C/2026/898

12.2.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2026/898)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)**

**„Pfalz“**

**Referenční číslo EU: PDO-DE-A1272-AM03 – 28. 11. 2025**

1. **Název produktu**

„Pfalz“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

*Název*

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Spolkové ministerstvo zemědělství, výživy a regionální identity)

*Název*

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Spolkový úřad pro zemědělství a výživu)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu představují standardní změny podle definice stanovené v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žádost o změnu CHOP „Pfalz“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změn na úrovni Unie, tj.:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neznamená riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako tzv. standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

*Název*

Vymezení oblasti

*Popis*

Do vymezení CHOP „Pfalz“ se zahrnují tyto parcely:

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Albsheim | 4411 | 0 | 695 | 0 |
| Altdorf | 5470 | 0 | 917 | 0 |
| Altdorf | 5470 | 0 | 918 | 0 |
| Bad Bergzabern | 5372 | 0 | 4870 | 99 |
| Bad Bergzabern | 5372 | 0 | 4871 | 99 |
| Berghausen | 4071 | 0 | 928 | 4 |
| Burrweiler | 5491 | 0 | 511 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8607 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8709 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8608 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8702 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8703 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8704 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8705 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8706 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8707 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8708 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8710 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8711 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8712 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8713 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8715 | 0 |
| Deidesheim | 4310 | 0 | 8716 | 0 |
| Dierbach | 5358 | 0 | 3250 | 0 |
| Dierbach | 5358 | 0 | 3260 | 0 |
| Dierbach | 5358 | 0 | 3264 | 0 |
| Dierbach | 5358 | 0 | 3271 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9409 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9419 | 0 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9422 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9423 | 0 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9457 | 0 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9479 | 0 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9497 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9501 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9530 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9567 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9568 | 99 |
| Dörrenbach | 5366 | 0 | 9571 | 99 |
| Edesheim | 5479 | 0 | 9515 | 0 |
| Edesheim | 5479 | 0 | 9516 | 0 |
| Edesheim | 5479 | 0 | 9517 | 0 |
| Edesheim | 5479 | 0 | 9518 | 0 |
| Edesheim | 5479 | 0 | 9519 | 0 |
| Edesheim | 5479 | 0 | 9520 | 0 |
| Erpolzheim | 4366 | 0 | 1409 | 2 |
| Essingen | 5517 | 0 | 6331 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 5529 | 2 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7928 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7930 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7931 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7932 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7933 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7948 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7949 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7950 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7951 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7952 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7953 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7954 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7845 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7861 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7867 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7873 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7888 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7889 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7890 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7891 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7892 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7893 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7894 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7895 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7905 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7906 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7907 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7908 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7909 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7910 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7911 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7912 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7913 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7914 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7915 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7916 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7917 | 0 |
| Freinsheim | 4369 | 0 | 7918 | 0 |
| Friedelsheim | 4337 | 0 | 599 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1555 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1556 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1556 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1607 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1610 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1613 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1618 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1618 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1620 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1634 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1642 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1818 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1905 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1930 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1931 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1932 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1933 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1984 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 1986 | 3 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2266 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2267 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2268 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2274 | 3 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2278 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2300 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2301 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2302 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2303 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2304 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2308 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2308 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2311 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 2312 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3193 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3216 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3217 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3434 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3435 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3436 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3437 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3448 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3449 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3450 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3451 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3473 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3474 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3488 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3529 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3547 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3548 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3549 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3566 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3569 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3570 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3571 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3572 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3573 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3574 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3577 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3577 | 2 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3578 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3578 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3579 | 1 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3579 | 2 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3580 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3582 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3588 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3591 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3595 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3596 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3603 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3635 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3650 | 0 |
| Gimmeldingen | 4259 | 0 | 3704 | 2 |
| Gönnheim | 4338 | 0 | 1755 | 0 |
