C/2026/898

12.2.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/898)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pfalz”

Numer referencyjny UE: PDO-DE-A1272-AM03 – 28.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Pfalz”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Tożsamości Regionalnej

Nazwa

Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze niemieckie zadeklarowały, że złożony wniosek spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiany w specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Pfalz” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej zmianą na poziomie Unii. W szczególności:

a) nie polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze niemieckie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Granice obszaru

Opis

Grancie obszaru produkcji dla ChNP „Pfalz” obejmują następujące działki:

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Z wyznaczonego obszaru produkcji dla ChNP „Pfalz” usunięto następujące działki:

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

Dodano następujące odmiany winorośli:

odmiany winorośli na wina białe

Aligoté

odmiany winorośli na wina czerwone

Levitage, Pinot Kors

Ponadto skorygowano błędy w pisowni niektórych odmian i uwzględniono zmiany nazw.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Opis

Poszczególne winnice i mniejsze jednostki geograficzne

Nazwy poszczególnych winnic lub mniejszych jednostek geograficznych, które wyznaczono na mapie rejestru gruntów wpisano do rejestru winnic, mogą być stosowane, pod warunkiem że co najmniej 85 % przedmiotowych produktów zostało wyprodukowanych z następujących odmian winorośli:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

W tym względzie nie należy brać pod uwagę następujących informacji:

— jakiejkolwiek ilości produktów sektora wina stosowanych do dosładzania, „expedition liqueur" ani „tirage liqueur", lub

— jakiejkolwiek ilości produktów sektora wina, o których mowa w części II pkt 3 lit. e) i f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Poza tym produkty mogą być wytwarzane z którejkolwiek z odmian winorośli wymienionych w pkt 8 specyfikacji produktu.

Wina z wyróżnikiem *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* i *Eiswein* mogą być produkowane z dowolnej odmiany winorośli wymienionej w pkt 8 specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Jednostki certyfikujące

Opis

Organy kontrolne i ich zadania usunięto ze specyfikacji produktu i wymieniono w odrębnym dokumencie.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Pfalz"

Numer referencyjny UE: PDO-DE-A1272-AM03 – 28.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pfalz"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Niemcy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Mają zazwyczaj barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do słomkowej i złotożółtej. W zależności od odmiany winorośli możliwa jest również barwa delikatnie czerwona.

Aromat

Wina te charakteryzują się równowagą między kwasowością i słodyczą i zazwyczaj łączą bogaty, złożony posmak z wyraźną lub umiarkowaną kwasowością.

Smak

Zasadniczo wina białe cechują aromaty od owocowych i świeżych po aromaty owoców egzotycznych. W zależności od odmiany winorośli i sposobu dojrzewania mogą występować tzw. zielone aromaty, pikantny smak i dymne, mineralne nuty. Zależnie od procesu produkcji wina w wyniku kontaktu z drewnem w bukiecie mogą być też wyczuwalne nuty wanilii i kokosa oraz aromaty tostowe. Techniki dojrzewania redukcyjnego mogą dodać aromaty krzemienia i trufli, podczas gdy techniki dojrzewania utleniającego mogą wnieść nuty zbrązowiałych jabłek i orzechów.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Qualitätswein (wino gatunkowe)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser i Weißer Riesling: 7,5 % obj. i 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % obj. i 68° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 7,8 % obj. i 62° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Ich czerwona barwa zwykle przybiera odcień od jasnego wiśniowoczerwonego do głębokiej barwy czarnego bzu.

Aromat

Te zazwyczaj pełne wina charakteryzują się łagodną lub wyraźną kwasowością.

W zależności od sposobu dojrzewania i tego, czy wino dojrzewa w drewnie, w bukiecie mogą się pojawić aromaty korzenne, takie jak wanilia, nuty tostowe, czekolada i kokos, podobnie jak nuty redukcyjne, takie jak krzemień i trufla.

