C/2026/898

12.2.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/898)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Pfalz"

EU-referentienummer: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Naam van het product**

"Pfalz"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijn

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Duitsland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (bondsministerie van Landbouw, Voeding en Heimat)

Naam

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (federaal agentschap voor Landbouw en Voedselvoorziening)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Duitse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in het productdossier zijn standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Pfalz" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijzigingen brengen geen verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Duitse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van het geografische gebied

Beschrijving

De volgende percelen zijn aan de BOB "Pfalz" toegevoegd:

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Teller	Noemer
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

De volgende percelen zijn uit de BOB “Pfalz” geschrapt:

Kadastrale eenheid	Nummer kadastrale eenheid	Perceel	Numérateur	Noemer
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

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijndruivenrassen

Beschrijving

De volgende rassen worden toegevoegd:

Witte druivenrassen:

aligoté

Blauwe druivenrassen:

levitage, pinot kors

Bij bepaalde druivenrassen zijn ook spelfouten gecorrigeerd en er zijn naamswijzigingen doorgevoerd.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toepasselijke vereisten uit hoofde van de wetgeving van de Europese Unie of de nationale wetgeving/voorschriften van een organisatie die de BOB/BGA beheert

Beschrijving

Individuele wijngaarden en kleine geografische eenheden

De namen van de individuele wijngaarden of kleine geografische eenheden die zijn afgebakend op de kadastrale kaart en zijn opgenomen in het wijnbouwkadaster, mogen alleen worden gebruikt voor producten die voor ten minste 85 % zijn bereid uit de volgende wijndruivenrassen:

— chardonnay,

— roter traminer,

— ruländer,

— weißer burgunder,

— weißer riesling,

— blauer spätburgunder,

— dornfelder.

Hierbij blijft het volgende buiten beschouwing:

— hoeveelheden wijnbouwproducten die voor het verzoeten zijn gebruikt, “dosagelikeur” of “liqueur de tirage”, of

— hoeveelheden wijnbouwproducten als bedoeld in de punt 3, e) en f), van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Los van deze beperking mogen de producten worden vervaardigd van alle druivenrassen die zijn toegestaan overeenkomstig punt 8 van het productdossier.

Alle in punt 8 van het productdossier vermelde wijndruivenrassen mogen worden gebruikt voor de bereiding van wijnen met de predicaten “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” en “Eiswein”.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controle-instanties

Beschrijving

De controle-instanties en hun taken zijn uit het productdossier geschrapt en in een afzonderlijk document geregistreerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Pfalz”

EU-referentienummer: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Naam van het product**

Pfalz

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Duitsland

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Kwaliteitswijn wit

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De kleur van de wijnen varieert gewoonlijk van lichtgeel met groene schakeringen tot stro- en goudgeel. Afhankelijk van het druivenras kunnen ze ook lichte rode tinten vertonen.

Aroma

De wijnen worden gekenmerkt door het evenwicht tussen zuur en zoet, en combineren doorgaans een volle body met een uitgesproken tot matige zuurgraad.

Smaak

De witte wijnen bezitten gewoonlijk aroma's die variëren van fruitig en fris tot fruitig en exotisch. Afhankelijk van het druivenras en de opvoedingsmethode kunnen ze groene aroma's, kruidige smaken en rokerige, minerale toetsen vertonen. Naargelang van het wijnbereidingsprocedé kan het bouquet worden aangevuld met vanille-, geroosterde en kokosnootaroma's, door de rijping op hout. Reductieve opvoedingstechnieken kunnen aroma's van vuursteen en truffel toevoegen, terwijl oxidatieve opvoedingstechnieken voor aroma's van geoxideerde appel en noten kunnen zorgen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming "Pfalz" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Kwaliteitswijn

De druivenrassen morio-muskat, blauer portugieser en weißer riesling 7,5 % vol en 60° Öchsle

Het druivenras dornfelder 8,8 % vol en 68° Öchsle

Alle andere druivenrassen 7,8 % vol en 62° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Kwaliteitswijn rood

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De rode kleur varieert gewoonlijk van de lichtrode kleur van kersen tot de dieprode kleur van vlierbessen.