| Gönnheim | 4338 | 0 | 1757 | 0 |
| Gönnheim | 4338 | 0 | 1758 | 0 |
| Gönnheim | 4338 | 0 | 1760 | 0 |
| Gönnheim | 4338 | 0 | 1806 | 0 |
| Godramstein | 5558 | 0 | 5197 | 3 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 252 | 4 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 253 | 1 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 254 | 1 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 255 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 256 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 257 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 258 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 259 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 260 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 261 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 262 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 263 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 264 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 265 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 266 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 267 | 0 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 268 | 2 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 269 | 3 |
| Großfischlingen | 5478 | 0 | 270 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 1934 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2059 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2059 | 1 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2060 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2061 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2062 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2063 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2064 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2065 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2066 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2067 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2068 | 0 |
| Großkarlbach | 4405 | 0 | 2069 | 0 |
| Haardt | 4258 | 0 | 214 | 0 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 977 | 0 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 978 | 0 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 978 | 2 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 979 | 0 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 1078 | 5 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 1151 | 2 |
| Heiligenstein | 4072 | 0 | 1151 | 4 |
| Herxheim | 4373 | 0 | 2540 | 0 |
| Hochdorf | 3996 | 0 | 1915 | 0 |
| Hochdorf | 3996 | 0 | 1915 | 4 |
| Hochdorf | 3996 | 0 | 1917 | 4 |
| Hochdorf | 3996 | 0 | 1917 | 6 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4573 | 2 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4574 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4576 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4578 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4579 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4580 | 6 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4580 | 7 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4580 | 8 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4580 | 9 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4581 | 3 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4581 | 4 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4582 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4584 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4585 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 4590 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7488 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7489 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7495 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7497 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7524 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7538 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7539 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7540 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7541 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7542 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7544 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7571 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7583 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7611 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7612 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7613 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7614 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7814 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7616 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7618 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7620 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7621 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7630 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7642 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7643 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7646 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7647 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7648 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7649 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7687 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7690 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7700 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7701 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7777 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7815 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7820 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7821 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7849 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7850 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7851 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7852 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7853 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7854 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7855 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7856 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7857 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7858 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7859 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7860 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7862 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7863 | 0 |
| Kirrweiler | 5455 | 0 | 7877 | 0 |
| Kleinfischlingen | 5477 | 0 | 1056 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3408 | 2 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3409 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3410 | 2 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3414 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3422 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3423 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3430 | 1 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3432 | 1 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3434 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3463 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3465 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3466 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3468 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3470 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3474 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3475 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3480 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3481 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3482 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3505 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3507 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3508 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3509 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3609 | 0 |
| Lambsheim | 3971 | 0 | 3625 | 0 |
| Meckenheim | 4306 | 0 | 2488 | 0 |
| Mühlheim | 4412 | 0 | 304 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Neustadt | 4257 | 0 | 2816 | 0 |
| Niederotterbach | 5357 | 0 | 1170 | 0 |
| Niederotterbach | 5357 | 0 | 1422 | 0 |
| Niederotterbach | 5357 | 0 | 1423 | 0 |
| Niederotterbach | 5357 | 0 | 1424 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 4129 | 15 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 4186 | 2 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 4187 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 4274 | 5 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 6271 | 11 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 7897 | 1 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 7898 | 1 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 7910 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8000 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8074 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8082 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8099 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8100 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8155 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8229 | 0 |
| Oberotterbach | 5364 | 0 | 4281 | 0 |
| Oberotterbach | 5364 | 0 | 4282 | 0 |
| Oberotterbach | 5364 | 0 | 4283 | 0 |
| Oberotterbach | 5364 | 0 | 4284 | 0 |
| Oberotterbach | 5364 | 0 | 4285 | 0 |
| Oberotterbach | 5364 | 0 | 4286 | 0 |
| Obersülzen | 4409 | 0 | 283 | 0 |
| Obersülzen | 4409 | 0 | 307 | 0 |
| Obersülzen | 4409 | 0 | 308 | 0 |
| Obersülzen | 4409 | 0 | 309 | 0 |
| Obrigheim | 4413 | 0 | 949 | 0 |
| Obrigheim | 4413 | 0 | 950 | 0 |
| Schweighofen | 5354 | 0 | 1343 | 0 |
| Schweighofen | 5354 | 0 | 1344 | 0 |
| Schweighofen | 5354 | 0 | 1345 | 0 |
| Ungstein | 4358 | 0 | 3512 | 2 |
| Ungstein | 4358 | 0 | 3512 | 3 |
| Ungstein | 4358 | 0 | 3512 | 4 |
| Venningen | 5468 | 0 | 7388 | 1 |
| Vollmersweiler | 5677 | 0 | 688 | 0 |

