C/2026/898

12.2.2026.

# Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/898)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)**

**“Pfalz”**

**ES atsauces numurs: PDO-DE-A1272-AM03 – 28.11.2025.**

1. **Produkta nosaukums**

“Pfalz”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

*Nosaukums*

Federālā lauksaimniecības, pārtikas un reģionālās identitātes ministrija

*Nosaukums*

Federālais lauksaimniecības un pārtikas birojs

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi saskaņā ar definīciju Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ar ACVN "Pfalz" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

*Temats*

Apgabala robežas noteikšana

*Apraksts*

Ar ACVN "Pfalz" apzīmētā produkta ražošanas apgabala noteiktajās robežās ir iekļauti šādi zemes gabali:

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

No ACVN "Pfalz" ražošanas apgabalā ietilpstošo teritoriju saraksta ir svītroti šādi zemesgabali:

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Vīna vīnogu šķirnes

*Apraksts*

Ir pievienotas tālāk norādītās vīnogu šķirnes.

Balto vīnogu šķirnes

"Aligoté"

Sarkano vīnogu šķirnes

"Levitage", "Pinot Kors"

Vienlaikus arī ir izlabotas kļūdas dažu šķirņu rakstībā un ņemtas vērā nosaukumu izmaiņas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Prasības, kas piemērojamas saskaņā ar ES vai valsts tiesību aktiem / prasības, kuras noteikusi organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN

*Apraksts*

Atsevišķi vīndārzi un mazākas ģeogrāfiskās vienības

Atsevišķu tādu vīndārzu vai mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus, kuru robežas atzīmētas zemes reģistra kartē un kuri ierakstīti vīndārzu reģistrā, drīkst izmantot ar nosacījumu, ka vismaz 85 % attiecīgo produktu ir ražoti no šādām vīna vīnogu šķirnēm:

— "Chardonnay",

— "Roter Traminer",

— "Ruländer",

— "Weißer Burgunder",

— "Weißer Riesling",

— "Blauer Spätburgunder",

— "Dornfelder".

Šajā kontekstā vērā neņem:

— jebkādu daudzumu vīnkopības produktu, kas izmantoti vīna saldināšanā, saldinātu vīna piedevu vai vīna rauga tīrkultūru, vai

— jebkādu daudzumu vīnkopības produktu, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Izņemot iepriekšminēto, produkti var būt gatavoti no jebkuras no produkta specifikācijas 8. punktā uzskaitītajām vīnogu šķirnēm.

Vīnus ar īpašajiem apzīmējumiem *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* un *Eiswein* var ražot no jebkuras no produkta specifikācijas 8. punktā uzskaitītajām vīnogu šķirnēm.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Kontroles institūcijas

*Apraksts*

Kontroles institūcijas un to uzdevumi ir svītroti no produkta specifikācijas un uzskaitīti atsevišķā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**"Pfalz"**

**ES atsauces numurs: PDO-DE-A1272-AM03 – 28.11.2025.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Pfalz

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Vīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļām nokrāsām līdz salmu un zeltaini dzeltenai. Atkarībā no vīnogu šķirnes šie vīni var būt arī gaiši sarkanos toņos.

Aromāts

Vīniem piemīt labs līdzsvars starp skābumu un saldumu, un tie parasti ir pilnmiesīgi ar izteiktu līdz mērenu skābumu.

Garša

Baltvīnu aromāts parasti ir no augļaina un svaiga līdz augļainam un eksotiskam. Atkarībā no vīnogu šķirnes un vīna pagrabā veiktajām darbībām tiem var piemist zaļu augļu aromāts, pikanta garša vai dūmu un minerālu notis. Atkarībā no vīndarības procesa buķeti var papildināt ar vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu aromātu, nonākot saskarē ar koksni; reducējošās nogatavināšanas paņēmieni var pievienot arī krama un trifeļu aromātu, savukārt oksidējošās nogatavināšanas paņēmieni var pievienot oksidētu ābolu un riekstu aromātu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns]

“Morio-Muskat”, “Blauer Portugieser” un “Weißer Riesling”: 7,5 tilp. % un 60° Eksle.

“Dornfelder”: 8,8 tilp. % un 68° Eksle.