Smak

Wina czerwone charakteryzują się przede wszystkim aromatami owoców jagodowych i czerwonych. Mogą też występować tzw. zielone aromaty. W zależności od sposobu dojrzewania i tego, czy wino dojrzewa w drewnie, w bukiecie mogą się pojawić aromaty korzenne, takie jak wanilia, nuty tostowe, czekolada i kokos, podobnie jak nuty redukcyjne, takie jak krzemień i trufla.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Qualitätswein (wino gatunkowe)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser i Weißer Riesling: 7,5 % obj. i 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % obj. i 68° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 7,8 % obj. i 62° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Qualitätswein (wino gatunkowe) różowe, Weißherbst, Blanc de Noir

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Te rodzaje wina produkuje się z szybko tłoczonych czerwonych odmian winorośli. Wina Blanc de Noir mają gamę barw win białych, natomiast wina różowe i Weißherbst mają zazwyczaj barwę od bladoróżowej do jasnoczerwonej.

Aromat

Ponieważ moszcz jest poddawany dojrzewaniu w taki sam sposób jak wino białe, wina te mają na ogół owocowy i świeży aromat owoców jagodowych oraz czerwonych i białych/żółtych owoców. W zależności od użytej odmiany winorośli w winach mogą być również obecne nuty zielonego pieprzu i ziół, a jeśli wina dojrzewają w drewnie – nuty wanilii i kokosa oraz aromaty tostowe.

Smak

Wina różowe mają bardziej umiarkowaną zawartość alkoholu i w smaku mogą wywoływać silniejsze odczucie kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Qualitätswein (wino gatunkowe)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser i Weißer Riesling: 7,5 % obj. i 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % obj. i 68° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 7,8 % obj. i 62° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Qualitätswein (wino gatunkowe) Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te powstają przez zmieszanie czerwonych i białych winogron lub moszczu. Pod względem właściwości organoleptycznych są one bardzo podobne do win różowych.

Aromat

Wina te powstają przez zmieszanie czerwonych i białych winogron lub moszczu. Pod względem właściwości organoleptycznych są one bardzo podobne do win różowych.

Smak

Wina te powstają przez zmieszanie czerwonych i białych winogron lub moszczu. Pod względem właściwości organoleptycznych są one bardzo podobne do win różowych.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz" wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Qualitätswein (wino gatunkowe)

Morio-Muskat, Blauer Portugieser i Weißer Riesling: 7,5 % obj. i 60° Oechsle

Dornfelder: 8,8 % obj. i 68° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 7,8 % obj. i 62° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Kabinett [wino z wyróżnikiem *Kabinett*]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Aromat

Wina te charakteryzują się na ogół świeżymi i owocowymi aromatami białych, żółtych i egzotycznych owoców i mogą się w nich pojawiać nuty zielonej trawy i nuty korzenne.

Smak

Mają niską lub umiarkowaną zawartość alkoholu. Wyraźnie wyrażają cechy odmian winorośli, z których są produkowane, w połączeniu z ogólnie umiarkowanym lub silnym odczuciem kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Müller-Thurgau, Weißer Riesling i Grüner Silvaner: 9,5 % obj. i 73° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 10,0 % obj. i 76° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Spätlese [wino z wyróżnikiem *Spätlese*]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Gama barw tych win odpowiada konkretnemu rodzajowi wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Aromat

Ponieważ wina *Spätlese* mają wyższą masę moszczu niż wina z wyróżnikiem *Kabinett*, bardzo wyraźnie wyrażają cechy odmian winorośli, z których są produkowane, przy czym zazwyczaj mają bogatszy posmak i wyższą zawartością alkoholu.

Smak

Odzwierciedla się to przede wszystkim w owocowych aromatach i słodkich, korzennych nutach.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Weißer Riesling: 11,4 % obj. i 85° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 12,2 % obj. i 90° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Auslese [wino z wyróżnikiem *Auslese*]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Aromat

W ich bukiecie przeważają zazwyczaj intensywnie owocowe aromaty, z nutami owoców egzotycznych i suszonych oraz miodu.

