Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/2508)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Pfalz“

PDO-DE-A1272-AM02

Datum obvestila: 5. februar 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Analitske in/ali organoleptične lastnosti**

Opis

Navedbi najmanjšega deleža naravnega alkohola in najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta v prihodnje združeni z besedo „in“. Za pojasnitev je vstavljena naslednja poved o kletarskih evidencah: „Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.“.

V opisu kakovostnega penečega vina ni več sklica na sekundarno vrenje v proizvodnem procesu.

Razlogi

Ker je bila pretvorbena tabela črtana, ni več pravne podlage za navedbo najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu. Ker pa proizvajalci v praksi uporabljajo Oechslejevo lestvico (lestvica vsebnosti sladkorja v moštu), bo ta še naprej navedena v specifikaciji proizvoda. Navedba najmanjšega deleža naravnega alkohola in navedba najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta zato združeni z besedo „in“. To jasno kaže, da morajo proizvajalci upoštevati tako vrednost najmanjšega deleža naravnega alkohola kot tudi vrednost najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu, če želijo proizvode tržiti z ZOP „Pfalz“. Da bi se izognili nesporazumom v kletarskih evidencah, se je združenje za zaščito (*Schutzgemeinschaft*) odločilo vključiti pojasnilo, da mora biti v evidencah vinske kleti zabeležena le vsebnost sladkorja v moštu.

Opis se ne nanaša več na sekundarno vrenje, saj je mogoče kakovostno peneče vino proizvesti tudi s primarnim vrenjem.

2. **Razmejitev območja**

Opis

V razmejitev območja proizvodnje ZOP „Pfalz“ so bile vključene naslednje 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]) UL L 9, 11.1.2019, str. 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

Razlogi

Parcele, ki se vključijo, mejijo na sedanje pridelovalno območje in pri njih je bil izveden postopek iz poslovnika združenja za zaščito označbe „Pfalz“. Njihova vključitev bo povezala območje, zasajeno z vinsko trto, v skladu s ciljem neprekinjenega vinorodnega območja in ne bo povzročila nadaljnje razdrobljenosti.

3. **Sorte vinske trte**

Opis

Do zdaj so bile na seznam vpisane naslednje sorte vinske trte:

bela vina

„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“;

rdeča vina in vina rosé

„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“.

SPREMEMBE:

V prihodnje bosta izraza „belo vino“ ter „rdeče vino in vino rosé“ nadomeščena z izrazoma „bele sorte vinske trte“ in „rdeče sorte vinske trte“.

Dodane so bile naslednje sorte:

bele sorte vinske trte

„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“;

rdeče sorte vinske trte

„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“.

Sopomenke so bile črtane.

Črtane so bile naslednje sorte:

bela vina

„ehrenbreitsteiner, goldriesling, orion, osteiner, regner, prinzipal, sirius, staufer“;

rdeča vina in vina rosé

„baron, blauburger, färbertraube, wildmuskat“.

Razlogi

(c) Sorte vinske trte

Trsni izbor je bil nepopoln in je bil dopolnjen. Navesti je treba vse doslej razvrščene sorte, ki se gojijo, saj so se te sorte na območju že izkazale za učinkovite. Vina, pridelana iz teh sort, izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda. Odločeno je bilo, da se s seznama črtajo vse sorte vinske trte, ki se trenutno ne gojijo na vinorodnem območju z oznako ZOP „Pfalz“, saj je to znak, da po mnenju vinogradnikov trenutno niso primerne.

V prihodnje bodo sorte vinske trte navedene pod naslovoma „bele sorte vinske trte“ in „rdeče sorte vinske trte“ namesto pod naslovoma „bela vina“ in „rdeča vina in vina rosé“, saj trsni izbor v specifikaciji proizvoda določa, ali se sorte lahko gojijo ali ne, in ne končnega proizvoda.

Sopomenke so bile črtane, saj je trsni izbor v specifikaciji proizvoda v bistvu dovoljenje za saditev in ne zahteva glede označevanja.

4. **Veljavne zahteve**

Opis

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Dodana je bila določba o označevanju, ki omogoča, da se lahko pravno urejeni označbeni elementi uporabljajo v skladu z veljavnimi predpisi.

Razlogi

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Namen novih pravil o označevanju je pojasniti označbene pojme iz nacionalnega prava, ki niso zaščiteni v podatkovni zbirki eAmbrosia.

5. **Nadzorni organi**

Opis

Popravljena je bila številka faksa kmetijske zbornice.

