C/2024/2508

30.4.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/2508)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Datum för meddelandet: 5 februari 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Analytiska och/eller organoleptiska egenskaper**

Beskrivning:

Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer i framtiden att kopplas samman genom ordet ”och”. Följande mening om vinproducentens redovisning har infogats för förtydligande: ”Mustvikten i jäskärlet måste registreras.”

Beskrivningen av mousserande kvalitetsvin innehåller inte längre någon hänvisning till en andra jäsning i framställningsprocessen.

Skäl:

Genom avskaffandet av konverteringstabellen finns det inte längre någon rättslig grund för angivandet av den lägsta naturliga mustvikten. Eftersom producenterna i praktiken arbetar med enheten Öchslegrade (mustviktskalan) kommer denna enhet även i fortsättningen att anges i produktspecifikationen. Uppgifterna om lägsta naturliga alkoholhalt respektive lägsta naturliga mustvikt kommer därför att kombineras med ordet ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet från både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska saluföra produkter som SUB ”Pfalz”. För att undvika missförstånd vad gäller vinproducentens redovisning beslutade skyddsföreningen (*Schutzgemeinschaft*) att infoga en mening som klargör att endast mustvikten ska registreras i vinanläggningens register.

Beskrivningen innehåller inte längre någon hänvisning till en andra jäsning, eftersom mousserande kvalitetsvin också kan framställas vid den första jäsningen.

2. **Avgränsning av området**

Beskrivning:

Följande jordlotter ingår nu i det avgränsade framställningsområdet för SUB ”Pfalz”:

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]) EUT 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

Skäl:

De jordlotter som ska ingå gränsar till det nuvarande odlingsområdet och har genomgått det förfarande som fastställs i arbetsordningen för skyddsföreningen för ”Pfalz”. Att inkludera dem kommer att konsolidera vinarealerna i linje med målet om ett kontinuerligt vinodlingsområde och kommer inte att leda till ytterligare fragmentering.

3. **Druvsorter**

Beskrivning:

Hittills har följande druvsorter lagts till:

Vitt vin

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.

Röda viner och roséviner

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.

ÄNDRINGAR:

I framtiden ersätts ”vita viner” och ”röda viner och roséviner” med ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter”.

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter

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 sris, sauvignon nepis, sauvignon rytos, semillon, sorelli, vb 32–7, viognier, weisser heunisch, weisser lagler, we s 509, we 86–708–86.

Blå druvsorter

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.

Synonymerna har strukits.

Följande druvsorter tas bort:

Vitt vin

Ehrenbreitsteiner, goldriesling, orion, osteiner, regner, prinzipal, sirius och staufer.

Rött vin och rosévin

Baron, blauburger, färbertraube, wildmuskat.

Skäl:

c) Druvsorter

Förteckningen över druvsorter var ofullständig och har kompletterats. Alla tidigare klassificerade sorter som odlas bör anges, eftersom dessa sorter redan har visat sig fungera bra i regionen. De viner som framställs av dessa druvsorter uppfyller kraven i produktspecifikationen. Man beslutade att stryka de druvsorter i förteckningen som för närvarande inte odlas i vinodlingsområdet för SUB ”Pfalz”. Detta är ett tecken på att vinodlarna för närvarande inte anser att de är lönsamma.

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen är avgörande för möjligheterna att odla dem och inte för slutprodukten.

Synonymerna har tagits bort eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen i huvudsak är ett ”planteringstillstånd”, inte ett märkningskrav.

4. **Tillämpliga krav**

Beskrivning:

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning:

En bestämmelse om beteckningar har lagts till, enligt vilken delar av en beteckning som regleras i lag får användas i enlighet med gällande lagstiftning.

Skäl:

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning:

De nya bestämmelserna om beteckningar syftar till att förtydliga begrepp om beteckningar i nationell rätt som inte skyddas genom e-Ambrosia.

5. **Kontrollmyndigheter**

Beskrivning:

Faxnumret till lantbruksnämnden har korrigerats.

