C/2024/2508

30.4.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/2508)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pfalz“

PDO-DE-A1272-AM02

Dátum oznámenia: 5.2.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Analytické a/alebo organoleptické vlastnosti

Opis:

Údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu bude v novom znení spájať spojka „a“. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

V opise akostného šumivého vína druhotné kvasenie už nefiguruje ako výrobný proces.

Dôvody:

Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať pod CHOP „Pfalz“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov týkajúcich sa pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len hmotnosť muštu.

V opise sa už neuvádza druhotné kvasenie, pretože akostné šumivé víno možno vyrábať aj pri prvom kvasení.

2. Vymedzenie oblasti

Opis:

Do vymedzenia CHOP „Pfalz“ boli zahrnuté tieto pozemky:

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]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 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

Dôvody:

Zahrnutím uvedených pozemkov sa aronduje oblasť pestovania, pričom dané pozemky boli predmetom postupu podľa rokovacieho poriadku združenia na ochranu CHOP Pfalz. Arondáciou sa dosiahne cieľ súvislej oblasti bez ďalšieho rozšírenia rozdrobenia pestovateľskej oblasti.

3. **Muštové odrody**

Opis:

Doteraz sa uvádzali tieto odrody:

Biele víno

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

Červené a ružové vína

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.

ZMENY:

V novom znení sa formulácie „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“ nahrádzajú formuláciami „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele muštové odrody

„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“.

Modré muštové odrody:

„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.“

Vypustili sa synonymá.

Vypustili sa tieto odrody:

Biele víno

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

Červené a ružové víno

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat“.

Dôvody:

c) Muštové odrody

Zoznam odrôd nebol úplný, chýbajúce odrody sa doplnili. Mali by sa totiž uvádzať všetky doteraz klasifikované odrody pestované v pestovateľskej oblasti, pretože sa už v oblasti osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku. Uvedené odrody sa vypustili, pretože sa v oblasti, na ktorú sa CHOP Pfalz vzťahuje, nepestujú. Z toho vyplýva, že minimálne aktuálne nie sú pre výrobcov výnosné.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“ (namiesto nadpisov „biele víno“ a „červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie odrôd, ale nie konečný výrobok.

Vypustili sa synonymá, pretože zoznam odrôd viniča v špecifikácii výrobku predstavuje „povolenie na pestovanie“, a nie požiadavku na označovanie.

4. **Platné požiadavky**

Opis:

Platné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Doplnilo sa ustanovenie o označení, podľa ktorého možno právne regulované prvky označenia používať v súlade s uplatniteľným právom.

Dôvody:

Platné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Nové pravidlá označovania majú objasniť pojmy označovania podľa vnútroštátneho práva, ktoré nie sú chránené na základe systému e-Ambrosia.

5. **Kontrolný orgán**

Opis:

Opravilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory.

V bode 11.2.3 špecifikácie s názvom „Kontrola kvality“ sa vypúšťa táto veta: „Každé akostné víno, akostné šumivé víno z vymedzených oblastí a akostné perlivé víno z vymedzených oblastí je predmetom povinnej kontroly.“

Dôvody:

Zmenilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka.

Veta sa vypustila, aby sa predišlo duplikácii.

6. **Iné**

Opis:

V odseku „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa preformulovali a objasnili opisy kategórií „víno“, perlivé víno“ a „akostné šumivé víno“. Pritom nie je potrebné požiadať o zmenu na úrovni Únie, pretože súvislosť so zemepisnou oblasťou sa zmenami neruší [porov. článok 14 nariadenia (EÚ) 2019/33].