Smak

Dzięki wykorzystaniu w pełni dojrzałych i przejrzałych winogron mocno wyczuwalne są cechy odmian, z których powstają te wina. Oprócz winogron, które dojrzewały dłużej na winorośli, można również wykorzystać winogrona, w których doszło do koncentracji cukru w wyniku porażenia szlachetną pleśnią (*Botrytis cinerea*). Ponadto charakteryzują się one z reguły wysokim poziomem cukru resztkowego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Weißer Riesling: 12,5 % obj. i 92° Oechsle

Wszystkie pozostałe odmiany: 13,8 % obj. i 100° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein *Beerenauslese* (wino z wyróżnikiem *Beerenauslese*)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Gama barw tych win odpowiada konkretnemu rodzajowi wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Aromat

Coraz częstsze stosowanie winogron zbotrytyzowanych oznacza, że niektóre aromaty typowe dla użytych odmian mają tendencję do zanikania, podczas gdy aromaty miodu, suszonych owoców, rodzynek, karmelu i owoców egzotycznych zwykle stają się bardziej dominujące.

Smak

Wina te mają wysoką zawartość cukru dzięki zastosowaniu zdrowych, w pełni dojrzałych lub przejrzałych winogron, winogron suszonych i skoncentrowanych winogron zbotrytyzowanych. Ponieważ wina te z reguły zawierają cukier resztkowy, mają niską lub umiarkowaną zawartość alkoholu.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz" wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Wszystkie odmiany 16,9 % obj. i 120° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Eiswein [wino z wyróżnikiem *Eiswein*]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Aromat

W wyniku wymrożenia wody w winnicy winogrona są w znikomym stopniu porażone szlachetną pleśnią, a ich składniki są skoncentrowane. Dzięki temu wina lodowe (*Eisweine*) mają z reguły wyższą kwasowość i mocniej wyrażają aromaty zastosowanych odmian, w zależności od czasu, jaki upłynie do momentu, aż po pełnym dojrzeniu winogron wystąpią niezbędne niskie temperatury.

Smak

Dominują przede wszystkim aromaty żółtych i egzotycznych owoców.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Wszystkie odmiany 16,9 % obj. i 120° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Prädikatswein Trockenbeerenauslese (wino z wyróżnikiem *Trockenbeerenauslese*)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Gama barw tych win odpowiada konkretnemu rodzajowi wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Aromat

Wina te mają wysoką zawartość cukru dzięki zastosowaniu zdrowych, w pełni dojrzałych lub przejrzałych winogron, winogron suszonych i skoncentrowanych winogron zbotrytyzowanych. Coraz częstsze stosowanie winogron zbotrytyzowanych oznacza, że niektóre aromaty typowe dla użytych odmian mają tendencję do zanikania, podczas gdy aromaty miodu, suszonych owoców, rodzynek, karmelu i owoców egzotycznych zwykle stają się bardziej dominujące. Ponieważ wina te z reguły zawierają cukier resztkowy, mają niską lub umiarkowaną zawartość alkoholu.

Smak

Wina *Trockenbeerenauslese* różnią się od win *Beerenauslese* tym, że zawartość cukru jest w nich wyższa, a aromaty i barwa bardziej intensywne. W zależności od użytej odmiany winorośli wina te mogą mieć również skoncentrowaną kwasowość.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Wszystkie odmiany 21,5 % obj. i 150° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te produkuje się albo z win bazowych (białe, różowe, czerwone, Rotling), albo z kupaży win białych i szybko tłoczonych winogron czerwonych. Wina mają zazwyczaj barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do limonkowożółtej, ale bywają również różowe i czerwone.

Gatunkowe wina musujące oznaczone jako „Crémant" są zazwyczaj delikatnie owocowe z orzeźwiającą kwasowością. Mają zwykle barwę białą lub różową.

Aromat

Umiarkowana zawartość cukru w winogronach pozwala zachować wysoki stopień kwasowości. Wina charakteryzują się aromatami bazowych odmian i wyczuwalne są efekty przechowywania ich na osadzie po drugiej fermentacji. Może się to objawiać lekko orzechowymi nutami i subtelnymi nutami brioszki. Jeśli wina bazowe dojrzewają w kontakcie z drewnem, mogą się pojawić aromaty tostowe i korzenne.

Smak

Ogólnie rzecz biorąc, *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące) jest świeże i kwasowe oraz cechuje się niezbyt wyczuwalną zawartością alkoholu. Zawartość cukru resztkowego waha się od ledwo wyczuwalnej do bardzo wysokiej.