Aroma

De gewoonlijk volle wijnen worden gekenmerkt door een milde tot uitgesproken zuurgraad.

Afhankelijk van de opvoedingsmethode en of de wijn al dan niet op hout wordt gerijpt, kan het bouquet worden aangevuld met kruidige aroma's als vanille-, geroosterde, chocolade- en kokosnoottoetsen, naast reductieve toetsen, zoals vuursteen en truffel.

Smaak

De rode wijnen worden met name gekenmerkt door een bouquet van bessen en rood fruit. Ze kunnen ook groene aroma's vertonen. Afhankelijk van de opvoedingsmethode en of de wijn al dan niet op hout wordt gerijpt, kan het bouquet worden aangevuld met kruidige aroma's als vanille-, geroosterde, chocolade- en kokosnoottoetsen, naast reductieve toetsen, zoals vuursteen en truffel.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming "Pfalz" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Kwaliteitswijn De druivenrassen morio-muskat,

blauer portugieser en weißer riesling 7,5 % vol en 60° Öchsle

Het druivenras dornfelder 8,8 % vol en 68° Öchsle

Alle andere druivenrassen 7,8 % vol en 62° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Kwaliteitswijn rosé, Weißherbst, blanc de noir

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Deze wijnsoorten worden gemaakt van zacht geperste rode druivenrassen. Blanc de noir-wijnen hebben het kleurenspectrum van witte wijnen, terwijl de kleur van rosé- en weißherbst-wijnen gewoonlijk varieert van lichtroze tot helderrood.

Aroma

Omdat de most op dezelfde manier wordt opgevoed als witte wijn, hebben deze wijnen gewoonlijk een fruitig en fris bouquet van bessen en rood en wit/geel fruit. Afhankelijk van het gebruikte druivenras kunnen de wijnen ook toetsen van groene peper en verse kruiden vertonen. Bij opvoeding op hout hebben deze wijnen vanille-, geroosterde en kokosnoottoetsen.

Smaak

Roséwijnen hebben een matiger alcoholgehalte en kunnen wat de smaak betreft een zuurdere gewaarwording geven.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in Öchslegraden):

Kwaliteitswijn

De druivenrassen morio-muskat, blauer portugieser en weißer riesling 7,5 % vol en 60° Öchsle

Het druivenras dornfelder 8,8 % vol en 68° Öchsle

Alle andere druivenrassen 7,8 % vol en 62° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Kwaliteitswijn rotling

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Deze wijnen worden vervaardigd met een mengeling van rode en witte druiven of most. Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn ze erg vergelijkbaar met roséwijnen.

Aroma

Deze wijnen worden vervaardigd met een mengeling van rode en witte druiven of most. Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn ze erg vergelijkbaar met roséwijnen.

Smaak

Deze wijnen worden vervaardigd met een mengeling van rode en witte druiven of most. Wat de organoleptische kenmerken betreft, zijn ze erg vergelijkbaar met roséwijnen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Kwaliteitswijn

De druivenrassen morio-muskat, blauer portugieser en weißer riesling 7,5 % vol en 60° Öchsle

Het druivenras dornfelder 8,8 % vol en 68° Öchsle

Alle andere druivenrassen 7,8 % vol en 62° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn met het predicaat “Kabinett”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Wat de kleur betreft, geldt de beschrijving voor het desbetreffende type Qualitätswein.

Aroma

Deze wijnen worden gewoonlijk gekenmerkt door frisse en fruitige bouquet van wit, geel en exotisch fruit en kunnen kruidige toetsen en hints van groen gras bezitten.

Smaak

Ze hebben een laag tot matig alcoholgehalte. Ze brengen duidelijk de kenmerken tot uiting van de druivenrassen waaruit ze zijn vervaardigd, in combinatie met een doorgaans matige tot krachtige zuursensatie.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

De druivenrassen müller thurgau, weißer riesling en grüner silvaner 9,5 % vol en 73° Öchsle

Alle andere druivenrassen 10,0 % vol en 76° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn met het predicaat “Spätlese”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Het kleurenspectrum van de wijnen is dat van het desbetreffende type Qualitätswein.