Konkrétne sa zaniesli tieto zmeny:

V bode 9.4.1 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „víno“ sa dopĺňa údaj. V pôvodnom znení mala veta túto podobu: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2.“ V novom znení má veta podobu: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 a nesmú sa obohacovať.“

V bode 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformulovala jedna veta. Veta, ktorú treba zmeniť, má aktuálne túto podobu: „Výroba prebieha kvasením alebo pridaním endogénneho oxidu uhličitého.“ Zmenené znenie vety: „Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa zachováva.“

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ sa dopĺňa prvé kvasenie. Doteraz podľa opisu bolo možné vyrábať akostné šumivé víno len prostredníctvom druhotného kvasenia základného šumivého vína. Uvedená zmena znamená, že akostné šumivé víno sa môže vyrábať už pri prvom kvasení.

Dôvody:

Bod 9.4.1 v kategórii „vína“ sa preformuloval tak, aby sa rozlišovalo medzi predikátnymi vínami a akostnými vínami.

Bod 9.4.2 v kategórii „perlivé víno“ sa preformuloval tak, aby skutočne zachytával postupy pri výrobe perlivých vín.

V bode 9.4.3 sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ doplnilo prvé kvasenie, pretože podľa pôvodného opisu danej kategórie sa toto víno mohlo vyrábať len druhotným kvasením. To už nezodpovedá bežnej praxi, pretože už existuje možnosť vyrábať akostné šumivé víno aj pri prvom kvasení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Pfalz

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Akostné víno, biele

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein). Okrem toho sa výrobky s CHOP „Pfalz“ môžu používať aj na výrobu perlivého a akostného šumivého vína.

Vo všeobecnosti sa biele vína vyznačujú arómami, ktoré sa pohybujú od ovocnej a sviežej k ovocnej a exotickej. V závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia sa môžu vyznačovať zelenými arómami, korenistými príchuťami a dymovými, minerálnymi tónmi. V závislosti od vinifikácie možno buket pri kontakte s drevom doplniť o arómy vanilky, hrianky a kokosu, pri reduktívnych technikách zrenia môžu buket obohatiť o arómy kremeňa a hľuzoviek, zatiaľ čo oxidatívne techniky zrenia môžu dodávať arómy oxidovaného jablka a orieškov.

Vína sú charakteristické svojou vyváženosťou medzi kyslosťou a sladkosťou, pričom pri vínach so silnejším telom je badateľná výrazná až mierna kyslosť.

Farebné spektrum sa zvyčajne pohybuje od bledožltej so zeleným nádychom až po slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

2. Akostné víno, červené

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein). Okrem toho sa výrobky s CHOP „Pfalz“ môžu používať aj na výrobu perlivého a akostného šumivého vína.

Červené vína sa vyznačujú najmä arómami bobuľového a červeného ovocia. Vyskytovať sa môžu aj zelené arómy. V závislosti od štýlu vyzrievania a zrenia pri kontakte s drevom môže buket zahŕňať aj korenisté arómy, ako je vanilka, pražené tóny, čokoláda a kokos, ako aj tóny kremeňa a hľuzoviek vyplývajúce z reduktívnych techník. Vína sú zväčša telnaté a vyznačujú sa miernou až citeľnou kyslosťou.

Ich červená farba sa zvyčajne pohybuje od bledej čerešňovočervenej k tmavej bazovočervenej.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

3. Akostné víno, ružové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein). Okrem toho sa výrobky s CHOP „Pfalz“ môžu používať aj na výrobu perlivého a akostného šumivého vína.

Tieto druhy vína sa vyrábajú zo zľahka lisovaných odrôd modrého hrozna. Vína Blanc de Noir vykazujú farebnú škálu bieleho vína, ružové vína a vína Weißherbst majú spravidla bledoružovú až jasnočervenú farbu. Keďže mušt vyzrieva rovnakým spôsobom ako pri bielych vínach, tieto vína majú zvyčajne ovocnú a čerstvú arómu bobuľovín a červeného a bieleho/žltého ovocia. V závislosti od muštovej odrody sa tieto vína môžu vyznačovať tónmi zelenej papriky a byliniek, a ak zrejú v dreve aj tónmi vanilky, kokosu a praženými tónmi.