Wina musujące „Crémant" są finezyjne, kremowe, zbalansowane i delikatnie musujące dzięki dłuższemu minimalnemu okresowi przechowywania.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz" wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Wszystkie odmiany 7,0 % obj. i 57° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina mają zazwyczaj barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do limonkowożółtej w przypadku zastosowania odmian białych. Gdy stosuje się odmiany czerwone, gama barw obejmuje kolor różowy i czerwony.

Aromat

W przypadku najczęściej stosowanych odmian aromatycznych rozwijają się w szczególności aromaty kwiatowe i nuty owoców egzotycznych, jak również nuty owoców jagodowych i czerwonych.

Smak

Wina półmusujące mają umiarkowaną zawartość alkoholu i są delikatnie musujące. Cechują je zwykle owocowe aromaty i smaki typowe dla odmian winorośli, z których są produkowane.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz" wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu (w % całkowitej objętości alkoholu i w ° Oechsle)

Wszystkie odmiany 7,0 % obj. i 57° Oechsle

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

—

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wszystkie produkty

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	105
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Albalonga

— Aligoté

— Allegro

— Alvarinho – Albarino, Albariño

— Arneis

— Artaban

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Barbera – Sciaa

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

— Blauer Gänsfüßer – Gänsfüßer

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller – Muscat a petits grains noirs

— Blauer Portugieser – Portugieser

— Blauer Silvaner

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

— Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bolero

— Bronner

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Bordo

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Eidos

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calandro

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carignan Noir – Carignan

— Carménère – Carmenère

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Cinsaut

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Dolcetto

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fer – Fer Servadou

— Fernão Pires – Fernao Pires

— Floreal

— Früher Malingre – Malinger

— Früher Roter Malvasier – Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Gamaret

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

— Gelber Orleans – Orleans

— Gf 84-58-988

— Gf-Ga 52-42

— Glera

— Gm 674-1

— Goldmuskateller

— Grenache blanc

— Grenache noir – Grenache

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Helfensteiner

— Helios

— Heroldrebe

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Malbec – Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Marsanne blanche – Marsanne

— Marselan

— Merlot

— Merlot Kanthus

— Merlot Khorus

— Monastrell – Mourvèdre

— Morio Muskat – Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo – Prunent

— Nobling

— Optima 113 – Optima

— Ortega

— Palas

— Perle

— Petit Manseng

— Petit Verdot

— Petite Syrah

— Phoenix – Phönix

— Pinot Kors

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Pollux

— Primitivo – Zinfandel

— Prior

— Reberger

— Regent

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Roesler – Rösler

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rosenmuskateller

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

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

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Roussanne

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

— Sangiovese – Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvignon Gryn

— Sauvignon Nepis

— Sauvignon Rytos

— Sauvignon Sary

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe – Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Trebbiano di Soave – Verdicchio bianco

— VB 32-7

— VB 91-26-5

— VB 91-26-8

— VB Cal 1-22

— VB Cal 1-28

— Veritage

— Vidoc

— Villaris

— Viognier – Viogne

— We 70-281-36

— We 70-281-37

— We 73-45-84

— We 94-26-36

— We 94-27-5

— We 94-28-32

— We S 509

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

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

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

— Weißer Heunisch – Heunisch

— Weißer Lagler

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

— Würzer

9. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar ten jest ograniczony do Vorderpfalz/Rheinpfalz, tj. rozciąga się od górskich obrzeży Lasu Palatynackiego na zachodzie, przez pasmo górskie Haardt, po nizinę Vorderpfalz znajdującą się w środkowo-wschodniej części regionu. Uprawa winorośli odbywa się głównie wzdłuż pasma górskiego Haardt oraz na międzyrzeczach i płaskowyżach z pokrywą lessową. Naturalne granice regionu wyznaczają pasmo Haardt na zachodzie, Ren na wschodzie, Alzacja (Francja) lub granica z Bienwaldem na południu, granica z Wormacją na północnym wschodzie oraz Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim i Zellertal, łącznie z gminami Albisheim, Einselthum i Zell, na północnym zachodzie.