Visas citas šķirnes: 7,8 tilp. % un 62° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

*Vīnkopības produkts*

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Vīnu sarkanā krāsa parasti ir no gaiši ķiršsarkanas līdz tumšai plūškoka ogu krāsai.

Aromāts

Šiem vīniem ar pilnmiesīgu garšu ir raksturīgs maigs līdz ievērojams skābums.

Atkarībā no pagraba darbiem un tā, vai vīns ir nogatavināts koka traukos, buķetē var būt arī pikants vaniļas aromāts, grauzdējuma, šokolādes un kokosrieksta notis vai reducējošas krama un trifeļu notis.

Garša

Sarkanvīniem jo īpaši raksturīgs ogu un sarkano augļu aromāts. Tiem var piemist arī zaļu augļu aromāts. Atkarībā no pagraba darbiem un tā, vai vīns ir nogatavināts koka traukos, buķetē var būt arī pikants vaniļas aromāts, grauzdējuma, šokolādes un kokosrieksta notis vai reducējošas krama un trifeļu notis.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN “Pfalz” apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns]

“Morio-Muskat”, “Blauer Portugieser” un “Weißer Riesling”: 7,5 tilp. % un 60° Eksle.

“Dornfelder”: 8,8 tilp. % un 68° Eksle.

Visas citas šķirnes: 7,8 tilp. % un 62° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], sārtvīns. *Weißherbst, Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Šo veidu vīnu ražo no ātri izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām. *Blanc de Noir* vīniem ir baltvīniem raksturīgais krāsu spektrs, savukārt sārtvīnu un *Weißherbst* vīnu krāsa parasti ir no gaiši sārtas līdz gaiši sarkanai.

Aromāts

Tā kā misa tiek nogatavināta tāpat kā baltvīnam, šiem vīniem parasti piemīt augļains un svaigs ogu un sarkano un balto/dzelteno augļu aromāts. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var piemist arī zaļo piparu un garšaugu notis un, ja tie nogatavināti koka traukos, vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu notis.

Garša

Sārtvīniem ir mērenāks spirta saturs, un garšas ziņā tie var radīt spēcīgāku skābuma sajūtu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns]

"Morio-Muskat", "Blauer Portugieser" un "Weißer Riesling": 7,5 tilp. % un 60° Eksle.

"Dornfelder": 8,8 tilp. % un 68° Eksle.

Visas citas šķirnes: 7,8 tilp. % un 62° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], *Rotling*

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Šos vīnus gatavo, sajaucot sarkanās un baltās vīnogas vai to misu. Organoleptisko īpašību ziņā tie ir ļoti līdzīgi sārtvīniem.

Aromāts

Šos vīnus gatavo, sajaucot sarkanās un baltās vīnogas vai to misu. Organoleptisko īpašību ziņā tie ir ļoti līdzīgi sārtvīniem.

Garša

Šos vīnus gatavo, sajaucot sarkanās un baltās vīnogas vai to misu. Organoleptisko īpašību ziņā tie ir ļoti līdzīgi sārtvīniem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

*Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns]

"Morio-Muskat", "Blauer Portugieser" un "Weißer Riesling": 7,5 tilp. % un 60° Eksle.

"Dornfelder": 8,8 tilp. % un 68° Eksle.

Visas citas šķirnes: 7,8 tilp. % un 62° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Prädikatswein Kabinett* [vīns ar īpašo apzīmējumu *Kabinett*]

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

To krāsa ir līdzīga attiecīgo *Qualitätsweine* [kvalitatīvo vīnu] krāsai.

Aromāts

Šiem vīniem parasti ir raksturīgs svaigs un augļains balto, dzelteno un eksotisko augļu aromāts, un tiem var piemist svaigas zāles un garšvielu notis.

Garša

Šiem vīniem ir zems līdz mērens spirta saturs. Tie skaidri parāda to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti, un tiem piemīt kopumā mērens līdz spēcīgs skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

"Müller-Thurgau", "Weißer Riesling" un "Grüner Silvaner": 9,5 tilp. % un 73° Eksle.