Ružové vína majú stredný obsah alkoholu a z hľadiska chuti sa môžu vyznačovať výraznejšou kyslosťou.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

4. Akostné víno, Rotling

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein). Okrem toho sa výrobky s CHOP „Pfalz“ môžu používať aj na výrobu perlivého a akostného šumivého vína.

Tieto vína sa vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Zo senzorické hľadiska sú ich špecifikácie veľmi podobné ako pri ružových vínach.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

5. Prädikatswein Kabinett (predikátne víno s prívlastkom „Kabinett“)

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein).

Tieto vína sa väčšinou vyznačujú čerstvými ovocnými arómami bieleho, žltého a exotického ovocia a môžu sprostredkúvať zeleno-trávovité až koreniste aspekty. Vykazujú nízky až stredný obsah alkoholu. Vína jasne prejavujú vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené, v spojení s miernou až silnou vnímanou kyslosťou. Farba v závislosti od typu vína zodpovedá opisu pri akostných vínach.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

6. Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom „Spätlese“)

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein).

Vína s prívlastkom Spätlese z dôvodu vyššej hmotnosti muštu než majú vína s prívlastkom Kabinett zreteľne prejavujú vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené. Spravidla sú telnatejšie a majú vyšší obsah alkoholu. To sa prejavuje predovšetkým v ovocných arómach a sladko-korenistých tónoch. Farebná škála jednotlivých tipov vína sa orientuje podľa akostných vín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

7. Prädikatswein Auslese (predikátne víno s prívlastkom „Auslese“)

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein).

Použitie úplne zrelého a prezretého hrozna vedie k intenzívnemu prejavu vlastností odrôd používaných na výrobu týchto vín. Okrem hrozna, ktoré dozrievalo dlhší čas na viniči, možno použiť aj hrozno koncentrované prostredníctvom ušľachtilej hniloby (*Botrytis cinerea*). V bukete dominujú väčšinou intenzívne ovocné arómy spolu s tónmi exotického ovocia, medu a sušeného ovocia. Okrem toho sa tieto vína vyznačujú spravila výraznou zvyškovou sladkosťou. Farba v závislosti od typu vína zodpovedá opisu pri akostných vínach.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

8. Prädikatswein Beerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Beerenauslese“)

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein).

Vysoký obsah cukru týchto vín sa dosahuje používaním úplne zrelého až prezretého hrozna, hrozienok a koncentrovaného botrytizovaného hrozna. Pri väčšom rozšírení ušľachtilej hniloby spravidla vlastnosti jednotlivých odrôd ustupujú do úzadia a začínajú dominovať arómy medu, sušeného ovocia, hrozienok, karamelu a exotického ovocia. Keďže vína Beereauslese zásadne dozrievajú so zvyškovým cukrom, vykazujú mierny až veľmi nízky obsah alkoholu. Farebná škála jednotlivých tipov vína sa orientuje podľa akostných vín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

9. Prädikatswein Eiswein (predikátne víno s prívlastkom „Eiswein“)

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein).

Koncentrácia látok obsiahnutých vo vínach Beerenauslese prostredníctvom vymrznutia vody vo vinohrade je podmienená miernym napadnutím hrozna ušľachtilou plesňou. Vína Eiswein preto spravidla a v závislosti od toho, ako dlho trvá, kým po dosiahnutí úplnej zrelosti hrozna nastanú požadované nízke teploty, vykazujú výraznú kyslosť a silnejšie arómy jednotlivých muštových odrôd. Preto prevládajú arómy žltého a exotického ovocia, ktoré dopĺňajú sladko-korenisté arómy, ako je med a sušené ovocie. Farba v závislosti od typu vína zodpovedá opisu pri akostných vínach.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Trockenbeerenauslese“)

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein).

