C/2026/898

12.2.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/898)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pfalz»

Numero di riferimento UE: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Nome del prodotto**

«Pfalz»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Germania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministero federale dell'Agricoltura, dell'alimentazione e dell'identità regionale)

Nome

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Ufficio federale per l'agricoltura e l'alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità tedesche dichiarano che la domanda presentata è conforme alle prescrizioni dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025,ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La domanda di modifica della DOP «Pfalz» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità tedesche ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Delimitazione della zona

Descrizione

La zona delimitata dell'indicazione geografica protetta «Pfalz» include ora anche gli appezzamenti di terreno elencati di seguito.

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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

Gli appezzamenti di terreno elencati di seguito sono stati eliminati dalla zona delimitata della DOP «Pfalz».

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
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 modifica interessa il documento unico.

Titolo

Varietà di uve da vino

Descrizione

Sono aggiunte le varietà di uve da vino seguenti:

varietà a bacca bianca

Aligoté;

varietà a bacca rossa

Levitage, Pinot Kors.

Sono stati inoltre corretti gli errori di ortografia presenti nei nomi di alcune varietà e sono state apportate modifiche ad alcuni nomi.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale, condizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP

Descrizione

Località viticole singole e unità geografiche più piccole

I nomi delle località viticole singole o di unità geografiche più piccole che sono delimitate nella mappa fondiaria e i cui nomi siano iscritti nel registro dei vigneti possono essere usati per i prodotti solo se questi sono elaborati almeno per l'85 % con le varietà di uve da vino seguenti:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

A tal fine non sono presi in considerazione:

— i quantitativi di prodotti vitivinicoli usati nella dolcificazione, nello sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*) o nello sciroppo zuccherino (*liqueur de tirage*), o

— i quantitativi di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, punto (3), lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Pertanto i prodotti possono essere elaborati a partire da tutte le varietà di uve da vino autorizzate di cui al punto 8 del disciplinare

Per la produzione di vini con predicato «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» e «Eiswein» sono consentite tutte le varietà di uve da vino di cui al punto 8 del disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Autorità di controllo

Descrizione

Le autorità di controllo e i loro compiti sono stati rimossi dal disciplinare ed elencati in un documento separato.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Pfalz»

Numero di riferimento UE: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Nome**

«Pfalz»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino di qualità bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore varia generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo paglierino e al giallo dorato. A seconda del vitigno, possono apparire anche tenui riflessi rossastri.

Odore

I vini bianchi si caratterizzano per un equilibrio tra acidità e dolcezza e un corpo perlopiù potente, associato a un'acidità da marcata a moderata.

Sapore

Gli aromi dei vini bianchi variano perlopiù da note di frutta fresca a note di frutti esotici. In base al vitigno e al metodo di affinamento si sviluppano anche aromi verdi, sentori speziati e affumicati, nonché note tostate e minerali. A seconda del metodo di vinificazione il bouquet può arricchirsi di aromi di vaniglia, tostato e noce di cocco grazie al contatto con il legno; in caso di affinamento riduttivo può acquisire note di selce e tartufo e, con l'affinamento ossidativo, note di mela ossidata e aromi nocciolati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Vino di qualità

Varietà Morio-Muskat, Blauer Portugieser e Weißer Riesling 7,5 % vol e 60 °Öchsle

Varietà Dornfelder 8,8 % vol e 68 °Öchsle

Tutte le altre varietà 7,8 % vol e 62 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino di qualità rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore rosso varia generalmente dal ciliegia chiaro al color bacca di sambuco scuro e profondo.

Odore

I vini, generalmente corposi, si caratterizzano per un'acidità da moderata a percepibile.

A seconda del metodo di vinificazione e dell'invecchiamento in legno, il carattere fragrante si arricchisce di aromi speziati di vaniglia, cioccolato e noce di cocco, note tostate e note riduttive come selce e tartufo.

Sapore

I vini rossi si caratterizzano in particolare per gli aromi di bacche e frutti rossi. Possono essere presenti anche note verdi. A seconda del metodo di vinificazione e dell'invecchiamento in legno, il carattere fragrante si arricchisce di aromi speziati di vaniglia, cioccolato e noce di cocco, note tostate e note riduttive come selce e tartufo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Vino di qualità

Varietà Morio-Muskat, Blauer Portugieser e Weißer Riesling 7,5 % vol e 60 °Öchsle

Varietà Dornfelder 8,8 % vol e 68 °Öchsle

Tutte le altre varietà 7,8 % vol e 62 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini di qualità rosato, «Weißherbst», «Blanc de Noir»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Questi tipi di vini sono ottenuti da varietà rosse vinificate in bianco o in rosato. I vini «Blanc de Noir» presentano lo spettro cromatico dei vini bianchi, mentre il colore dei vini rosati e «Weißherbst» varia generalmente tra il rosa delicato e il rosso chiaro.