Obszar ChNP obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i ich częściach:

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)).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w przedmiotowych gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (wino gatunkowe), *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem), *Sekt b.A.* (gatunkowe wino musujące z określonego regionu) lub *Qualitätsperlwein b.A.* (gatunkowe wino półmusujące z określonego regionu) z nazwą „Pfalz" mogą być produkowane na obszarze innym niż obszar uprawy, w którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym lub innym sąsiadującym kraju związkowym.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Wszystkie kategorie:

Ze strukturalnego i geologicznego punktu widzenia pasmo górskie Haardt i nizina Vorderpfalz leżą na Nizinie Górnoreńskiej, będącej tektoniczną doliną ryftową rozciągającą się w kierunku NNE–SSW. Obszar uprawy winorośli w Palatynacie jest ograniczony do Vorderpfalz/Rheinpfalz, tj. rozciąga się od górskich obrzeży Lasu Palatynackiego na zachodzie, przez pasmo górskie Haardt, po nizinę Vorderpfalz znajdującą się w środkowo-wschodniej części regionu. Średnia wysokość, na której położone są winnice, wynosi 170 m n.p.m. Uprawa winorośli odbywa się głównie wzdłuż pasma górskiego Haardt oraz na międzyrzeczach i płaskowyżach z pokrywą lessową. Najbardziej strome zbocza, o nachyleniu do 60 %, na których sadzi się strome winnice, znajdują się na zachodzie, na obrzeżach Lasu Palatyńskiego i wzdłuż pasma Haard. Płaskie winnice (nachylenie <10 %) występują głównie na międzyrzeczach i płaskowyżach. Średnie nachylenie winnic w całym Palatynacie wynosi około 4,5 %. Średni azymut wynosi 140° (południowo-wschodni).

Na wschodzie Las Palatynacki ustępuje miejsca obrzeżom pasma Haardt, właściwej strefie ryftowej Niziny Górnoreńskiej. Obszar ten, o szerokości zaledwie kilku kilometrów, ma bardzo zróżnicowany skład geologiczny. Oprócz osadów trzeciorzędowych można tam znaleźć miejscami skały mezozoiczne. Takie skały są często całkowicie pokryte stosunkowo grubymi osadami pokrywowymi z okresu czwartorzędu. Na obszarze uprawy winorośli Palatynat znaczna część winorośli rośnie na lessie i pochodnych lessu. Winorośl można również znaleźć na czwartorzędowych glinach, piaskach i żwirach rzecznych. Na trzecim miejscu wśród najbardziej rozpowszechnionych typów gleby pod względem zajmowanej powierzchni znajdują się trzeciorzędowe wapienie i margle. Winorośl uprawia się również na piaskowcu czerwonego spągowca i pstrym piaskowcu, choć tylko w ograniczonym zakresie. Wapienie, margle i dolomity wapienia muszlowego, kajpru i jury są w zasadzie skałami egzotycznymi. Można również znaleźć całkowicie odizolowane pokłady skał wulkanicznych czerwonego spągowca i trzeciorzędowych oraz skał wczesnopaleozoicznych.

Pod względem składu gleby lessy i pochodne lessów stanowią osad pierwotny, na którym rozwinęły się pararędziny brunatne, czarnoziem i pararędziny właściwe. W osadach rzecznych dominującymi typami gleb są regosole i gleby brunatne, a na równinach zalewowych również gleby *vegen* i *gley-vegen*. W osadach trzeciorzędowych utworzyły się różne typy gleb, przede wszystkim gleby ferralitowe, fersiallityczne i *Terrae calcis*. Pomimo głęboko wyoranych bruzd pod uprawę winorośli naturalne typy gleb są nadal często rozpoznawalne.

Klimat obszaru uprawy winorośli jest następujący: średnia roczna temperatura wynosi około 10 °C, a średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym – 14,7 °C. Zasadniczo temperatura wzrasta z zachodu (pasmo Haardt) na wschód (Nizina Górnoreńska). Średnie roczne opady na tym obszarze wynoszą około 655 mm, z czego 60 % (390 mm) przypada na sezon wegetacyjny. Najwyższe opady występują w południowo-zachodniej części obszaru uprawy winorośli Palatynat, natomiast najniższe średnioroczne opady – na północnym wschodzie obszaru. W sezonie wegetacyjnym winorośl w Palatynacie korzysta średnio z 665 000 Wh/m^2 bezpośredniego nasłonecznienia.