Vysoký obsah cukru týchto vín sa dosahuje používaním úplne zrelého až prezretého hrozna, hrozienok a koncentrovaného botrytizovaného hrozna. Pri väčšom rozšírení ušľachtilej hniloby spravidla vlastnosti jednotlivých odrôd ustupujú do úzadia a začínajú dominovať arómy medu, sušeného ovocia, hrozienok, karamelu a exotického ovocia. Keďže vína Beereauslese zásadne dozrievajú so zvyškovým cukrom, vykazujú mierny až veľmi nízky obsah alkoholu. Farebná škála jednotlivých tipov vína sa orientuje podľa akostných vín.

Vína Trockenbeerenauslese sa od vín Beerenauslese spravidla líšia vyšším obsahom cukru a intenzívnejšími arómami a farbami. V závislosti od muštovej odrody môžu vykazovať aj koncentrovanú kyslosť.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

11. Akostné šumivé víno

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein). Okrem toho sa výrobky s CHOP „Pfalz“ môžu používať aj na výrobu perlivého a akostného šumivého vína.

Tieto vína sa vyrábajú buď zo základného vína (bieleho, ružového, červeného, Rotling) alebo z kupáže bielych vín a zľahka lisovaného červeného hrozna. Mierny obsah cukru hrozna konzervuje vyššiu kyslosť. Akostné šumivé vína sa vyznačujú arómami odrody, z ktorej sú vyrobené, ako aj senzorickým vplyvmi kalov pôsobiacimi počas výroby. Prejaviť sa to môže ako jemné tóny orechov a briošky. Ak základné vína dozrievajú pri kontakte s drevom, môžu vykazovať arómy hrianky a koreniste arómy. Šumivé vína sú zvyčajne svieže, kyslé a nie sú výrazne alkoholické. Zvyšková sladkosť sa pohybuje na škále od takmer neciteľnej k veľmi sladkej. Farebná škála sa zväčša pohybuje od svetložltej so zelenými odleskami po žltú farbu lipového kvetu, ale takisto až od ružovej po červenú.

Akostné šumivé víno označené ako „Crémant“ sú väčšinou jemne ovocné s výraznou kyslosťou. Spravidla majú bielu alebo ružovú farbu. Dlhší čas skladovania sa podpisuje na jemných, krémových a vyvážených šumivých vínach Crémant s jemnými bublinkami.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

12. Perlivé víno

STRUČNÝ OPIS

V regióne Pfalz sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu aj vína Rotling. Tieto typy vín možno predávať aj ako predikátne víno (Prädikatswein). Okrem toho sa výrobky s CHOP „Pfalz“ môžu používať aj na výrobu perlivého a akostného šumivého vína.

Perlivé vína vykazujú mierny obsah alkoholu a jemné bublinky. Vyznačujú sa väčšinou ovocnou vôňou a rozpoznateľnými vlastnosťami jednotlivých odrôd, z ktorých sú vyrobené. Pri často používaných aromatických odrodách dominujú predovšetkým kvetové arómy a tóny exotického ovocia, ako aj tóny bobuľového a červeného ovocia. Farebná škála sa pri bielych odrodách spravidla pohybuje od svetložltej so zelenými odleskami po žltú farbu lipového kvetu, pri modrých odrodách od ružovej po červenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže presahovať 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Všetky výrobky

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Všetky výrobky

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Všetky výrobky

Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

105 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť je obmedzená na územie Vorderpfalz/Rheinpfalz, t. j. od okraja hôr Falckého lesa na západe, cez oblasť Haardtrand po nížiny Vorderpfalz, ktoré sa nachádzajú v centrálnych a východných častiach oblasti. Vinohrady sa nachádzajú prevažne v oblasti Haardtrand a v medziriečiach a plošinách pokrytých spraševou pôdou. Prirodzenými hranicami oblasti sú oblasť Haardtrand na západe, rieka Rýn na východe, Alsasko (Francúzsko) resp. hranica s oblasťou Bienwald na juhu, hranica s územím mesta Worms na severovýchode a územia obcí Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim, ako aj údolie Zellertal vrátane obcí Albisheim, Einselthum a Zell na severozápade.

Chránené označenie pôvodu sa vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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)].

