome dulci și de mirodenii, cum ar fi cele de miere și de fructe uscate. Culoarea lor este similară cu cea a vinurilor de calitate corespunzătoare.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

10. Vin cu mențiunea „Trockenbeerenauslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune).

Aceste vinuri au un conținut ridicat de zaharuri datorită utilizării unor struguri sănătoși, ajunși la maturitatea lor deplină sau supracopți sau a unor boabe stafidite, concentrate prin acțiunea putregaiului nobil. Utilizarea din ce în ce mai frecventă a strugurilor afectați de putregaiul nobil face ca unele dintre aromele tipice soiurilor utilizate să treacă în plan secund, în timp ce aromele de miere, fructe uscate, stafide, caramel și aromele de fructe exotice devin, de obicei, mai pronunțate. Vinurile cu mențiunea „Beerenauslese” sunt, în general, elaborate cu zaharuri reziduale și, prin urmare, au o tărie alcoolică moderată până la foarte scăzută. Spectrul cromatic este cel al tipului relevant de Qualitätswein (vin de calitate).

Vinurile „Trockenbeerenauslese” diferă de vinurile „Beerenauslese” prin faptul că conținutul lor de zaharuri tinde să fie mai mare, iar aromele și culoarea lor sunt mai intense. De asemenea, în funcție de soiul de struguri, vinurile pot avea o aciditate mai concentrată.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

11. Vin spumant de calitate

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune). Produsele cu denumire de origine protejată „Pfalz” sunt utilizate, de asemenea, pentru producerea vinurilor petiante și a vinurilor spumante de calitate.

Aceste vinuri sunt produse fie din vinuri de bază (albe, roze, roșii, Rotling), fie din amestecuri de vinuri albe și struguri roșii presați rapid. Conținutul moderat de zahăr al strugurilor păstrează aciditatea mai ridicată. Vinurile spumante de calitate se caracterizează prin aromele caracteristice soiurilor care stau la baza lor, precum și prin influența senzorială a păstrării pe drojdii în timpul producției. Acest lucru se poate manifesta prin note delicate de nucă și brioșă. Când vinurile de bază sunt maturate în butoaie de lemn, acestea pot avea arome de prăjit și de mirodenii. Vinurile spumante de calitate sunt în general proaspete, cu aciditate pronunțată și nu au o tărie alcoolică ridicată. Zahărul rezidual variază de la foarte puțin perceptibil la foarte dulce. Spectrul cromatic variază, în general, de la galben-pal, cu reflexe verzi până la un galben precum culoarea florilor de tei, dar și roz și roșu.

Vinurile spumante de calitate denumite „Crémant” sunt de obicei ușor fructate și au o aciditate pregnantă. În general, culoarea lor este albă sau roz. Perioada de păstrare minimă mai îndelungată produce vinuri spumante „Crémant” fine, cremoase și echilibrate, cu o efervescență delicată.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

12. Vin petiant

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În regiunea Pfalz se produc în mod tradițional vinuri albe, roșii și roze și – într-o mai mică măsură – vinuri Rotling. Aceste tipuri de vin pot fi, de asemenea, comercializate ca Prädikatsweine (vinuri cu mențiune). Produsele cu denumire de origine protejată „Pfalz" sunt utilizate, de asemenea, pentru producerea vinurilor petiante și a vinurilor spumante de calitate.

Vinurile petiante au o tărie alcoolică moderată și o efervescență delicată. Acestea prezintă, în general, arome fructate și arome tipice pentru soiurile de struguri din care au fost obținute. Soiurile aromate cel mai frecvent utilizate produc arome florale și note exotice de fructe, precum și note de bace și fructe roșii. Atunci când sunt utilizate soiuri albe, spectrul cromatic include, de obicei, tonuri de galben-pal cu reflexe verzi până la un galben precum culoarea florii de tei. Atunci când se utilizează soiuri roșii, culorile sunt roz și roșu.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Pfalz" produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)

— Aciditatea totală minimă

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Toate produsele

Practică oenologică specifică

Se aplică legislația în vigoare.

2. Toate produsele

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Se aplică legislația în vigoare.

3. Toate produsele

Practici de cultivare

Se aplică legislația în vigoare.

5.2. *Randamente maxime*

1.

105 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul este restrâns la Vorderpfalz/Rheinpfalz; adică de la marginile muntoase ale Pădurii Palatinat la vest, prin Haardtrand, până la câmpia Vorderpfalz, în partea centrală și estică. Viticultura se practică predominant în Haardtrand și pe interfluviile și platourile acoperite de loess. Limitele naturale ale regiunii sunt Haardtrand în vest, Rinul în est, Alsacia (Franța) sau granița cu Bienwald în sud, granița cu Worms în nord-est și Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim și Zellertal, incluzând comunele Albisheim, Einselthum și Zell, în nord-vest.

Denumirea de origine protejată cuprinde plantațiile viticole din următoarele comune și districte:

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)).

Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie din localitățile sus-menționate, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vinul de calitate (Qualitätswein), vinul cu mențiune (Prädikatswein), vinul spumant de calitate din regiuni delimitate (Sekt b.A.) și vinul petiant de calitate din regiuni delimitate (Qualitätsperlwein b.A.) care poartă denumirea protejată „Pfalz” pot fi produse într-o zonă diferită de arealul specificat în care au fost recoltați strugurii și care este indicat pe etichetă, cu condiția ca zona de producție să se afle în același land sau într-un land învecinat.

7. **Soiuri de struguri de vin**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

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

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Eidos

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carignan Noir

Carménère

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsault

Dakapo

Deckrot

Divico

Dolcetto

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

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

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

Din punct de vedere structural și geologic, Haardtrand și câmpia Vorderpfalz fac parte din Oberrheingraben (Câmpia Rinului Superior), o falie tectonică orientată NNE-SSV. Arealul viticol din Pfalz este restrâns la zona Vorderpfalz/ Rheinpfalz; adică de la marginile muntoase ale Pădurii Palatinat la vest, prin Haardtrand, până la câmpia Vorderpfalz, în partea centrală și estică. Plantațiile viticole sunt situate, în medie, la aproximativ 170 m deasupra nivelului mării. Viticultura se practică predominant în Haardtrand și pe interfluviile și platourile acoperite de loess. Declivitățile cele mai abrupte, cu înclinații de până la 60 % (plantații viticole pe pantă abruptă), sunt situate în vest, pe marginile Pădurii Palatinat și în Haardtrand. Plantațiile viticole pe teren plat se află pe interfluvii și pe platouri (înclinație mai mică de 10 %). Gradul de înclinație mediu al plantațiilor viticole din Pfalz este de aproximativ 4,5 %. Valoarea medie a expunerii este de 140° (sud-est).

La est, Pădurea Palatinat trece peste marginile dealurilor Haardtrand, care reprezintă adevărata zonă de falie din Oberrheingraben (Câmpia Rinului Superior). Această zonă, cu o lățime de doar câțiva kilometri, prezintă o structură geologică foarte eterogenă. Pe lângă sedimentele terțiare, se pot găsi, în unele locuri, roci mezozoice. La rândul lor, aceste roci sunt adesea acoperite în întregime de sedimente cuaternare mai mult sau mai puțin groase. În regiunea viticolă Pfalz, o proporție semnificativă a viței-de-vie este plantată pe loess și pe argilă de loess. Vița-de-vie se găsește, de asemenea, pe argilă fluviatilă cuaternară, nisip și pietriș. Calcarele terțiare și marna sunt al treilea cel mai răspândit tip de sol în funcție de suprafață. Deși doar într-o măsură limitată, vița-de-vie este cultivată și pe gresie Rotliegend și pe gresie vărgată. Calcarul, marna și dolomita din perioadele Muschelkalk, Keuper și Jurasic sunt în esență roci exotice. Pot fi găsite, de asemenea, depozite complet singulare de roci vulcanice Rotliegend și terțiare, precum și de roci din Paleozoicul timpuriu.

În ceea ce privește compoziția solului, loessul și argila de loess constituie sedimentul principal, aici dezvoltându-se solurile brune levigate, cernoziomurile sau rendzinele. Pe sedimentele fluviatile, solurile cel mai frecvent întâlnite sunt regosolurile și solurile brune, iar în zonele inundabile, solurile aluvionare și gleiosolurile. Pe sedimentele terțiare s-au format o multitudine de tipuri de sol, printre care Ferrallite, Fersiallite și Terrae calcis. În ciuda săpăturilor adânci (rigole) create pentru cultivarea viței-de-vie, tipurile naturale de sol sunt încă adesea recognoscibile.

Din punct de vedere climatic, arealul viticol din Pfalz poate fi descris după cum urmează: temperatura medie anuală este de aproximativ 10 °C. Temperatura medie în sezonul de vegetație este de 14,7 °C. În principiu, temperaturile cresc de la vest (Haardtrand) la est (câmpia Rinului). Media anuală a precipitațiilor este de aproximativ 655 mm, din care în medie 60 % (390 mm) cad în timpul sezonului de vegetație. La sud-vest de regiunea viticolă Pfalz se înregistrează cea mai mare cantitate de precipitații, în timp ce cantitatea cea mai scăzută de precipitații medii anuale se înregistrează în nord-estul regiunii. Pe parcursul sezonului de vegetație, vița-de-vie din arealul „Pfalz” beneficiază, în medie, de aproximativ 665 000 Wh/m^2 de lumină solară directă.

Factori umani: Viticultorii cultivă parcele contigue de mari dimensiuni, ceea ce înseamnă că terenurile pot fi mecanizate și lucrate în mod corespunzător din punct de vedere economic. Aceștia apreciază gama de soiuri de vița-de-vie și potențialul de creștere al acestora oferit de diferitele profiluri de sol, producând o paletă largă de arome pentru consumatori. Sectorul vitivinicol a căpătat o dinamică deosebită în ultimii 20 de ani. Numărul din ce în ce mai mare de tineri producători de top este o dovadă a acestei dinamici. Influența umană se bazează pe tradiția seculară a cultivării viței-de-vie.

