C/2026/898

12.2.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/898)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Pfalz«

EU-referencenummer: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Pfalz«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Forbundsministeriet for landbrug, fødevarer og regional identitet

Navn

Forbundskontoret for landbrug og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

De tyske myndigheder erklærer, at ansøgningen opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz« vedrører ikke en af de tre situationer, der udgør en EU-ændring. Nærmere betegnet indebærer den ikke:

a) en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De tyske myndigheder er derfor af den opfattelse, at ansøgningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Afgrænsning af området

Beskrivelse

Følgende parceller er blevet medtaget i afgrænsningen af produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«:

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

Følgende parceller udgår fra afgrænsningen af produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«:

Distrikt	Distriktnr.	Parcel	Tæller	Nævner
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

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Druesorter

Beskrivelse

Følgende druesorter er blevet tilføjet:

Hvide druesorter

Aligoté

Røde druesorter

Levitage, Pinot Kors

Desuden er fejl i stavningen af visse sorter blevet rettet, og der er taget højde for navneændringer.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Gældende krav i EU-lovgivningen eller national lovgivning eller krav fastsat af en organisation, der forvalter den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

Beskrivelse

Enkelte vinmarker og mindre geografiske enheder

Navne på enkelte vinmarker eller mindre geografiske enheder, der er blevet afgrænset på matrikelkortet og opført i vinmarksregistret, kan anvendes på betingelse af, at mindst 85 % af de pågældende produkter er fremstillet af følgende druesorter:

— Chardonnay

— Roter Traminer

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Weißer Riesling

— Blauer Spätburgunder

— Dornfelder.

Følgende skal ikke tages i betragtning i den henseende:

— mængder af vinavlsprodukter, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, eller

— mængder af vinavlsprodukter som omhandlet i del II, punkt 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Bortset fra dette kan produkterne fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er angivet i punkt 8 i produktspecifikationen.

Vine med de særlige kendetegn *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* og *Eiswein* kan fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er angivet i punkt 8 i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Kontrolorganer

Beskrivelse

Oplysningerne om kontrolorganerne og deres opgaver udgår fra produktspecifikationen og er blevet medtaget i et særskilt dokument.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Pfalz«

EU-referencenummer: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Pfalz«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til strågul eller gyldengul. Alt efter druesorten kan der også fremkomme let røde nuancer.

Duft

Vinene har en god balance mellem syreindhold og sødme og er generelt fyldige med et markant til moderat syreindhold.

Smag

Hvidvinene har generelt aromaer, der spænder fra frugtagtige og friske til frugtagtige og eksotiske. Afhængigt af druesorten og kælderlagringsmetoderne kan de have grønne aromaer, krydrede overtoner eller røgede, mineralske noter. Afhængigt af vinfremstillingsprocessen kan kontakten med træ tilføje vaniljearomaer, ristede aromaer og kokosaromaer til bouqueten. Reduktive modningsteknikker kan give aromaer af flint og trøffel, og oxidative modningsteknikker kan tilføje aromaer af oxideret æble og nødder.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Qualitätswein (kvalitetsvin)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser og Weißer Riesling: 7,5 % vol. og 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % vol. og 68° Oechsle

Alle andre sorter: 7,8 % vol. og 62° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinenes røde farve går normalt fra let kirsebærrød til dyb hyldebærrød.

Duft

Disse generelt fyldige vine er kendetegnet ved en mild til udtalt syrlighed.

Afhængigt af kælderlagringsmetoderne og vinens eventuelle lagring på træfade kan bouqueten også have krydrede aromaer af vanilje, ristede noter, noter af chokolade og kokos eller reduktive noter af flint og trøffel.

Smag

Rødvinene er især kendetegnet ved deres aromaer af bær og røde frugter. Der kan også forekomme grønne aromaer. Afhængigt af kælderlagringsmetoderne og vinens eventuelle lagring på træfade kan bouqueten også have krydrede aromaer af vanilje, ristede noter, noter af chokolade og kokos eller reduktive noter af flint og trøffel.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Qualitätswein (kvalitetsvin)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser og Weißer Riesling: 7,5 % vol. og 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % vol. og 68° Oechsle

Alle andre sorter: 7,8 % vol. og 62° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin): rosé, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vintyper fremstilles af let pressede røde druesorter. »Blanc de Noir«-vine har hvidvinenes farvepalet, mens rosévinene og »Weißherbst«-vinene generelt har en sart rosa til lyserød farve.

