C/2026/898

2026.2.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/898)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pfalz”

EU hivatkozási szám: PDO-DE-A1272-AM03 – 2025.11.28.

1. **A termék elnevezése**

„Pfalz”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Szövetségi Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Regionális Identitásért felelős Minisztérium

Név

Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal

6. **Standard módosításként való minősítés**

A német hatóságok megítélése szerint a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Pfalz” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé. Konkrétan, a módosítás:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi jelzéssel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a német hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A terület meghatározása

Leírás

A „Pfalz” OEM körülhatárolt termelési területéhez a következő parcellák tartoznak:

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

A következő parcellákat törölték a „Pfalz” OEM körülhatárolt termelési területéből:

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Borszőlőfajták

Leírás

A szöveg a következő borszőlőfajtákkal egészült ki:

Fehér szőlőfajták:

Aligoté

Kékszőlő-fajták:

Levitage, Pinot Kors

Ezenkívül egyes fajták esetében kijavították a helyesírási hibákat, és figyelembe vették a névváltoztatásokat.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények / az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet követelményei

Leírás

Különálló szőlőültetvények és kisebb földrajzi egységek

A különálló szőlőültetvényeknek vagy kisebb földrajzi egységeknek a földterület térképén feltüntetett és a szőlőkataszterbe bejegyzett nevei azzal a feltétellel használhatók, hogy a szóban forgó termékek legalább 85 %-át a következő borszőlőfajtákból állították elő:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

E tekintetben nem kell figyelembe venni a következőket:

— az édesítésre szolgáló, szőlőből készült termékekből, az „expedíciós likőrből” vagy a „tirázslikőrből” felhasznált bármekkora mennyiség, vagy

— az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3. pontjának e) és f) alpontjában említett termékekből felhasznált bármekkora mennyiség.

Ettől eltekintve a termékek a termékleírás 8. pontjában felsorolt szőlőfajták bármelyikéből előállíthatók.

A „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” és „Eiswein” különleges minőségű borok a termékleírás 8. pontjában felsorolt szőlőfajták bármelyikéből készíthetők.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Ellenőrző hatóságok

Leírás

Az ellenőrző hatóságokat és feladataikat törölték a termékleírásból, és külön dokumentumban tüntették fel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Pfalz”

EU hivatkozási szám: PDO-DE-A1272-AM03 – 2025.11.28.

1. **Elnevezés(ek)**

„Pfalz”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Németország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Qualitätswein (minőségi bor), fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színük alapvetően a zölden tükröződő halványsárga, valamint a szalmasárga és az aranysárga közötti tartományban mozog. A szőlőfajtától függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

Aroma

A borokat a savasság és az édesség közötti egyensúly jellemzi, általában erős testtel rendelkeznek, amihez határozott vagy mérsékelt savasság társul.

Íz

A fehérborok aromája általában gyümölcsös, friss ízvilágtól az egzotikus gyümölcsös aromákig terjedhet. A szőlőfajtától és a borkészítési stílustól függően zöldes ízek, fűszeres jegyek, füstös és ásványi jegyek is előfordulhatnak. A borkészítési eljárástól függően a bukét a hordós érleléssel olyan aromák is kiegészíthetik, mint a vanília, a kókusz és a pörkölt aromák, reduktív borkészítési eljárásnál a tűzkő és a szarvasgomba, illetve oxidatív stílus esetén az oxidálódott alma illata és a diós aromák.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Qualitätswein (minőségi bor)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser és Weißer Riesling: 7,5 térfogatszázalék és 60 Oechsle-fok.

Dornfelder: 8,8 térfogatszázalék és 68 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 7,8 térfogatszázalék és 62 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Qualitätswein (minőségi bor), vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A bor vörös színe a világos cseresznyepiros és a mélysötét bodzaszín közötti skálán mozog.

Aroma

A többnyire testes borokat enyhe vagy érezhető savtartalom jellemzi.

A borkészítési stílustól és a hordós érleléstől függően az illatot különösen olyan aromák egészítik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák, a csokoládé és a kókusz; emellett a kovakő és a szarvasgomba reduktív jegyei jelennek meg.