Visas citas šķirnes: 10,0 tilp. % un 76° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Prädikatswein Spätlese* [vīns ar īpašo apzīmējumu *Spätlese*]

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Krāsu spektrs atbilst attiecīgajam *Qualitätswein* [kvalitatīvā vīna] veidam.

Aromāts

Tā kā *Spätlese* vīnos ir lielāks misas svars nekā vīnos ar īpašo apzīmējumu *Kabinett*, tie izteikti parāda to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti, un parasti tie ir pilnmiesīgāki un ar augstāku spirta saturu.

Garša

Tas īpaši atspoguļojas augļainajā aromātā un saldenajās, pikantajās niansēs.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

"Weißer Riesling": 11,4 tilp. % un 85° Eksle.

Visas citas šķirnes: 12,2 tilp. % un 90° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Prädikatswein Auslese* [vīns ar īpašo apzīmējumu *Auslese*]

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

To krāsa ir līdzīga attiecīgo *Qualitätsweine* [kvalitatīvo vīnu] krāsai.

Aromāts

Šo vīnu buķetē parasti dominē intensīvs augļains aromāts kopā ar eksotisko augļu, medus un žuvušu augļu niansēm.

Garša

Šajos vīnos intensīvi jūtamas to šķirņu pilnīgi gatavu un pārgatavu vīnogu īpašības, no kurām tie gatavoti. Kopā ar vīnogām, kas uz vīnkoka nogatavojušās ilgāk, var izmantot arī vīnogas, kuru garša kļuvusi koncentrētāka cēlās puves (*Botrytis cinerea*) ietekmē. Turklāt vīniem parasti ir raksturīgs izteikts paliekošs saldums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

"Weißer Riesling": 12,5 tilp. % un 92° Eksle.

Visas citas šķirnes: 13,8 tilp. % un 100° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Prädikatswein Beerenauslese* [vīns ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese*]

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Krāsu spektrs atbilst attiecīgajam *Qualitätswein* [kvalitatīvā vīna] veidam.

Aromāts

Jo lielāks ir cēlās puves skarto vīnogu īpatsvars, jo vairāk samazinās daži izmantotajām vīnogu šķirnēm raksturīgie aromāti, savukārt medus, žāvētu augļu, rozīņu, karameļu un eksotisko augļu aromāti kļūst dominējošāki.

Garša

Tā kā tiek izmantotas veselīgas, pilnīgi gatavas vai pārgatavas vīnogas, žuvušas vīnogas un cēlās puves skartas vīnogas ar koncentrētu garšu, šiem vīniem ir augsts cukuru saturs. *Beerenauslese* vīni parasti tiek ražoti ar atlikumcukuriem, un tādēļ tiem ir mērens līdz ļoti zems spirta saturs.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

Visas šķirnes: 16,9 tilp. % un 120° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Prädikatswein Eiswein* [vīns ar īpašo apzīmējumu *Eiswein*]

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

To krāsa ir līdzīga attiecīgo *Qualitätsweine* [kvalitatīvo vīnu] krāsai.

Aromāts

Tā kā vīndārzā sasalst ūdens, vīnogas ļoti mazā mērā skar cēlā puve, un to sastāvdaļas ir ļoti koncentrētas. Tādēļ *Eiswein* vīniem parasti ir augstāks skābuma līmenis un spēcīgāks izmantoto šķirņu aromāts atkarībā no laika, kas vajadzīgs, lai sasniegtu vajadzīgo zemo temperatūru pēc tam, kad vīnogas ir pilnībā nogatavojušās.

Garša

Jo īpaši dominē dzelteno un eksotisko augļu aromāti, ko papildina salds un pikants aromāts, piemēram, medus un žāvētu augļu aromāts.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

Visas šķirnes: 16,9 tilp. % un 120° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

*Prädikatswein Trockenbeerenauslese* [vīns ar īpašo apzīmējumu *Trockenbeerenauslese*]

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Krāsu spektrs atbilst attiecīgajam *Qualitätswein* [kvalitatīvā vīna] veidam.