Duft

Most, der er fremstillet af hvidvin, har gerne en frugtagtig og frisk aroma af bær, røde frugter og lyse/gule frugter. Afhængigt af den anvendte druesort kan vinene også have noter af grøn peber og urter og, ved lagring på træfade, noter af vanilje, ristede noter og kokosnoter.

Smag

Rosévinene har et mere moderat alkoholindhold og kan give en stærkere syrefornemmelse i munden.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Qualitätswein (kvalitetsvin)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser og Weißer Riesling: 7,5 % vol. og 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % vol. og 68° Oechsle

Alle andre sorter: 7,8 % vol. og 62° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), Rotling

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vine fremstilles ved sammenstikning af røde og hvide druer eller most. Deres organoleptiske kendetegn ligger meget tæt på rosévines.

Duft

Disse vine fremstilles ved sammenstikning af røde og hvide druer eller most. Deres organoleptiske kendetegn ligger meget tæt på rosévines.

Smag

Disse vine fremstilles ved sammenstikning af røde og hvide druer eller most. Deres organoleptiske kendetegn ligger meget tæt på rosévines.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Qualitätswein (kvalitetsvin)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser og Weißer Riesling: 7,5 % vol. og 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % vol. og 68° Oechsle

Alle andre sorter: 7,8 % vol. og 62° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Kabinett (vin med det særlige kendetegn *Kabinett*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vines farve er magen til farven på de tilsvarende *Qualitätsweine* (kvalitetsvine).

Duft

Vinene er generelt kendetegnet ved deres friske og frugtagtige aromaer af hvide, gule og eksotiske frugter og kan have noter af grønt græs og krydrede noter.

Smag

Vinene har et lavt til moderat alkoholindhold. Kendetegnene ved de druesorter, som de er fremstillet af, kommer tydeligt til udtryk i vinene kombineret med en generelt moderat til stærk syrefornemmelse.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Müller-Thurgau, Weißer Riesling og Grüner Silvaner: 9,5 % vol. og 73° Oechsle

Alle andre sorter: 10,0 % vol. og 76° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Spätlese (vin med det særlige kendetegn *Spätlese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farvepaletten er den samme som for den relevante type *Qualitätswein* (kvalitetsvin).

Duft

Da *Spätlese*-vine har en højere mostvægt end vine med det særlige kendetegn *Kabinett*, kommer kendetegnene ved de druesorter, som de er fremstillet af, stærkt til udtryk i vinene, som regel med en fyldigere krop og et højere alkoholindhold.

Smag

Dette afspejles navnlig i deres frugtagtige aromaer og sødlige, krydrede strejf.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Weißer Riesling: 11,4 % vol. og 85° Oechsle

Alle andre sorter: 12,2 % vol. og 90° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Auslese (vin med det særlige kendetegn *Auslese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vines farve er magen til farven på de tilsvarende *Qualitätsweine* (kvalitetsvine).

Duft

Deres bouquet domineres som regel af intense frugtagtige aromaer kombineret med strejf af eksotiske frugter, honning og tørret frugt.

Smag

Anvendelsen af fuldmodne og overmodne druer betyder, at kendetegnene ved de sorter, der anvendes til at fremstille vinene, kommer intenst til udtryk. Ud over druer, der har modnet i længere tid på vinstokken, kan der også anvendes druer, som er blevet koncentreret gennem ædel råddenskab (*Botrytis cinerea*). Desuden er vinene generelt kendetegnet ved en udtalt restsødme.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Weißer Riesling: 12,5 % vol. og 92° Oechsle

Alle andre sorter: 13,8 % vol. og 100° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Beerenauslese (vin med det særlige kendetegn *Beerenauslese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farvepaletten er den samme som for den relevante type *Qualitätswein* (kvalitetsvin).

Duft

Jo højere andel af ædelrådne druer, desto mere træder nogle af druesorternes typiske aromaer i baggrunden, mens aromaer af honning, tørret frugt, rosiner, karamel og eksotiske frugter bliver mere fremtrædende.

Smag

Anvendelsen af sunde fuldmodne til overmodne druer, tørrede druer og koncentrerede ædelrådne druer betyder, at disse vine har et højt sukkerindhold. »Beerenauslese«-vine fremstilles generelt med restsukker, og derfor har de et moderat til meget lavt alkoholindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Alle sorter: 16,9 % vol. og 120° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Eiswein (vin med det særlige kendetegn *Eiswein*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vines farve er magen til farven på de tilsvarende *Qualitätsweine* (kvalitetsvine).

