C/2026/898

12.2.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/898)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pfalz“

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pfalz“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Pfalz“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Abgrenzung des Gebiets

Beschreibung

In der Abgrenzung der g. U. Pfalz werden folgende Flurstücke aufgenommen:

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

Folgende Flurstücke werden aus der Gebietsabgrenzung g.U. Pfalz gestrichen:

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorten

Beschreibung

Es werden folgende Rebsorten hinzugefügt:

Weiße Rebsorten:

Aligoté

Rote Rebsorten:

Levitage, Pinot Kors

Ebenfalls wurden vorhandene Rechtschreibfehler bei einzelnen Sorten korrigiert und Namensänderungen übernommen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften, Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Einzellagen und kleinere geografische Einheiten

Namen von Einzellagen oder kleinerer geografischer Einheiten, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt sind, soweit deren Namen in die Weinbergrolle eingetragen sind, dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, wenn die Erzeugnisse zu mindestens 85 % aus den folgenden Keltertraubensorten hergestellt wurden:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

Unberücksichtigt bleiben dabei:

— die für eine etwaige Süßung verwendete Menge an Weinbauerzeugnissen, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

— jegliche Menge an Weinbauerzeignissen gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Abgesehen davon dürfen die Erzeugnisse aus allen gemäß Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Rebsorten hergestellt werden.

Zur Herstellung von Prädikatsweinen der Prädikate Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein sind alle Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollbehörden

Beschreibung

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Pfalz“

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

1. **Name(n)**

„Pfalz“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbgebung ist meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Geruch

Sie zeichnen sich durch eine ausgewogene Säure-Süße Balance aus, bei meist kräftigem Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure.

Geschmack

In der Regel weisen Weißweine fruchtig frische bis hin zu exotisch fruchtigen Aromen auf. Je nach Rebsorte und Ausbaustil treten grüne Aromen, würzige Aspekte und rauchige sowie mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet durch Holzkontakt ergänzt werden durch Aromen wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauweise von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat, Blauer Portugieser und Weißer Riesling 7 5 % vol und 60° Öchsle

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 7,8 % vol und 62° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die rote Farbgebung ist meist leicht Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben

Geruch

Die meist körperbetonten Weine zeichnen sich durch eine milde bis spürbare Säure aus.

Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel

Geschmack

Rotweine zeichnen sich insbesondere durch Aromen nach Beeren und roten Früchten aus. Zudem können grüne Aspekte vorhanden sein. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 1 5 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat, Blauer Portugieser und Weißer Riesling 7,5 % vol und 60° Öchsle

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 7,8 % vol und 62° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Blanc de Noir Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen aus, während Rosé und Weißherbstweine in der Regel zartrosa bis hellrot sind.

Geruch

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten.

Geschmack

Roséweine sind weniger vom Alkohol geprägt und können geschmacklich eine stärkere Säurewahrnehmung aufweisen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat, Blauer Portugieser und Weißer Riesling 7,5 % vol und 60 ° Öchsle

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 7,8 % vol und 62° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen.

Geruch

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen.

Geschmack

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat, Blauer Portugieser und Weißer Riesling 7,5 % vol und 60° Öchsle

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 7,8 % vol und 62° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Geruch

Diese Weine zeichnen sich meistens durch frische fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln.

Geschmack

Sie weisen einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt auf. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Rebsorten Müller Thurgau, Weißer Riesling und Grüner Silvaner 9,5 % vol und 73° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 10,0 % vol und 76° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Geruch

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit meist mehr Körper und höheren Alkoholgehalten.

Geschmack

Dies spiegelt sich insbesondere in fruchtgeprägten Aromen sowie süßlich-würzige Nuancen wider.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Rebsorten Weißer Riesling 11,4 % vol und 85° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 12,2 % vol und 90° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Geruch

Im Geruch dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, Honig und Dörrobst.

Geschmack

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (Botrytis cinerea) genutzt werden. Zudem zeichnen sie sich in der Regel durch eine ausgeprägte Restsüße aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle

Rebsorte Weißer Riesling 12,5 % vol und 92° Öchsle

Alle übrigen Rebsorten 13,8 % vol und 100° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Geruch

Mit zunehmenden Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen.

Geschmack

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Alle Rebsorten 16,9 % vol und 120° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Geruch

Die Konzentrierung der Beereninhaltsstoffe durch das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt einen geringen Befall der Trauben mit Edelfäule voraus. Dadurch weisen Eisweine in der Regel und abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf.

Geschmack

Es herrschen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Alle Rebsorten 16,9 % vol und 120° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Geruch

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmenden Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf.

Geschmack

Die Trockenbeerenauslese unterscheidet sich von der Beerenauslese in der Regel durch höhere Zuckergradationen und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Alle Rebsorten 21,5 % vol und 150° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Qualitätsschaumweine werden entweder aus Grundweinen (weiß, Rosé, rot, Rotling) oder Cuvée von Weißweinen und hellgekelterten roten Trauben erzeugt. Das Farbspektrum ist meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch rosa und rot.

Die Crémant Sekte sind meist feinfruchtig und von prägnanter Säure. Sie sind in der Regel weiß oder rosafarben.

Geruch

Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt. Die Qualitätsschaumweine sind durch Rebsortenaromen ebenso wie den sensorischen Einfluss des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dies kann sich in leicht nussigen und Briôche Noten zeigen. Werden die Grundweine mit Holzkontakt ausgebaut, können sie Röst- und würzige Aromen aufweisen.