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Wachenheim | 4336 | 0 | 8263 | 0 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 1508 | 3 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 1510 | 0 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 1511 | 2 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 1512 | 3 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 2380 | 1 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 2382 | 1 |
| Weisenheim am Sand | 4367 | 0 | 2387 | 9 |

Následující parcely se ve vymezení oblasti CHOP „Pfalz“ zrušují:

| Katastrální jednotka | Katastr. jednotka č. | Katastrální podjednotka | Čitatel | Jmenovatel |
|---|---|---|---|---|
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8076 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8091 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8156 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8230 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8233 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8234 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8235 | 0 |
| Nußdorf | 5556 | 0 | 8236 | 0 |

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Moštové odrůdy

*Popis*

Doplňují se tyto moštové odrůdy:

Bílé odrůdy révy vinné:

Aligoté

Červené odrůdy révy vinné:

Levitage, Pinot Kors

Byly rovněž opraveny pravopisné chyby u jednotlivých odrůd a přijaty změny v názvech.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

*Popis*

Jednotlivé vinice a menší zeměpisné jednotky

Názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek, které jsou vymezené v katastrálních mapě a jejichž název je uveden v registru vinic („Weinbergrolle“), smějí být použity pro produkty pouze tehdy, pokud byly tyto produkty vyrobeny alespoň z 85 % z následujících moštových odrůd:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Bílý Riesling,

— Blauer Spätburgunder

— Dornfelder.

V této souvislosti se nebere v úvahu:

— jakékoli množství vinařských produktů použitých k případnému slazení, „expediční likér“ nebo „tirážní likér“ nebo

— jakékoli množství vinařských produktů uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné povolených v souladu s bodem 8 specifikace.

K výrobě přívlastkových vín s přívlastky „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ se smějí použít všechny moštové odrůdy podle bodu 8 specifikace.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Kontrolní orgány

*Popis*

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení pro víno**

**„Pfalz“**

**Referenční číslo EU: PDO-DE-A1272-AM03 – 28. 11. 2025**

1. **Název (názvy)**

„Pfalz“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Kategorie vinařských produktů podle části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Vinařský produkt

Jakostní víno bílé

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po slámově žlutou a zlatožlutou. V závislosti na odrůdě révy vinné se mohou objevovat i lehké načervenalé odstíny.

Vůně

Vína se vyznačují vyváženým poměrem kyselin a cukru, většinou silným tělem ve spojení s výraznou až mírnou kyselostí.

Chuť

Bílá vína mají zpravidla aroma svěžího ovoce až exotického ovoce. V závislosti na odrůdě révy vinné a způsobu zrání se ve vůni objevují zelené tóny, kořenitost a tóny kouře a minerálů. V závislosti na způsobu vinifikace může být buket v důsledku kontaktu se dřevem doplněn o aromata s vanilkovými, praženými a kokosovými tóny; v případě reduktivní metody jsou typické tóny s nádechem křemene a lanýžů a v případě oxidativní metody vůně oxidovaného jablka a ořechů.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Jakostní víno

Odrůdy révy vinné Morio-Muskat

Blauer Portugieser a Weißer Riesling 7,5 % objemových a 60° Öchsle

Odrůdy révy vinné Dornfelder 8,8 % objemových a 68° Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 7,8 % objemových a 62° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

*Vinařský produkt*

Jakostní víno červené

Organoleptické vlastnosti

Barva

Červené zbarvení se obvykle pohybuje od světlého odstínu třešňově červené až po tmavou barvu plodů černého bezu.

Vůně

Vína jsou většinou tělnatá a vyznačují se mírnou až výraznou kyselostí.

V závislosti na způsobu zrání a na tom, zda zrání probíhá v kontaktu se dřevem, je buket tvořen kořenitými aromaty vanilky, pražených tónů, čokolády a kokosu, jakož i reduktivními tóny např. s nádechem křemene a lanýžů.