Aroma

Omdat deze wijnen een hoger mostgewicht hebben dan de Kabinett-wijnen, brengen ze duidelijk de kenmerken van de druivenrassen waaruit ze zijn vervaardigd tot uiting, gewoonlijk met een vollere body en hoger alcoholgehalte.

Smaak

Dit wordt vooral weerspiegeld in het fruitige bouquet en zoete, kruidige toetsen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Het druivenras weißer riesling 11,4 % vol en 85° Öchsle

Alle andere druivenrassen 12,2 % vol en 90° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn met het predicaat “Auslese”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Wat de kleur betreft, geldt de beschrijving voor het desbetreffende type Qualitätswein.

Aroma

Het bouquet wordt gewoonlijk gedomineerd door intens fruitige aroma's, naast toetsen van exotisch fruit, honing en gedroogd fruit.

Smaak

Door het gebruik van volrijpe en overrijpe druiven zijn de kenmerken van de rassen waarmee deze wijnen worden gemaakt intens aanwezig. Naast druiven die langer aan de stok hebben gerijpt, kunnen ook druiven worden gebruikt die geconcentreerd zijn door edelrot (*Botrytis cineria*). Voorts worden ze gewoonlijk gekenmerkt door een hoog gehalte aan restsuiker.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming "Pfalz" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Het druivenras weißer riesling 12,5 % vol en 92° Öchsle

Alle andere druivenrassen 13,8 % vol en 100° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn met het predicaat "Beerenauslese"

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Het kleurenspectrum van de wijnen is dat van het desbetreffende type Qualitätswein.

Aroma

Het toenemende gebruik van door edelrot aangetaste druiven betekent dat sommige aroma's die kenmerkend zijn voor de gebruikte rassen, naar de achtergrond verdwijnen, terwijl honing, gedroogde vruchten, rozijnen, karamel en de aroma's van exotisch fruit meestal overheersender worden.

Smaak

Deze wijnen hebben een hoger suikergehalte, doordat gezonde volrijpe tot overrijpe druiven, ingedroogde druiven en geconcentreerde, door edelrot aangetaste druiven worden gebruikt. Omdat deze wijnen gewoonlijk restsuiker bevatten, hebben ze een matig tot zeer laag alcoholgehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Alle druivenrassen 16,9 % vol en 120° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn met het predicaat “Eiswein”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Wat de kleur betreft, geldt de beschrijving voor het desbetreffende type Qualitätswein.

Aroma

De bestanddelen van de druiven kunnen alleen door het bevriezen van water in de wijngaard worden geconcentreerd als de druiven licht zijn aangetast door edelrot. Daardoor heeft Eiswein gewoonlijk en afhankelijk van hoe lang het duurt voordat de noodzakelijke kou intreedt na de volledige rijping van de druiven, een hogere zuurgraad en een sterker aroma van het druivenras in kwestie.

Smaak

Met name een bouquet van geel en exotisch fruit overheerst. Dit bouquet wordt aangevuld met zoetachtige, kruidige aroma’s van bijvoorbeeld honing of gedroogd fruit.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Alle druivenrassen 16,9 % vol en 120° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn met het predicaat “Trockenbeerenauslese”

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Het kleurenspectrum van de wijnen is dat van het desbetreffende type Qualitätswein.

Aroma

Deze wijnen hebben een hoger suikergehalte, doordat gezonde volrijpe tot overrijpe druiven, ingedroogde druiven en geconcentreerde, door edelrot aangetaste druiven worden gebruikt. Het toenemende gebruik van door edelrot aangetaste druiven betekent dat sommige aroma’s die kenmerkend zijn voor de gebruikte rassen, naar de achtergrond verdwijnen, terwijl honing, gedroogde vruchten, rozijnen, karamel en de aroma’s van exotisch fruit meestal overheersender worden. Omdat deze wijnen gewoonlijk restsuiker bevatten, hebben ze een matig tot zeer laag alcoholgehalte.

