C/2026/898

2026 2 12

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/898)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pfalz“

ES nuorodos numeris PDO-DE-A1272-AM03 – 2025 11 28

1. **Produkto pavadinimas**

„Pfalz“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Vokietija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Federalinė žemės ūkio, maisto ir krašto tapatybės ministerija (*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*)

Pavadinimas

Federalinė žemės ūkio ir maisto tarnyba (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Vokietijos valdžios institucijų teigimu, pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir (ES) 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

SKVN „Pfalz“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas geografine nuoroda žymimo produkto (-ų) pavadinimas, pavadinimo naudojimas ar kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

Todėl Vokietijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas laikytinas standartiniu pakeitimu.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Vietovės ribų nustatymas

Aprašymas

SKVN „Pfalz“ vietovei priskiriami šie kadastriniai sklypai:

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

SKVN „Pfalz“ vietovei nebepriskiriami šie kadastriniai sklypai:

Kadastro vietovė	Nr.	Sklypas	Skaitiklis	Vardiklis
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

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Vyninių vynuogių veislės

Aprašymas

Papildomai įrašomos toliau nurodytos vynuogių veislės.

Baltųjų vynuogių veislės:

„Aligoté“

Raudonųjų vynuogių veislės:

„Levitage“, „Pinot Kors“

Taip pat ištaisytos atskirų veislių rašybos klaidos ir įtraukti pavadinimų pasikeitimai.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Taikytini reikalavimai, kuriuos nustatė SKVN arba SGN administruojanti organizacija remdamasi Sąjungos ar nacionalinės teisės aktais ir reikalavimais

Aprašymas

Konkretūs vynuogynai ir smulkesni geografiniai vienetai

Konkretus vynuogynas arba smulkesnis geografinis vienetas, kurio ribos nurodytos nekilnojamojo turto žemėlapyje ir kurio pavadinimas įrašytas vynuogynų registre, ženklinant gali būti nurodomas, tik jeigu bent 85 proc. vynuogių, iš kurių pagamintas produktas, yra šių veislių:

— „Chardonnay“,

— „Roter Traminer“,

— „Ruländer“,

— „Weißer Burgunder“,

— „Weißer Riesling“,

— „Blauer Spätburgunder“,

— „Dornfelder“.

Į šį kiekį neįeina:

— bet koks saldinti naudotas vynuogių produktų kiekis, „expedition liqueur“ arba „tirage liqueur“;

— Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto e ir f papunkčiuose nurodyti vynuogių produktų kiekiai.

Kitais atvejais produktai gali būti gaminami iš visų produkto specifikacijos 8 punkte nurodytų vyninių vynuogių veislių vynuogių.

Specialių būdingų savybių turintys vynai „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“ gali būti gaminami iš visų produkto specifikacijos 8 punkte nurodytų vyninių vynuogių veislių vynuogių.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės institucijos

Aprašymas

Kontrolės institucijos ir jų užduotys išbrauktos iš produkto specifikacijos ir išvardytos atskirame dokumente.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Pfalz“

ES nuorodos numeris PDO-DE-A1272-AM03 – 2025 11 28

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Pfalz“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Vokietija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Rūšinis baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva paprastai būna nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki šiaudų ar aukso geltonio. Priklausomai nuo vynuogių veislės, galimi ir šviesiai raudoni atspalviai.

Aromatas

Šiems vynams būdinga harmoninga rūgštumo ir saldumo pusiausvyra, dažniausiai sodri tekstūra ir aiškiai juntamas ar vidutinis rūgštumas.

Skonis

Paprastai baltųjų vynų aromatas būna nuo gaivaus vaisiško iki egzotinių vaisių. Priklausomai nuo vynuogių veislės ir brandinimo būdo, gali būti juntami žalumos aromatai, priekonių natos ir dūmų bei minerališki pokvapiai. Priklausomai nuo vyno gamybos proceso, aromatų įvairovę gali papildyti dėl sąlyčio su mediena susiformavę kvapai, kaip antai vanilės, skrudėsių ir kokosų. Jei taikomas redukcinio brandinimo metodas, juntami titnago ir trumų aromatai, o jei oksidacinio brandinimo metodas – oksidavusiųsi obuolių ir riešutų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Rūšinis vynas Veislės

„Morio-Muskat“, „Blauer Portugieser“ ir „Weißer Riesling“ 7,5 tūrio proc. ir 60° pagal Ekslės skalę

Veislė „Dornfelder“ 8,8 proc. tūrio ir 68° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 7,8 proc. tūrio ir 62° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rūšinis raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Raudona spalva dažniausiai būna nuo šviesios vyšnių iki tamsios šeivamedžių.