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Akostné víno, predikátne víno, akostné šumivé víno z vymedzených oblastí alebo akostné perlivé víno z vymedzených oblastí s chráneným označením pôvodu „Pfalz“ sa môžu vyrábať v inej oblasti, než v špecifikovanej pestovateľskej oblasti, v ktorej sa hrozno zozbieralo a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí:**

Zo štrukturálneho a geologického hľadiska patria oblasť Haardtrand a nížiny Vorderpfalz k Hornorýnskej nížine, ktorá je údolím tektonického zlomu s orientáciou SSV – JJZ. Vinohradníctvo v oblasti Pfalz je obmedzené na územie Vorderpfalz/Rheinpfalz, t. j. od okraja hôr Falckého lesa na západe, cez oblasť Haardtrand po nížiny Vorderpfalz, ktoré sa nachádzajú v centrálnych a východných častiach oblasti. Vinohrady sa v priemere nachádzajú v nadmorskej výške približne 170 m. Vinohrady sa nachádzajú prevažne v oblasti Haardtrand a v medziriečiach a plošinách pokrytých sprašovou pôdou. Najstrmšie svahy s vinohradmi, ktorých sklon dosahuje až 60 %, sa nachádzajú na západe na okraji Falckého lesa a v oblasti Haardtrand. Rovinné vinohrady (so sklonom menej ako 10 %) sa prevažne nachádzajú na medziriečiach a planinách. Celkový priemerný sklon vinohradov v oblasti Pfalz dosahuje približne 4,5 %. Ich priemerná orientácia je 140° (juhovýchod).

Na východ Falcký les prechádza do okrajov vrchov oblasti Haardtrand, ktorá predstavuje oblasť zlomu Hornorýnskej nížiny. Táto plocha, ktorá má šírku len niekoľko kilometrov, sa vyznačuje rôznorodým geologickým zložením. Okrem treťohorných usadenín sa miestami vyskytujú druhohorné horniny. Takéto horniny často úplne prekrýva pomerne hrubá vrstva štvrtohorných usadenín. Vo vinohradníckej oblasti Pfalz sa značný podiel viniča pestuje na spraši a jej derivátoch. Vinič možno nájsť aj na štvrtohornom riečnom íle, piesku a štrku. Treťohorný vápenec a slieň sú rozlohou tretím najčastejšie sa vyskytujúcim druhom pôdy. Vinič sa pestuje, hoci v obmedzenej miere, aj na pieskovci a škvrnitom pieskovci z rotliegendského obdobia. Vápenec, slieň a dolomit zo stredného triasu, z keuperu a jury sú v podstate exotickými horninami. Vyskytujú sa aj úplne izolované uloženiny sopečných hornín rotliegendského obdobia a treťohôr a horniny z obdobia starších prvohôr.

Hlavnou usadeninou z hľadiska zloženia pôdy je spraš a jej deriváty, na ktorých sa vyvinuli parahnedozeme, černozeme a pararendzinné pôdy. Najbežnejšími pôdami na riečnych usadeninách sú regosoly a hnedé pôdy, pričom sa v záplavových oblastiach vyskytujú aj fluvizeme a glejovité fluvizeme (typu vega). Na treťohorných usadeninách vznikli rôzne druhy pôd, najmä laterit, fersialit a terrae calcis. Napriek hlbokým brázdam vytvoreným na pestovanie viniča možno ešte často rozpoznať prirodzené druhy pôdy.

Podnebie vo vinohradníckej oblasti Pfalz sa vyznačuje týmito črtami: priemerná ročná teplota dosahuje úroveň približne 10 °C a priemerná teplota počas vegetačného obdobia 14,7 °C. Teploty sa v zásade zvyšujú smerom zo západu (oblasť Haardtrand) na východ (Rýnska nížina). Priemerný ročný úhrn zrážok v oblasti je približne 655 mm, z čoho zvyčajne 60 % (390 mm) spadne počas vegetačného obdobia. Najväčší podiel zrážok spadne na juhozápade vinohradníckej oblasti Pfalz, najnižší priemerný ročný úhrn sa zaznamenáva v najseverovýchodnejšej časti oblasti. Počas vegetačného obdobia sa viniču dostáva v priemere približne 665 000 Wh/m^2 priameho slnečného svitu.