Íz

A vörösborokat különösen a bogyós gyümölcsök és a piros gyümölcsök aromái jellemzik. Emellett rendelkezhetnek zöld tónusokkal is. A borkészítési stílustól és a hordós érleléstől függően az illatot különösen olyan aromák egészítik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák, a csokoládé és a kókusz; emellett a kovakő és a szarvasgomba reduktív jegyei jelennek meg.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Qualitätswein (minőségi bor)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser és Weißer Riesling: 7,5 térfogatszázalék és 60 Oechsle-fok.

Dornfelder: 8,8 térfogatszázalék és 68 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 7,8 térfogatszázalék és 62 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Qualitätswein (minőségi bor): rozé, Weißherbst, Blanc de Noir

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Ezeket a borfajtákat gyorsan préselt kékszőlő-fajtákból készítik. A Blanc de Noir borok a fehérborok színskáláját mutatják, míg rozé- és a Weißherbst borok színe általában a halvány rózsaszíntől a világosvörös árnyalatokig terjed.

Aroma

Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezeket a borokat általában a bogyós gyümölcsök, valamint a piros és világos/sárga gyümölcsök gyümölcsös-friss aromái jellemzik. A felhasznált szőlőfajtától függően a zöldpaprika és a gyógynövények jegyei jelennek meg, hordós érlelés esetén pedig felfedezhetők a vanília, a pörkölt aromák és a kókusz is.

Íz

A rozéborokat kevésbé határozza meg az alkoholtartalom, ízükben pedig erősebben érezhető lehet a savasság.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Qualitätswein (minőségi bor)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser és Weißer Riesling: 7,5 térfogatszázalék és 60 Oechsle-fok.

Dornfelder: 8,8 térfogatszázalék és 68 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 7,8 térfogatszázalék és 62 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Qualitätswein (minőségi bor), Rotling

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A vörös és fehér szőlők vagy cefrék házasításával olyan borokat állítanak elő, amelyek ízjegyeiket tekintve szorosan követik a rozéborok leírását.

Aroma

A vörös és fehér szőlők vagy cefrék házasításával olyan borokat állítanak elő, amelyek ízjegyeiket tekintve szorosan követik a rozéborok leírását.

Íz

A vörös és fehér szőlők vagy cefrék házasításával olyan borokat állítanak elő, amelyek ízjegyeiket tekintve szorosan követik a rozéborok leírását.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Qualitätswein (minőségi bor)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser és Weißer Riesling: 7,5 térfogatszázalék és 60 Oechsle-fok.

Dornfelder: 8,8 térfogatszázalék és 68 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 7,8 térfogatszázalék és 62 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Kabinett („Kabinett” különleges minőségű bor)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színük a borfajtától függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Aroma

A borokat többnyire a fehér, sárga és egzotikus gyümölcsök gyümölcsös aromái jellemzik, és zöld-füves, illetve fűszeres jegyek is megjelenhetnek bennük.

Íz

Alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalommal rendelkeznek. Felismerhető fajtajelleget mutatnak, amelyhez többnyire mérsékelt vagy erős savérzet társul.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Müller-Thurgau, Weißer Riesling és Grüner Silvaner: 9,5 térfogatszázalék és 73 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 10,0 térfogatszázalék és 76 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Spätlese („Spätlese” különleges minőségű bor)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színspektrum a bortípustól függően a minőségi borokhoz igazodik.

Aroma

A Kabinett borokénál nagyobb mustsűrűség miatt a Spätlese borok kifejezett fajtajelleggel rendelkeznek, általában testesebbek, és alkoholtartalmuk magasabb.

Íz

Ez különösen a gyümölcsös illatokban és az édeskés, fűszeres árnyalatokban tükröződik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Weißer Riesling:11,4 térfogatszázalék és 85 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 12,2 térfogatszázalék és 90 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Auslese („Auslese” különleges minőségű bor)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színük a borfajtától függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Aroma

Az illatot főként az intenzív gyümölcsös aromák uralják, de megjelennek az egzotikus és az aszalt gyümölcsök és a méz aromái is.