Aromatas

Vynai dažniausiai būna sodrios tekstūros ir pasižymi švelniu ar juntamu rūgštumu.

Priklausomai nuo to, kaip vynas brandinimas ir ar jis brandinamas medžio statinėse, kvapą gali papildyti prieskonių aromatai, kaip antai vanilės, skrudėsių, šokolado ir kokosų, o jei taikomas redukcinio brandinimo metodas – titnago ir trumų pokvapiai.

Skonis

Raudoniesiems vynams ypač būdingas uogų ir raudonųjų vaisių aromatas. Be to, gali būti juntami žalumos pokvapiai. Priklausomai nuo to, kaip vynas brandinimas ir ar jis brandinamas medžio statinėse, kvapą gali papildyti prieskonių aromatai, kaip antai vanilės, skrudėsių, šokolado ir kokosų, o jei taikomas redukcinio brandinimo metodas – titnago ir trumų pokvapiai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Rūšinis vynas

Veislės „Morio-Muskat“, „Blauer Portugieser“ ir „Weißer Riesling“ 7,5 tūrio proc. ir 60° pagal Ekslės skalę

Veislė „Dornfelder“ 8,8 proc. tūrio ir 68° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 7,8 proc. tūrio ir 62° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rūšinis rožinis vynas, „Weissherbst“, „Blanc de Noir“

Juslinės savybės

Išvaizda

Šių rūšių vynai gaminami iš švelniai išspaudžiamų raudonųjų vynuogių. Vynams „Blanc de Noir“ būdingos baltųjų vynų spalvos, o rožinių vynų ir „Weissherbst“ spalva dažniausiai būna nuo švelniai rožinės iki šviesiai raudonos.

Aromatas

Kadangi misa brandinama taip pat, kaip gaminant baltąjį vyną, šiems vynams paprastai būdingas gaivus vaisiškas aromatas, primenantis uogų, raudonų ir šviesių ar geltonų vaisių pokvapius. Priklausomai nuo naudojamų vynuogių veislės, gali būti jaučiami ir žaliųjų paprikų ar žolelių pokvapiai, o jei brandinama medžio statinėse – vanilės, skrudėsių ir kokosų natos.

Skonis

Rožinių vynų skonį mažiau lemia alkoholis, bet gali būti jaučiamas stipresnis rūgštumas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Rūšinis vynas

Veislės „Morio-Muskat“, „Blauer Portugieser“ ir „Weißer Riesling“ 7,5 tūrio proc. ir 60 ° pagal Ekslės skalę

Veislė „Dornfelder“ 8,8 proc. tūrio ir 68 ° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 7,8 proc. tūrio ir 62 ° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rūšinis vynas „Rotling“

Juslinės savybės

Išvaizda

Kupažuojant raudonąsias ir baltąsias vynuoges arba sutraiškytą jų masę gaunami vynai, kurių juslinės savybės yra artimos rožinių vynų specifikacijose nurodytoms savybėms.

Aromatas

Kupažuojant raudonąsias ir baltąsias vynuoges arba sutraiškytą jų masę gaunami vynai, kurių juslinės savybės yra artimos rožinių vynų specifikacijose nurodytoms savybėms.

Skonis

Kupažuojant raudonąsias ir baltąsias vynuoges arba sutraiškytą jų masę gaunami vynai, kurių juslinės savybės yra artimos rožinių vynų specifikacijose nurodytoms savybėms.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Rūšinis vynas

Veislės „Morio-Muskat“, „Blauer Portugieser“ ir „Weißer Riesling“ 7,5 tūrio proc. ir 60° pagal Ekslės skalę

Veislė „Dornfelder“ 8,8 proc. tūrio ir 68° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 7,8 proc. tūrio ir 62° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Specialių būdingų savybių turintis vynas „Kabinett“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva, priklausomai nuo vyno rūšies, atitinka rūšinių vynų spalvų aprašymus.

Aromatas

Daugumai šių vynų būdingas gaivus baltųjų, geltonųjų ir egzotinių vaisių aromatas, jie gali turėti žalumos, žolės ar pikantiškų pokvapių.

Skonis

Šių vynų alkoholio koncentracija maža arba vidutinė. Jie pasižymi savybėmis, būdingomis atitinkamai vynuogių veislei, ir paprastai būna vidutinio arba stipraus rūgštingumo.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Veislės „Müller-Thurgau“ „Weißer Riesling“ ir „Grüner Silvaner“ 9,5 tūrio proc. ir 73° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 10,0 proc. tūrio ir 76° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Specialių būdingų savybių turintis vynas „Spätlese“

Juslinės savybės

Išvaizda

Priklausomai nuo vyno rūšies, šiems vynams būdingos rūšinių vynų spalvos.