Geschmack

Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß.

Das längere Mindestlager erzeugt feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine mit feiner Perlage.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Alle Rebsorten 7,0 % vol und 57° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum umfasst in der Regel bei Verwendung weißer Rebsorten blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

Geruch

Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten treten insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Noten nach Beeren und roten Früchten hervor.

Geschmack

Perlweine weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine dezente Perlage auf. Sie zeichnen sich durch ein meist fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypzität aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Alle Rebsorten 7,0 % vol und 57° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

—

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Erzeugnisse

Höchstertrag:

Höchstertrag:	105
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Natürliche Grenzen der Region sind im Westen der Haardtrand, im Osten der Rhein, im Süden das französische Elsass, bzw. die Grenze zum Bienwald, im Norden die Grenze zur Gemarkung Worms im Osten, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim sowie das Zellertal mit den Gemeinden Albisheim, Einselthum und Zell im Westen.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteile:

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)).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Pfalz“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Alle Kategorien:

Strukturgeologisch gehören der Haardtrand und das Vorderpfälzer Tiefland zum Oberrhein-graben, einem in NNE-SSW-Richtung angelegten tektonischen Grabenbruch. Der Weinbau im Anbaugebiet Pfalz beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Die durchschnittliche Höhenlage der Rebfläche beträgt etwa 170 Meter über NN. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Die größten Hangneigungen von bis zu 60 % (Steillage) findet man im Westen, in den Randbereichen des Pfälzerwaldes und am Haardtrand. Auf den Riedeln und Platten dominiert die Flachlage (< 10 % Hangneigung). Die durchschnittliche Hangneigung für die gesamte Rebfläche der Pfalz liegt bei ca. 4,5 %. Berechnet man einen Durchschnittswert für die Exposition, so erhält man als Ergebnis 140° (Südost).

Nach Osten geht der Pfälzerwald in den Hügelsaum des Haardtrandes über, der die eigentliche Bruchzone des Oberrheingrabens darstellt. Diese nur wenige Kilometer breite Zone zeigt einen sehr heterogenen geologischen Aufbau. Neben tertiären Sedimenten findet man hier auch stellenweise mesozoische Gesteine. Diese Gesteine wiederum sind in ihrer Gesamtheit häufig durch mehr oder weniger mächtige quartäre Decksedimente überlagert. Ein großer Teil der Reben im Weinbaugebiet Pfalz stockt auf Löss bzw. Lösslehm. Auch auf den quartären fluviatilen Lehmen, Sanden und Kiesen findet man die Weinrebe. Flächenmäßig an dritter Stelle sind die tertiären Kalke und Mergel zu nennen. Von insgesamt geringer Verbreitung sind Anbauflächen auf Sandsteinen des Rotliegend und Buntsandstein. Fast schon exotische Gesteine stellen die Kalke, Mergel und Dolomite des Muschelkalkes, Keupers und Juras dar. Als absolute Einzelvorkommen tauchen zudem Vulkanite des Rotliegend und Tertiärs sowie Gesteine des Altpaläozoikums auf.

Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Sediment dar. In ihm haben sich Parabraunerden, Tschernoseme oder Pararendzinen entwickelt. Auf den fluviatilen Sedimenten findet man überwiegend Regosole und Braunerden, in Auenbereichen auch Vegen und Gley-Vegen. Auf anstehenden tertiären Sedimenten entstanden eine Vielzahl von Bodentypen, wobei als Besonderheiten die Ferrallite, Fersiallite und Terrae calcis hervorstechen. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Pfalz wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 10 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,7 °C. Prinzipiell gilt hierbei, dass die Temperaturwerte von West (Haardtrand) nach Ost (Rheinebene) zunehmen. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 655 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 60 % (390 mm) des Jahresniederschlages. Im Südwesten des Anbaugebietes Pfalz findet man die höchsten Niederschlagswerte, die geringsten Jahresdurchschnittsniederschläge erhalten die nordöstlichsten Bereiche. Im Schnitt erhalten die Reben in der Pfalz während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 665 000 WH/m^2.

Menschliche Einflüsse: Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d.h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen möglich ist. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Die erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsprodukts der Traube, das aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhält.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

Kategorie „1. Wein“

Qualitätsweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben, eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Grundprodukt muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe traditioneller Begriffe, Angabe von kleineren geografischen Einheiten

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A. P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der traditionellen Begriffe (Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A., Prädikatswein ergänzt durch: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein; Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A., Sekt b. A., Winzersekt) zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der traditionellen Begriffe (Classic, Weißherbst, Liebfrau(en)milch und Riesling Hochgewächs) ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes

— § 29 der Weinverordnung

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)

— § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe von Einzellagen und kleineren geografischen Einheiten

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Namen von Einzellagen oder kleinerer geografischer Einheiten, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt sind, soweit deren Namen in die Weinbergrolle eingetragen sind, dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, wenn die Erzeugnisse zu mindestens 85 % aus den folgenden Keltertraubensorten hergestellt wurden:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

Unberücksichtigt bleiben dabei:

— die für eine etwaige Süßung verwendete Menge an Weinbauerzeugnissen, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

— jegliche Menge an Weinbauerzeignissen gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Abgesehen davon dürfen die Erzeugnisse aus allen gemäß Nummer 8 des Einzigen Dokuments zugelassenen Rebsorten hergestellt werden.

Zur Herstellung von Prädikatsweinen der Prädikate Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein sind alle Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 des Einzigen Dokuments zugelassen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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