Följande mening i punkt 11.2.3 ”Kvalitetskontroll” i produktspecifikationen har strukits: ”En obligatorisk kontroll utförs på alla *qualitätswein* (kvalitetsvin), *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) eller *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner).”

Skäl:

Faxnumret till Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd har ändrats.

Meningen har strukits för att undvika överlappning.

6. **Övrigt**

Beskrivning:

Under punkten ”Samband med området” har beskrivningen av kategorierna ”vin”, ”pärlande vin” och ”mousserande kvalitetsvin” förtydligats och omformulerats. Någon unionsändring behöver inte lämnas in, eftersom sambandet med det geografiska området inte upphävs genom ändringarna (se artikel 14 i förordning (EU) 2019/33).

Följande ändringar har gjorts:

Ett tillägg har gjorts i punkt 9.4.1 om kategorin ”vin” i produktspecifikationen. Den ändrade meningen hade ursprungligen följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2.” Den får nu följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2 och får inte berikas.”

I punkt 9.4.2 om kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har en mening omformulerats. Den mening som ska ändras har följande lydelse: ”Framställningen sker genom jäsning eller tillsättning av endogen koldioxid.” Efter ändringen kommer meningen att ha följande lydelse: ”En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen kvarstår under jäsningen.”

I punkt 9.4.3 om kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen har text om den första jäsningen lagts till. Enligt beskrivningen kunde mousserande kvalitetsvin hittills endast framställas genom en andra jäsning av det mousserande basvinet. Ändringen innebär att mousserande kvalitetsvin får framställas vid den första jäsningen.

Skäl:

Punkt 9.4.1 om kategorin ”vin” har omformulerats för att göra skillnad mellan *prädikatsweine* (vin med särskild benämning) och *qualitätsweine* (kvalitetsvin).

Punkt 9.4.2 om kategorin ”pärlande vin” har omformulerats för att återspegla de faktiska processerna vid framställningen av pärlande vin.

Den första jäsningen har lagts till i punkt 9.4.3 om kategorin ”mousserande kvalitetsvin”, eftersom sådant vin enligt den tidigare beskrivningen av kategorin endast kunde framställas genom en andra jäsning. Detta överensstämmer inte längre med nuvarande praxis, eftersom det numera också är möjligt att framställa mousserande kvalitetsvin vid den första jäsningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Pfalz

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinerna**

1. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), vitt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning). Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” används också för att framställa pärlande och mousserande kvalitetsvin.

De vita vinerna har i allmänhet aromer som varierar från fruktiga och friska till fruktiga och exotiska. Beroende på vilken druvsort och mognadsprocess som används, kan de ha gröna aromer, kryddig smak och rökiga, mineraliska toner. Beroende på vinframställningen kan vinets bouquet även innehålla aromer av vanilj och kokosnöt och rostade aromer genom lagring på fat. Reducerande mogningstekniker kan tillföra aromer av flinta och tryffel, medan oxidativa mogningstekniker kan tillföra aromer av oxiderat äpple och nötter.

Vinerna har en god balans mellan syra och sötma och är i allmänhet fylliga med uttalad till måttlig syra.

Vinernas färg varierar vanligtvis från ljust gul med gröna skiftningar till halm- och gyllengul. Beroende på vilken druvsort det är frågan om kan de även ha lätt röda nyanser.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

2. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rött

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning). Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” används också för att framställa pärlande och mousserande kvalitetsvin.

Särskilt kännetecknande för de röda vinerna är aromer av bär och röda frukter. De kan också ha gröna aromer. Beroende på mogningsmetod och om vinet lagrats på fat, kan dess bouquet även innehålla kryddiga aromer såsom vanilj, rostade toner, choklad och kokosnöt, liksom reducerande toner, såsom flinta och tryffel. Vinerna är i regel fylliga och kännetecknas av sin milda till framträdande syra.

Den röda färgen varierar från ljust körsbärsrött till djupt fläderbärsrött.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

3. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rosé Weißherbst, blanc de noir

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning). Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” används också för att framställa pärlande och mousserande kvalitetsvin.