Aromatas

Vynų „Spätlese“ misos tankis yra didesnis nei vynų „Kabinett“, todėl jie pasižymi atitinkamai vynuogių veislei būdingomis savybėmis ir dažniausiai didesniu sodrumu ir didesne alkoholio koncentracija.

Skonis

Tai ypač atspindi jų vaisiški aromatai ir saldūs, pikantiški pokvapiai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Veislė „Weißer Riesling“ 11,4 proc. tūrio ir 85° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 12,2 proc. tūrio ir 90° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Specialių būdingų savybių turintis vynas „Auslese“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva, priklausomai nuo vyno rūšies, atitinka rūšinių vynų spalvų aprašymus.

Aromatas

Aromatui dažniausiai būdingi vyraujantys intensyvūs vaisių kvapai ir egzotinių vaisių, medaus ir džiovintų vaisių pokvapiai.

Skonis

Naudojamos sunokusios ir pernokusios vynuogės, todėl atitinkamai vynuogių veislei būdingos savybės būna ryškios. Vynuogėms leidžiama sunokti ant vynmedžio, be to, gali būti pasinaudota ir kilniojo puvinio (*Botrytis cinerea*) sukelta medžiagų koncentracija. Be to, šiems vynams paprastai būdingas ryškus saldumas dėl liekamojo cukraus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Veislė „Weißer Riesling“ 12,5 proc. tūrio ir 92° pagal Ekslės skalę

Visos kitos veislės 13,8 proc. tūrio ir 100° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Specialių būdingų savybių turintis vynas „Beerenauslese“

Juslinės savybės

Išvaizda

Priklausomai nuo vyno rūšies, šiems vynams būdingos rūšinių vynų spalvos.

Aromatas

Kuo daugiau vynuogių paveikia kilnusis puvinys, tuo labiau susilpnėja kai kurie atitinkamai vynuogių veislei būdingi aromatai, bet sustiprėja medaus, džiovintų vaisių, razinų, karamelės ir egzotinių vaisių pokvapiai.

Skonis

Kadangi naudojamos sveikos visiškai sunokusios ar pernokusios vynuogės, suvytusios ir kilniojo puvinio, kuris koncentruoja medžiagas, paveiktos vynuogės, šiuose vynuose yra daug cukraus. Vynai „Beerenauslese“ paprastai brandinami su liekamuoju cukrumi, todėl jų alkoholio koncentracija dažniausiai būna vidutinė ar labai maža.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Visos veislės 16,9 proc. tūrio ir 120° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Specialių būdingų savybių turintis vynas „Eiswein“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva, priklausomai nuo vyno rūšies, atitinka rūšinių vynų spalvų aprašymus.

Aromatas

Vynuogės negali būti itin paveiktos kilniojo puvinio, kad nenuskintų vynuogių medžiagų koncentracija vyktų užšąlant vandeniui. Dėl šios priežasties vynai „Eiswein“ yra rūgštesni ir pasižymi ryškesniu atitinkamai vynuogių veislei būdingu aromatu, kuris priklausom nuo to, per kiek laiko temperatūra, vynuogėms visiškai sunokus, nukrenta iki reikiamo lygio.

Skonis

Ypač gerai juntami geltonųjų ir egzotinių vaisių aromatai, kuriuos papildo saldūs ir pikantiški pokvapiai, pvz., medaus ir džiovintų vaisių.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Visos veislės 16,9 proc. tūrio ir 120° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Specialių būdingų savybių turintis vynas „Trockenbeerenauslese“

Juslinės savybės

Išvaizda

Priklausomai nuo vyno rūšies, šiems vynams būdingos rūšinių vynų spalvos.

Aromatas

Kadangi naudojamos sveikos visiškai sunokusios ar pernokusios vynuogės, suvytusios ir kilniojo puvinio, kuris koncentruoja medžiagas, paveiktos vynuogės, šiuose vynuose yra daug cukraus. Kuo daugiau vynuogių paveikia kilnusis puvinys, tuo labiau susilpnėja kai kurie atitinkamai vynuogių veislei būdingi aromatai, bet sustiprėja medaus, džiovintų vaisių, razinų, karamelės ir egzotinių vaisių pokvapiai. Vynai „Beerenauslese“ paprastai brandinami su liekamuoju cukrumi, todėl jų alkoholio koncentracija dažniausiai būna vidutinė ar labai maža.