Odore

La vinificazione dei mosti in bianco conferisce solitamente a questi vini un aroma fruttato fresco di bacche e frutti rossi e chiari/gialli. A seconda della varietà di uva utilizzata, possono essere presenti anche note di peperone verde, erbette e, nell'affinamento a contatto con il legno, note tostate, di vaniglia e noce di cocco.

Sapore

I vini rosati hanno un alcol meno presente e possono essere caratterizzati al palato da un'acidità più spiccata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Vino di qualità

Varietà Morio-Muskat, Blauer Portugieser e Weißer Riesling 7,5 % vol e 60 °Öchsle

varietà Dornfelder 8,8 % vol e 68 °Öchsle

Tutte le altre varietà 7,8 % vol e 62 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino di qualità «Rotling»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

L'assemblaggio delle uve o dei mosti rossi e bianchi produce vini le cui caratteristiche sensoriali si avvicinano a quelle dei rosati.

Odore

L'assemblaggio delle uve o dei mosti rossi e bianchi produce vini le cui caratteristiche sensoriali si avvicinano a quelle dei rosati.

Sapore

L'assemblaggio delle uve o dei mosti rossi e bianchi produce vini le cui caratteristiche sensoriali si avvicinano a quelle dei rosati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Vino di qualità

Varietà Morio-Muskat, Blauer Portugieser e Weißer Riesling 7,5 % vol e 60 °Öchsle

Varietà Dornfelder 8,8 % vol e 68 °Öchsle

Tutte le altre varietà 7,8 % vol e 62 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato «Kabinett»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità.

Odore

Questi vini sono caratterizzati generalmente da aromi fruttati freschi di frutti bianchi, gialli ed esotici e possono trasmettere sensazioni da verdi-erbacee a speziate.

Sapore

Hanno titolo alcolometrico da ridotto e moderato. Presentano una riconoscibile tipicità varietale, associata a un'acidità generalmente da moderata a evidente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Varietà Roter Müller-Thurgau Weißer Riesling e Grüner Silvaner 9,5 % vol e 73 °Öchsle

Tutte le altre varietà 10,0 % vol e 76 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato «Spätlese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

A seconda del tipo di vino lo spettro cromatico è simile a quello dei vini di qualità.

Odore

Grazie alla densità del mosto superiore a quella dei vini «Kabinett» i vini «Spätlese» presentano una spiccata tipicità varietale unita a una corposità generalmente maggiore e a titoli alcolometrici più elevati.

Sapore

Tali caratteristiche si traducono soprattutto in aromi fruttati con sentori dolci e speziati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Varietà Weißer Riesling 11,4 % vol e 85 °Öchsle

Tutte le altre varietà 12,2 % vol e 90 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato «Auslese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità.

Odore

All'olfatto predominano perlopiù aromi fruttati intensi associati a sentori di frutti esotici, miele e frutta disidratata.

Sapore

L'utilizzo di uve pienamente mature e stramature determina una tipicità varietale intensa. Oltre al maggiore grado di maturazione sulla pianta, si può sfruttare anche la concentrazione a opera della muffa nobile (*Botrytis cinerea*). Questi vini si caratterizzano generalmente anche per una dolcezza residua spiccata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Varietà Weißer Riesling 12,5 % vol e 92 °Öchsle

Tutte le altre varietà 13,8 % vol e 100 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato «Beerenauslese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

A seconda del tipo di vino lo spettro cromatico è simile a quello dei vini di qualità.

Odore

Con l'aumento della presenza di muffa nobile gli aromi varietali passano in secondo piano, mentre le note di miele, frutta disidrata, uvetta, caramello e gli aromi di frutti esotici prendono il sopravvento.

Sapore

Uve sane pienamente mature e stramature, acini appassiti e concentrati dalla muffa nobile danno un'elevata gradazione zuccherina. Poiché i vini con predicato «Beerenauslese» hanno generalmente dolcezza residua, presentano titolo alcolometrico da moderato a molto ridotto.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Tutte le altre varietà 16,9 % vol e 120 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato «Eiswein»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità.