Chuť

Červená vína se vyznačují zejména vůní bobulového a červeného ovoce. Vyskytovat se mohou i zelené tóny. V závislosti na způsobu zrání a na tom, zda zrání probíhá v kontaktu se dřevem, je buket tvořen kořenitými aromaty vanilky, pražených tónů, čokolády a kokosu, jakož i reduktivními tóny např. s nádechem křemene a lanýžů.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Jakostní víno Odrůdy révy vinné Morio-Muskat

Blauer Portugieser a Weißer Riesling 7,5 % objemových a 60° Öchsle

Odrůdy révy vinné Dornfelder 8,8 % objemových a 68° Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 7,8 % objemových a 62° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Jakostní víno růžové, Weißherbst, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Barva

Tyto druhy vín se po krátké době odležení lisují z červených odrůd révy vinné. Vína Blanc de Noir mají stejné barevné spektrum jako bílá vína, zatímco růžová vína a vína typu Weißherbst mají zpravidla světle růžovou až světle červenou barvu.

Vůně

Jelikož jejich mošt dozrává stejným způsobem jako u bílých vín, vyznačují se zpravidla svěží ovocnou vůní bobulovin, červeného a bílého/žlutého ovoce. V závislosti na použité odrůdě révy se objevují i tóny zelené papriky a bylinek; při zrání v kontaktu se dřevem vzniká aroma vanilky a kokosu, jakož i pražené tóny.

Chuť

Růžová vína mají menší množství alkoholu a někdy výraznější kyselost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Jakostní víno

Odrůdy révy vinné Morio-Muskat,

Blauer Portugieser a Weißer Riesling 7,5 % objemových a 60 ° Öchsle

Odrůdy révy vinné Dornfelder 8,8 % objemových a 68 ° Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 7,8 % objemových a 62 ° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Jakostní víno Rotling

Organoleptické vlastnosti

Barva

Tato vína se vyrábějí smísením červených a bílých hroznů nebo moštů a jejich senzorické projevy se velmi podobají specifikacím růžových vín.

Vůně

Tato vína se vyrábějí smísením červených a bílých hroznů nebo moštů a jejich senzorické projevy se velmi podobají specifikacím růžových vín.

Chuť

Tato vína se vyrábějí smísením červených a bílých hroznů nebo moštů a jejich senzorické projevy se velmi podobají specifikacím růžových vín.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Jakostní víno

Odrůdy révy vinné Morio-Muskat,

Blauer Portugieser a Weißer Riesling 7,5 % objemových a 60° Öchsle

Odrůdy révy vinné Dornfelder 8,8 % objemových a 68° Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 7,8 % objemových a 62° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlaskové víno „Kabinett“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín.

Vůně

Tato vína se obvykle vyznačují svěžími ovocnými aromaty bílého, žlutého a exotického ovoce s tóny sahajícími od zelené trávy až po kořenitost.

Chuť

Vykazují nízký až střední obsah alkoholu. Zřetelně se v nich projevují vlastnosti moštových odrůd, z nichž se vyrábějí, ve spojení se zpravidla mírnou až silnou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Odrůdy révy vinné Müller Thurgau,

Weißer Riesling a Grüner Silvaner 9,5 % objemových a 73° Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 10,0 % objemových a 76° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Spätlese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevná škála odpovídá v závislosti na druhu vína barvě jakostních vín.

Vůně

Vína „Spätlese“ vykazují vyšší hustotu moštu než kabinetní vína a charakteristickou odrůdovou typičnost; obvykle mají plnější tělo a vyšší obsah alkoholu.

Chuť

To se projevuje především v ovocných aromatech se sladko-kořenitými tóny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Odrůdy révy vinné Weißer Riesling 11,4 % objemových a 85° Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 12,2 % objemových a 90° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Auslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín.

Vůně

Ve vůni převažují intenzivní ovocná aromata, která se mísí s tóny exotického ovoce, medu a sušeného ovoce.

Chuť

Používají se plně vyzrálé a přezrálé hrozny, vína jsou proto charakteristická typickými rysy daných odrůd. Kromě hroznů sklízených až ve vyšším stupni zralosti je rovněž možné použít hrozny koncentrované ušlechtilou botrytickou plísní (*Botrytis cinerea*). Kromě toho se tato vína obvykle vyznačují vysokým obsahem zbytkového cukru.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Odrůdy révy vinné Weißer Riesling 12,5 % objemových a 92°Öchsle

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 13,8 % objemových a 100° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Beerenauslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevná škála odpovídá v závislosti na druhu vína barvě jakostních vín.