Íz

A teljesen érett és túlérett szőlő felhasználása intenzív fajtajelleget eredményez. Amellett, hogy a tőkén tovább érlelik a szőlőt, aszúsodással (Botrytis cinerea) is elérhető a koncentráció. Rendszerint jellegzetes saját maradékcukor-tartalom jellemzi őket.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Weißer Riesling:12,5 térfogatszázalék és 92 Oechsle-fok.

Minden más fajta: 13,8 térfogatszázalék és 100 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Beerenauslese („Beerenauslese” különleges minőségű bor)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színspektrum a bortípustól függően a minőségi borokhoz igazodik.

Aroma

A szürkepenészesedés előrehaladtával a szőlőfajtára jellemző aromák egy része általában háttérbe szorul, miközben a méz, az aszalt gyümölcsök, a mazsola, a karamell és az egzotikus gyümölcsök aromái többnyire felerősödnek.

Íz

Az egészséges érett vagy túlérett, töppedt vagy szürkepenésszel koncentrálódott szemek miatt a Beerenauslese borok magas cukorfokkal rendelkeznek. Mivel a Beerenauslese borokat alapvetően édes borként készítik, az alkoholtartalmuk mérsékelt vagy nagyon alacsony.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Az összes szőlőfajta:16,9 térfogatszázalék és 120 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Eiswein („Eiswein” különleges minőségű bor)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színük a borfajtától függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Aroma

Ahhoz, hogy a szőlőhegyen a szemekből kifagyott víz a bogyók összetevőinek koncentrációját eredményezze, a szőlőszemeken csak kismértékben jelenhet meg a szürkepenész. Emiatt az Eiswein borok általában magasabb savtartalommal rendelkeznek, és erősebben kifejezésre jut bennük az adott szőlőfajta aromája, attól függően, hogy a szőlő teljes érését követően mennyi idő telik el a szükséges alacsony hőmérséklet eléréséig.

Íz

Különösen a sárga és egzotikus gyümölcsök aromái jelennek meg, amelyeket édes és fűszeres zamatok, például méz és aszalt gyümölcsök egészítenek ki.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Az összes szőlőfajta:16,9 térfogatszázalék és 120 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prädikatswein Trockenbeerenauslese („Trockenbeerenauslese” különleges minőségű bor)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A színspektrum a bortípustól függően a minőségi borokhoz igazodik.

Aroma

Az egészséges érett vagy túlérett, töppedt vagy szürkepenésszel koncentrálódott szemek miatt a Trockenbeerenauslese borok magas cukorfokkal rendelkeznek. A szürkepenészesedés előrehaladtával a szőlőfajtára jellemző aromák egy része általában háttérbe szorul, miközben a méz, az aszalt gyümölcsök, a mazsola, a karamell és az egzotikus gyümölcsök aromái többnyire felerősödnek. Mivel a Beerenauslese borokat alapvetően édes borként készítik, az alkoholtartalmuk mérsékelt vagy nagyon alacsony.

Íz

A Trockenbeerenauslese borok abban különböznek a Beerenauslese boroktól, hogy a cukortartalmuk általában magasabb, az aromájuk és a színük pedig intenzívebb. Ezenkívül a szőlőfajtától függően koncentráltabb savtartalommal is rendelkezhetnek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Az összes szőlőfajta:21,5 térfogatszázalék és 150 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A minőségi pezsgőket vagy alapborokból (fehér, rozé, vörös, Rotling), vagy fehérborok és „blanc de noir” eljárással préselt kékszőlő alkotta cuvée-kből állítják elő. A színskála a zöldesen tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös különböző árnyalatai is előfordulnak.

A Crémant pezsgők általában finoman gyümölcsösek és jellegzetesen savasak. Rendszerint fehérek vagy rózsaszínűek.