V točki 11.2.3 Preverjanje kakovosti specifikacije proizvoda je bil črtan naslednji stavek: „Pri vsem kakovostnem vinu ‚Qualitätswein‘, kakovostnem penečem vinu z določenega pridelovalnega območja ‚Sekt b.A.‘ in kakovostnem biser vinu z določenega pridelovalnega območja ‚Qualitätsperlwein b.A.‘ se opravi obvezen pregled.“

Razlogi

Spremenjena je bila številka faksa kmetijske zbornice zvezne dežele Porenje - Pfalška.

Stavek je bil črtan, da se prepreči podvajanje.

6. **Drugo**

Opis

V odstavku Povezava z območjem so bili opisi kategorij vino, biser vino in kakovostno peneče vino pojasnjeni in preoblikovani. Sprememba na ravni Unije ni potrebna, saj se s spremembami ne odpravlja povezava z geografskim območjem (glej člen 14 Uredbe (EU) 2019/33).

Vnesene so bile spodnje spremembe.

V specifikaciji proizvoda je bilo dodano besedilo v točki 9.4.1 Kategorija vino. Zadevna poved se je prvotno glasila: „‚Prädikatsweine‘ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2.“. Poved se zdaj glasi: „‚Prädikatsweine‘ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 in ne smejo biti obogatena.“.

V specifikaciji proizvoda je bila preoblikovana poved v točki 9.4.2, ki se nanaša na kategorijo biser vino. Poved, ki se je spremenila, se glasi: „Proizvaja se z vrenjem ali dodajanjem endogenega ogljikovega dioksida.“. Preoblikovana poved se glasi: „Del ogljikovega dioksida, naravno pridobljenega z vrenjem, se med vrenjem ohrani.“.

V specifikaciji proizvoda je bilo v točki 9.4.3 Kategorija kakovostno peneče vino dodano primarno vrenje. Do zdaj se je lahko kakovostno peneče vino glede na opis proizvajalo le s sekundarnim vrenjem osnovnega penečega vina. Sprememba pomeni, da se lahko kakovostno peneče vino proizvaja s primarnim vrenjem.

Razlogi

Točka 9.4.1 specifikacije proizvoda Kategorija vino je bila preoblikovana, da bi se vina „Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) ločila od vin „Qualitätsweine“ (kakovostna vina).

Točka 9.4.2 specifikacije proizvoda Kategorija biser vino je bila preoblikovana, da bi odražala dejanske postopke pri proizvodnji biser vina.

V točko 9.4.3 specifikacije proizvoda Kategorija kakovostno peneče vino je bilo dodano primarno vrenje, saj se je lahko tako vino glede na prejšnji opis kategorije proizvajalo le s sekundarnim vrenjem. To ni več v skladu s sedanjo prakso, saj je zdaj mogoče kakovostno peneče vino proizvesti s primarnim vrenjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Pfalz

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Kakovostno belo vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom). Poleg tega se proizvodi z ZOP „Pfalz“ lahko uporabljajo za proizvodnjo biser vina in kakovostnega penečega vina.

Na splošno se arome teh vin gibljejo od sadnih in svežih do sadnih in eksotičnih. Glede na sorto vinske trte in kletarske postopke imajo lahko zelene arome, začimbne pridihe ali dimaste, mineralne note. Odvisno od postopka proizvodnje vina lahko stik z lesom cvetici doda aromo vanilje, po praženem in kokosa. Z reduktivnimi tehnikami zorenja se lahko dodajo arome kremena in gomoljik, z oksidacijskimi tehnikami zorenja pa arome oksidiranega jabolka in oreškov.

Vina imajo dobro ravnotežje med kislinami in sladkorji ter so na splošno polnega telesa z izrazito do zmerno vsebnostjo kislin.

Barva vin je običajno od bledo rumene z zelenimi odtenki do slamnato in zlato rumene. Odvisno od sorte vinske trte imajo lahko tudi rahlo rdeče odtenke.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

2. Rdeče kakovostno vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom). Poleg tega se proizvodi z ZOP „Pfalz“ lahko uporabljajo za proizvodnjo biser vina in kakovostnega penečega vina.

Za rdeča vina so značilne zlasti arome jagodičevja in rdečega sadja. Lahko jih spremljajo tudi zelene arome. Odvisno od kletarskih postopkov in tega, ali se vino stara v lesenih sodih, lahko cvetica vključuje tudi začimbne arome, kot so vanilja, pražene note, čokolada in kokos, pa tudi reduktivne note, kot sta kremen in gomoljika. Ta vina, ki so običajno polnega telesa, odlikuje blaga do izrazita vsebnost kislin.