Aromāts

Tā kā tiek izmantotas veselīgas, pilnīgi gatavas vai pārgatavas vīnogas, žuvušas vīnogas un cēlās puves skartas vīnogas ar koncentrētu garšu, šiem vīniem ir augsts cukuru saturs. Jo lielāks ir cēlās puves skarto vīnogu īpatsvars, jo vairāk samazinās daži izmantotajām vīnogu šķirnēm raksturīgie aromāti, savukārt medus, žāvētu augļu, rozīņu, karameļu un eksotisko augļu aromāti kļūst dominējošāki. *Beerenauslese* vīni parasti tiek ražoti ar atlikumcukuriem, un tādēļ tiem ir mērens līdz ļoti zems spirta saturs.

Garša

*Trockenbeerenauslese* vīni no *Beerenauslese* vīniem atšķiras ar to, ka tiem mēdz būt augstāks cukuru saturs un intensīvāks aromāts un krāsa. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes tiem var būt arī koncentrētāks skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

Visas šķirnes: 21,5 tilp. % un 150° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Šos vīnus ražo vai nu no bāzes vīniem (baltvīniem, sārtvīniem, sarkanvīniem, "Rotling" vīniem), vai no baltvīnu un ātri izspiestu sarkano vīnogu maisījumiem. Krāsu spektrs parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļām nokrāsām līdz laima ziedu dzeltenai, bet tie var būt arī sārti un sarkani.

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni ar apzīmējumu *Cremant* parasti ir viegli augļaini ar spirdzinošu skābumu. Parasti tie ir baltā vai sārtā krāsā.

Aromāts

Mērenais cukuru saturs vīnogās saglabā augstu skābuma līmeni. Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem ir raksturīgs pamatā esošo šķirņu aromāts un organoleptiskā ietekme, ko rada to turēšana uz nogulsnēm ražošanas laikā. Tādēļ šiem vīniem var būt nedaudz riekstainas un maizes notis. Ja bāzes vīns ir nogatavināts saskarē ar koksni, vīniem var būt grauzdējuma un pikants aromāts.

Garša

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni parasti ir svaigi un skābi, un tiem nav izteikti augsts spirta saturs. Atlikumcukura daudzums ir no tikko manāma līdz ļoti lielam.

Dzirkstošie *Crémant* vīni ir izsmalcināti, krēmīgi, līdzsvaroti un ar smalkiem burbulīšiem, jo tiem ir ilgāks minimālais glabāšanas laiks.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

Visas šķirnes: 7,0 tilp. % un 57° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pusdzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Krāsu spektrs parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļām nokrāsām līdz laima ziedu dzeltenai, ja izmanto balto vīnogu šķirnes. Ja izmantotas sarkanogu šķirnes, krāsu spektrs ietver sārtu un sarkanu krāsu.

Aromāts

Visbiežāk izmantotās aromātiskās šķirnes nodrošina ziedu aromātu un jo īpaši eksotisko augļu notis, kā arī ogu un sarkano augļu notis.

Garša

Pusdzirkstošajiem vīniem ir mērens spirta saturs un smalki burbulīši. Tiem parasti piemīt augļains aromāts un garša, kas raksturīga to gatavošanā izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | — |
| Minimālais kopējais skābums | — |
| Minimālā kopējā skābuma vienība | — |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | — |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | — |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Pfalz" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija un minimālais misas svars (kopējie spirta tilp. % un Eksle):

Visas šķirnes: 7,0 tilp. % un 57° Eksle.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

—

Nepiemēro

7.2. *Maksimālais vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visi produkti

Maksimālais vīna iznākums

| | |
|---|---|
| Maksimālais vīna iznākums | 105 |
| Maksimālā vīna iznākuma vienība | Hektolitri no hektāra |

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "Accent"

— "Acolon"

— "Adelfränkisch" – "Grüner Adelfränkisch", "Grünedel", "Verdet Blanc"

— "Albalonga"

— "Aligoté"

— “Allegro”

— “Alvarinho” – “Albarino”, “Albariño”

— “Arneis”

— “Artabans”

— “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”

— “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. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabals atrodas tikai *Vorderpfalz*/*Rheinpfalz* apgabalā, proti, no Pfalcas meža kalnu malas rietumos, caur *Haardtrand* līdz *Vorderpfalz* zemienei, kas aizņem centrālo un austrumu daļu. Vīnkopība galvenokārt notiek *Haardtrand* un lesa klātās upju starpās un plakankalnēs. Reģions dabiski robežojas ar *Haardtrand* rietumos, Reinu austrumos, Elzasu (Francijā) vai *Bienwald* robežu dienvidos, *Worms* robežu ziemeļaustrumos un *Kirchheimbolanden*, *Stetten*, *Gauersheim* un *Zellertal*, ieskaitot *Albisheim*, *Einselthum* un *Zell*, pašvaldībām ziemeļrietumos.

