C/2026/898

12.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/898)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pfalz»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pfalz»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH, ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) nº 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La demande de modification de l'AOP «Pflaz» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Délimitation de la zone géographique

Description

Les parcelles suivantes sont ajoutées à l'AOP «Pflaz»:

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Les parcelles suivantes sont supprimées de l'AOP «Pfalz»:

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

Aligoté

Cépages rouges:

Levitage, Pinot Kors

Les erreurs d'orthographe concernant certaines variétés ont également été corrigées et il a été tenu compte des changements de dénomination.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Lieux-dits et petites unités géographiques

Les noms des lieux-dits ou petites unités géographiques, qui sont délimités dans le plan cadastral, dans la mesure où ils figurent dans le registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour les produits qui ont été fabriqués au moins à 85 % à partir des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

À cet égard, il n'est pas tenu compte:

— de toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage»; ou

— de toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013.

En dehors de cette restriction, les produits peuvent être fabriqués à partir de tous les cépages autorisés conformément au point 8 du cahier des charges.

Toutes les variétés à raisins de cuve visées au point 8 du cahier des charges peuvent être utilisées pour la fabrication des vins portant les attributs spéciaux «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» et «Eiswein».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorités de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et indiquées dans un document distinct.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Pfalz»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Dénomination(s)**

Pfalz

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe varie généralement du jaune pâle avec des reflets verts au jaune paille et au jaune doré. Selon le cépage, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Nez

Les vins se caractérisent par un équilibre acide-sucré, avec un corps généralement puissant associé à une acidité prononcée à modérée.

Bouche

En règle générale, les vins blancs présentent des arômes fruités et frais allant jusqu'à des arômes de fruits exotiques. Selon le cépage et le style d'élevage, des arômes verts, des notes épicées et fumées ainsi que des notes minérales apparaissent. Selon la vinification, le bouquet peut être complété par des arômes de vanille, de torréfaction et de noix de coco au contact du bois, de silex et de truffe en cas d'élevage par réduction, et de pomme oxydée et d'arômes de noix en cas d'élevage par oxydation.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Vin de qualité

Cépages Morio-Muskat, Blauer Portugieser et Weißer Riesling 7,5 % vol et 60° Öchsle

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

Tous autres cépages 7,8 % vol et 62° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe rouge va généralement du rouge cerise léger au sureau foncé profond.

Nez

Généralement corpulents, ces vins se caractérisent par une acidité douce à perceptible.

Selon le style d'élevage et la maturation au contact du bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco complètent l'expression olfactive, tout comme des notes comme le silex et la truffe découlant de la réduction.

Bouche

Les vins rouges se caractérisent notamment par un nez de baies et de fruits rouges. En outre, des aspects verts peuvent être présents. Selon le style d'élevage et la maturation au contact du bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco complètent l'expression olfactive, tout comme des notes comme le silex et la truffe découlant de la réduction.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Vin de qualité Cépages Morio-Muskat,

Blauer Portugieser et Weißer Riesling 7,5 % vol et 60° Öchsle

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

Tous autres cépages 7,8 % vol et 62° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé de qualité, Weißherbst, Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces types de vin sont vinifiés à partir de cépages rouge clair. Les vins Blanc de Noir présentent la palette de robes des vins blancs, tandis que les vins rosés et les vins Weißherbst (vin gris) ont généralement une robe rose tendre à rouge clair.

Nez

Les moûts étant élevés comme un vin blanc, ces vins présentent généralement un nez fruité et frais de baies, de fruits rouges et de fruits clairs/jaunes. Selon le cépage utilisé, des notes de poivron vert, d'herbes et, en cas d'élevage au contact du bois, des notes de vanille, de torréfaction et de noix de coco peuvent également apparaître.

Bouche

Les vins rosés sont moins marqués par l'alcool et peuvent se caractériser par une perception plus forte de l'acidité en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Vin de qualité

Cépages Morio-Muskat, Blauer Portugieser et Weißer Riesling 7,5 % vol et 60° Öchsle

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

Tous autres cépages 7,8 % vol et 62° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de qualité «Rotling»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'assemblage de raisins rouges et blancs ou de moûts permet d'obtenir des vins dont les caractéristiques sensorielles sont proches de celles des vins rosés.

Nez

L'assemblage de raisins rouges et blancs ou de moûts permet d'obtenir des vins dont les caractéristiques sensorielles sont proches de celles des vins rosés.

Bouche

L'assemblage de raisins rouges et blancs ou de moûts permet d'obtenir des vins dont les caractéristiques sensorielles sont proches de celles des vins rosés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Vin de qualité

Cépages Morio-Muskat, Blauer Portugieser et Weißer Riesling 7,5 % vol et 60° Öchsle

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

Tous autres cépages 7,8 % vol et 62° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Nez

Ces vins se caractérisent généralement par un nez frais et fruité de fruits blancs, jaunes et exotiques et peuvent présenter des aspects verts et herbacés, voire épicés.