Njihova rdeča barva običajno sega od bledo češnjevo rdeče do temno rdeče barve bezgovih jagod.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

3. Kakovostno vino „Qualitätswein“ rosé; sivo vino (*weißherbst*), belo vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom). Poleg tega se proizvodi z ZOP „Pfalz“ lahko uporabljajo za proizvodnjo biser vina in kakovostnega penečega vina.

Te vrste vina so pridelane iz hitro stisnjenih rdečih sort vinske trte. Bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) imajo barvni spekter belih vin, medtem ko barva vin rosé in sivih vin (*weißherbst*) na splošno sega od bledo rožnate do svetlo rdeče. Ker mošt zori enako kot belo vino, imajo ta vina običajno sadno in svežo aromo jagodičevja ter rdečega in belega/rumenega sadja. Odvisno od uporabljene sorte vinske trte se v vinih lahko pojavijo tudi note zelene paprike in zelišč, ter če zorijo v lesenih sodih, note vanilje, po praženem in kokosa.

Vina rosé imajo zmernejši delež alkohola, okusi pa se lahko močnejša kislost.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

4. Rdečkasto kakovostno vino „Qualitätswein“ (*rotling*)

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom). Poleg tega se proizvodi z ZOP „Pfalz“ lahko uporabljajo za proizvodnjo biser vina in kakovostnega penečega vina.

Ta vina so proizvedena z mešanjem rdečega in belega grozdja ali mošta. Po organoleptičnih lastnostih so zelo podobna vinom rosé.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

5. Kabinetno vino „Prädikatswein Kabinett“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom).

Za ta vina so običajno značilne sveže in sadne arome belega, rumenega in eksotičnega sadja, lahko pa jih spremljajo tudi arome zelene trave in začimbne note. Imajo majhen do zmeren delež alkohola. Jasno izražajo lastnosti sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, ter jih običajno zaznamuje zmerna do močna zaznava kislosti. Njihova barva je podobna barvi ustreznih kakovostnih vin „Qualitätsweine“.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

6. Vino iz pozne trgatve „Prädikatswein Spätlese“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom).

Ker imajo ta vina višjo vsebnost sladkorja v moštu kot vina s posebnim izrazom „Kabinett“, močno izražajo značilnosti sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, običajno imajo polnejše telo in večji delež alkohola. To se odraža zlasti v sadni aromi in sladkastih, začimbnih odtenkih. Barvni spekter vin je enak spektru ustrezne vrste kakovostnega vina „Qualitätswein“.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

7. Vino iz izbora „Prädikatswein Auslese“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom).

Zaradi uporabe popolnoma zrelega in prezrelega grozdja se intenzivno čutijo lastnosti sort, iz katerih so ta vina proizvedena. Poleg grozdja, ki je dlje časa zorelo na trti, se lahko uporabi tudi grozdje, ki je bolj koncentrirano zaradi plemenite plesni (*Botrytis cinerea*). V cvetici vina običajno prevladujejo intenzivne sadne arome s pridihom eksotičnega sadja, medu in suhega sadja. Poleg tega je zanje na splošno značilen izraziti sladkast pridih. Njihova barva je podobna barvi ustreznih kakovostnih vin „Qualitätsweine“.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

8. Vino iz jagodnega izbora „Prädikatswein Beerenauslese“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom).

Zaradi uporabe zdravega in popolnoma zrelega do prezrelega grozdja, suhega grozdja in koncentriranega grozdja s plemenito plesnijo imajo ta vina visoko vsebnost sladkorja. Čim večji je delež grozdja s plemenito plesnijo, tem bolj nekatere arome, značilne za uporabljene sorte, zbledijo, med, suho sadje, rozine, karamela in arome eksotičnega sadja pa začnejo prevladovati. Ker se vina „Beerenauslese“ na splošno pridelujejo z ostankom sladkorja, imajo zmeren do zelo majhen delež alkohola. Barvni spekter vin je enak spektru ustrezne vrste kakovostnega vina „Qualitätswein“.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

9. Ledeno vino „Prädikatswein Eiswein“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom).

Ker v vinogradu voda zamrzne, grozdja skoraj ne prizadene plemenita plesen, njegove sestavine pa so koncentrirane. Ledena vina „Eiswein“ imajo zato običajno višjo vsebnost kislin in močnejše arome uporabljenih sort, odvisno od časa, ki je potreben, da se dosežejo zahtevane nizke temperature, ko je grozdje popolnoma zrelo. Prevladujejo zlasti arome rumenega in eksotičnega sadja, ki jih dopolnjujejo sladkaste in začimbne arome, kot sta med in suho sadje. Njihova barva je podobna barvi ustreznih kakovostnih vin „Qualitätsweine“.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