Aroma

A szőlő mérsékelt cukorfoka megőrzi a magasabb savtartalmat. A minőségi pezsgőket alapvetően a fajtaaromák jellemzik, valamint az előállítás során képződő élesztőréteg érzékszervi hatásai is érezhetőek. Ez az enyhén diós és briósos jegyekben mutatkozhat meg. Ha a pezsgő alapborát tölgyfahordóban érlelik, a pezsgőben pörkölt és fűszeres aromák jelenhetnek meg.

Íz

A minőségi pezsgők általában frissek és savasak, és nem kifejezetten alkoholosak. A maradékcukor általában az alig észrevehetőtől az egyértelműen édes ízig terjedően változik.

Mivel a bor hosszabb ideig érintkezik az élesztővel, a Crémant pezsgők finom, krémes, kiegyensúlyozott állagúak és finoman gyöngyöznek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Az összes szőlőfajta:7,0 térfogatszázalék és 57 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Gyöngyözőbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A fehér szőlőfajták felhasználásakor a színskála általában a zölden tükröződő halványsárga tónusoktól a hársfavirágsárgáig, a kékszőlőfajták feldolgozásakor pedig a halvány rózsaszíntől a vörösig terjed.

Aroma

A gyakran használt aromás szőlőfajták közül különösen a virágos aromák és az egzotikus gyümölcsök, valamint a bogyós és piros gyümölcsök jegyei tűnnek ki.

Íz

A gyöngyözőborok mérsékelt alkoholtartalmúak és finoman gyöngyöznek. Általában gyümölcsös aroma és érezhető fajtajelleg jellemzi őket.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttömeg (térfogatszázalékban és Oechsle-fokban):

Az összes szőlőfajta:7,0 térfogatszázalék és 57 Oechsle-fok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

—

Nem alkalmazandó

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Minden termék

Maximális hozam:

Maximális hozam:	105
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulataitól indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a lösszel borított völgyközi hátakon és fennsíkokon jellemző. A régió természetes határai nyugaton a Haardtrand, keleten a Rajna, délen a francia Elzász, illetve a Bienwalddal határos terület, északon pedig a keletre fekvő Worms, Kirchheimbolanden, Stetten és Gauersheim településhatárai, valamint a nyugatra fekvő Zellertal völgye, Albisheim, Einselthum és Zell településekkel.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések és településrészek szőlőültetvényeire terjed ki:

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)).

A pontos körülhatárolás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A „Pfalz” oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott Qualitätswein (minőségi bor), Prädikatswein (különleges minőségű bor), Sekt b. A. (meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő) vagy Qualitätsperlwein b. A. (meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor) előállítása más területen is történhet, mint a meghatározott termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Minden kategória esetében:

A földtani szerkezet szempontjából a Haardtrand és az Elő-pfalzi-alföld a Felső-rajnai-árokhoz tartozik, amely egy észak-északkelet–dél-délnyugati irányú árkos vetődés. A pfalzi termőterületen a szőlészet és borászat Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulataitól indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőültetvények átlagos tengerszint feletti magassága körülbelül 170 méter. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a lösszel borított völgyközi hátakon és fennsíkokon jellemző. A legmeredekebb, akár 60 %-os lejtők (meredek lejtők) nyugaton, a Pfalzi-erdő peremén és a Haardtrand térségében találhatók. A völgyközi hátakon és a fennsíkokon sík domborzattal találkozunk (< 10 %-os lejtők). Pfalz szőlőültetvényeinek átlagos lejtése 4,5 % körüli. Összességében a szőlőültetvények tájolása átlagosan 140 ° (délkeleti).