Odore

La concentrazione dei componenti degli acini dovuta al congelamento dell'acqua nel vigneto presuppone che i grappoli siano stati scarsamente attaccati dalla muffa nobile. Pertanto questi vini presentano di solito un contenuto acido più elevato e una maggiore caratterizzazione del rispettivo aroma varietale, a seconda del periodo di tempo intercorso tra la maturazione completa delle uve e l'insorgere delle basse temperature necessarie.

Sapore

Prevalgono, in particolare, aromi di frutti gialli ed esotici, cui si accompagnano aromi dolci-speziati come miele e frutta secca.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Tutte le altre varietà 16,9 % vol e 120 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino con predicato «Trockenbeerenauslese»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

A seconda del tipo di vino lo spettro cromatico è simile a quello dei vini di qualità.

Odore

Uve sane pienamente mature e stramature, acini appassiti e concentrati dalla muffa nobile danno un'elevata gradazione zuccherina. Con l'aumento della presenza di muffa nobile gli aromi varietali passano in secondo piano, mentre le note di miele, frutta disidrata, uvetta, caramello e gli aromi di frutti esotici prendono il sopravvento. Poiché i vini con predicato «Beerenauslese» hanno generalmente dolcezza residua, presentano titolo alcolometrico da moderato a molto ridotto.

Sapore

Generalmente i vini «Trockenbeerenauslese» si distinguono dai vini «Beerenauslese» per gradazioni zuccherine più elevate e aromi e colori più intensi. Inoltre, a seconda del vitigno, possono presentare un'acidità più concentrata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Tutte le altre varietà 21,5 % vol e 150 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini spumanti di qualità sono ottenuti da vini di base (bianchi, rosati, rossi, Rotling) oppure da cuvée di vini bianchi e uve rosse vinificate in bianco. Il colore varia perlopiù dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo fiori di tiglio, ma anche rosa e rosso.

Gli spumanti «Crémant» presentano generalmente un aroma delicatamente fruttato e acidità pregnante. Solitamente sono di colore bianco o rosa.

Odore

La moderata gradazione zuccherina delle uve conserva il maggiore tenore acido. I vini spumanti di qualità sono caratterizzati da aromi varietali e dall'influenza delle fecce durante la produzione, che può esprimersi in note leggermente nocciolate e briochate. L'affinamento in legno dei vini di base può tradursi in aromi tostati e speziati.

Sapore

I vini spumanti di qualità sono generalmente freschi, con acidità ben presente e scarsamente alcolici. Il residuo zuccherino varia da non percepibile e ben presente.

L'affinamento minimo più lungo si traduce in spumanti «Crémant» delicati, cremosi ed equilibrati con un perlage fine.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Tutte le altre varietà 7,0 % vol e 57 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

L'utilizzo di uve bianche produce generalmente colori che vanno dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo fiori di tiglio, mentre la trasformazione di uve rosse conferisce tonalità rosa e rosse.

Odore

L'utilizzo frequente di varietà aromatiche produce in particolare aromi floreali, note di frutta esotica e note di bacche e frutti rossi.

Sapore

I vini frizzanti presentano un titolo alcolometrico moderato e un perlage delicato. Si caratterizzano per l'aroma prevalentemente fruttato e una notevole tipicità varietale.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto (in % vol di alcole totale e gradi Öchsle)

Tutte le altre varietà 7,0 % vol e 57 °Öchsle

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

—

Non applicabile.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Tutti i prodotti

Resa massima

Resa massima	105
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona è limitata al Vorderpfalz (Palatinato anteriore) e al Rheinpfalz (Palatinato renano), ossia dal limite dei monti del Pfälzerwald (selva del Palatinato) a ovest fino al Vorderpfälzer Tiefland (bassopiano del Palatinato anteriore), che comprende la parte centrale e orientale, passando per l'Haardtrand. La viticoltura è prevalente nella zona dell'Haardtrand, e negli interfluvi e negli altopiani ricoperti da loess. I confini naturali della regione sono: a ovest l'Haardtrand, a est il Reno, a sud l'Alsazia francese e il confine con il Bienwald, a nord il confine con il territorio comunale di Worms a est e Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim e la Zellertal con i comuni di Albisheim, Einselthum e Zell a ovest.