Skonis

Vynai „Trockenbeerenauslese“ nuo vynų „Beerenauslese“ paprastai skiriasi didesniu cukraus kiekiu, intensyvesniu aromatu ir spalva. Be to, priklausomai nuo vynuogių veislės, jie gali būti rūgštesni.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Visos veislės 21,5 proc. tūrio ir 150° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rūšinis putojantis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Rūšiniai putojantys vynai gaminami iš bazinių vynų (baltųjų, rožinių, raudonųjų, „Rotling“) arba kupažuojant baltuosius vynus ir švelniai išspaustas raudonąsias vynuoges. Spalva dažniausiai būna nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki liepžiedžių geltonio, taip pat rožinė ar raudona.

Putojantys vynai „Crémant“ dažniausiai būna subtilaus vaisiško skonio ir pastebimai rūgštoki. Paprastai jie būna baltos arba rausvos spalvos.

Aromatas

Dėl vidutinio vynuogių cukraus kiekio išlieka didesnis rūgštingumas. Rūšiniai putojantys vynai pasižymi atitinkamai vynuogių veislei būdingais aromatais ir brandinimo su mielėmis paveiktomis juslinėmis savybėmis. Dėl šios priežasties gali būti juntami lengvi riešutų ir brijošės pokvapiai. Jei baziniai vynai brandinami medžio statinėse, gali būti juntami skrudėsių ir prieskonių kvapai.

Skonis

Rūšiniai putojantys vynai paprastai būna gaivūs, rūgštoki, juose mažai juntamas alkoholis. Saldumas dėl liekamojo cukraus gali būti nuo vos jaučiamo iki ryškaus.

Jei minimalaus brandinimo trukmė yra ilgesnė, pagaminti putojantys vynai „Crémant“ yra švelnūs, kreminės tekstūros, subalansuoti ir putoja smulkiais burbuliukais.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Visos veislės 7,0 proc. tūrio ir 57° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau putojantis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Iš baltųjų veislių vynuogių gaminamų vynų spalva paprastai būna nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki liepžiedžių geltonio, o iš raudonųjų veislių vynuogių gaminamų vynų – rožinė ir raudona.

Aromatas

Vynai, gaminami iš dažnai naudojamų aromatinių vynuogių veislių, ypač pasižymi gėlių aromatais, egzotinių vaisių, uogų ir raudonųjų vaisių pokvapiais.

Skonis

Pusiau putojantys vynai būna vidutinės alkoholio koncentracijos ir putoja subtiliais burbuliukais. Paprastai jų kvapas vaisiškas, taip pat aiškiai juntamas atitinkamai vynuogių veislei būdingas pokvapis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

SKVN „Pfalz“ žymimo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis (tūrio procentais ir laipsniais pagal Ekslės skalę)

Visos veislės 7,0 proc. tūrio ir 57° pagal Ekslės skalę

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

—

Netaikoma

7.2. *Didžiausia išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Visi produktai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	105
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Vyninių vynuogių veislė (-ės), iš kurios (-ių) gaminamas vynas (-ai)**

— „Accent“

— „Acolon“

— „Adelfränkisch“, arba „Grüner Adelfränkisch“, „Grünedel“, „Verdet Blanc“

— „Albalonga“

— „Aligoté“

— „Allegro“

— „Alvarinho“, arba „Albarino“, „Albariño“

— „Arneis“

— „Artaban“

— „Auxerrois“, arba „Auxerrois Blanc“, „Auxerrois blanc“, „Pinot Auxerrois“

— „Bacchus“

— „Barbera“, arba „Sciaa“

— „Blauer Frühburgunder“, arba „Frühburgunder“, „Madeleine Noir“, „Pinot Madeleine“, „Pinot Noir Précoce“

— „Blauer Gänsfüßer“, arba „Gänsfüßer“

— „Blauer Limberger“, arba „Blaufränkisch“, „Lemberger“, „Limberger“

— „Blauer Muskateller“, arba „Muscat a petits grains noirs“

— „Blauer Portugieser“, arba „Portugieser“

— „Blauer Silvaner“

— „Blauer Spätburgunder“, arba „Clevner“, „Pinot Noir“, „Pinot noir“, „Pinot Nero“, „Pinot nero“, „Samtrot“, „Spätburgunder“

— „Blauer Trollinger“, arba „Trollinger“, „Vernatsch“, „Schiava Grossa“

— „Blauer Zweigelt“, arba „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“, arba „Carignan“