Duft

Eftersom vandet på vindyrkningsarealet fryser, bliver druerne stort set ikke ramt af ædel råddenskab, og deres ingredienser koncentreres. *Eiswein*-vine har derfor tendens til at have et højere syreindhold og stærkere aromaer af de anvendte sorter, afhængigt af hvor lang tid det tager at nå de krævede lave temperaturer, når druerne er fuldt modne.

Smag

Det er navnlig aromaer af gule og eksotiske frugter, som er fremtrædende, suppleret med sødlige, krydrede aromaer som honning og tørret frugt.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Alle sorter: 16,9 % vol. og 120° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vin med det særlige kendetegn *Trockenbeerenauslese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farvepaletten er den samme som for den relevante type *Qualitätswein* (kvalitetsvin).

Duft

Anvendelsen af sunde fuldmodne til overmodne druer, tørrede druer og koncentrerede ædelrådne druer betyder, at disse vine har et højt sukkerindhold. Jo højere andel af ædelrådne druer, desto mere træder nogle af druesorternes typiske aromaer i baggrunden, mens aromaer af honning, tørret frugt, rosiner, karamel og eksotiske frugter bliver mere fremtrædende. »Beerenauslese«-vine fremstilles generelt med restsukker, og derfor har de et moderat til meget lavt alkoholindhold.

Smag

»Trockenbeerenauslese«-vine adskiller sig fra »Beerenauslese«-vine ved, at deres sukkerindhold som regel er højere, og deres aromaer og farve mere intense. Alt efter den anvendte druesort kan de også have et koncentreret syreindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Alle sorter: 21,5 % vol. og 150° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vine fremstilles enten af basisvine (hvidvine, rosévine, rødvine eller »Rotling«-vine) eller af blandinger af hvidvine og let pressede røde druer. Vinenes farvepalet varierer normalt fra lysegul med grønne toner til lindeblomstgul, men også lyserød og rød.

Mousserende kvalitetsvine med benævnelsen »Crémant« er normalt delikat frugtagtige med en sprød syrlighed. De har generelt en hvid eller lyserød farve.

Duft

Det moderate sukkerindhold i druerne bevarer det høje syreindhold. De mousserende kvalitetsvine kendetegnes ved de anvendte sorters aromaer og de sensoriske virkninger af deres lagring på bærmen under fremstillingen. Dette kan komme til udtryk i let nøddeagtige noter og briochenoter. Vinene kan have ristede og krydrede aromaer, hvis basisvinen er lagret i kontakt med træ.

Smag

De mousserende kvalitetsvine er normalt friske og syrlige og ikke stærkt alkoholholdige. Restsukkerindholdet varierer fra knap mærkbart til meget sødt.

Mousserende »Crémant«-vine er fine, cremede, afbalancerede og delikat perlende som følge af en længere minimal lagringstid.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Alle sorter: 7,0 % vol. og 57° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farvepaletten varierer generelt fra lysegul med grønne toner til lindeblomstgul, når der anvendes hvide sorter. Når der anvendes røde sorter, omfatter farvepaletten lyserød og rød.

Duft

De hyppigst anvendte aromatiske sorter giver blomsteragtige aromaer og noter af eksotiske frugter i særdeleshed samt noter af bær og røde frugter.

Smag

Disse vine har et moderat alkoholindhold og er let perlende. De har generelt frugtagtige aromaer og en smag, der er typisk for de druesorter, de fremstilles af.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pfalz«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15°% vol.

Minimalt naturligt alkoholindhold og minimal mostvægt (i % vol. og Oechsle-grader):

Alle sorter: 7,0 % vol. og 57° Oechsle

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

—

Ikke relevant

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle produkter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	105
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området afgrænses af Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. fra bjergene i Pfälzerwald i vest over Haardt-kammen til Vorderpfalz-sletten, som optager den centrale og østlige del af distriktet. Vindyrkning finder overvejende sted langs Haardt-kammen og på de løssdækkede landområder mellem floder og sletter. Områdets naturlige grænser udgøres mod vest af Haardt-kammen, mod øst af Rhinen, mod syd af Alsace (Frankrig) eller grænsen til Bienwald, mod nordøst af grænsen til Worms og mod nordvest af Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim og Zellertal, herunder kommunerne Albisheim, Einselthum og Zell.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter vindyrkningsarealerne i følgende kommuner og kommunale distrikter:

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) og Zell (4553)).