La denominazione di origine protetta comprende i seguenti comuni e le rispettive frazioni:

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 delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione di vini di qualità, vini con predicato, vini spumanti prodotti in regioni delimitate o vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate con il nome protetto «Pfalz» è consentita in una zona vitivinicola diversa dalla zona vitivinicola specifica nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Tutte le categorie

Sotto il profilo della struttura geologica l'Haardtrand e il Vorderpfälzer Tiefland appartengono all'Oberrheingraben (fossa dell'Alto Reno), una fossa tettonica disposta in direzione NNE-SSO. La viticoltura nella zona di produzione «Pfalz» è limitata al Vorderpfalz (Palatinato anteriore) e al Rheinpfalz (Palatinato renano), ossia dal limite dei monti del Pfälzerwald (selva del Palatinato) a ovest fino al Vorderpfälzer Tiefland (bassopiano del Palatinato anteriore), che comprende la parte centrale e orientale, passando per l'Haardtrand. L'altitudine media della superficie vitata è di circa 170 m sul livello del mare. La viticoltura è prevalente nella zona dell'Haardtrand, e negli interfluvi e negli altopiani ricoperti da loess. Le pendenze massime dei declivi, che raggiungono il 60 % (pendii ripidi), sono riscontrano nella parte occidentale, al limite del Pfälzerwald e nell'Haardtrand. Gli interfluvi e gli altopiani sono prevalentemente pianeggianti (pendenza < 10 %). La pendenza media dei declivi dell'intera superficie vitata del Palatinato è di circa il 4,5 %. Il valore medio dell'esposizione è di 140 ° (sud-est).

Verso est il Pfälzerwald si fonde con le frange collinari dell'Haardtrand, che costituisce la vera zona di frattura dell'Oberrheingraben (fossa dell'alto Reno). La struttura geologica di quest'area, larga solo pochi chilometri, è molto eterogenea. Accanto a sedimenti terziari sono presenti localmente anche rocce mesozoiche che, a loro volta, sono spesso completamente ricoperte da sedimenti quaternari più o meno consistenti. Gran parte delle viti coltivate nella regione vitivinicola «Pfalz» cresce su terreni di loess e/o argilla di loess. La vite è coltivata anche su argille, sabbie e ghiaie fluviali quaternarie. Al terzo posto per superficie si trovano i calcari e le marne terziari. Complessivamente meno diffuse sono le superfici di produzione situate su arenarie del Rotliegend e del Buntsandstein. I calcari, le marne e le dolomiti del Muschelkalk, del Keuper e del Giurassico rappresentano rocce quasi esotiche. Le vulcaniti del Rotliegend e del Terziario e le rocce del periodo Cambriano del Paleozoico sono presenti in depositi completamente isolati.

Per quanto riguarda la formazione del terreno, i sedimenti più importanti sono il loess e l'argilla di loess, in cui si sono sviluppati luvisol, černozëm o pararendzine. Sui sedimenti fluviali si trovano perlopiù regosol e terre brune, nelle aree alluvionali anche terreni alluvionali e suoli idromorfi a gleysol. Sui sedimenti terziari affioranti si sono sviluppati molti tipi di terreno, tra i quali i suoli ferrallitici e fersiallitici, e le Terrae calcis rappresentano una particolarità. Nonostante i terreni viticoli siano lavorati in profondità (solchi), spesso è ancora possibile riconoscere i differenti tipi di terreni naturali.

Le condizioni climatiche della superficie coltivata a vite del Palatinato possono essere così sintetizzate: la temperatura media annua è di circa 10 °C e la temperatura media nel periodo vegetativo è di 14,7 °C. Generalmente i valori delle temperature tendono ad aumentare da ovest (Haardtrand) verso est (pianura del Reno). La media annuale delle precipitazioni è di circa 655 mm, di cui mediamente il 60 % (390 mm) si verifica durante il periodo vegetativo. Le precipitazioni più elevate si registrano nella parte sudoccidentale del Palatinato, mentre le precipitazioni medie annue più basse si riscontrano nelle zone nordorientali. Nella regione del Palatinato le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di circa 665 000 WH/m^2 durante il periodo vegetativo.

Fattori antropici: poiché i viticoltori lavorano grandi parcelle contigue sono possibili un buon grado di meccanizzazione e un utilizzo economicamente efficiente delle superfici. I viticoltori apprezzano la grande varietà di vitigni disponibili e ne sfruttano il potenziale di sviluppo sui diversi tipi di terreno, offrendo così al consumatore un'ampia gamma di aromi. Negli ultimi 20 anni il settore vitivinicolo ha conosciuto un forte slancio, testimoniato da un numero crescente di giovani produttori di primo piano. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola secolare.