10. Vino iz suhega jagodnega izbora „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom).

Zaradi uporabe zdravega in popolnoma zrelega do prezrelega grozdja, suhega grozdja in koncentriranega grozdja s plemenito plesnijo imajo ta vina visoko vsebnost sladkorja. Čim večji je delež grozdja s plemenito plesnijo, tem bolj nekatere arome, značilne za uporabljene sorte, zbledijo, med, suho sadje, rozine, karamela in arome eksotičnega sadja pa začnejo prevladovati. Ker se vina „Beerenauslese“ na splošno pridelujejo z ostankom sladkorja, imajo zmeren do zelo majhen delež alkohola. Barvni spekter vin je enak spektru ustrezne vrste kakovostnega vina „Qualitätswein“.

Vina „Trockenbeerenauslese“ se od vin „Beerenauslese“ razlikujejo po tem, da je njihova vsebnost sladkorja običajno višja, arome in barva pa intenzivnejše. Odvisno od uporabljene sorte vinske trte imajo lahko tudi koncentrirane kisline.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

11. Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom). Poleg tega se proizvodi z ZOP „Pfalz“ lahko uporabljajo za proizvodnjo biser vina in kakovostnega penečega vina.

Ta vina se proizvajajo iz osnovnih vin (bela, rosé, rdeča, rdečkasta) ali iz mešanic belih vin in hitro stisnjenega rdečega grozdja. Zaradi zmerne vsebnosti sladkorja v grozdju se ohrani visoka vsebnost kislin. Za kakovostna peneča vina so značilne arome osnovnih sort in senzorični učinki njihovega ležanja na drožeh med proizvodnjo. To se lahko izrazi v rahlih notah oreškov in briošev. Če osnovna vina zorijo v stiku z lesom, se lahko pojavijo pražene in začimbne arome. Kakovostna peneča vina so običajno sveža in kisla vina ter niso izrazito alkoholna. Ostanek sladkorja je komaj zaznaven do zelo sladek. Barvni spekter vin običajno sega od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do rumene barve lipovega cvetja, pa tudi rožnate in rdeče barve.

Kakovostna peneča vina, označena kot „crémant“ (po klasični metodi), so običajno nežno sadna s svežimi kislinami. Običajno so bele ali rožnate barve. Zaradi daljšega minimalnega trajanja shranjevanja se pridelajo peneča vina „crémant“, ki so fina, kremna, uravnotežena in nežno mehurčkasta.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

12. Biser vino

KRATEK OPIS

Na Pfalškem se tradicionalno pridelujejo bela, rdeča in rosé vina ter v omejenem obsegu tudi rdečkasta vina (*rotling*). Te vrste vina se lahko tržijo tudi kot „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom). Poleg tega se proizvodi z ZOP „Pfalz“ lahko uporabljajo za proizvodnjo biser vina in kakovostnega penečega vina.

Ta vina imajo zmeren delež alkohola in so nežno mehurčkasta. Na splošno imajo sadne arome in okuse, značilne za sorte vinske trte, iz katerih so proizvedena. Pri najpogosteje uporabljenih aromatičnih sortah se razvijejo zlasti cvetlične arome in note eksotičnega sadja ter note jagodičevja in rdečega sadja. Kadar se uporabljajo bele sorte, barvni spekter vin običajno sega od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do rumene barve lipovega cvetja. Kadar se uporabljajo rdeče sorte, spekter vključuje rožnato in rdečo barvo.

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Vsi proizvodi

Posebni enološki postopek

Uporabljajo se veljavni predpisi.

2. Vsi proizvodi

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Uporabljajo se veljavni predpisi.

3. Vsi proizvodi

Pridelovalne prakse

Uporabljajo se veljavni predpisi.

5.2. *Največji donosi*

1.

105 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje je omejeno na Vorderpfalz/Rheinpfalz in se razteza od gorskega roba Pfalškega gozda na zahodu prek Haardtranda do nižine Vorderpfalz v osrednjem in vzhodnem delu. Vinogradništvo poteka večinoma na območju Haardtrand ter na puhličastih medrečjih in planotah. Regija naravno meji na Haardtrand na zahodu, Ren na vzhodu, Alzacijo (Francija) ali Bienwald na jugu, Worms na severovzhodu ter Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim in Zellertal z občinami Albisheim, Einselthum in Zell na severozahodu.