Smaak

Trockenbeerenauslese verschilt van Beerenauslese doordat het suikergehalte gewoonlijk hoger is en doordat de aroma’s en kleur van eerstgenoemde intenser zijn. Afhankelijk van het gebruikte druivenras kunnen ze ook een geconcentreerde zuurheid vertonen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Alle druivenrassen 21,5 % vol en 150° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Mousserende kwaliteitswijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Deze wijnen worden gemaakt van basiswijnen (wit, rosé, rood, rotling) of van cuvees van witte wijnen en snel geperste rode druiven. Het kleurenspectrum van de wijnen varieert meestal van lichtgeel met groene schakeringen tot het geel van lindebloesems, maar ook roze en rood zijn mogelijk.

Mousserende kwaliteitswijnen die worden aangeduid als “Crémant” hebben doorgaans een hint van fruit en een uitgesproken zuurheid. Ze zijn gewoonlijk wit of roze van kleur.

Aroma

Door het matige suikergehalte van de druiven blijft de hoge zuurgraad behouden. De wijnen worden gekenmerkt door aroma’s van de onderliggende rassen en de zintuiglijke effecten van de rijping op de moer tijdens de productie. Dit kan tot uiting komen in licht nootachtige en briocheachtige toetsen. Als de basiswijnen worden opgevoed op hout, kunnen ze geroosterde en kruidige aroma’s hebben.

Smaak

De mousserende kwaliteitswijn is gewoonlijk fris met een uitgesproken zuurgraad en heeft een laag alcoholgehalte. De restsuiker varieert van nauwelijks waarneembaar tot duidelijk zoet.

De langere minimale opslagtijd leidt tot parelende “Crémant”-wijnen die fijn, romig en harmonisch zijn, met delicate bubbels.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Alle druivenrassen 7,0 % vol en 57° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Parelwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Het kleurenspectrum van de wijnen varieert gewoonlijk van lichtgele tonen met groene schakeringen tot het geel van lindebloesems, wanneer witte druivenrassen worden gebruikt. Bij gebruik van blauwe druivenrassen omvat het spectrum ook roze en rood.

Aroma

De vaakst gebruikte aromatische rassen zorgen voor bloemige aroma’s en toetsen van met name exotisch fruit, naast hints van bessen en rood fruit.

Smaak

Deze wijnen hebben een matig alcoholgehalte en zijn licht parelend. Ze vertonen over het algemeen een fruitig bouquet en smaken die kenmerkend zijn voor de druivenrassen waarvan ze worden gemaakt.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn van de beschermde oorsprongsbenaming “Pfalz” die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht (uitgedrukt in volumeprocent van het totale alcoholgehalte en in ° Öchsle):

Alle druivenrassen 7,0 % vol en 57° Öchsle

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

—

n.v.t.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/type

Alle producten

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	105
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Albalonga

— Aligoté

— Allegro

— Alvarinho — Albarino, Albariño

— Arneis

— Artaban

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Barbera — Sciaa

— Blauer Frühburgunder — Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Gänsfüßer — Gänsfüßer

— Blauer Limberger — Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller — Muscat à petits grains noirs

— Blauer Portugieser — Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder — Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt — Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bolero

— Bronner

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Bordo

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Eidos

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calandro

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carignan Noir — Carignan

— Carménère — Carmenère

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Cinsaut

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Dolcetto

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe — Faber

— Felicia

— Fer — Fer Servadou

— Fernão Pires — Fernao Pires

— Floreal

— Früher Malingre — Malinger

— Früher Roter Malvasier — Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Gamaret

— Gelber Muskateller — Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gelber Orleans — Orleans

— Gf 84-58-988

— Gf-Ga 52-42

— Glera

— Gm 674-1

— Goldmuskateller

— Grenache blanc

— Grenache noir — Grenache

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Grünfränkisch — Bormeo Verd

— Helfensteiner

— Helios

— Heroldrebe

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Malbec — Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Marsanne blanche — Marsanne

— Marselan

— Merlot

— Merlot Kanthus

— Merlot Khorus

— Monastrell — Mourvèdre

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger — Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo — Prunent

— Nobling

— Optima 113 — Optima

— Ortega

— Palas

— Perle

— Petit Manseng

— Petit Verdot

— Petite Syrah

— Phoenix — Phönix

— Pinot Kors

— Pinot Nova — Pinot nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Pollux

— Primitivo — Zinfandel

— Prior

— Reberger

— Regent

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Roesler — Rösler

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rosenmuskateller

— Roter Elbling — Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau — Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Roussanne