— „Carménère“, arba „Carmenère“

— „Chardonnay“

— „Chenin Blanc“

— „Cinsaut“

— „Dakapo“

— „Deckrot“

— „Divico“

— „Dolcetto“

— „Domina“

— „Donauriesling“

— „Dornfelder“

— „Dunkelfelder“

— „Ehrenfelser“

— „Faberrebe“, arba „Faber“

— „Felicia“

— „Fer“, arba „Fer Servadou“

— „Fernão Pires“, arba „Fernao Pires“

— „Floreal“

— „Früher Malingre“, arba „Malinger“

— „Früher Roter Malvasier“, arba „Früher Malvasier“, „Malvasier“, „Malvoisie“

— „Gamaret“

— „Gelber Muskateller“, arba „Moscato“, „Muscat“, „Muskat“, „Muscat blanc“, „Muscat Blanc“, „Muskateller“

— „Gelber Orleans“, arba „Orleans“

— „Gf 84-58-988“

— „Gf-Ga 52-42“

— „Glera“

— „Gm 674-1“

— „Goldmuskateller“

— „Grenache blanc“

— „Grenache noir“, arba „Grenache“

— „Grüner Silvaner“, arba „Silvaner“, „Sylvaner“

— „Grüner Veltliner“, arba „Veltliner“

— „Grünfränkisch“, arba „Bormeo Verd“

— „Helfensteiner“

— „Helios“

— „Heroldrebe“

— „Hibernal“

— „Huxelrebe“, arba „Huxel“

— „Hölder“

— „Johanniter“

— „Juwel“

— „Kanzler“

— „Kerner“

— „Kernling“

— „Lagrein“, arba „Blauer Lagrein“, „Lagrain“

— „Laurot“

— „Levitage“

— „Malbec“, arba „Cot“

— „Manzoni bianco“

— „Mariensteiner“

— „Marsanne blanche“, arba „Marsanne“

— „Marselan“

— „Merlot“

— „Merlot Kanthus“

— „Merlot Khorus“

— „Monastrell“, arba „Mourvèdre“

— „Morio Muskat“, arba „Morio-Muskat“

— „Muscaris“

— „Muskat Ottonel“, arba „Muskat-Ottonel“

— „Muskat Trollinger“, arba „Muskat-Trollinger“

— „Müller Thurgau“, arba „Rivaner“, „Müller-Thurgau“

— „Müllerrebe“, arba „Pinot Meunier“, „Pinot meunier“, „Schwarzriesling“

— „Nebbiolo“, arba „Prunent“

— „Nobling“

— „Optima 113“, arba „Optima“

— „Ortega“

— „Palas“

— „Perle“

— „Petit Manseng“

— „Petit Verdot“

— „Petite Syrah“

— „Phoenix“, arba „Phönix“

— „Pinot Kors“

— „Pinot Nova“, arba „Pinot nova“

— „Pinotage“

— „Pinotin“

— „Piroso“

— „Pollux“

— „Primitivo“, arba „Zinfandel“

— „Prior“

— „Reberger“

— „Regent“

— „Reichensteiner“

— „Rieslaner“

— „Rinot“

— „Roesler“, arba „Rösler“

— „Rondo“

— „Rosa Chardonnay“

— „Rosenmuskateller“

— „Roter Elbling“, arba „Elbling Rouge“, „Elbling rouge“

— „Roter Gutedel“, arba „Chasselas Rouge“, „Chasselas rouge“, „Fendant Roux“

— „Roter Muskateller“

— „Roter Müller Thurgau“, arba „Roter Müller-Thurgau“

— „Roter Riesling“

— „Roter Traminer“, arba „Gewürztraminer“, „Traminer“

— „Roter Veltliner“

— „Roussanne“

— „Ruländer“, arba „Grauburgunder“, „Grauer Burgunder“, „Pinot Grigio“, „Pinot grigio“, „Pinot Gris“, „Pinot gris“

— „Sangiovese“, arba „Nerino“

— „Saphira“

— „Satin Noir“

— „Sauvignac“

— „Sauvignon Blanc“, arba „Fumé Blanc“, „Muskat Silvaner“

— „Sauvignon Gris“

— „Sauvignon Gryn“

— „Sauvignon Nepis“

— „Sauvignon Rytos“

— „Sauvignon Sary“

— „Sauvitage“

— „Scheurebe“

— „Schwarzblauer Riesling“

— „Schwarzer Urban“

— „Schönburger“

— „Siegerrebe“, arba „Sieger“

— „Solaris“

— „Soreli“

— „Souvignier Gris“

— „St. Laurent“, arba „Sankt Laurent“, „Saint Laurent“

— „Syrah“, arba „Shiraz“

— „Sémillon“, arba „Semillon blanc“

— „Tannat“

— „Tauberschwarz“

— „Tempranillo“

— „Trebbiano di Soave“, arba „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“, arba „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“, arba „Bianco“, „Pinot bianco“, „Pinot Blanc“, „Pinot blanc“, „Weißburgunder“