Bouche

Ils ont une teneur en alcool faible à modérée. Ils présentent une typicité de cépage reconnaissable, associée à une perception d'acidité généralement modérée à forte.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Cépages Müller Thurgau, Weißer Riesling et Grüner Silvaner 9,5 % vol et 73° Öchsle

Tous autres cépages 10,0 % vol et 76 ° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La palette des robes s'oriente vers celle des vins de qualité, selon le type de vin.

Nez

En raison d'un poids de moût plus élevé que celui des vins portant l'attribut spécial «Kabinett», les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» (vendange tardive) présentent une typicité variétale marquée, avec généralement plus de corps et un taux d'alcool plus élevé.

Bouche

Cela se traduit notamment par un nez fruité et des nuances douces et épicées.

—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Cépage Weißer Riesling 11,4 % vol et 85 ° Öchsle

Tous autres cépages 12,2 % vol et 90 ° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Nez

Le nez est généralement dominé par des arômes fruités intenses, associés à des nuances de fruits exotiques, de miel et de fruits secs.

Bouche

L'utilisation de raisins à pleine maturité et de raisins surmûris permet d'obtenir une typicité variétale intense. Outre la maturité plus élevée sur la vigne, la concentration par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) peut également être utilisée. En outre, ce vin se caractérise généralement par une douceur résiduelle prononcée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Cépage Weißer Riesling 12,5 % vol et 92 ° Öchsle

Tous autres cépages 13,8 % vol et 100 ° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La palette des robes s'oriente vers celle des vins de qualité, selon le type de vin.

Nez

Avec une attaque croissante de pourriture noble, certains arômes typiques du cépage passent généralement au second plan, tandis qu'augmentent le plus souvent les arômes de miel, de fruits secs, de raisins secs, de caramel et de fruits exotiques.

Bouche

Des raisins sains, à pleine maturité ou surmûris, des baies séchées et concentrées par la pourriture noble donnent une gradation de sucre élevée. Comme les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont en principe vinifiés avec une douceur résiduelle, ils présentent des teneurs en alcool modérées à très faibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Tous cépages 16,9 % vol et 120° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Nez

La concentration des substances contenues dans les baies par le gel de l'eau dans le vignoble présuppose une faible attaque des raisins par la pourriture noble. Pour cette raison, les Eiswein présentent généralement, et en fonction de la durée jusqu'à ce que les basses températures nécessaires soient atteintes après la pleine maturité des raisins, des teneurs en acide plus élevées et une expression plus forte de l'arôme du cépage concerné.

Bouche

C'est notamment un nez de fruits jaunes et exotiques qui prédomine, complété par des arômes doux et épicés comme le miel et les fruits secs.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Tous cépages 16,9 % vol et 120° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La palette des robes s'oriente vers celle des vins de qualité, selon le type de vin.

Nez

Des raisins sains, à pleine maturité ou surmûris, des baies séchées et concentrées par la pourriture noble donnent une gradation de sucre élevée. Avec une attaque croissante de pourriture noble, certains arômes typiques du cépage passent généralement au second plan, tandis qu'augmentent le plus souvent les arômes de miel, de fruits secs, de raisins secs, de caramel et de fruits exotiques. Comme les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont en principe vinifiés avec une douceur résiduelle, ils présentent des teneurs en alcool modérées à très faibles.

Bouche

Les vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» se distinguent généralement de ceux portant l'attribut spécial «Beerenauslese» par des gradations de sucre plus élevées et une intensification des arômes et de la robe. De plus, selon le cépage, ils peuvent présenter une acidité plus concentrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Tous cépages 21,5 % vol et 150° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins mousseux de qualité sont produits soit à partir de vins de base (blanc, rosé, rouge, «Rotling»), soit à partir d'une cuvée de vins blancs et de raisins rouges pressurés. La palette des robes va généralement du jaune pâle avec des reflets verts jusqu'au jaune tilleul, mais aussi rose et rouge.

Les crémants sont généralement finement fruités et dotés d'une acidité prononcée. Leur robe est généralement blanche ou rose.

Nez

Une gradation modérée du sucre des raisins préserve l'acidité plus élevée. Les vins mousseux de qualité sont marqués par les arômes des cépages ainsi que par l'influence sensorielle de la conservation sur lies pendant la production. Cela peut se traduire par de légères notes de noisette et de brioche. Si les vins de base sont élevés au contact du bois, ils peuvent présenter des arômes de torréfaction et d'épices.

Bouche

Généralement, les vins mousseux de qualité sont frais, présentent une acidité soulignée et sont peu alcoolisés. Le sucre résiduel varie d'imperceptible à nettement sucré.