Kelet felé haladva a Pfalzi-erdő belesimul a Haardtrand dombvidékébe, amely a Felső-rajnai-árok tulajdonképpeni törésvonala. Ez a mindössze néhány kilométer széles övezet nagyon heterogén geológiai szerkezetű. A harmadidőszaki üledékes kőzetek mellett helyenként mezozoikumi kőzeteket is találunk. Ezeket a kőzeteket gyakran többé-kevésbé vastag negyedidőszaki üledékes kőzetek fedik. A pfalzi borvidék szőlőinek nagy része löszön vagy löszüledéken terem. A borszőlő a negyedidőszaki folyóvízi agyag-, homok- és kavicstalajon is megtalálható. Területét tekintve a harmadik helyen a harmadkori mészkő és márga áll. A Rotliegend-kőzeteken és a tarka homokkőn megtelepedett termőterületek kevésbé elterjedtek. Szinte már egzotikus kőzetnek tekinthető a középső triász, késő triász és jura időszakból származó mészkő, márga és dolomit. A Rotliegend-kor és a harmadidőszak vulkanikus kőzeteinek, valamint a kora paleozoikumból származó kőzeteknek az előfordulása teljes mértékben egyedinek tekinthető.

A talajképződés szempontjából a legfontosabb üledékek a lösz, illetve a löszös agyag. Ezeken agyagbemosódásos barna erdőtalaj, csernozjom vagy pararendzina alakult ki. A folyami eredetű üledékeken túlnyomórészt regoszolt és barnaföldet találunk, a folyóvölgyekben pedig ártéri talajt és agyagos ártéri talajt is. A harmadkori üledékes kőzeteken különböző talajtípusok alakultak ki, amelyek között különleges a ferrallit, a fersiallit és a terrae calcis talaj. A szőlőtermesztésben alkalmazott mély talajművelés („talajforgatás”) ellenére a természetes talajtípusok gyakran még mindig felismerhetők.

A pfalzi termőterület szőlőtermesztésre használt területe éghajlati szempontból a következőképpen foglalható össze: az éves átlaghőmérséklet 10 °C körül van. Az átlaghőmérséklet a vegetációs időszakban 14,7 °C. Általánosságban elmondható, hogy a hőmérsékleti értékek nyugatról (Haardtrand) kelet felé (Rajna-síkság) haladva emelkednek. Az átlagos éves csapadékmennyiség körülbelül 655 mm. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 60 %-a (390 mm) a vegetációs időszakban keletkezik. A csapadékértékek a pfalzi borvidék délnyugati részén a legmagasabbak, míg a legalacsonyabb átlagos éves csapadékmennyiség a legészakkeletibb területeken jellemző. A vegetációs időszak alatt a pfalzi szőlőültetvényeket átlagosan nagyjából 665 000 WH/m² közvetlen napsugárzás éri.

Emberi tényezők: A szőlősgazdák nagy egybefüggő parcellákat művelnek, ami lehetővé teszi a magas fokú gépesítést és a gazdaságos művelést. A szőlősgazdák szeretik a sokszínű fajtaválasztékot és a különféle talajprofiloknak köszönhető fejlődési lehetőségeket, aminek köszönhetően az aromák széles skáláját tudják kínálni a fogyasztóknak. A borágazat az elmúlt 20 évben különleges dinamikával fejlődött. A kiemelkedő minőséget előállító fiatal termelők egyre növekvő száma is bizonyítja ezt a dinamikát. Az emberi hatás az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon alapul.

A kifejtett összefüggések a szőlő mint nyersanyag előállítására vonatkoznak, amely az eltérő talajviszonyok és művelés miatt eltérő karakterű lesz.

A szüret után a bortermelés megfelelő minőségi szintjei szerint kerül sor az osztályozásra.

Kategória: „1. Bor”

A minőségi boroknak meg kell felelniük a szőlőfajta-kategóriánként meghatározott, a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális musttömegre vonatkozó minimumkövetelményeknek, az alkoholtartalmuk pedig növelhető.

A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a szőlőfajta-kategóriánként meghatározott, a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális musttömegre vonatkozó minimumkövetelményeknek, és az alkoholtartalmuk nem növelhető. A különleges minőségű borok készítésére szánt szőlő mint alaptermék előállítása során a szőlősgazda jobb minőségű szőlőt és intenzívebb hatású összetevőket tud elérni speciális művelési gyakorlatokkal, például a fürtzóna lelevelezésével vagy hajtásválogatással. Ezenkívül a különféle pincészeti technikákból adódó további emberi tényező meghatározhatja a különleges minőségű bor mint végtermék tulajdonságait.