— Ruländer — Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese — Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc — Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvignon Gryn

— Sauvignon Nepis

— Sauvignon Rytos

— Sauvignon Sary

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe — Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah — Shiraz

— Sémillon — Semillon blanc

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Trebbiano di Soave — Verdicchio bianco

— VB 32-7

— VB 91-26-5

— VB 91-26-8

— VB Cal 1-22

— VB Cal 1-28

— Veritage

— Vidoc

— Villaris

— Viognier — Viogne

— We 70-281-36

— We 70-281-37

— We 73-45-84

— We 94-26-36

— We 94-27-5

— We 94-28-32

— We S 509

— Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel — Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch — Heunisch

— Weißer Lagler

— Weißer Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied is beperkt tot de Vorderpfalz/Rheinpfalz, d.w.z. van de bergranden van het Pfälzerwald in het westen, via de Haardtrand, naar de laagvlakten van de Vorderpfalz in het centrale en oostelijke deel. De wijnbouw vindt voornamelijk plaats in de Haardtrand en op de met löss bedekte tussenstroomse gebieden en plateaus. De natuurlijke grenzen van het gebied zijn de Haardtrand in het westen, de Rijn in het oosten, de Elzas (Frankrijk) of de grens met het Bienwald in het zuiden, de grens met Worms in het noordoosten, en Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim en het Zellertal, met inbegrip van de gemeenten Albisheim, Einselthum en Zell, in het noordwesten.

Tot de beschermde oorsprongsbenaming behoren de wijnbouwarealen van de volgende gemeenten en hun gemeentedistricten:

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)).

De precieze afbakening blijkt uit de kaarten met afgebakende wijnbouwpercelen in de betreffende gemeenten, die op www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein kunnen worden geraadpleegd.

De productie van Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. of Qualitätsperlwein b.A. met de beschermde benaming "Pfalz" mag in een ander gebied plaatsvinden dan in het bepaalde wijnbouwgebied waarin de druiven zijn geoogst en dat op het etiket wordt vermeld, voor zover dit productiegebied in dezelfde of een aangrenzende deelstaat ligt.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Voor alle klassen:

Uit structureel en geologisch oogpunt behoren de Haardtrand en de laagvlakten van de Vorderpfalz tot de Boven-Rijnvlakte, een NNO-ZZW-gericht tektonisch slenkdal. De wijnbouw in de Palts is beperkt tot de Vorderpfalz/Rheinpfalz, d.w.z. van de bergkammen van het Pfälzerwald in het westen, via de Haardtrand, naar de laagvlakten van de Vorderpfalz in het centrale en oostelijke deel. De wijngaarden bevinden zich op ongeveer 170 m boven de zeespiegel. De wijnbouw vindt voornamelijk plaats in de Haardtrand en op de met löss bedekte tussenstroomse gebieden en plateaus. De sterkste hellingen, die een hellingsgraad tot wel 60 % vertonen (teelt op steile hellingen), bevinden zich in het westen, aan de rand van het Pfälzerwald en in de Haardtrand. Vlakke wijngaarden (hellingsgraad van < 10 %) zijn vooral te vinden in de tussenstroomse gebieden en op de plateaus. De gemiddelde hellingsgraad over het gehele wijnbouwareaal van de Palts bedraagt ongeveer 4,5 %. De gemiddelde oriëntering is 140° (zuid-oost).

In het oosten gaat het Pfälzerwald over in de rand van het Haardtrandgebergte, de eigenlijke breukzone van de Boven-Rijnvlakte. Dit gebied, dat slechts enkele kilometers breed is, heeft een bijzonder gevarieerde geologische samenstelling. Naast tertiair sediment is er op bepaalde plekken ook mesozoïsch gesteente te vinden. Dat gesteente is vaak volledig bedekt met een relatief dik sediment uit het kwartair. In de wijnbouwstreek Palts groeit een aanzienlijk deel van de wijnstokken op löss en lössderivaten. Wijnstokken worden ook aangetroffen op quartaire fluviatiele klei, zand en grind. Tertiaire kalk- en mergelsteen zijn het derde vaakst voorkomende bodemtype naar oppervlakte. Voorts worden ook wijnstokken verbouwd op Rotliegend-zandsteen en bontzandsteen, zij het in mindere mate. Kalksteen, mergel en dolomiet uit de Muschelkalk, de Keuper en de Jura zijn in wezen exotische gesteenten. Er worden ook volledig geïsoleerde afzettingen van Rotliegend- en tertiair vulkanisch gesteente en vroeg-paleozoïsch gesteente aangetroffen.