La garde minimale plus longue produit des crémants fins, crémeux et équilibrés avec un perlage fin.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Tous cépages 7,0 % vol et 57° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La palette des robes comprend généralement des tons jaune pâle avec des reflets verdâtres jusqu'au jaune tilleul en cas d'utilisation de cépages blancs, ainsi que rose et rouge en cas d'utilisation de cépages rouges.

Nez

Parmi les cépages aromatiques fréquemment utilisés, ce sont surtout les arômes floraux et les notes de fruits exotiques qui ressortent, ainsi que des notes de baies et de fruits rouges.

Bouche

Les vins pétillants présentent une teneur en alcool modérée et un perlage discret. Ils se caractérisent par un nez généralement fruité et une typicité variétale notable.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Pfalz» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (donnée exprimée en % vol d'alcool total et en degré Öchsle)

Tous cépages 7,0 % vol et 57° Öchsle

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits confondus

Rendement maximal:

Rendement maximal:	105
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone se limite au Palatinat antérieur (Vorderpfalz) ou Palatinat rhénan (Rheinpfalz), c'est-à-dire de la bordure des monts de la forêt du Palatinat (Pfälzerwald) à l'ouest jusqu'à la plaine du Palatinat antérieur, qui occupe la partie centrale et orientale, en passant par la bordure du Haardt. La viticulture domine dans la région de la bordure du Haardt et sur les «Riedel» et «Platten» (petites plaines inondables) recouvertes de lœss. Les frontières naturelles de la région sont à l'ouest la bordure du Haardt, à l'est le Rhin, au sud l'Alsace française, ou la limite avec le Bienwald, au nord la frontière avec les communes de Worms, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim ainsi que la vallée de Zell avec les communes d'Albisheim, Einselthum et Zell à l'ouest.

L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles des communes et de leurs subdivisions suivantes:

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)).

La délimitation exacte résulte des cartes présentant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée portant l'appellation protégée «Pfalz» peut avoir lieu dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée dans l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Pour toutes les catégories:

D'un point de vue de la structure géologique, la bordure du Haardt et la plaine du Palatinat antérieur (Vorderpfalz) font partie du graben du Rhin supérieur, une faille tectonique orientée NNE-SSO. Le vignoble du Palatinat se limite au Palatinat antérieur, ou Palatinat rhénan (Rheinpfalz), c'est-à-dire de la bordure des monts de la forêt du Palatinat (Pfälzerwald) à l'ouest jusqu'à la plaine du Palatinat antérieur, qui occupe la partie centrale et orientale, en passant par la bordure du Haardt. L'altitude moyenne du vignoble est d'environ 170 mètres au-dessus du niveau de la mer. La viticulture domine dans la région de la bordure du Haardt et sur les «Riedel» et «Platten» (petites plaines inondables) recouvertes de lœss. Les pentes les plus fortes, allant jusqu'à 60 % (versants escarpés), se trouvent à l'ouest, en bordure de la forêt du Palatinat et du Haardt. Les terrains plats dominent sur les «Riedel» et «Platten» (déclivité inférieure à 10 %). La déclivité moyenne pour l'ensemble du vignoble du Palatinat est d'environ 4,5 %. Pour ce qui est de la valeur moyenne de l'exposition, elle est de 140° (sud-est).

Vers l'est, la forêt du Palatinat se fond dans la frange de collines de la bordure du Haardt, qui constitue la véritable zone de fracture du graben du Rhin supérieur. Cette zone, large de quelques kilomètres seulement, présente une structure géologique très hétérogène. Outre les sédiments tertiaires, on y trouve aussi par endroits des roches mésozoïques. Ces roches, à leur tour, sont souvent recouvertes dans leur ensemble par des sédiments de couverture quaternaires plus ou moins épais. Une grande partie des vignes de la région viticole du Palatinat sont plantées sur du lœss ou de l'argile à lœss. On trouve également la vigne sur des argiles, sables et graviers fluviatiles quaternaires. Du point de vue de la superficie, les calcaires et marnes tertiaires arrivent en troisième position. Les surfaces cultivées sur les roches du Rotliegend et grès bigarrés (Buntstandstein) sont globalement peu répandues. Les calcaires, marnes et dolomies du Muschelkalk, du Keuper et du jurassique constituent des roches presque exotiques. En outre, des volcanites du Rotliegend et du tertiaire ainsi que des roches du paléozoïque ancien apparaissent comme gisements isolés absolus.

Pour la formation des sols, le lœss ou l'argile à lœss représente le sédiment le plus important. Des sols bruns lessivés, des tchernozioms ou des pararendzines s'y sont développés. Sur les sédiments fluviatiles, on trouve principalement des régosols et des sols bruns et, dans les zones alluviales, des sols hydromorphes et des gleysols. Une multitude de types de sols se sont formés sur des sédiments tertiaires affleurants, parmi lesquels les ferrallites, les fersiallites et les terrae calcis se distinguent comme particularités. Malgré le travail du sol viticole en profondeur («rigoles»), les types de sol naturels sont souvent encore reconnaissables.