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums attiecas uz vīndārziem šādu pašvaldību un pašvaldību rajonu teritorijā:

*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)).

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekšminēto pašvaldību teritorijā ietilpstošo vīndārzu zemesgabali. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

*Qualitätswein* [kvalitatīvu vīnu], *Prädikatswein* [vīnu ar īpašu apzīmējumu], *Sekt b.A.* [kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteikta reģiona] un *Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteikta reģiona], kas apzīmēts ar aizsargāto nosaukumu "Pfalz", drīkst ražot apgabalā, kurš nav šā produkta ražošanai noteiktais reģions un kurā ievāktas vīnogas, un kurš norādīts marķējumā, ja ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Visas kategorijas

Strukturālā un ģeoloģiskā ziņā *Haardtrand* un *Vorderpfalz* zemiene atrodas Augšreinas līdzenumā, kas ir tektoniskās plaisas ieleja ZZA-DDR virzienā. Vīnkopība Pfalcā notiek tikai *Vorderpfalz*/*Rheinpfalz* apgabalā, proti, no Pfalcas meža kalnu malas rietumos, caur *Haardtrand* līdz *Vorderpfalz* zemienei, kas aizņem centrālo un austrumu daļu. Vīndārzi atrodas vidēji 170 m augstumā virs jūras līmeņa. Vīnkopība galvenokārt notiek *Haardtrand* un lesa klātās upju starpās un plakankalnēs. Stāvākās nogāzes, kuru slīpums ir līdz 60 % un kurās tādējādi ir izvietoti stāvu nogāžu vīndārzi, atrodas rietumos, Pfalcas meža malā, un *Haardtrand*. Līdzenie vīndārzi (slīpums līdz 10 %) galvenokārt atrodas upju starpās un plakankalnēs. Pfalcas vīndārzu vidējais slīpums kopumā ir aptuveni 4,5 %. Vidējais vērsums ir 140 ° (dienvidaustrumu virzienā).

Austrumos pie Pfalcas meža sākas *Haardtrand* pakalnu malas, kas ir faktiskā Augšreinas līdzenuma plaisu zona. Šajā tikai dažus kilometrus platajā apgabalā ir ļoti daudzveidīgs ģeoloģiskais sastāvs. Papildus terciāra nogulumiem tur vietām atrodami mezozoja ieži. Šādus iežus bieži pilnībā klāj diezgan biezs kvartāra nogulumu slānis. Pfalcas vīnkopības apgabalā ievērojama daļa vīnogulāju aug uz lesa un lesa atvasinājumiem. Vīnogulājus var atrast arī uz kvartāra upju māla, smilts un grants. Trešais izplatītākais augsnes veids pēc virsmas platības ir terciāra kaļķakmens un merģelis. Vīnogulājus audzē arī uz sarkanās slāņkopas smilšakmens un raibā smilšakmens, bet to platības ir nelielas. Kaļķakmens, merģelis un dolomīts no gliemežkaļķakmens, keipera un juras perioda būtībā ir eksotiski ieži. Var atrast arī pilnīgi izolētus sarkanās slāņkopas un terciāra vulkānisko iežu nogulumus un agrīnā paleozoja iežus.

Augsnes sastāva ziņā primāros nogulumus, kuros izveidojušās parabrūnās, melnzemju un pararendzīnas augsnes, veido less un lesa atvasinājumi. Izplatītākās augsnes upju sanešos ir regosoli un brūnaugsnes, savukārt palienēs ir sastopamas arī aluviālas un aluviālas-gleja augsnes. Terciāra nogulumos ir izveidojušies dažādi augsnes veidi, jo īpaši feralīts, fersialīts un *Terrae calcis*. Neraugoties uz dziļajām vagām, kas izartas vīnogulāju audzēšanai, joprojām nereti var atpazīt dabiskās augsnes.