Ľudské faktory: Vinohradníci obhospodarujú veľké, prepojené pozemky, čo znamená, že mechanizácia funguje dobre a plochy sa dajú kultivovať nákladovo efektívnym spôsobom. Veľký dôraz sa kladie na rozmanitosť odrôd viniča a možností ich pestovania, ktoré umožňujú rôzne pôdne profily. Výsledkom je široká paleta aróm pre spotrebiteľa. Vinársky sektor nabral v posledných 20 rokoch na osobitnej dynamike. Dôkazom toho je rastúci počet špičkových mladých výrobcov. Ľudský faktor vychádza zo stáročnej vinohradníckej tradície.

Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

Objasnené súvislosti sa vzťahujú na výrobu východiskového výrobku z hrozna, ktoré sa pre rozmanitosť pôd a spôsobu spracovania vyznačuje rozmanitými vlastnosťami. Po zbere nasleduje roztriedenie do zodpovedajúcich stupňov kvality výroby vína.

Kategória „víno“

Akostné vína musia spĺňať minimálne požiadavky na danú kategóriu odrody viniča stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a možno ich obohacovať. Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a nesmú sa obohacovať. Vinohradník môže pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu predikátnych vín počas vegetačného obdobia pomocou osobitných opatrení starostlivosti o rastliny (napríklad odlisťovanie viniča alebo preriedenie strapcov) dosiahnuť lepšiu kvalitu a intenzívnejšie zloženie látok, ktoré hrozno obsahuje. Okrem toho môžu aj rozličné metódy vyzrievania v pivniciach ako dodatočný ľudský faktor ovplyvniť charakter predikátneho vína ako konečného výrobku.

Kategória „perlivé víno“

Pri akostných perlivých vínach musí základný výrobok spĺňať požiadavky na akostné víno v danej oblasti pestovania stanovené v bode 3.2 špecifikácia výrobku. Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa zachováva.

Kategória „akostné šumivé víno“

Základný výrobok musí spĺňať kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa musí hrozno určené na výrobu základného víno pre šumivé víno z vinohradov zberať skôr, aby sa rozvinula výrazná štruktúra kyselín typická pre šumivé víno resp. vinársky sekt. Víno sa vyrába prvým alebo druhotným kvasením v nádobe alebo fľaši. Ak výroba prebieha osobitnou tradičnou metódou kvasenia vo fľaši, z výrobku sa na základe druhotného alkoholového kvasenia vo fľaši musí stať šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

víno, akostné šumivé víno, perlivé víno

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína musia prejsť úradnou kontrolou, sa na ich etikete mohli uviesť tradičné označenia Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí). Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (amtliche Prüfungsnummer – A.P.-Nummer). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z tradičných pojmov uvedených v bode 5 písm. a) špecifikácie výrobku. Používanie tradičných pojmov, ktoré sú uvedené v bode 5 ods. b) špecifikácie výrobku, je dobrovoľné.

Právne regulované prvky označenia možno používať v súlade s uplatniteľným právom.

Vinohradnícky register okrem toho poskytuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov, vinohradníckych honov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka. Vinohradnícky register sa zriadil a udržiava sa na základe:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (Weingesetz),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (Weinverordnung),

— zákona spolkovej krajiny o ustanovení lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri (zákon o vinohradoch) [Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)],

— § 2 ods. 16 nariadenia spolkovej krajiny o zodpovednosti v oblasti vinárskych právnych predpisov (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Hranice menších zemepisných jednotiek sa môžu meniť len podľa § 22g spolkového zákona o víne so súhlasom príslušnej organizácie, ktorá akékoľvek zmeny musí oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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