Dessa typer av viner framställs av blå druvsorter som pressas snabbt. Blanc de noir-viner har samma färgspektrum som vita viner, medan färgen på rosé- och weißherbst-viner i allmänhet varierar från blekrosa till ljusrött. Eftersom musten mognar på samma sätt som vita viner, har dessa viner generellt en fruktig och frisk arom av bär och röda och vita/gula frukter. Beroende på vilken druvsort som används kan vinerna även ha inslag av grönpeppar och örter och, om de lagrats på fat, rostade toner samt toner av vanilj och kokosnöt.

Roséviner har en måttligare alkoholhalt och kan smakmässigt ha ett starkare inslag av syra.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

4. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rotling

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning). Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” används också för att framställa pärlande och mousserande kvalitetsvin.

Dessa viner framställs genom en blandning av blå och gröna druvor eller must. Deras organoleptiska egenskaper liknar i hög grad roséviner.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. *Prädikatswein kabinett* (viner med den särskilda benämningen ”kabinett”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning).

Dessa viner karaktäriseras i allmänhet av sina friska och fruktiga aromer av vita, gula och exotiska frukter och kan ha kryddiga toner och toner av grönt gräs. De har låg till måttlig alkoholhalt. Egenskaperna från de druvsorter av vilka de är framställda framgår klart, i kombination med ett i allmänhet måttligt till kraftfullt inslag av syra. I fråga om deras färg är beskrivningen för den relevanta typen av *qualitätswein* (kvalitetsvin) tillämplig.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

6. *Prädikatswein spätlese* (viner med den särskilda benämningen ”spätlese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning).

Eftersom dessa viner har en högre mustvikt än viner med den särskilda benämningen ”kabinett”, kommer egenskaperna från de druvsorter av vilka de framställs tydligt till uttryck, vanligtvis med en större fyllighet och högre alkoholhalt. Detta återspeglas särskilt av deras fruktiga aromer och söta, kryddiga inslag. Vinerna har samma färgspektrum som viner av den relevanta typen av *qualitätswein* (kvalitetsvin).

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

7. *Prädikatswein auslese* (viner med den särskilda benämningen ”auslese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning).

Användningen av helt mogna och övermogna druvor gör att karaktären från de druvsorter som används för att framställa dessa viner framgår intensivt. Utöver druvor som har mognat längre på druvstockarna får även druvor som har blivit koncentrerade genom ädelröta (*Botrytis cinerea*) användas. Deras bouquet domineras i allmänhet av intensiva fruktiga aromer, tillsammans med inslag av exotisk frukt, honung och torkad frukt. Vidare kännetecknas de i regel av en hög grad av kvardröjande sötma. I fråga om deras färg är beskrivningen för den relevanta typen av *qualitätswein* (kvalitetsvin) tillämplig.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

8. *Prädikatswein beerenauslese* (viner med den särskilda benämningen ”beerenauslese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning).

Användningen av friska, helt mogna till övermogna druvor, torkade druvor och koncentrerade druvor med ädelröta gör att dessa viner har en hög sockerhalt. Den ökade användningen av druvor med ädelröta innebär att vissa av de aromer som är typiska för de druvsorter som används i regel blir mindre markanta, medan honung, torkad frukt, russin, karamell och aromer av exotiska frukter blir mer dominanta. Eftersom *beerenauslese*-viner i allmänhet innehåller restsocker har de medelhög till mycket låg alkoholhalt. Vinerna har samma färgspektrum som viner av den relevanta typen av *qualitätswein* (kvalitetsvin).

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

9. *Prädikatswein eiswein* (viner med den särskilda benämningen ”eiswein”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning).

Eftersom vattnet i druvorna fryser på vinstocken påverkas druvorna knappt av ädelröta och deras ingredienser blir koncentrerade. *Eiswein*-vinerna tenderar därför att ha högre syra och starkare aromer från de druvsorter som används, beroende på hur lång tid som krävs för att nå de låga temperaturer som är nödvändiga efter det att druvorna är helt mogna. Aromer av gula och exotiska frukter dominerar, och kompletteras av söta, kryddiga aromer som honung och torkad frukt. I fråga om deras färg är beskrivningen för den relevanta typen av *qualitätswein* (kvalitetsvin) tillämplig.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

10. *Prädikatswein trockenbeerenauslese* (viner med den särskilda benämningen ”trockenbeerenauslese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning).