Turpmāk ir aprakstīts Pfalcas vīnkopības apgabala klimats. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 10 °C, un vidējā temperatūra augšanas sezonā ir 14,7 °C. Būtībā temperatūra virzienā no rietumiem (*Haardtrand*) uz austrumiem (Reinas līdzenums) paaugstinās. Gada vidējais nokrišņu daudzums apgabalā ir aptuveni 655 mm, no kuriem 60 % (390 mm) parasti izkrīt veģetācijas periodā. Lielākais nokrišņu daudzums ir Pfalcas vīnkopības reģiona dienvidrietumos, savukārt mazākais vidējais gada nokrišņu daudzums ir reģiona tālākajā ziemeļaustrumu daļā. Pfalcas vīnogulāji veģetācijas periodā saņem vidēji 665 000 Wh/m² tiešas saules gaismas.

Cilvēkfaktori Vīnkopji apstrādā lielus savienotus zemesgabalus, kas nodrošina, ka tajos var labi izmantot mehanizāciju un apgabalus var apstrādāt izmaksefektīvi. Lielu nozīmi viņi piešķir vīnogu šķirņu klāstam un to audzēšanas potenciālam, ko nodrošina dažādie augsnes profili. Tā rezultātā patērētājiem ir pieejama plaša garšu palete. Pēdējo 20 gadu laikā vīna nozare kļuvusi īpaši populāra. To apliecina arvien pieaugošais labāko gados jauno ražotāju skaits. Cilvēka ietekmes pamatā ir gadsimtiem sena vīnkopības tradīcija.

Aprakstītās saiknes attiecas uz bāzes produkta ražošanu no vīnogām, kuru raksturs atšķiras augšņu un pārstrādes metožu daudzveidības dēļ.

Pēc ražas novākšanas vīnogas tiek klasificētas atbilstīgajā vīna produkcijas kvalitātes kategorijā.

Kategorija “1. Vīns”

Kvalitatīviem vīniem jāatbilst attiecīgajai vīnogu šķirņu kategorijai noteiktajām minimālajām prasībām attiecībā uz minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru, un tos drīkst bagātināt.

Vīniem ar īpašiem apzīmējumiem jāatbilst attiecīgajai vīnogu šķirņu kategorijai noteiktajām vismaz minimālajām prasībām attiecībā uz minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru, un tos nedrīkst bagātināt. Audzējot primāro produktu (vīnogas), kas paredzēts, lai ražotu vīnu ar īpašu apzīmējumu, vīnkopis veģetācijas periodā drīkst izmantot īpašus augu kopšanas pasākumus, piemēram, vīnogulāju atlapošanu vai retināšanu, lai panāktu labāku kvalitāti un vīnogu sastāvdaļu lielāku koncentrētību. Turklāt galaproduktu – vīnu ar īpašiem apzīmējumiem – var palīdzēt veidot arī cilvēkfaktors, proti, dažādas ar tehnoloģijām saistītas darbības vīna pagrabā.

Vīnkopības produktu kategorijas

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Bāzes produktam jāatbilst attiecīgajai vīnogu šķirņu kategorijai noteiktajām minimālajām prasībām attiecībā uz minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru. Atkarībā no to augšanas stadijas un vietas attiecīgos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto dzirkstošā vīna ražošanai paredzētā bāzes vīna pagatavošanai, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīgs dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.* vai *Winzersekt*). Šis vīns tiek iegūts pirmējā vai otrējā raudzēšanā, kas notiek tvertnē vai pudelē. Ja ražošanā izmanto īpašo tradicionālo raudzēšanas pudelē metodi, tad, lai produkts kļūtu par dzirkstošo vīnu, jāveic otrējā spirta raudzēšana pudelē. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

Vīnkopības produktu kategorijas

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

*Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīva pusdzirkstošā vīna no noteikta reģiona] bāzes produktam jāatbilst attiecīgajai vīnogu šķirņu kategorijai noteiktajām minimālajām prasībām attiecībā uz minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru. Raudzēšanas gaitā tiek saglabāta daļa no dabiski radušās ogļskābās gāzes.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes temats

Tradicionālo apzīmējumu un mazāku ģeogrāfisko vienību norāde

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Prasības/atkāpes apraksts

Vīniem jāveic oficiāla pārbaude, lai tos varētu marķēt ar tādiem tradicionālajiem apzīmējumiem kā *Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], *Prädikatswein* [vīns ar īpašu apzīmējumu], *Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteikta reģiona] vai *Sekt b.A.* [kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteikta reģiona]. Marķējumā jānorāda šajā saistībā piešķirtais pārbaudes numurs (*amtliche Prüfungsnummer*). Tas aizstāj partijas numuru.