Wat de bodemsamenstelling betreft, vormen löss en lössderivaten het primaire sediment, waarin zich bodems van parabraunerde, chernozem en pararendzina hebben ontwikkeld. De meest voorkomende bodemtypen in het fluviatiele sediment zijn regosols en bruine bodems, terwijl in de overstromingsgebieden ook vaagbodems (al dan niet met roestverschijnselen) worden aangetroffen. In het tertiaire sediment hebben zich uiteenlopende bodemtypen gevormd, waaronder ferraliet, fersialliet en terrae calcis. Ondanks de diep geploegde voren voor de wijnbouw, is het natuurlijke bodemtype vaak nog herkenbaar.

Het klimaat van de wijnbouwstreek Palts ziet er als volgt uit: de gemiddelde jaarlijkse temperatuur bedraagt ongeveer 10 °C en de gemiddelde temperatuur tijdens het groeiseizoen bedraagt 14,7 °C. In principe neemt de temperatuur van west (de Haardtrand) naar oost (de Rijnvlakte) toe. In het gebied valt gemiddeld circa 655 mm neerslag per jaar, waarvan gemiddeld 60 % (390 mm) tijdens het groeiseizoen. In het zuidwesten van de wijnbouwstreek Palts valt de meeste neerslag, terwijl de laagste gemiddelde jaarlijkse neerslag in het uiterste noordoosten van de regio valt. De wijnstokken in de Palts krijgen tijdens het groeiseizoen gemiddeld ongeveer 665 000 Wh/m² direct zonlicht.

Menselijke factoren: de wijnboeren verbouwen grote aaneengesloten percelen, waardoor mechanisatie goed werkt en de arealen op een kosteneffectieve manier kunnen worden bewerkt. Zij hechten veel waarde aan de brede waaier aan wijnstokrassen en het potentieel voor het verbouwen van die rassen dankzij de gevarieerde bodemprofielen. Dit leidt tot een breed smakenpalet voor de consument. De wijnsector heeft de afgelopen twintig jaar een bijzondere impuls gekregen. Daarvan getuigt het toenemende aantal jonge topproducenten. De menselijke factor berust op een wijnbouwtraditie die honderden jaren teruggaat.

De vermelde verbanden hebben betrekking op de bereiding van basisproducten uit druiven die van elkaar verschillen als gevolg van de uiteenlopende bodems en verwerkingsmethoden.

Na de oogst worden ze ingedeeld in de passende kwaliteitsklasse voor wijnproductie.

Categorie “1. Wijn”

Qualitätsweine moeten voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht per druivenrascategorie en mogen worden verrijkt.

Prädikatsweine moeten ten minste voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht per druivenrascategorie en mogen niet worden verrijkt. Bij de productie van het basisproduct (druiven) dat bestemd is voor de productie van Prädikatswein, kan de wijnboer tijdens het groeiseizoen door speciale verzorgingsmaatregelen, zoals het ontbladeren van het gebied rond de druiven of het uitdunnen van de druiventrossen, een betere kwaliteit en een intensere samenstelling van de in de druiven voorkomende stoffen bereiken. Daarnaast is er de menselijke factor: met de verschillende keldertechnische opvoedingsmiddelen kan een stempel worden gedrukt op de uiteindelijke Prädikatswein.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Het basisproduct moet voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht per druivenrascategorie. Afhankelijk van het groeistadium en de locatie moeten druiven van geselecteerde wijngaarden waarmee de basiswijn voor de productie van mousserende wijn wordt gemaakt, eerder worden geoogst, zodat ze de frissere zuurstructuur van Sekt b.A. of Winzersekt behouden. De wijn wordt geproduceerd door middel van eerste of tweede gisting in de tank of in de fles. Wanneer de productie plaatsvindt volgens de speciale traditionele werkwijze van gisting op fles, moet het product een tweede alcoholische gisting op fles hebben ondergaan om mousserende wijn te worden. In dit geval moet het product minstens negen maanden rijpen in de fles.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Voor Qualitätsperlwein b.A. moet het basisproduct voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht per druivenrascategorie. Tijdens de gisting wordt een deel van het natuurlijke koolzuurgas dat daarbij ontstaat, vastgehouden.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Vermelding van traditionele aanduidingen, vermelding van kleine geografische eenheden