— „Weißer Elbling“, arba „Elbling“, „Kleinberger“

— „Weißer Gutedel“, arba „Chasselas“, „Chasselas Blanc“, „Chasselas blanc“, „Fendant“, „Fendant Blanc“, „Gutedel“

— „Weißer Heunisch“, arba „Heunisch“

— „Weißer Lagler“

— „Weißer Riesling“, arba „Klingelberger“, „Riesling“, „Rheinriesling“, „Riesling Renano“, „Riesling renano“

— „Würzer“

9. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė apima tik rytinį Pfalcą ir Reinpfalcą, t. y. driekiasi nuo vakarinių Pfalco Miško priekalnių per Harto pakraštį iki Rytinio Pfalco žemumos, kuri užima centrinę ir rytinę dalis. Vynuogės daugiausia auginamos Harto pakraštyje ir liosu padengtuose tarpupiuose bei plynaukštėse. Vietovės natūralios ribos vakaruose yra Harto pakraštys, rytuose – Reinas, pietuose – Prancūzijos Elzaso regionas ir Bynvaldas, šiaurės rytuose – Vormso kadastro vietovė, o šiaurės vakaruose – Kirchheimbolandenas, Štetenas, Gauersheimas ir Celertalio regiono Albisheimo, Einzeltumo ir Celio savivaldybės.

Saugomos kilmės vietos nuorodos vietovei priklauso šios savivaldybės ir jų dalys:

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)).

Tikslios ribos nustatytinos pagal išvardytų savivaldybių teritorijų žemėlapius su nurodytais vynuogynų plotais (jie pateikiami adresu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), putojantis vynas iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba rūšinis pusiau putojantis vynas iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) su saugoma nuoroda „Pfalz“ gali būti gaminamas kitoje vietovėje nei konkretus auginimo regionas, kuriame surinktos vynuogės ir kuris nurodytas etiketėje, jei gamybos vietovė yra toje pačioje federacinėje žemėje arba kaimyninėje federacinėje žemėje.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produktų kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Visos kategorijos

Pagal geologinę struktūrą Harto kalnų pakraštys ir Rytinio Pfalco žemuma priklauso Aukštutinio Reino grabenui, t. y. tektoninio lūžio slėniui, plytinčiam šiaurės–šiaurės rytų ir pietų–pietvakarių kryptimi. Pfalco vynuogių auginimo regione vynuogininkyste verčiamasi tik rytiniame Pfalce ir Reinpfalce, t. y. nuo vakarinių Pfalco Miško priekalnių per Harto pakraštį iki Rytinio Pfalco žemumos, kuri užima centrinę ir rytinę dalis. Vynmedžiais apsodinti plotai vidutiniškai yra maždaug 170 metrų aukštyje virš jūros lygio. Vynuogės daugiausia auginamos Harto pakraštyje ir liosu padengtuose tarpupiuose bei plynaukštėse. Didžiausio nuolydžio – iki 60 % – šlaitai (statūs šlaitai) yra vietovės vakaruose, Pfalco Miško pakraščiuose ir Harto pakraštyje. Tarpupiuose bei plynaukštėse vyrauja lygus reljefas (< 10 % nuolydis). Vidutinis visų Pfalco vynuogynų nuolydis yra apie 4,5 %. Apskaičiuota, kad vidutinė vynuogynų orientacija yra 140° (į pietryčius).

Rytų kryptimi Pfalco Miškas pereina į Harto pakraščio kalvyną, kuris yra tikroji Aukštutinio Reino grabeno lūžio zona. Ši vos kelių kilometrų pločio zona yra labai nevienalytės geologinės struktūros. Be terciaro periodo nuosėdų, čia vietomis galima aptikti ir mezozojaus uolienų. Šias uolienas neretai dengia dar vienas storesnis ar plonesnis kvartero nuosėdų sluoksnis. Pfalco vynuogių auginimo regione didelė dalis vynmedžių auga lioso arba liosinio priemolio dirvožemyje. Vynmedžiai taip pat auginami kvartero upiniuose priemoliuose, smėlžemiuose ir žvyržemiuose. Trečioje vietoje pagal užimamą plotą yra terciaro klintys ir mergelis. Mažiau yra plotų, esančių ant raudonojo guolio smiltainių ir margųjų smiltainių. Kaip gana egzotiškas uolienas galima paminėti vidurinio ir viršutinio triaso ir juros klintis, mergelį ir dolomitus. Visiškai retai pasitaiko raudonojo guolio ir terciaro vulkaninės kilmės uolienų ir senojo paleozojaus eros uolienų.