Zaščitena označba porekla zajema vinograde v naslednjih občinah in občinskih delih:

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)).

Natančna razmejitev je razvidna iz zemljevidov, ki prikazujejo vinograde v navedenih občinah, razmejenih s parcelami. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kakovostno vino „Qualitätswein“, vino s posebnim izrazom „Prädikatswein“, kakovostno peneče vino z določenih pridelovalnih območij „Sekt b.A.“ in kakovostno biser vino z določenih pridelovalnih območij „Qualitätsperlwein b.A.“ z zaščitenim imenom „Pfalz“ se lahko vinificira zunaj pridelovalnega območja, na katerem je bilo grozdje potrgano in ki je navedeno na etiketi, pod pogojem, da vinificiranje poteka v isti ali sosednji zvezni deželi.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

S strukturnega in geološkega vidika spadajo Haardtrand in nižine Vorderpfalz v zgornjo dolino Rena, tektonsko riftno dolino, ki poteka v smeri severozahod–jugozahod. Vinogradništvo na Pfalškem je omejeno na območje Vorderpfalz/Rheinpfalz in se razteza od gorskega roba Pfalškega gozda na zahodu prek Haardtranda do nižine Vorderpfalz v osrednjem in vzhodnem delu. Povprečna nadmorska višina vinogradov je približno 170 m. Vinogradništvo poteka večinoma na območju Haardtrand ter na puhličastih medrečjih in planotah. Najstrmejša pobočja z naklonom do 60 %, na katerih so vinogradi s strmimi pobočji, so na zahodu, na obrobju Pfalškega gozda in v pokrajini Haardtrand. Ravni vinogradi (< 10 % naklona) so večinoma v medrečjih in na planotah. Povprečni naklon vseh pfalških vinogradov je približno 4,5 %. Povprečna usmerjenost je 140 ° (jugovzhod).

Na vzhodu se Pfalški gozd umakne obrobju gričevja Haardtrand, ki je dejansko riftno območje zgornje doline Rena. To območje, ki je široko le nekaj kilometrov, ima zelo raznoliko geološko sestavo. Poleg terciarnih sedimentov so ponekod prisotne tudi mezozojske kamnine. Takšne kamnine pogosto v celoti prekriva razmeroma debel krovni sediment iz kvartarja. Na pfalškem vinorodnem območju velik del vinske trte raste na puhlici in njenih derivatih. Trte je mogoče najti tudi na kvartarni rečni glini, pesku in gramozu. Terciarni apnenec in lapor sta tretja najbolj razširjena vrsta tal po površini. Vinsko trto gojijo tudi na peščenjaku rotliegend in lisastem peščenjaku, vendar le v omejenem obsegu. Apnenec, lapor in dolomit iz muschelkalka, keupra in jure so v bistvu eksotične kamnine. Najti je mogoče tudi povsem izolirane nanose kamnin rotliegend in terciarnih vulkanskih kamnin ter kamnin iz zgodnjega paleozoika.

Kar zadeva sestavo tal, so glavni sediment puhlica in njeni derivati, v katerih so se razvile izprane rjave prsti, černozjom in tla pararendzina. Najpogostejše prsti na rečnih sedimentih so regosoli in rjava tla, na poplavnih ravnicah pa najdemo tudi vegenske in mokriščno-vegenske prsti. Na terciarnih sedimentih so nastale različne vrste prsti, zlasti feralit, fersialit in *terrae calcis*. Kljub globoko preoranim brazdam, ki so nastale zaradi gojenja vinske trte, so naravni tipi tal še vedno pogosto prepoznavni.

Podnebje na pfalškem vinorodnem območju je naslednje: povprečna letna temperatura je približno 10 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa 14,7 °C. Načeloma temperatura narašča od zahoda (Haardtrand) proti vzhodu (dolina Rena). Na območju vsako leto pade povprečno približno 655 mm padavin, od tega 60 % (390 mm) v rastni dobi. Največ padavin pade na jugozahodu pfalškega vinorodnega območja, najmanj povprečnih letnih padavin pa je na skrajnem severovzhodu regije. Vinske trte na Pfalškem v rastni dobi v povprečju prejmejo približno 665 000 Wh/m² neposredne sončne svetlobe.