Papildus esošajam aizsargātajam vīna nosaukumam vīna un vīna produktu marķējumā jāiekļauj kāds no šiem tradicionālajiem apzīmējumiem: *Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], kam ir vai nav pievienots apzīmējums *b.A.* [no noteikta reģiona]; *Prädikatswein*, ko papildina apzīmējums *Kabinett*, *Spätlese*, *Auslese*, *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* vai *Eiswein*; *Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteikta reģiona]; vai *Sekt b.A.* / *Winzersekt* [kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteikta reģiona]. Tradicionālie apzīmējumi *Classic*, *Weißherbst*, *Liebfrau(en)milch* un *Riesling Hochgewächs* nav obligāti.

Tiesību aktos noteiktos nosaukuma elementus var izmantot saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

Turklāt vīndārzu reģistrs nodrošina sarakstu, kurā uzskaitīti tādi apgabalu, liela mēroga un atsevišķu vīndārzu, kā arī atklāta lauka sistēmu nosaukumi, ko var izmantot kā mazākas ģeogrāfiskās vienības. Vietu un apgabalu robežas tajā norādītas pēc kadastrālajiem apzīmējumiem (kadastrālā vienība, kadastrālā apakšvienība, atklāta lauka sistēma, zemesgabals). To pārvalda Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kamera. Vīndārzu reģistrs ir izveidots un tiek uzturēts, pamatojoties uz:

— Federālā vīna likuma (*Weingesetz*) 23. panta 3. un 4. punktu,

— Federālā rīkojuma par vīnu (*Weinverordnung*) 29. pantu,

— Reinzemes-Pfalcas Likumu par vietu un apgabalu noteikšanu un vīndārzu reģistru (Vīndārzu likums) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle, Weinlagengesetz*),

— Reinzemes-Pfalcas Rīkojuma par pienākumiem vīna nozares tiesību aktu jomā (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*) 2. panta 16. punktu.

Mazāku ģeogrāfisko vienību robežas drīkst mainīt tikai ar kompetento organizāciju piekrišanu saskaņā ar Federālā vīna likuma 22.g pantu, un kompetentajām organizācijām par jebkādām izmaiņām jāpaziņo Federālajam lauksaimniecības un pārtikas birojam.

Prasības / atkāpes temats

Atsevišķu vīndārzu un mazāku ģeogrāfisko vienību norāde

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu prasības/atkāpes veids

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Prasības/atkāpes apraksts

Atsevišķu tādu vīndārzu vai mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus, kas norādīti zemes kartē un kuru nosaukumi ierakstīti vīndārzu reģistrā, drīkst izmantot ar nosacījumu, ka vismaz 85 % attiecīgo produktu ir ražoti no šādām vīna vīnogu šķirnēm:

— “Chardonnay”,

— “Roter Traminer”,

— “Ruländer”,

— “Weißer Burgunder”,

— “Weißer Riesling”,

— “Blauer Spätburgunder”,

— “Dornfelder”.

Šajā kontekstā vērā neņem:

— jebkādu daudzumu vīnkopības produktu, kas izmantoti vīna saldināšanā, saldinātu vīna piedevu vai vīna rauga tīrkultūru, vai

— jebkādu daudzumu vīnkopības produktu, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Izņemot iepriekšminēto, produkti var būt gatavoti no jebkuras no vienotā dokumenta 8. punktā uzskaitītajām vīnogu šķirnēm.

Vīnus ar īpašajiem apzīmējumiem *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* un *Eiswein* var ražot no jebkuras no vienotā dokumenta 8. punktā uzskaitītajām vīnogu šķirnēm.

**Elektroniska atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju (URL)**

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