Czynnik ludzki: Plantatorzy winorośli uprawiają duże, połączone działki, co oznacza, że mechanizacja dobrze się sprawdza i obszary te można uprawiać w sposób opłacalny. Dużą wagę przywiązują do różnorodności odmian winorośli i możliwości ich uprawy, jakie stwarzają poszczególne profile glebowe. W ten sposób powstaje bogactwo aromatów dla konsumenta. W ciągu ostatnich 20 lat sektor wina nabrał szczególnego rozpędu. Dowodem tego jest rosnąca liczba najlepszych młodych producentów. Czynnik ludzki opiera się na wielowiekowej tradycji uprawy winorośli.

Opisane związki odnoszą się do produkcji z winogron produktów bazowych, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania.

Po zbiorach winogrona klasyfikuje się w odpowiednich klasach jakości na użytek produkcji wina.

Kategoria „1. Wino”

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli i mogą być wzbogacane.

Wina z wyróżnikiem muszą spełniać co najmniej minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli i nie mogą być wzbogacane. W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonego do produkcji win z wyróżnikiem, w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie gron, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie metod dojrzewania, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego.

Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Produkt bazowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina musującego należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiającą kwasowość wina musującego produkowanego w określonych regionach (*Sekt b.A.* lub *Winzersekt*). Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w zbiorniku lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

Kategorie produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

W odniesieniu do wina *Qualitätsperlwein b.A.* (gatunkowe wino półmusujące z określonego regionu) produkt bazowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu dla odpowiedniej kategorii odmiany winorośli. Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie określeń tradycyjnych i mniejszych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Wina muszą przejść kontrolę urzędową, aby na etykietach można było używać określeń tradycyjnych *Qualitätswein* (wino gatunkowe), *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem), *Qualitätsperlwein b.A.* (gatunkowe wino półmusujące z określonego regionu) lub *Sekt b.A.* (gatunkowe wino musujące z określonego regionu). Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer* lub A.P.-Nr.). Zastępuje on numer partii.

Oprócz istniejącej chronionej nazwy wina, wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych: *Qualitätswein* (wino gatunkowe), uzupełnione bądź nie skrótem „b.A.". (z określonego regionu); *Prädikatswein*, uzupełnione terminem *Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* lub *Eiswein; Qualitätsperlwein b.A.* (gatunkowe wino musujące z określonego regionu) Lub *Sekt b.A./Winzersekt* (gatunkowe wino musujące z określonego regionu). Określenia tradycyjne *Classic, Weißherbst, Liebfrau(en)milch* i *Riesling Hochgewächs* są fakultatywne.

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz poszczególnych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu. Rejestr winnic ustanawia się i prowadzi na podstawie:

— § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (*Weingesetz*);

— § 29 federalnego rozporządzenia o winach (*Weinverordnung*);

— ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczaniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) [Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz)];

— § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina [Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts].

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organów zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE).

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie poszczególnych winnic i mniejszych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwy poszczególnych winnic lub mniejszych jednostek geograficznych, które są wymienione na mapie gruntów i których nazwy są wpisane do rejestru winnic, mogą być stosowane, pod warunkiem że co najmniej 85 % przedmiotowych produktów zostało wyprodukowanych z następujących odmian winorośli:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

W tym względzie nie należy brać pod uwagę następujących informacji:

— jakiejkolwiek ilości produktów sektora wina stosowanych do dosładzania, „expedition liqueur" ani „tirage liqueur", lub

— jakiejkolwiek ilości produktów sektora wina, o których mowa w części II pkt 3 lit. e) i f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Poza tym produkty mogą być wytwarzane z którejkolwiek z odmian winorośli wymienionych w pkt 8 jednolitego dokumentu.

Wina z wyróżnikiem *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* i *Eiswein* mogą być produkowane z dowolnej odmiany winorośli wymienionej w pkt 8 jednolitego dokumentu.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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