Človeški dejavniki: vinogradniki obdelujejo velike, povezane parcele, kar pomeni, da mehanizacija dobro deluje in da je obdelovanje površin stroškovno učinkovito. Veliko pozornosti namenjajo raznolikosti sort vinske trte in možnostim za njihovo gojenje, ki jih omogočajo različni profili tal. Tako je potrošniku na voljo širok nabor okusov. Vinski sektor je v zadnjih 20 letih pridobil poseben zagon. To dokazuje vedno večje število vrhunskih mladih proizvajalcev. Človeški dejavnik temelji na večstoletni vinogradniški tradiciji.

Kategorije proizvodov vinske trte

Opisane povezave se nanašajo na proizvodnjo osnovnih proizvodov iz grozdja, ki se razlikujejo po značaju zaradi raznolikosti tal in metod predelave. Po trgatvi se ti proizvodi razvrstijo v ustrezni razred kakovosti proizvodnje vina.

Kategorija vino

Kakovostna vina morajo izpolnjevati minimalne zahteve za posamezno kategorijo sorte vinske trte iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in se lahko obogatijo. „Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in se ne smejo obogatiti. Pri gojenju primarnega proizvoda, tj. grozdja, namenjenega za proizvodnjo vina s posebnimi izrazi, lahko vinogradnik v rastni dobi uporabi posebne ukrepe za nego rastlin, kot je pletev listja okoli grozdja ali redčenje grozdov, da se dosežeta boljša kakovost in intenzivnejša sestava sestavin grozdja. Poleg tega se lahko z različnimi kletarskimi postopki kot dodatnim človeškim dejavnikom na koncu proizvede vino s posebnimi izrazi.

Kategorija biser vino

Za kakovostno biser vino z določenih pridelovalnih območij mora osnovni proizvod izpolnjevati minimalne zahteve za kakovostno vino na zadevnem območju iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Del ogljikovega dioksida, ki je naravno pridobljen z vrenjem, se med vrenjem ohrani.

Kategorija kakovostno peneče vino

Osnovni proizvod mora izpolnjevati merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Grozdje iz izbranih vinogradov, ki se uporablja za proizvodnjo osnovnega vina, namenjenega za proizvodnjo penečega vina, je treba glede na stopnjo rasti in lokacijo potrgati prej, da se ohrani struktura svežih kislin kakovostnega penečega vina z določenih pridelovalnih območij. Vino se proizvaja s primarnim ali sekunarnim vrenjem v cisterni ali steklenici. Kadar se proizvaja s posebno tradicionalno metodo vrenja v steklenici, mora biti proizvod izpostavljen sekundarnemu alkoholnemu vrenju v steklenici, da bi postal peneče vino. V tem primeru mora proizvod v steklenici zoreti najmanj devet mesecev.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Vino, kakovostno peneče vino, biser vino

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina morajo opraviti uradni pregled, da so lahko označena s tradicionalnimi izrazi „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja) ali „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja). Na etiketi mora biti navedena dodeljena številka pregleda (t. i. A.P.-Nr. (*amtliche Prüfungsnummer*)). Ta nadomesti številko serije.

Poleg obstoječega zaščitenega imena vina morajo biti vino in vinski proizvodi označeni z enim od tradicionalnih izrazov iz točke 5(a) specifikacije proizvoda. Uporaba tradicionalnih izrazov iz točke 5(b) specifikacije proizvoda ni obvezna.

Zakonsko določeni elementi označbe se lahko uporabljajo v skladu z veljavnimi predpisi.

Poleg tega register vinogradov vsebuje seznam imen območij, širših in posameznih vinorodnih leg ter zemljiških kosov, ki se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote. V njem so navedene meje enot in območij po katastrskih referencah (katastrske občine, poljedelske površine, zemljiški kosi, parcele). Upravlja ga kmetijska zbornica zvezne dežele Porenje - Pfalška. Register vinogradov je bil vzpostavljen in se vodi na podlagi:

— člena 23(3) in (4) zveznega zakona o vinu (*Weingesetz*),

— člena 29 zvezne uredbe o vinu (*Weinverordnung*),

— zakona zvezne dežele Porenje - Pfalška o določitvi enot in območij ter registra vinogradov (zakon o vinogradih) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz*)),

— člena 2(16) uredbe zvezne dežele Porenje - Pfalška o odgovornostih na področju zakonodaje o vinu (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Meje manjših geografskih enot se lahko spremenijo le s soglasjem pristojne organizacije v skladu s členom 22g zveznega zakona o vinu, ki mora o vseh spremembah obvestiti zvezni urad za kmetijstvo in prehrano.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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