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over ovennævnte kommuner, hvor vindyrkningsarealerne er optegnet pr. parcel. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med særlige kendetegn), *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra et afgrænset område) og *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et afgrænset område) med den beskyttede betegnelse »Pfalz« kan fremstilles i et andet område end det bestemte dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og som er anført på etiketten, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabodelstat.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Alle kategorier:

Strukturelt og geologisk hører Haardt-kammen og lavlandet i Vorderpfalz til den øvre Rhin-slette, der er en gravsænkning, som forløber NNØ-SSV. Vindyrkningsområdet Pfalz afgrænses af Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. fra bjergene i Pfälzerwald i vest over Haardt-kammen til Vorderpfalz-sletten, som optager den centrale og østlige del af distriktet. Vinmarkerne ligger i gennemsnit ca. 170 m over havets overflade. Vindyrkning finder overvejende sted langs Haardt-kammen og på de løssdækkede landområder mellem floder og sletter. De stejleste skråninger, som har hældninger på op til 60°%, og hvor vindyrkningsarealerne på stejle skråninger således er beliggende, ligger i den vestlige del langs bjergene i Pfälzerwald og Haardt-kammen. De flade vindyrkningsarealer (med en hældning på < 10 %) er fortrinsvis beliggende på områder mellem floder og sletter. Den gennemsnitlige hældning for hele vindyrkningsområdet i Pfalz er ca. 4,5°%. Den gennemsnitlige eksponeringsgrad er 140° (sydøst).

Mod øst løber Pfälzerwald sammen med bakkerne langs Haardt-kammen, der udgør den øvre Rhin-gravsænknings forkastningszone. Dette område, der kun er få kilometer bredt, har en meget sammensat geologisk struktur. Ud over tertiærsedimenter finder man stedvis klipper fra Mesozoikum. Oven på disse klipper er der ofte et mere eller mindre tykt heldækkende lag af kvartærsedimenter. I vindyrkningsområdet Pfalz vokser en betydelig del af vinstokkene på løss- og løssderivater. Der findes ligeledes vinmarker med jordbund af ler, sand og grus fra kvartære flodaflejringer. Øverst ligger kalk- og mergeljord dannet i tertiærtiden. Der dyrkes også vinstokke på arealer fra Rotliegendes (Tidlig Perm) og Buntsandstein (Tidlig Trias), om end kun i begrænset omfang. Kalk, mergel og dolomit fra Muschelkalk (Mellem Trias), Keuper (Sen Trias) og Jura er i det væsentlige eksotiske klipper. Endvidere forekommer isolerede aflejringer fra Rotliegendes og vulkanitter fra tertiærtiden samt klipper fra Tidlig Palæozoikum.

Med hensyn til jordbundssammensætning udgør løss- og løssderivater det primære sediment, hvor der har dannet sig udvasket brunjord, sortjord (chernozem) og pararendzina. På flodsedimenter finder man primært regosol og brunjord og på flodsletterne hydromorf jord og Gleysol. Der har dannet sig mange forskellige jordbundstyper på blottede tertiærsedimenter, herunder ferralsol, plastosol og kalksten. De naturlige jordbundstyper er ofte stadig genkendelige trods den dybe jordbearbejdning med henblik på plantning af vinstokkene.

Klimaet i vindyrkningsområdet Pfalz er som følger: Den årlige gennemsnitstemperatur er ca. 10 °C. Temperaturen i hele vækstsæsonen er 14,7 °C. I princippet stiger temperaturerne, jo længere mod øst man kommer i området (fra Haardt-kammen i retning mod Rhin-dalen). Arealet har en gennemsnitlig nedbørsmængde på ca. 655 mm om året, hvoraf 60 % (390 mm) i gennemsnit kommer i vækstsæsonen. Det er i den sydvestlige del af vindyrkningsområdet Pfalz, man finder de højeste nedbørsmængder, mens den laveste årlige gennemsnitlige nedbør forekommer i de nordøstligste egne. Vinstokkene i Pfalzområdet får i gennemsnit en direkte solstråling på ca. 665 000 Wh/m² i vækstsæsonen.

Menneskelige faktorer: Vinavlerne dyrker store, sammenhængende parceller, hvilket betyder, at mekaniseringen fungerer godt, og at arealerne kan dyrkes på en omkostningseffektiv måde. De lægger stor vægt på druesorternes mangfoldighed og deres dyrkningspotentiale, som de forskellige jordprofiler giver mulighed for. Dette resulterer i en bred smagspalet for forbrugeren. Vindyrkningssektoren har haft et særligt momentum i de sidste 20 år. Det stigende antal velrenommerede unge producenter vidner om dette momentum. Den menneskelige faktor er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition.