Szőlőből készült termékek kategóriái

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Az alaptermékneknek meg kell felelnie a szőlőfajta-kategóriánként meghatározott, a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális musttömegre vonatkozó minimumkövetelményeknek. A vegetáció állapotától és a termőhelytől függően a pezsgő alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlőjét korábban kell leszüretelni, hogy elérjék a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgőre („Sekt b. A." vagy „Winzersekt") jellemző savszerkezetet. A pezsgőt első vagy második erjesztéssel állítják elő tartályban vagy a palackban. Ha hagyományos palackos erjesztési eljárással készítenek pezsgőkülönlegességet, akkor a terméket a palackban egy második alkoholos erjesztésnek kell alávetni a pezsgő létrejöttéhez. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

Szőlőből készült termékek kategóriái

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A Qualitätsperlwein b. A. (meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor) esetében az alaptermékneknek meg kell felelnie a szőlőfajta-kategóriánként meghatározott, a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális musttömegre vonatkozó minimumkövetelményeknek. Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Hagyományos kifejezések és kisebb földrajzi egységek feltüntetése

Jogi keret:

Nemzeti jog

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Ahhoz, hogy a „Qualitätswein" (minőségi bor), „Prädikatswein" (különleges minőségű bor), „Qualitätsperlwein b. A." (meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő) vagy „Sekt b. A." (meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor) hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a boroknak előzetesen meg kell felelniük egy hivatalos vizsgálaton. Az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot („amtliche Prüfungsnummer" vagy „AP-Nummer") fel kell tüntetni a címkén. Ez helyettesíti a tételszámot.

A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornéven túl kötelezően meg kell jelölni az alábbi tradicionális fogalmak egyikével: „Qualitätswein" (minőségi bor), amelyet kiegészíthet a „b. A." rövidítés (meghatározott termőhelyről származó); „Prädikatswein", amelyet a „Kabinett", „Spätlese", „Auslese", „Beerenauslese", „Trockenbeerenauslese" vagy „Eiswein" kifejezés egészít ki; „Qualitätsperlwein" (minőségi gyöngyözőbor), amelyet a „b. A." rövidítés egészít ki; „Sekt b. A." vagy „Winzersekt" (meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő). A „Classic", „Weißherbst", „Liebfrau(en)milch" és „Riesling Hochgewächs" hagyományos kifejezések használata opcionális.

A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agrárkamarája vezeti. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

— a szövetségi bortörvény (Weingesetz) 23. §-ának (3) és (4) bekezdése,

— a szövetségi borrendelet (Weinverordnung) 29. §-a,

— az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló Rajna-vidék-Pfalz tartományi törvény (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz),

— a borászati jogi hatáskörökről szóló Rajna-vidék-Pfalz tartományi rendelet (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts) 2. §-ának (16) bekezdése.

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható, amelyeknek minden változást be kell jelenteniük a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnál.

A követelmény/eltérés címe

Különálló szőlőültetvények és kisebb földrajzi egységek feltüntetése

Jogi keret:

Az OEM/OFJ kezelését végző szervezet állapítja meg, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A különálló szőlőültetvényeknek vagy kisebb földrajzi egységeknek a földterület térképén feltüntetett és a szőlőkataszterbe bejegyzett nevei azzal a feltétellel használhatók, hogy a szóban forgó termékek legalább 85 %-át a következő borszőlőfajtákból állították elő:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

E tekintetben nem kell figyelembe venni a következőket:

— az édesítésre szolgáló, szőlőből készült termékekből, az „expedíciós likőrből” vagy a „tirázslikőrből” felhasznált bármekkora mennyiség, vagy

— az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3. pontjának e) és f) alpontjában említett termékekből felhasznált bármekkora mennyiség.

Ettől eltekintve a termékek az egységes dokumentum 8. pontjában felsorolt szőlőfajták bármelyikéből előállíthatók.

A „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” és „Eiswein” különleges minőségű borok az egységes dokumentum 8. pontjában felsorolt szőlőfajták bármelyikéből készíthetők.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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