Juridisch kader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De wijnen moeten een officiële inspectie ondergaan om te mogen worden geëtiketteerd met de traditionele aanduidingen Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. en Sekt b.A. Het in dit verband toegekende inspectienummer (het zgn. AP-nummer) moet op het etiket worden vermeld. Dat nummer vervangt het partijnummer.

Bij wijnen en wijnproducten moeten naast de bestaande beschermde wijnnamen een van de genoemde traditionele aanduidingen op het etiket worden vermeld (Qualitätswein, met inbegrip van Qualitätswein b.A., Prädikatswein, met inbegrip van de predicaten “Kabinett”, “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Trockenbeerenauslese” en “Eiswein”, Qualitätsperlwein, met inbegrip van Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. en Winzersekt). Het gebruik van de traditionele aanduidingen (Classic, Weißherbst, Liebfrau(en)milch en Riesling Hochgewächs) is facultatief.

Wettelijk geregelde elementen van een benaming mogen worden gebruikt in overeenstemming met het vigerende recht.

Het wijnbouwkadaster bevat voorts de lijst van de voor de kleine geografische eenheden toegestane namen van “Bereiche” (districten), “Groß- en Einzellagen” ((groepen) individuele wijngaarden) en “Gewanne” (blokken). In het wijnbouwkadaster zijn de grenzen van de districten en de (groepen) individuele wijngaarden ingeschreven op basis van kadastrale aanduidingen (afdeling, sectie, blok, perceel). Het wijnbouwkadaster wordt beheerd door de landbouwkamer van Rijnland-Palts. De opzet en het beheer van het wijnbouwkadaster berusten op de volgende rechtsgrondslagen:

— artikel 23, leden 3 en 4, van de Duitse wijnwet;

— afdeling 29 van de Duitse wijnverordening;

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (afgekort: Weinlagengesetz; deelstaatwet betreffende de vaststelling van wijngaarden en districten en betreffende het wijnbouwkadaster);

— afdeling 2, punt 16, van de verordening van Rijnland-Palts inzake bevoegdheden op het gebied van het wijnrecht.

Een wijziging van de afbakening van de kleine geografische eenheden is overeenkomstig artikel 22g van het Weingesetz alleen toegestaan met instemming van de bevoegde organisatie. Elke wijziging moet volgens artikel 22g van het Weingesetz door de bevoegde organisatie worden gemeld aan het federaal instituut voor landbouw en voedselvoorziening (BLE).

Titel van de vereiste/afwijking

Vermelding van individuele wijngaarden en kleine geografische eenheden

Juridisch kader

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB's en BGA's, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De namen van de individuele wijngaarden of kleine geografische eenheden die zijn afgebakend op de kadastrale kaart en zijn opgenomen in het wijnbouwkadaster, mogen alleen worden gebruikt voor producten die voor ten minste 85 % zijn bereid uit de volgende wijndruivenrassen:

— chardonnay,

— roter traminer,

— ruländer,

— weißer burgunder,

— weißer riesling,

— blauer spätburgunder,

— dornfelder.

Hierbij blijft het volgende buiten beschouwing:

— hoeveelheden wijnbouwproducten die voor het verzoeten zijn gebruikt, "dosagelikeur" of "liqueur de tirage", of

— hoeveelheden wijnbouwproducten als bedoeld in de punt 3, e) en f), van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Los van deze beperking mogen de producten worden vervaardigd van alle druivenrassen die zijn toegestaan overeenkomstig punt 8 van het enig document.

Alle in punt 8 van het enig document vermelde wijndruivenrassen mogen worden gebruikt voor de bereiding van wijnen met de predicaten "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" en "Eiswein".

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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