Dirvožemio formavimuisi svarbiausios nuosėdos yra liosas ir liosinis priemolis. Taip susidarė priemolio išplautžemiai, juodžemiai ar kalkžemiai. Ant upinių nuosėdų susiformavo daugiausia pradžiažemių ir rudžemių, o salpose – dar ir ruduųjų salpžemių ir glėjinių salpžemių sluoksnis. Ant terciaro nuosėdų susidarė įvairių tipų dirvožemių. Kaip išskirtinius galima nurodyti feralitinius, fersialitinius ir *Terrae calcis* dirvožemius. Nors vynuogynuose atliekami gilieji darbai (labai giliai suariama ar perkasama), dažnai vis dar įmanoma atpažinti natūralius dirvožemio tipus.

Klimato sąlygas Pfalco vynuogių auginimo regiono plotuose, naudojamuose vynuogininkystei, galima apibūdinti taip: vidutinė metinė temperatūra siekia apie 10 °C, vidutinė vegetacijos laikotarpio temperatūra – 14,7 °C. Iš esmės temperatūra didėja iš vakarų į rytus, t. y. nuo Harto pakraščio Reino lygumos link. Vidutinis metinis kritulių kiekis – apie 655 mm, iš kurių vidutiniškai 60 proc. (390 mm) iškrenta vegetacijos laikotarpiu. Daugiausia kritulių iškrenta Pfalco vynuogių auginimo regiono pietvakarinėje dalyje, o mažiausias vidutinis metinis jų kiekis registruojamas regiono šiaurės rytuose. Pfalco regione vegetacijos laikotarpiu vynmedžiams tenkanti tiesioginė saulės spinduliuotė vidutiniškai siekia apie 665 000 Wh/m^2.

Žmogiškieji veiksniai. Vynuogių augintojai valdo didelius tarpusavyje besiribojančius sklypus, todėl plotus galima apdirbti mechanizuotai ir ekonomiškai. Augintojai vertina vynuogių veislių įvairovę ir jų auginimo galimybes – jas teikia skirtingų tipų dirvožemiai. Todėl jie vartotojams gali pasiūlyti daugybę įvairių aromatų vynų. Vynininkystė pastaruosius 20 metų vystėsi ypač dinamiškai. Tai matyti iš vis didėjančio jaunų gamintojų, siūlančių kokybišką produkciją, skaičiaus. Žmogaus veiklos poveikis pagrįstas ištisus šimtmečius puoselėjama vynuogių auginimo tradicija.

Minėti ryšiai su geografine vietove susiję su bazinio vynuogių produkto, kurio savybės skiriasi dėl skirtingų dirvožemio tipų ir apdorojimo būdų, gamyba.

Nuimtas derlius paskirstomas atitinkamų kokybės kategorijų vynams gaminti.

Vynuogių produktų kategorija 1. Vynas

Rūšiniai vynai turi atitikti atitinkamai vynuogių veislių kategorijai taikomus būtinuosius mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio misos tankio reikalavimus ir gali būti sodrinami.

Specialių būdingų savybių turintys vynai turi atitikti bent jau atitinkamai vynuogių veislių kategorijai taikomus būtinuosius mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio misos tankio reikalavimus ir negali būti sodrinami. Norėdami gauti bazinį vynuogių produktą, naudojamą specialių būdingų savybių turinčiam vynui gaminti, vyndariai vynuogių ir jų sudedamųjų medžiagų kokybę gali gerinti vegetacijos periodu imdamiesi specialių priežiūros priemonių, pvz., pašalinti lapus aplink kekes arba jas praretinti. Be to, siekiant suteikti galutiniam produktui, t. y. specialių būdingų savybių turinčiam vynui, tam tikrų savybių, įtakos turi ir kitas su žmogaus veikla susijęs veiksnys – gali būti taikomi įvairūs laikymo rūsyje metodai.