Användningen av friska, helt mogna till övermogna druvor, torkade druvor och koncentrerade druvor med ädelröta gör att dessa viner har en hög sockerhalt. Den ökade användningen av druvor med ädelröta innebär att vissa av de aromer som är typiska för de druvsorter som används i regel blir mindre markanta, medan honung, torkad frukt, russin, karamell och aromer av exotiska frukter blir mer dominanta. Eftersom *beerenauslese*-viner i allmänhet innehåller restsocker har de medelhög till mycket låg alkoholhalt. Vinerna har samma färgspektrum som viner av den relevanta typen av *qualitätswein* (kvalitetsvin).

Trockenbeerenauslese-viner skiljer sig från beerenauslese-viner genom att deras sockerhalt i regel är högre och deras aromer och färg mer intensiv. Beroende på vilken druvsort som används kan de även ha en koncentrerad syra.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

11. Mousserande kvalitetsviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning). Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” används också för att framställa pärlande och mousserande kvalitetsvin.

Dessa viner framställs antingen från basviner (vita viner, roséviner, röda viner, Rotling-viner) eller från blandningar av vita viner och blå druvor som pressats snabbt. Druvornas måttliga sockerhalt gör att den höga syrahalten bevaras. Mousserande kvalitetsvin kännetecknas av aromer från de underliggande druvsorterna och de sensoriska effekter som en fortsatt lagring på bottensatsen under framställningen medför. Detta kan visa sig genom lätta toner av nötter och brioche. Rostade och kryddiga aromer kan förekomma om basvinet lagras i kontakt med trä. Mousserande kvalitetsviner har vanligtvis en frisk syra och är inte särskilt alkoholhaltiga. Restsockerhalten varierar från knappt kännbar till mycket söt. Vinernas färgspektrum varierar vanligen från ljust gul med gröna skiftningar till lindblomsgul, men även rosa och rött.

Mousserande kvalitetsviner som betecknas som ”cremant” är i regel utsökt fruktiga med en frisk syra. De är i allmänhet vita eller rosa. Den längre minsta lagringstiden ger mousserande ”cremant”-viner som är fina, krämiga, balanserade och fint pärlande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

12. Pärlande vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner, röda viner och roséviner samt – i begränsad utsträckning – Rotling-viner, framställs traditionellt i Pfalz. Dessa typer av viner kan även marknadsföras som *prädikatswein* (vin med särskild benämning). Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” används också för att framställa pärlande och mousserande kvalitetsvin.

Dessa viner har en måttlig alkoholhalt och är lätt mousserande. De har i allmänhet fruktiga aromer och smaker som är typiska för de druvsorter som använts för att framställa dem. Från de vanligaste aromatiska druvsorterna som används framträder blommiga aromer och inslag av exotisk frukt i synnerhet, samt inslag av bär och röda frukter. Vinernas färgspektrum varierar i allmänhet från ljusgula toner med gröna skiftningar till lindblomsgult när gröna druvsorter används. Om blå druvsorter används omfattar spektrumet rosa och rött.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Pfalz” SUB och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Alla produkter

Särskild oenologisk metod

Nuvarande lagstiftning gäller.

2. Alla produkter

Relevanta restriktioner för vinframställning

Nuvarande lagstiftning gäller.

3. Alla produkter

Odlingsmetoder

Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. *Högsta avkastning*

1.

105 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området är begränsat till Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. från bergsutlöparna från Pfälzerwald i väster, genom Haardtrand, till lågländerna i Vorderpfalz som är belägna i de centrala och östra delarna. Vinodlingen sker främst i Haardtrand och på de vattendelare och platåer som är täckta med lössjord. Regionens naturliga gränser utgörs av Haardtrand i väster, Rhen i öster, Alsace (Frankrike) eller gränsen till Bienwald i söder, gränsen till Worms i nordost och Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim och Zellertal, inklusive kommunerna Albisheim, Einselthum och Zell, i nordväst.