Categoriile de produse vitivinicole

Legăturile descrise se referă la obținerea produselor de bază din struguri; aceste produse prezintă caracteristici diferite, datorate varietății solurilor și metodelor de prelucrare. După recoltare, produsele sunt clasificate în categoriile corespunzătoare de calitate ale producției de vin.

Categoria „vin”

Vinurile de calitate trebuie să îndeplinească cerințele minime prevăzute la punctul 3.2 din caietul de sarcini pentru fiecare categorie de soi; aceste vinuri pot fi îmbogățite. Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini și trebuie să nu fie îmbogățite. Când cultivă produsul primar (strugurii) destinat producției de vinuri cu mențiune, viticultorii pot aplica măsuri speciale de îngrijire a plantelor în timpul sezonului de vegetație, precum îndepărtarea frunzelor din jurul ciorchinilor sau rărirea ciorchinilor, pentru a spori calitatea și a conferi o intensitate sporită ingredientelor strugurilor. În plus, ca factor uman suplimentar, diverse operațiuni din crame legate de tehnologie pot să modeleze produsul final (vinul), conferindu-i atribute speciale.

Categoria „vin petiant”

Pentru vinul petiant de calitate din regiuni delimitate, produsul de bază trebuie să îndeplinească cerințele minime corespunzătoare vinului de calitate din regiunea în cauză prevăzute la punctul 3.2 din caietul de sarcini. O parte din dioxidul de carbon obținut în mod natural în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.

Categoria „vin spumant de calitate”

Produsul de bază trebuie să îndeplinească criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini. În funcție de stadiul de dezvoltare și de locul în care se află, strugurii din plantațiile viticole selecționate utilizați pentru producerea vinului de bază destinat producției de vin spumant trebuie recoltați mai devreme, astfel încât să se mențină aciditatea pregnantă a vinului spumant de calitate din regiuni delimitate. Vinurile se produc prin prima sau a doua fermentare în cuvă sau în sticle. În ceea ce privește metoda specială a fermentării tradiționale în sticlă, vinul spumant trebuie să fi fost produs printr-o a doua fermentație alcoolică în sticlă. În acest caz, produsul trebuie maturat în sticlă timp de cel puțin 9 luni.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Vin, vin spumant de calitate și vin petiant

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Înainte să poată fi utilizate pe etichete mențiunile tradiționale „Qualitätswein” (vin de calitate), „Prädikatswein” (vin cu mențiune), „Qualitätsperlwein b.A.” (vin petiant de calitate din regiuni delimitate) sau „Sekt b.A.” (vin spumant de calitate din regiuni delimitate), vinul trebuie să treacă printr-un control oficial. Numărul de control eliberat în acest context (*amtliche Prüfungsnummer*) trebuie să fie menționat pe etichetă. Acest număr înlocuiește numărul lotului.

În plus față de denumirea protejată existentă a vinului, pe etichetele vinurilor și ale produselor vitivinicole trebuie să figureze una dintre mențiunile tradiționale enumerate la punctul 5 litera (a) din caietul de sarcini al produsului. Utilizarea mențiunilor tradiționale enumerate la punctul 5 litera (b) din caietul de sarcini al produsului este opțională.

Elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

De asemenea, registrul plantațiilor de viță-de-vie este lista tuturor denumirilor suprafețelor, ale plantațiilor de viță-de-vie pe scară largă și ale plantațiilor de viță-de-vie individuale, precum și ale sistemelor în câmp deschis care ar putea fi utilizate ca unități geografice mai restrânse. Indică limitele siturilor și ale suprafețelor cu ajutorul referințelor din cadastru (diviziune cadastrală, subdiviziune cadastrală, sistem în câmp deschis, parcelă). Registrul este gestionat de Camera de Agricultură a landului Renania-Palatinat. Registrul plantațiilor de viță-de-vie este instituit și menținut pe următoarele temeiuri juridice:

— secțiunea 23 punctele 3 și 4 din Legea privind vinul (*Weingesetz*);

— secțiunea 29 din Ordonanța privind vinul (*Weinverordnung*);

— Legea landului referitoare la determinarea siturilor și a suprafețelor și la registrul plantațiilor de viță-de-vie [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*];

— secțiunea 2 punctul 16 din Ordonanța landului privind competențele din domeniul legislației privind vinul (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Delimitarea unităților geografice mai restrânse poate fi modificată numai cu acordul organizației competente, în conformitate cu secțiunea 22g din Legea privind vinul. Orice modificare trebuie notificată Oficiului Federal pentru Agricultură și Alimentație (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) de către organizația competentă în conformitate cu secțiunea 22g din Legea privind vinul.

Link către caietul de sarcini al produsului

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