Vynuogių produktų kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

Bazinis produktas turi atitikti atitinkamai vynuogių veislių kategorijai taikomus būtinuosius mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio misos tankio reikalavimus. Priklausomai nuo vegetacijos lygio ir auginimo vietos, derlius vynuogynuose, kuriuose auginamos vynuogės, iš kurių gaminamas bazinis putojantis vynas, turi būti nuimamas anksčiau, kad būtų išlaikytas putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba vyndario putojančiam vynui („Winzersekt“) būdingas rūgštingumas. Gamyba vykdoma pirminės arba antrinės fermentacijos būdu talpykloje arba butelyje. Jei taikomas tradicinis fermentacijos buteliuose būdas, produktas putojančiu vynu turi virsti po antrosios alkoholio fermentacijos butelyje. Tokiu atveju produktas butelyje brandinamas ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

Vynuogių produktų kategorija

8. Pusiau putojantis vynas

Ryšio santrauka

Rūšinių pusiau putojančių vynų iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) bazinis produktas turi atitikti atitinkamai vynuogių veislių kategorijai taikomus būtinuosius mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio misos tankio reikalavimus. Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Tradiciniai terminai ir smulkesnių geografinių vienetų nuorodos

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Kad etiketėje būtų galima vartoti tradicinius terminus, rūšiniai vynai, specialių būdingų savybių turintys vynai, rūšiniai pusiau putojantys vynai iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) arba putojantys vynai iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) turi būti oficialiai patikrinti. Patikros numeris (vok. „amtliche Prüfungsnummer“ arba „A.P.-Nr.“) turi būti nurodytas etiketėje. Jis pakeičia partijos numerį.

Be saugomo vyno pavadinimo, vynai ir vyno produktai turi būti ženklinami nurodant vieną iš tradicinių terminų (rūšinis vynas, taip pat gali būti su prierašu „b. A.“ (rodančiu, kad tai vynas iš nustatyto regiono); specialių būdingų savybių turintis vynas kartu su nuorodomis „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ arba „Eiswein“; rūšinis pusiau putojantis vynas su prierašu „b. A.“, putojantis vynas su prierašu „b. A.“, vyndario putojantis vynas („Winzersekt“)). Ženklinant gali būti nurodyti kiti tradiciniai terminai („Classic“, „Weißherbst“, „Liebfrau(en)milch“ ir „Riesling Hochgewächs“).

Pagal taikytinus teisės aktus gali būti naudojami teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai.

Be to, vynuogynų registre pateikiami patvirtinti smulkesnių geografinių vietovių – subregionų („Bereiche“), vynuogių auginimo vietovių („Großlagen“), konkrečių vynuogynų („Einzellagen“) ir atvirojo lauko dalių („Gewannen“) – pavadinimai. Vynuogynų registre vietovių ir subregionų ribos nurodomos pagal kadastro duomenis (kadastro vietovė, laukas, atvirojo lauko dalis, kadastrinis sklypas). Registrą tvarko Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmai. Vynuogynų registras įkurtas ir tvarkomas remiantis šiuo teisiniu pagrindu:

— Vynų įstatymo 23 straipsnio 3 ir 4 dalimis;

— Reglamento dėl vynų 29 straipsniu;

— Federacinės žemės įstatymu dėl vietovių ir subregionų nustatymo ir vynuogynų registro (Vynuogynų įstatymu);

— Federacinės žemės reglamento dėl kompetencijos vyno sektorių reglamentuojančių teisės aktų įgyvendinimo srityje 2 straipsnio 16 dalimi.

Smulkesnių geografinių vienetų ribas keisti leidžiama tik pritarus kompetentingai organizacijai pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį. Kompetentinga organizacija apie bet kokius pakeitimus pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį turi pranešti Federalinei žemės ūkio ir maisto tarnybai.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Konkrečių vynuogynų ir smulkesnių geografinių vienetų nuorodos

Teisinis pagrindas

Nustato SKVN ir (arba) SGN administruojanti organizacija, jei tokia galimybė numatyta pagal valstybės narės tvarką.

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Konkretus vynuogynas arba smulkesnis geografinis vienetas, kurio ribos nurodytos nekilnojamojo turto žemėlapyje ir kurio pavadinimas įrašytas vynuogynų registre, ženklinant gali būti nurodomas, tik jeigu bent 85 proc. vynuogių, iš kurių pagamintas produktas, yra šių veislių:

— „Chardonnay“,

— „Roter Traminer“,

— „Ruländer“,

— „Weißer Burgunder“,

— „Weißer Riesling“,

— „Blauer Spätburgunder“,

— „Dornfelder“.

Į šį kiekį neįeina:

— bet koks saldinti naudotas vynuogių produktų kiekis, „expedition liqueur“ arba „tirage liqueur“;

— Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto e ir f papunkčiuose nurodyti vynuogių produktų kiekiai.

Kitais atvejais produktai gali būti gaminami iš visų bendrojo dokumento 8 punkte nurodytų vynuogių veislių vynuogių.

Specialių būdingų savybių turintys vynai „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“ gali būti gaminami iš visų bendrojo dokumento 8 punkte nurodytų vyninių vynuogių veislių vynuogių.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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