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar vinodlingar i följande kommuner och kommundelar:

Albersweiler (5426), Albisheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen [5424], Queichhambach [5421]), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim [4351], Grethen [4354], Leistadt [4356], Seebach [4353], Ungstein [4358]), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen [5383], Billigheim [5386], Ingenheim [5384], Mühlhofen [5385]), Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951),

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

Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per jordlott. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med särskild benämning), *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) eller *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsviner från bestämda regioner) som omfattas av det skyddade namnet ”Pfalz” får produceras i ett annat område än det bestämda odlingsområde i vilken druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

7. **Druvsorter**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – grüner adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho – albariño

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. **Beskrivning av samband**

Ur ett strukturellt och geologiskt perspektiv tillhör Haardtrand och lågländerna i Vorderpfalz den övre Rhenslätten, en tektonisk sprickdal som löper i nordnordostlig–sydsydvästlig riktning. Vinodlingen i Pfalz är begränsad till Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. från bergsutlöparna från Pfälzerwald i väster, genom Haardtrand, till lågländerna i Vorderpfalz som är belägna i de centrala och östra delarna. Vinodlingarna ligger i genomsnitt ungefär på 170 meters höjd över havet. Vinodlingen sker främst i Haardtrand och på de vattendelare och platåer som är täckta med lössjord. De brantaste sluttningarna med vinodling, med lutningar på upp till 60 %, är belägna i väster, i utkanterna av Pfälzerwald och i Haardtrand. På vattendelare och platåer återfinns främst vingårdar som är belägna på plan mark (< 10 % lutning). Sammantaget är den genomsnittliga lutningen för vinodlingarna i Pfalz ungefär 4,5 %. Det genomsnittliga väderstrecket är 140° (sydost).

I öster ger Pfälzerwald vika för bergsutlöparna från Haardtrand, den faktiska sänkan från övre Rhenslätten. Detta område är endast ett par kilometer brett, men har en mycket varierad geologisk sammansättning. Utöver tertiära sediment återfinns bergarter från mesozoikum på vissa ställen. Sådana bergarter är ofta helt övertäckta av ett relativt tjockt kvartärt sediment. I vinodlingsområdet Pfalz växer en betydande andel av vinstockarna på lössjord och derivat av lössjord. Vinstockarna finns även på kvartär lera, sand och grus från floder. Tertiär kalksten och märgel är den tredje vanligaste jordmånen sett till ytan. Vinstockar odlas även på Rotliegend-sandsten och brokig sandsten, dock i begränsad utsträckning. Kalksten, märgel och dolomit från muschelkalk, keuper och jura utgör nästintill exotiska bergarter. Dessutom kan man även hitta helt isolerade avlagringar av vulkaniska bergarter från Rotliegend och tertiär samt tidiga paleozoiska bergarter.

När det gäller jordmånen utgör lössjord och derivat av lössjord det huvudsakliga sedimentet, i vilket parabrunjord, svartjord och pararendzinajord har bildats. De vanligaste jordmånerna i fluviala sediment är regosol och brunjord, medan det även finns vegen- och gley-vegenjordar på flodslätterna. I de tertiära sedimenten har en mängd jordmåner bildats, särskilt ferrallit, fersiallit och Terrae calcis. Trots de djupa diken som skapats för vinodlingen kan man ofta fortfarande se de naturliga jordarterna.

Klimatet i vinodlingsområdet Pfalz kan beskrivas på följande sätt: Den genomsnittliga årstemperaturen är omkring 10 °C och den genomsnittliga temperaturen under odlingssäsongen är 14,7 °C. Temperaturen ökar från väster (Haardtrand) till öster (Rhenslätten). Den genomsnittliga årsnederbörden i området är cirka 655 mm, varav i genomsnitt 60 % (390 mm) faller under odlingssäsongen. Mest nederbörd faller i den sydvästra delen av vinodlingsområdet Pfalz, medan den lägsta genomsnittliga årsnederbörden faller i de nordostliga områdena. Vinstockarna i Pfalz får i genomsnitt 665 000 Wh/m² direkt solsken under odlingssäsongen.