Vůně

Čím větší množství hroznů napadených ušlechtilou plísní se používá, tím více ustupují do pozadí některá aromata typická pro danou odrůdu a ve vůni začínají převažovat tóny medu, sušeného ovoce, rozinek, karamelu a exotického ovoce.

Chuť

Ze zdravých, plně vyzrálých až přezrálých hroznů, seschlých bobulí a hroznů koncentrovaných ušlechtilou plísní se vyrábějí vína s vysokým obsahem cukru. Jelikož se vína „Beerenauslese“ v zásadě nechávají dozrát se zbytkovým cukrem, vyznačují se středním až velmi nízkým obsahem alkoholu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 16,9 % objemových a 120°Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Eiswein“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva v závislosti na druhu vína odpovídá zbarvení uvedenému v popisu jakostních vín.

Vůně

Pokud při nízkých teplotách zamrzne voda v bobulích hroznů na vinicích a dojde pouze k omezenému napadení ušlechtilou plísní, lze získat víno s vysokou koncentrací aromatických látek. Ledová vína („Eiswein“) tak většinou vykazují vyšší obsah kyselin a výraznější aroma typické pro danou odrůdu, a to v závislosti na tom, za jak dlouho po dozrání hroznů nastaly požadované nízké teploty.

Chuť

Převládá zejména vůně žlutého a exotického ovoce, která je doplněna sladko-kořenitou vůní s tóny medu a sušeného ovoce.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 16,9 % objemových a 120°Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Přívlastkové víno „Trockenbeerenauslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevná škála odpovídá v závislosti na druhu vína barvě jakostních vín.

Vůně

Ze zdravých, plně vyzrálých až přezrálých hroznů, seschlých bobulí a hroznů koncentrovaných ušlechtilou plísní se vyrábějí vína s vysokým obsahem cukru. Čím větší množství hroznů napadených ušlechtilou plísní se používá, tím více ustupují do pozadí některá aromata typická pro danou odrůdu a ve vůni začínají převažovat tóny medu, sušeného ovoce, rozinek, karamelu a exotického ovoce. Jelikož se vína „Beerenauslese“ v zásadě nechávají dozrát se zbytkovým cukrem, vyznačují se středním až velmi nízkým obsahem alkoholu.

Chuť

Vína „Trockenbeerenauslese“ se od vín s přívlastkem „Beerenauslese“ zpravidla liší vyšším obsahem cukru a intenzivnějšími aromaty a barvami. V závislosti na odrůdě révy vinné se mohou vyznačovat i koncentrovanější kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 21,5 % objemových a 150°Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Jakostní šumivá vína se vyrábějí buď ze základních vín (bílá, růžová, červená, Rotling), nebo z kupáže bílých vín a rychle lisovaných červených hroznů. Barevná škála se většinou pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po barvu lipového květu, ale také od růžové až po červenou barvu.

Jakostní šumivá vína Crémant mají většinou jemnou ovocnou chuť a výraznou kyselinu. Obvykle mají bílou nebo růžovou barvu.

Vůně

Nižší obsah cukru v hroznech pomáhá zachovávat větší kyselost. Jakostní šumivá vína se vyznačují odrůdovými aromaty a senzorickým vlivem kvasinek působících během zrání na kvasničních kalech. Ve vůni se tak mohou vyskytnout ořechové tóny a tóny briošky. Zrají-li základní vína v kontaktu se dřevem, mohou vykazovat pražená a kořenitá aromata.

Chuť

Jakostní šumivá vína jsou obvykle svěží a kyselá a mají nižší obsah alkoholu. V závislosti na množství zbytkového cukru se sladkost vín pohybuje od téměř suchých až po výrazně sladká vína.

Díky delší minimální době ležení vznikají šumivá vína Crémant, jež se vyznačují jemnou, krémovou a vyváženou chutí a jemným perlením.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 7,0 % objemových a 57°Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Vinařský produkt

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevná škála se v případě použití bílých odrůd pohybuje od světle žlutých tónů s nazelenalými odlesky až po barvu lipového květu a v případě modrých odrůd od růžové až po červenou barvu.