I legami descritti riguardano la produzione del prodotto di base, ossia l'uva, che mantiene una propria specificità per via della diversità dei suoli e della relativa lavorazione.

Dopo la vendemmia si procede alla classificazione nella corrispondente categoria di qualità della produzione vitivinicola.

Categoria «1. Vino»

I vini di qualità devono rispettare i requisiti minimi in materia di titolo alcolometrico volumico naturale minimo e di densità minima del mosto specificati per ciascuna categoria di vitigni e possono essere arricchiti.

I vini con predicato devono rispettare i requisiti minimi in materia di titolo alcolometrico volumico naturale minimo e di densità minima del mosto specificati per ciascuna categoria di vitigni e possono essere arricchiti. Durante la produzione del prodotto di base, ossia le uve destinate alla produzione di vini con predicato, il viticoltore può adottare misure di cura speciali nel periodo vegetativo, come ad esempio la sfogliatura intorno ai grappoli o il diradamento di questi ultimi, per ottenere una qualità migliore e una composizione più intensa dei componenti delle uve. Inoltre un ulteriore influsso umano permette di conferire al prodotto finale, il vino con predicato, un carattere specifico attraverso le diverse forme di affinamento in cantina.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi in materia di titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto specificati per ciascuna categoria di vitigni. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base devono essere raccolte prima, al fine di conservare la struttura acida pregnante per un vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate o un Winzersekt. La produzione avviene mediante una prima o una seconda fermentazione in vasca o in bottiglia. Qualora si ricorra alla pratica specifica della fermentazione tradizionale in bottiglia, è necessario che il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In tal caso il prodotto deve maturare in bottiglia per almeno nove mesi.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Per il vino frizzante di qualità prodotto in regioni delimitate, il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi in materia di titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto specificati per ciascuna categoria di vitigni. Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione delle menzioni tradizionali, indicazione delle unità geografiche più piccole

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

Per poter utilizzare le menzioni tradizionali in etichetta, i vini di qualità, i vini con predicato, i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate o i vini spumanti prodotti in regioni delimitate devono aver precedentemente superato un controllo ufficiale. Il numero di controllo («amtliche Prüfungsnummer» o «A.P.-Nr.») assegnato in questo contesto deve essere riportato in etichetta e sostituisce quello del lotto.

Oltre alle denominazioni dei vini protette preesistenti, i vini e i prodotti vitivinicoli recano obbligatoriamente in etichetta una delle menzioni tradizionali (vino di qualità, completato o meno da «b.A.», vino con predicato completato da «Kabinett», «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»; vino frizzante di qualità, integrato da «b.A.», «Sekt b.A», «Winzersekt»). La specificazione delle menzioni tradizionali («Classic», «Weißherbst», «Liebfrau(en)milch» e «Riesling Hochgewächs») in etichettatura è facoltativa.

È consentito utilizzare elementi di designazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Inoltre il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione (Gewann), particella catastale (Flurstück)). Il registro è gestito dalla camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato. L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, terzo e quarto comma, della legge sul vino (Weingesetz);

— articolo 29 dell'ordinanza sul vino (Weinverordnung);

— legge del Land sulla determinazione di località e zone e sul registro dei vigneti (legge sui vigneti - Weinlagengesetz);

— articolo 2, punto 16, dell'ordinanza del Land sulle competenze a seconda del settore del diritto del vino (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche più piccole è consentita soltanto con il consenso dell'organizzazione competente ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino. Sempre ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente all'agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*).

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione delle località viticole singole e delle unità geografiche più piccole

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

I nomi delle località viticole singole o di unità geografiche più piccole che sono delimitate nella mappa fondiaria e i cui nomi siano iscritti nel registro dei vigneti possono essere usati per i prodotti solo se questi sono elaborati almeno per l'85 % con le varietà di uve da vino seguenti:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

A tal fine non sono presi in considerazione:

— i quantitativi di prodotti vitivinicoli usati nella dolcificazione, nello sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*) o nello sciroppo zuccherino (*liqueur de tirage*), o

— i quantitativi di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, punto (3), lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Pertanto i prodotti possono essere elaborati a partire da tutte le varietà di uve da vino autorizzate di cui al punto 8 del documento unico.

Per la produzione di vini con predicato «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» e «Eiswein» sono consentite tutte le varietà di uve da vino di cui al punto 8 del documento unico.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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