Mänskliga faktorer: Vinodlarna odlar stora, sammanhängande jordlotter, vilket innebär att mekaniseringen fungerar bra och områdena kan odlas på ett kostnadseffektivt sätt. De sätter stort värde på de många vinstockssorterna och potentialen för att odla dem, som möjliggörs av de olika jordprofilerna. Detta leder till en rad olika smaker för konsumenten. Vinsektorn har tagit fart ordentligt under de senaste 20 åren. Det ökande antalet duktiga unga producenter är ett bevis på detta. Människans påverkan härrör från en uråldrig vinodlingstradition.

Kategorier av vinprodukter

De beskrivna sambanden hänför sig till framställningen av basprodukter från druvor som erhåller olika karaktär på grund av att jordtyperna och bearbetningsmetoderna varierar. Efter skörden klassificeras de i lämpliga kvalitetsnivåer för vinframställning.

Kategorin ”vin”

Kvalitetsviner måste uppfylla minimikraven för varje kategori av druvsorter som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen och alkohol kan tillsättas. ”*Prädikatsweine*” (vin med en särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som föreskrivs i punkt 3.2 i produktspecifikationen och får inte berikas. När vinodlarna odlar primärprodukten (druvor) som är öronmärkt för produktionen av vin med särskild benämning kan de använda särskilda växtskötselåtgärder under odlingssäsongen, t.ex. avlägsna blad kring druvorna eller gallra dem, för att uppnå en bättre kvalitet och en mer intensiv sammansättning när det gäller druvornas beståndsdelar. Vidare kan vissa tekniska lagringsmetoder hos vinproducenten, som en ytterligare mänsklig påverkan, prägla det vin med särskild benämning som slutligen framställs.

Kategorin ”pärlande vin”

När det gäller pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner måste basprodukten uppfylla de minimikrav för kvalitetsvin från den aktuella regionen som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen blir kvar under jäsningen.

Kategorin ”mousserande kvalitetsvin”

Basprodukten måste uppfylla kriterierna i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Druvor från utvalda vinodlingar som används för att göra basvin som är avsett för framställning av mousserande vin måste beroende på tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den friska syra som mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner har. Vinet framställs genom en första eller andra jäsning i tank eller flaska. När den traditionella metoden med jäsning i flaska används måste produkten ha genomgått en andra alkoholjäsning i flaskan för att bli mousserande vin. I detta fall måste produkten lagras i flaskan i minst nio månader.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vin, mousserande kvalitetsviner, pärlande kvalitetsviner

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste klara en officiell kontroll för att de ska få märkas med de traditionella uttrycken *qualitätswein* (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med en särskild benämning), *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner) eller *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner). Det inspektionsnummer som utfärdas (*amtliche Prüfungsnummer* eller *A.P.-Nr.*) ska anges på etiketten. Det ersätter partinumret.

Förutom det befintliga skyddade vinnamnet måste vin och vinprodukter märkas med ett av de traditionella uttryck som anges i punkt 5 a i produktspecifikationen. Det är valfritt att använda de traditionella uttryck som förtecknas i punkt 5 b i produktspecifikationen.

Delar av beteckningen som regleras i lag får användas i överensstämmelse med tillämplig lag.

Vinodlingsregistret innehåller även en förteckning över namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. Däri anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, jordlott). Registret drivs av Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd. Vinodlingsregistret har upprättats och förvaltas på grundval av

— avsnitt 23.3 och 23.4 i vinlagen (*Weingesetz*),

— avsnitt 29 i vinförordningen (*Weinverordnung*),

— delstaten Rheinland-Pfalz lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret – vinodlingslagen (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*),

— avsnitt 2.16 i Rheinland-Pfalz förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Gränserna för mindre geografiska enheter får endast ändras med godkännande från de behöriga organisationerna enligt avsnitt 22g i den federala vinlagen, och dessa organisationer ska anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel.

Länk till produktspecifikationen

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