Vůně

U nejčastěji používaných aromatických odrůd převažují zejména květinové vůně a tóny exotického ovoce, které se mísí s tóny bobulovin a červeného ovoce.

Chuť

Perlivá vína se vyznačují středním obsahem alkoholu a jemným perlením. Převládá ovocná vůně se zřetelnou odrůdovou typičností.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | — |
| Minimální celková kyselost: | — |
| Jednotka minimální celkové kyselosti: | — |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | — |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | — |

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu u vína s chráněným označením původu „Pfalz“ vyrobeného bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu (v % objemových celkového obsahu alkoholu a stupních Öchsle)

Veškeré ostatní odrůdy révy vinné 7,0 % objemových a 57°Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

—

Nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Všechny produkty

Maximální výnos:

| | |
|---|---|
| Maximální výnos: | 105 |
| Jednotka maximálního výnosu: | hektolitr na hektar |

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Albalonga

— Aligoté

— Allegro

— Alvarinho – Albarino, Albariño

— Arneis

— Artaban

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Barbera – Sciaa

— Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Gänsfüßer – Gänsfüßer

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller – Muscat a petits grains noirs

— Blauer Portugieser – Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— 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

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carignan Noir – Carignan

— Carménère – Carmenère

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Cinsaut

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Dolcetto

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fer – Fer Servadou

— Fernão Pires – Fernao Pires

— Floreal

— Früher Malingre – Malinger

— Früher Roter Malvasier – Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Gamaret

— Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gelber Orleans – Orleans

— Gf 84-58-988

— Gf-Ga 52-42

— Glera

— Gm 674-1

— Goldmuskateller

— Grenache blanc

— Grenache noir – Grenache

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Helfensteiner

— Helios

— Heroldrebe

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Malbec – Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Marsanne blanche – Marsanne

— Marselan

— Merlot

— Merlot Kanthus

— Merlot Khorus

— Monastrell – Mourvèdre

— Morio Muskat – Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat–Ottonel

— Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo – Prunent

— Nobling

— Optima 113 – Optima

— Ortega

— Palas

— Perle

— Petit Manseng

— Petit Verdot

— Petite Syrah

— Phoenix – Phönix

— Pinot Kors

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Pollux

— Primitivo – Zinfandel

— Prior

— Reberger

— Regent

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Roesler – Rösler

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rosenmuskateller

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Roussanne

— Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese – Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvignon Gryn

— Sauvignon Nepis

— Sauvignon Rytos

— Sauvignon Sary

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe – Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Trebbiano di Soave – Verdicchio bianco

— VB 32-7

— VB 91-26-5

— VB 91-26-8

— VB Cal 1-22

— VB Cal 1-28

— Veritage

— Vidoc

— Villaris

— Viognier – Viogne

— 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, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch – Heunisch

— Weißer Lagler

— Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast je omezena na území Dolní Falce (Vorderpfalz) nebo Rýnské Falce (Rheinpfalz), tzn. rozprostírá se od podhůří Falckého lesa (Pfälzerwald) na západě přes pahorkatinu Haardtrand až po nížinu Vorderpfälzer Tiefland, která zaujímá střední a východní část. Víno se pěstuje především na svazích Haardtrandu a na vyvýšeninách a rovinách pokrytých spraší. Přirozené hranice regionu tvoří na západě pahorkatina Haardtrand, na východě řeka Rýn, na jihu francouzské Alsasko resp. hranice s oblastí Bienwald, na severovýchodě hranice s územím města Worms a na severozápadě hranice s obcemi Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim a Zellertal, jakož i Albisheim, Einselthum a Zell.