Du point de vue climatique, la surface utilisée pour la viticulture dans la région viticole du Palatinat peut être décrite comme suit: la température annuelle moyenne y est d'environ 10 °C. La température durant la période de végétation est de 14,7 °C. En principe, les températures vont en augmentant de l'ouest (bordure du Haardt) vers l'est (plaine du Rhin). La moyenne annuelle des précipitations est d'environ 655 mm. Pendant la période de végétation, il tombe en moyenne 60 % (390 mm) des précipitations annuelles. C'est dans le sud-ouest de la région viticole du Palatinat que l'on trouve les valeurs de précipitations les plus élevées, tandis que les précipitations moyennes annuelles les plus faibles sont enregistrées dans les zones les plus au nord-est. En moyenne, les vignes du Palatinat reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 665 000 Wh/m^2 pendant la période de végétation.

Facteurs humains: les viticulteurs exploitent de grandes parcelles d'un seul tenant, ce qui signifie qu'une bonne mécanisation et un travail économique des surfaces sont possibles. Les viticulteurs aiment la diversité des cépages et leur potentiel de développement grâce aux différents profils de sol, ce qui permet d'offrir au consommateur une large variété d'arômes. Le secteur viticole a connu une dynamique particulière au cours des vingt dernières années. Le nombre croissant de jeunes producteurs renommés témoigne de cette dynamique. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

Les explications données se rapportent à la production du produit de base, le raisin, qui acquiert une empreinte spécifique en raison des différents sols et de la manière dont il est cultivé.

Après la récolte a lieu le classement dans les catégories de qualité correspondantes de la production vitivinicole.

Catégorie «1. Vin»

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage et peuvent être enrichis.

Les vins portant un attribut spécial doivent satisfaire au moins aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage et ne peuvent pas être enrichis. Lors de la production du produit de base des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la période de végétation, obtenir une meilleure qualité et une composition plus intense des composants du raisin par des mesures d'entretien spéciales, telles que l'effeuillage des zones de raisin ou l'éclaircissage des grappes. En outre, l'influence humaine à un autre niveau, celui des différentes formes d'élaboration en cave, peut caractériser le produit final qu'est le vin portant un attribut spécial.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le produit de base doit répondre aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ destiné à la fabrication de Sekt doivent être récoltés plus tôt afin de préserver la structure acide caractéristique d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt. La production se fait par première ou deuxième fermentation en cuve ou en bouteille. Lorsqu'il s'agit de la méthode particulière traditionnelle de fermentation en bouteille, le produit doit être devenu un vin mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Dans ce cas, le produit doit mûrir en bouteille pendant au moins neuf mois.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Pour le vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage. Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturel est conservée.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des mentions traditionnelles, indication des petites unités géographiques

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour pouvoir utiliser les mentions traditionnelles sur l'étiquette, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée ou les Sekt d'origine déterminée doivent au préalable avoir passé avec succès un examen officiel. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Les vins et les produits vitivinicoles sont obligatoirement identifiés, en plus de la dénomination de vin protégée existante, par l'une des mentions traditionnelles (vin de qualité, y compris vin de qualité produit dans une région déterminée, vin portant un attribut spécial, y compris les attributs spéciaux «Kabinett», «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein», vin pétillant de qualité, y compris vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, Sekt d'origine déterminée, Winzersekt). L'utilisation des mentions traditionnelles (Classic, Weißherbst, Liebfrau(en)milch et Riesling Hochgewächs) est facultative.

Les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément aux dispositions de la loi.

Par ailleurs, le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les petites unités géographiques. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des domaines sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). Il est géré par la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat. L'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, du Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 de la Weinordnung (ordonnance sur le vin);

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (en abrégé: Weinlagengesetz; loi du Land sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles);

— article 2, point 16, de la Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land sur les compétences en matière de législation sur le vin).

Une modification de la délimitation des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord de l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée à l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des lieux-dits et petites unités géographiques

Cadre juridique

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les noms des lieux-dits ou petites unités géographiques, qui sont délimités dans le plan cadastral, dans la mesure où ils figurent dans le registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour les produits qui ont été fabriqués au moins à 85 % à partir des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

À cet égard, il n'est pas tenu compte:

— de toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage»; ou

— de toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013.

En dehors de cette restriction, les produits peuvent être fabriqués à partir de tous les cépages autorisés conformément au point 8 du document unique.

Toutes les variétés à raisins de cuve visées au point 8 du document unique peuvent être utilisées pour la fabrication des vins portant les attributs spéciaux «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» et «Eiswein».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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