Den beskrevne tilknytning vedrører fremstillingen af basisproduktet af druer, som er forskellige på grund af jordbundstypen og forarbejdningsmetoderne.

Efter høsten klassificeres de i den korrekte vinfremstillingskvalitet.

Kategori »1. Vin«

Kvalitetsvine skal opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter og kan beriges.

Vine med særlige kendetegn skal mindst opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter og må ikke beriges. Under dyrkningen af basisproduktet (druerne), der anvendes til fremstilling af vine med særlige kendetegn, kan vinavlerne træffe særlige vedligeholdelsesforanstaltninger i vækstsæsonen, f.eks. fjernelse af blade omkring druerne eller udtynding af druerne, for at opnå en bedre kvalitet og en mere intensiv sammensætning af druernes indholdsstoffer. Desuden er de forskellige teknologirelaterede kælderlagringsmetoder en yderligere menneskelig faktor, der giver de fremstillede vine de særlige kendetegn.

Kategorier af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Basisproduktet skal opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter. Alt efter vækstfasen og beliggenheden skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af mousserende vin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur i mousserende kvalitetsvin fra afgrænsede områder (»Sekt b.A« eller »Winzersekt«). Vinen fremstilles ved første eller anden gæring på tank eller flaske. Hvis fremstillingen sker ved hjælp af den særlige traditionelle flaskegæringsmetode, skal produktet have undergået en anden alkoholgæring på flaske for at blive til mousserende vin. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

Kategorier af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

For *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et afgrænset område) skal basisproduktet opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter. En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Angivelse af traditionelle benævnelser og mindre geografiske enheder

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinene skal underkastes en officiel kontrol for at blive mærket med de traditionelle benævnelser *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med et særligt kendetegn), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et afgrænset område) og *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra et afgrænset område). Det kontrolnummer, der tildeles i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

Ud over den eksisterende beskyttede vinbetegnelse skal vin og vinprodukter mærkes med en af følgende traditionelle benævnelser: *Qualitätswein* (kvalitetsvin), evt. suppleret med *b.A.* (fra et afgrænset område), *Prädikatswein*, suppleret med *Kabinett*, *Spätlese*, *Auslese*, *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* eller *Eiswein*, *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et afgrænset område) eller *Sekt b.A.* / *Winzersekt* (mousserende kvalitetsvin fra et afgrænset område). De traditionelle benævnelser »Classic«, »Weißherbst«, »Liebfrau(en)milch« og »Riesling Hochgewächs« er valgfrie.

De lovbestemte elementer i en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer indeholder desuden en liste over navne på arealer, store og individuelle vindyrkningsarealer og systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. Den angiver afgrænsningerne af beliggenheder og arealer ved hjælp af matrikulære henvisninger (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker, parcel). Fortegnelsen forvaltes af landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz. Fortegnelsen over vindyrkningsarealer udarbejdes og føres på grundlag af:

— § 23, stk. 3 og 4, i forbundsloven om vin (*Weingesetz*)

— § 29 i forbundsbekendtgørelsen om vin (*Weinverordnung*)

— Rheinland-Pfalz' lov om angivelse af beliggenheder og arealer samt registret over vindyrkningsarealer (lov om vindyrkningsarealer) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz*)

— § 2, stk. 16, i Rheinland-Pfalz' bekendtgørelse om kompetencer inden for vinlovgivning (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Ændringer i afgrænsningen af mindre geografiske enheder er kun tilladt med den kompetente organisations samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbundskontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Angivelse af enkelte vinmarker og mindre geografiske enheder

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navne på enkelte vinmarker eller mindre geografiske enheder, der er angivet på landkortet, og hvis navne er opført i vinmarksregistret, kan anvendes på betingelse af, at mindst 85 % af de pågældende produkter er fremstillet af følgende druesorter:

— Chardonnay

— Roter Traminer

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Weißer Riesling

— Blauer Spätburgunder

— Dornfelder.

Følgende skal ikke tages i betragtning i den henseende:

— mængder af vinavlsprodukter, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, og

— mængder af vinavlsprodukter som omhandlet i del II, punkt 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Bortset fra dette kan produkterne fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er angivet i punkt 8 i enhedsdokumentet.

Vine med de særlige kendetegn *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* og *Eiswein* kan fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er angivet i punkt 8 i enhedsdokumentet.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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