Chráněné označení původu zahrnuje vinice v těchto obcích a jejich částech:

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)).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích přesně vyznačeny jednotlivé parcely s vinicemi. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Jakostní víno, přívlastkové víno, jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením „Pfalz“ lze vyrábět v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena na etiketě, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie produktů z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Týká se všech kategorií:

Z geologického hlediska patří pahorkatina Haardtrand a nížina Vorderpfälzer Tiefland k Hornorýnské nížině (Oberrheingraben), která je tektonickou příkopovou propadlinou rozkládající se ve směru od severoseverovýchodu na jihojihozápad. Pěstování vína ve falcké pěstitelské oblasti je omezeno na území Dolní Falce (Vorderpfalz) nebo Rýnské Falce (Rheinpfalz); tzn. rozprostírá se od podhůří Falckého lesa (Pfälzerwald) na západě přes pahorkatinu Haardtrand až po nížinu Vorderpfälzer Tiefland, která zaujímá střední a východní část. Vinice se nacházejí v průměrné nadmořské výšce 170 m. Víno se pěstuje převážně v oblasti Haardtrandu a na vyvýšeninách a rovinách pokrytých spraší. Nejstrmější svahy se sklonem až 60 % (strmé vinice) se nacházejí na západě, na okraji Falckého lesa (Pfälzerwald) a v Haardtrandu. Na vyvýšeninách a rovinách převládají rovinné vinohrady (sklon <10 %). Celkový průměrný sklon vinic ve falcké oblasti dosahuje přibližně 4,5 %. Průměrná hodnoty expozice svahů činí 140° (expozice jihovýchodní).

Na východě přechází Falcký les (Pfälzerwald) v pahorkatinu Haardtrand, jež představuje oblast zlomu Hornorýnské nížiny (Oberrheingraben). Tato oblast, která je široká pouze několik kilometrů, má velmi různorodou geologickou strukturu. Kromě třetihorních usazenin se místy vyskytují i druhohorní horniny. Ty jsou často zcela překryty poměrně silnou vrstvou čtvrtohorních usazenin. Ve falcké vinařské oblasti se značná část vinné révy pěstuje na spraši nebo sprašové hlíně. Vinnou révu lze nalézt také na čtvrtohorním říčním jílu, písku a štěrku. Z hlediska rozlohy jsou třetím nejrozšířenějším půdním typem třetihorní vápence a slíny. Vinná réva se v omezené míře pěstuje i na pískovcích rotliegendu a na červeném pískovci. Vápenec, slín a dolomit z období středního triasu, keuperu a jury jsou v podstatě exotickými horninami. Vyskytují se i zcela ojedinělá ložiska vulkanitů rotliegendu a terciérních hornin, jakož i horniny staršího paleozoického období.

Pro tvorbu půdy je nejdůležitějším sedimentem spraš nebo sprašová hlína, na nichž se vyvinuly parahnědozemě, černozemě nebo pararendziny. V říčních sedimentech se nacházejí převážně regozemě a hnědozemě a v lužních oblastech také půdy typu vega a glejové půdy typu vega. V terciérních sedimentech vznikly různé typy půd, zejména fersialitické a feralitické půdy a půdy terrae calcis. I přes hluboké obdělávání viniční půdy (hluboké převrstvení neboli rigolování) lze přírodní typy půd ještě často rozpoznat.

Podnebí pěstitelské oblasti Falc se vyznačuje těmito vlastnostmi: průměrná roční teplota činí přibližně 10 °C a průměrná teplota během vegetačního období 14,7 °C. Teploty se v zásadě zvyšují směrem od západu (Haardtrand) na východ (Rýnská nížina). Průměrný roční úhrn srážek činí přibližně 655 mm, z toho zhruba 60 % (390 mm) spadne během vegetačního období. Nejvíce srážek spadne na jihozápadě falcké pěstitelské oblasti, nejnižší průměrné roční srážky se vyskytují v jejích severovýchodních částech. Vinná réva je v této oblasti během vegetačního období vystavena přímému slunečnímu záření o intenzitě přibližně 665 000 WH/m$^2$.

Lidské faktory: Vinaři obhospodařují velké souvislé pozemky, což znamená, že mechanizace funguje dobře a plochy lze kultivovat nákladově efektivním způsobem. Vinaři oceňují rozmanitost odrůd révy a možnosti pro jejich pěstování dané výskytem různých půdních profilů. Díky tomu lze spotřebiteli nabídnout širokou paletu aromat. Vinařství se v posledních dvaceti letech začalo dynamicky rozvíjet. Důkazem je rostoucí počet špičkových mladých producentů. Lidský faktor vychází ze staleté vinařské tradice.

Uvedené souvislosti se vztahují na výrobu základního produktu z hroznů, který se díky rozmanitosti půd a způsobu zpracování vyznačuje odlišnými vlastnosti.

Po sklizni následuje zatřídění do příslušných úrovní jakosti výroby vína.

Kategorie „1. Víno“

Jakostní vína musí u každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu a smějí být obohacována.

Přívlastková vína musí u každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat minimální požadavky na přirozený minimální obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu a smějí být obohacována. Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař během vegetačního období pomocí zvláštních opatření na ochranu rostlin, např. odlistěním nebo prosvětlením zóny hroznů, dosáhnout lepší kvality a intenzivnějších aromatických látek v hroznech. Kromě toho lze přívlaskovému vínu jako výslednému produktu dodat inidviduální charakter i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a technologiemi zpracování vína.

Kategorie produktů z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Základní produkt musí u každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat minimální požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu. V závislosti na vegetační fázi a lokalitě se musí hrozny z vinic vybrané na výrobu základního vína pro šumivé víno, sklidit dříve, aby se zachovala výrazná struktura kyselin typická pro šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti nebo pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo v lahvi. Pokud výroba probíhá zvláštní tradiční metodou kvašení v lahvi, musí se z produktu druhotným kvašením v lahvi stát šumivé víno. V takovém případě musí produkt v lahvi dozrávat po dobu nejméně devíti měsíců.

Kategorie produktů z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

U jakostního perlivého vína b.A. (ZO) musí základní produkt u každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat minimální požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu. Část oxidu uhličitého, který se uvolňuje při procesu kvašení vína, se zachovává.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Označení tradičních výrazů, označení menších zeměpisných jednotek

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Aby se na etiketách mohla uvádět tradiční označení, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti projít úřední kontrolou. Na etiketě se musí uvést číslo kontroly vydané v této souvislosti (amtliche Prüfungsnummer – číslo A.P.). Nahrazuje se jím číslo šarže.

Kromě stávajícího chráněného názvu vína musí být vína a vinařské produkty označeny jedním z tradičních výrazů (jakostní víno, též doplněné výrazem „b.A.“, přívlastkové víno doplněné o: „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, „Eiswein“; jakostní perlivé víno doplněné o „b.A.“, „Sekt b.A.“, „Winzersekt“). Označování tradičních výrazů („Classic“, „Weißherbst“, „Liebfrau(en)milch“ a „Riesling Hochgewächs“) je nepovinné.

Právně regulované prvky označení lze používat v souladu s použitelným právem.

Registr vinic navíc představuje seznam názvů oblastí, velkých lokalit a jednotlivých vinic, jakož i viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zaznamenány hranice lokalit a oblastí podle katastrálního označení (katastrální jednotky, katastrální podjednotky, viniční celky, parcely). Registr spravuje agrární komora spolkové země Porýní-Falc. Jeho zřízení a správa vychází z tohoto právního základu:

— § 23 odst. 3 a 4 spolkového zákona o víně,

— § 29 spolkového nařízení o víně,

— zemský zákon o ustanovení obcí a oblastí a o registru vinic (zákon o vinicích),

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země o pravomocech v oblasti vinařských právních předpisů.

Vymezení menších zeměpisných jednotek lze měnit pouze podle § 22g spolkového zákona o víně se souhlasem příslušné organizace. Podle § 22g spolkového zákona o víně musí příslušná organizace jakékoli změny oznamovat Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Popis požadavku/odchylky

Uvedení jednotlivých vinic a menších zeměpisných jednotek

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek, které jsou vymezené v katastrálních mapě a jejichž název je uveden v registru vinic („Weinbergrolle“), smějí být použity pro produkty pouze tehdy, pokud byly tyto produkty vyrobeny alespoň z 85 % z následujících moštových odrůd:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Bílý Riesling,

— Blauer Spätburgunder

— Dornfelder.

V této souvislosti se nebere v úvahu:

— jakékoli množství vinařských produktů použitých k případnému slazení, „expediční likér“ nebo „tirážní likér“ nebo

— jakékoli množství vinařských produktů uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné povolených podle bodu 8 jednotného dokumentu.

K výrobě přívlastkových vín s přívlastky „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ se smějí použít všechny moštové odrůdy podle bodu 8 jednotného dokumentu.

**Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu**

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Pfalz-gU_Standardaenderung/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile