C/2026/898

12.2.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/898)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pfalz»

Número de referência UE: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Nome do produto**

«Pfalz»

2. **Tipo de indicação geográfica:**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat [Ministério Federal da Agricultura, da Alimentação e da Identidade Regional]

Nome

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung [Serviço Federal da Agricultura e da Alimentação]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades alemãs consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da DOP «Pfalz» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, ou seja, não:

a) Inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Apresenta risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implica novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades alemãs consideram que se trata de um pedido de alteração normalizada.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Delimitação da área

Descrição

A área delimitada da DOP «Pfalz» passa agora a incluir as seguintes parcelas:

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

Excluem-se da área delimitada da DOP Pfalz, as seguintes parcelas:

Localidade	N.º da localidade	Parcela	Numerador	Denominador
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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Castas de uva de vinho

Descrição

Aditam-se as seguintes castas:

Castas brancas

Aligoté

Castas tintas

Levitage, pinot-kors

Além disso, corrigem-se os erros ortográficos em certas castas e são tidas em conta as mudanças de nome.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional ou da UE/requisitos estabelecidos por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP

Descrição

Vinhas individuais e indicação de unidades geográficas mais pequenas

Podem ser utilizados os nomes de vinhas individuais ou de unidades geográficas mais pequenas que foram delimitadas nos mapas do registo cadastral e que estejam inscritos no cadastro vitícola, desde que, pelo menos, 85 % dos produtos em causa tenham sido produzidos a partir das seguintes castas de uva de vinho:

— chardonnay

— roter-traminer

— ruländer

— weißer-burgunder

— wißer-resling

— bauer-spätburgunder

— dornfelder

Neste contexto, não deve ser tido em conta o seguinte:

— qualquer quantidade de produtos vitivinícolas utilizados como edulcorantes, de «licor de expedição» ou de «licor de tiragem»; e,

— qualquer quantidade dos produtos vitivinícolas a que se refere o anexo VII, parte II, ponto 3, alíneas e) e f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Para além desta restrição, os produtos podem ser elaborados a partir de qualquer uma das castas enumeradas no ponto 8 do documento único.

Os vinhos com os atributos especiais «Beerenauslese» [vinho de uvas selecionadas], «Trockenbeerenauslese» [vinho de uvas-passas] e «Eiswein» [vinho de gelo] podem ser produzidos a partir de qualquer uma das castas enumeradas no ponto 8 do caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Organismos de controlo

Descrição

No caderno de especificações, suprimem-se os organismos de controlo e as suas tarefas, que passam a constar de um documento separado.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Pfalz»

Número de referência UE: PDO-DE-A1272-AM03 — 28.11.2025

1. **Nome(s)**

«Pfalz»

2. **Tipo de indicação geográfica:**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Alemanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante natural

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho de qualidade (Qualitätswein), branco

Características organoléticas

Aspeto visual

As cores variam geralmente entre o amarelo-pálido, com reflexos verdes, o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Consoante a casta, podem também apresentar ligeiras tonalidades vermelhas.

Nariz

Caracterizam-se por um equilíbrio harmonioso entre a doçura e a acidez, sendo geralmente encorpados e com uma acidez pronunciada a moderada.

Boca

Em geral, os vinhos brancos apresentam aromas frutados frescos a aromas de frutos exóticos. Consoante a casta e o tipo de estágio, podem apresentar aromas verdes, notas especiadas ou fumadas, bem como notas minerais. Dependendo do processo de vinificação, o *bouquet* pode ser completado com aromas tostados, de baunilha e de coco através do contacto com a madeira; aromas de sílex e de trufa, no caso do envelhecimento em condições de redução, e aromas de maçã oxidada e nozes, no caso de envelhecimento em condições de oxidação.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Vinho de qualidade (Qualitätswein)

Morio-muskat, *blauer-portugieser* e *weißer-riesling*: 7,5 % vol. e 60 °Oechsle.

Dornfelder: 8,8 % vol. e 68 °Oechsle.

Todas as outras castas: 7,8 % vol. e 62 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho de qualidade (Qualitätswein), tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor vermelha varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas do sabugueiro.

Nariz

Os vinhos são, em geral, encorpados e caracterizam-se por uma acidez suave a acentuada.

Dependendo do tipo de estágio e do envelhecimento ou não em contacto com madeira, o *bouquet* pode também apresentar aromas especiados, tais como baunilha, notas tostadas, de chocolate e de coco, bem como notas de sílex e trufa, decorrentes da redução.

Boca

Os vinhos tintos caracterizam-se principalmente pela presença de aromas de bagas e frutos vermelhos, podendo também apresentar aromas verdes. Dependendo do tipo de estágio e do envelhecimento ou não em contacto com madeira, o *bouquet* pode também apresentar aromas especiados, tais como baunilha, notas tostadas, de chocolate e de coco, bem como notas de sílex e trufa, decorrentes da redução.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Vinho de qualidade (Qualitätswein)

Morio-muskat, *blauer-portugieser* e *weißer-riesling*: 7,5 % vol. e 60 °Oechsle.

Dornfelder: 8,8 % vol. e 68 °Oechsle.

Todas as outras castas: 7,8 % vol. e 62 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho de qualidade (Qualitätswein): rosado, Weißherbst e Blanc de Noir

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes tipos de vinho são obtidos a partir de castas tintas suavemente prensadas. Os vinhos Blanc de Noir apresentam o espetro de cores dos vinhos brancos, enquanto os vinhos rosados e Weißherbst são geralmente de cor rosa-pálida a vermelho-clara.

Nariz

Dado que o processo de fermentação dos mostos é idêntico ao dos vinhos brancos, estes vinhos apresentam geralmente um aroma fresco e frutado de bagas e frutos vermelhos e brancos/amarelos. Consoante a casta utilizada, podem também apresentar notas de pimento verde e plantas aromáticas e, em caso de estágio em contacto com madeira, notas torradas, de baunilha e coco.

Boca

Os vinhos rosados apresentam um título alcoométrico mais baixo e podem provocar uma sensação mais forte de acidez no palato.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Vinho de qualidade (Qualitätswein)

Morio-muskat, *blauer-portugieser* e *weißer-riesling*: 7,5 % vol. e 60 °Oechsle.

Dornfelder: 8,8 % vol. e 68 °Oechsle.

Todas as outras castas: 7,8 % vol. e 62 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho de qualidade (Qualitätswein), Rotling

Características organoléticas

Aspeto visual

A mistura de uvas brancas e tintas ou de mostos permite obter vinhos cujas características organoléticas são muito semelhantes às dos vinhos rosados.

Nariz

A mistura de uvas brancas e tintas ou de mostos permite obter vinhos cujas características organoléticas são muito semelhantes às dos vinhos rosados.

Boca

A mistura de uvas brancas e tintas ou de mostos permite obter vinhos cujas características organoléticas são muito semelhantes às dos vinhos rosados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Vinho de qualidade (Qualitätswein)

Morio-muskat, *blauer-portugieser* e *weißer-riesling*: 7,5 % vol. e 60 °Oechsle.

Dornfelder: 8,8 % vol. e 68 °Oechsle.

Todas as outras castas: 7,8 % vol. e 62 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho com o atributo especial «Kabinett» (Prädikatswein Kabinett)

Características organoléticas

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, a cor corresponde às descrições referentes aos vinhos de qualidade.

Nariz

Estes vinhos caracterizam-se geralmente pelos seus aromas frutados frescos de frutos brancos, amarelos e exóticos, podendo apresentar notas especiadas e de erva verde.

Boca

Apresentam um título alcoométrico baixo a moderado e uma clara tipicidade varietal, aliada a uma sensação de acidez geralmente moderada a forte.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Müller-thurgau, *weißer-riesling* e *grüner-silvaner*: 9,5 % vol. e 73 °Oechsle.

Todas as outras castas: 10,0 % vol. e 76 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho com o atributo especial «Spätlese» (Prädikatswein Spätlese)

Características organoléticas

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, o espetro de cores apresenta semelhanças ao dos vinhos de qualidade.

Nariz

Graças às densidades mais elevadas do mosto em comparação com os vinhos Kabinett, os vinhos Spätlese apresentam uma tipicidade varietal pronunciada, são geralmente mais encorpados e têm títulos alcoométricos mais elevados.

Boca

Tal reflete-se, em especial, na presença de aromas frutados e de nuances adocicadas e especiadas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Weißer-riesling: 11,4 % vol. e 85 °Oechsle.

Todas as outras castas: 12,2 % vol. e 90 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho com o atributo especial «Auslese» (Prädikatswein Auslese)

Características organoléticas

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, a cor corresponde às descrições referentes aos vinhos de qualidade.

Nariz

O *bouquet* é geralmente dominado por aromas intensamente frutados, associados a nuances de frutos exóticos, mel e frutos secos.

Boca

A utilização de uvas plenamente maduras e sobreamadurecidas permite obter uma tipicidade varietal pronunciada. Para além de uvas amadurecidas na cepa durante mais tempo, também podem ser utilizadas uvas concentradas por podridão nobre (*Botrytis cineria*). Além disso, estes vinhos caracterizam-se geralmente por um elevado grau de doçura residual.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Weißer-riesling: 12,5 % vol. e 92 °Oechsle.

Todas as outras castas: 13,8 % vol. e 100 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho com o atributo especial «Beerenauslese» (Prädikatswein Beerenauslese) [vinho de uvas selecionadas]

Características organoléticas

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, o espetro de cores apresenta semelhanças ao dos vinhos de qualidade.

Nariz

Quanto maior for a proporção de uvas botritizadas, mais alguns dos aromas típicos das castas utilizadas tendem a passar para segundo plano, ao passo que as notas de mel, frutos secos, passas e caramelo e os aromas de frutos exóticos tendem a aumentar.

Boca

A utilização de uvas sãs, plenamente maduras ou sobreamadurecidas, de uvas-passas e de uvas concentradas pela podridão nobre dá origem a vinhos com um elevado teor de açúcares. Uma vez que os vinhos Beerenauslese evoluem geralmente com açucares residuais, apresentam títulos alcoométricos moderados a muito baixos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Todas as castas: 16,9 % vol. e 120 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho com o atributo especial «Eiswein» (Prädikatswein Eiswein) [vinho de gelo]

Características organoléticas

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, a cor corresponde às descrições referentes aos vinhos de qualidade.

Nariz

A concentração dos constituintes das uvas devido à congelação da água nas vinhas pressupõe que as uvas são pouco afetadas pela podridão nobre. Por conseguinte, os vinhos Eiswein apresentam geralmente acidez mais elevada e aromas varietais mais pronunciados, dependendo do tempo que decorre até serem atingidas as baixas temperaturas necessárias após a plena maturação das uvas.

Boca

Apresentam sobretudo aromas de frutos amarelos e exóticos, complementados por aromas doces e especiados, como o mel e os frutos secos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Todas as castas: 16,9 % vol. e 120 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho com o atributo especial «Trockenbeerenauslese» (Prädikatswein Trockenbeerenauslese) [vinho de uvas-passas]

Características organoléticas

Aspeto visual

Consoante o tipo de vinho, o espetro de cores apresenta semelhanças ao dos vinhos de qualidade.

Nariz

A utilização de uvas sãs, plenamente maduras ou sobreamadurecidas, de uvas-passas e de uvas concentradas pela podridão nobre dá origem a vinhos com um elevado teor de açúcares. Quanto maior for a proporção de uvas botritizadas, mais alguns dos aromas típicos das castas utilizadas tendem a passar para segundo plano, ao passo que as notas de mel, frutos secos, passas e caramelo e os aromas de frutos exóticos tendem a aumentar. Uma vez que os vinhos Beerenauslese evoluem geralmente com açucares residuais, apresentam títulos alcoométricos moderados a muito baixos.

Boca

Em geral, os vinhos Trockenbeerenauslese distinguem-se dos vinhos Beerenauslese por apresentarem um teor de açúcares mais elevado, bem como aromas e cores mais intensos. Consoante a casta utilizada, podem também apresentar uma acidez mais concentrada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Todas as castas: 21,5 % vol. e 150 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho espumante de qualidade

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos a partir de vinhos de base (brancos, rosados, tintos, Rotling) ou de uma lotação de vinhos brancos e de uvas tintas suavemente prensadas. O espetro de cores varia normalmente entre o amarelo-pálido com matizes de verde e o amarelo flor de tília, mas também e rosa e vermelho.

Os vinhos espumantes de qualidade designados por «crémant» são, em geral, delicadamente frutados, com uma acidez pronunciada. Em geral, são de cor branca ou rosada.

Nariz

O teor de açúcares moderado das uvas preserva o elevado nível de acidez. Os vinhos espumantes de qualidade caracterizam-se pelos seus aromas varietais, bem como pela influência, no plano organolético, do contacto com as borras durante a produção, que se pode traduzir em ligeiras notas de nozes e brioche. Se os vinhos de base estagiarem em contacto com madeira, podem apresentar aromas torrados e especiados.

Boca

Os vinhos espumantes de qualidade são geralmente frescos, ácidos e pouco alcoólicos. O teor de açúcares residuais varia entre o impercetível e o claramente doce.

O período mínimo de estágio mais longo permite produzir vinhos espumantes «Crémant» finos, cremosos, equilibrados e com uma bolha fina.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Todas as castas: 7,0 % vol. e 57 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho frisante natural

Características organoléticas

Aspeto visual

O espetro de cores dos vinhos varia geralmente entre tonalidades de amarelo-claro com matizes de verde e o amarelo-tília, quando se utilizam castas brancas. Quando se utilizam castas tintas, obtêm-se tonalidades de rosa e vermelho.

Nariz

As castas mais utilizadas dão sobretudo origem a aromas florais e, em especial, notas de frutos exóticos, bem como de bagas e frutos vermelhos.

Boca

Os vinhos frisantes apresentam um título alcoométrico moderado e uma bolha delicada. Em geral, caracterizam-se por aromas frutados e uma destacada tipicidade varietal.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Pfalz», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Título alcoométrico natural mínimo e densidade mínima do mosto (% de álcool total, em volume, e °Oechsle):

Todas as castas: 7,0 % vol. e 57 °Oechsle.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os produtos

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	105
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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-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, 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

— muscaris

— muskat-ottonel

— muskat-trollinger

— müller-thurgau — rivaner

— müllerrebe — pinot-meunier, schwarzriesling

— nebbiolo — prunent

— nobling

— optima 113 — optima

— ortega

— palas

— perle

— petit-manseng

— petit-verdot

— petite-syrah

— phoenix — phönix

— pinot-kors

— pinot-nova

— pinotage

— pinotin

— piroso

— pollux

— primitivo — zinfandel

— prior

— reberger

— regent

— reichensteiner

— rieslaner

— rinot

— roesler — rösler

— rondo

— rosa-chardonnay

— rosenmuskateller

— roter-elbling — elbling-rouge

— roter-gutedel — chasselas-rouge, fendant-roux

— roter-muskateller

— roter-müller-thurgau

— roter-riesling

— *roter-traminer — gewürztraminer, traminer*

— roter-veltliner

— roussanne

— ruländer — grauburgunder, grauer-burgunder, pinot-grigio, 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-blanc, weißburgunder

— weißer-elbling — elbling, kleinberger

— weißer-gutedel — chasselas, chasselas-blanc, fendant, fendant-blanc, gutedel

— weißer-heunisch — heunisch

— weißer-lagler

— weißer-riesling — klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling-renano

— würzer

9. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área limita-se ao Palatinado anterior e ao Palatinado renano, ou seja, estende-se das franjas montanhosas da floresta do Palatinado a oeste, cruzando a região de Haardtrand, até às planícies do Palatinado anterior, que ocupam as partes central e oriental. A viticultura desenvolve-se predominantemente na região de Haardtrand e nos interflúvios e planaltos cobertos de loesse. Os limites naturais da região são os seguintes: a oeste, a região de Haardtrand, a leste, o Reno, a sul, a Alsácia (França) e a fronteira com Bienwald, a nordeste, a fronteira com Worms, e a noroeste, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim e Zellertal, incluindo os municípios de Albisheim, Einselthum e Zell.

A denominação de origem protegida abrange as superfícies vitícolas dos seguintes municípios e freguesias:

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) e Zell (4553)].

A delimitação exata tem por base os mapas dos municípios acima referidos, que fixam os limites das vinhas por parcela e que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

A produção de vinho de qualidade (Qualitätswein), de vinho com atributos especiais (Prädikatswein), de vinho espumante de qualidade de uma região determinada (Sekt b.A.) ou de vinho frisante de qualidade de uma região determinada (Qualitätsperlwein b.A.) com a denominação protegida «Pfalz» pode ocorrer numa área diferente da área vitícola onde as uvas foram vindimadas e que seja indicada no rótulo, desde que a área de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado adjacente.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Todas as categorias:

Em termos geológicos, a região de Haardtrand e as planícies do Palatinado anterior fazem parte da planície do Alto Reno, um vale tectónico com orientação NNE-SSO. A viticultura do Palatinado limita-se ao Palatinado anterior e ao Palatinado renano, ou seja, estende-se das franjas montanhosas da floresta do Palatinado, a oeste, cruzando a região de Haardtrand, até às planícies do Palatinado anterior, que ocupam as partes central e oriental. As vinhas situam-se, em média, cerca de 170 m acima do nível do mar. A viticultura desenvolve-se predominantemente na região de Haardtrand e nos interflúvios e planaltos cobertos de loesse. As encostas mais íngremes, com declive até 60 % (e, por conseguinte, com vinhas de inclinação acentuada), situam-se a oeste, nas franjas da floresta do Palatinado e na região de Haardtrand. As vinhas plantadas em terreno plano (declive < 10 %) encontram-se principalmente nos interflúvios e nos planaltos. O declive médio das vinhas do Palatinado é de cerca de 4,5 %. O valor médio de exposição é de cerca de 140º (sudeste).

A leste, a floresta do Palatinado dá acesso às orlas das colinas de Haardtrand, a verdadeira zona de fratura da planície do Alto Reno. Esta zona, que tem apenas alguns quilómetros de largura, apresenta uma estrutura geológica heterogénea. Além de sedimentos terciários, também é possível encontrar, em alguns locais, rochas mesozoicas. Muitas vezes, estas rochas estão completamente cobertas de sedimentos do Quaternário relativamente espessos. Na região vitícola do Palatinado, uma parte significativa das vinhas estão plantadas sobre loesse e derivados de loesse. Há também vinhas plantadas em solos de argila, areia e gravilha fluviáteis do Quaternário. Em termos de superfície, o terceiro tipo de solo prevalecente é o solo calcário e a marga do Terciário. As vinhas são ainda cultivadas em grés do Rotliegend e grés variegado, embora de forma limitada. O calcário, a marga e a dolomite do Muschelkalk, do Keuper e do Jurássico são essencialmente rochas exóticas. É também possível encontrar depósitos completamente isolados de rochas vulcânicas do Rotliegend e do Terciário, bem como rochas do Paleozoico.

Em termos de composição do solo, os sedimentos mais importantes são o loesse e os derivados de loesse, onde se desenvolveram solos pardos lixiviados, chernozemes e pararrendzinas. Sobre os sedimentos fluviais, encontram-se sobretudo regossolos e solos pardos, enquanto nas planícies fluviáteis também se encontram veigas e gleissolos. Sobre os sedimentos terciários, formaram-se vários tipos de solo, entre os quais se destacam os ferralíticos e fersialíticos e as Terrae calcis. Apesar do cultivo vitícola do solo em profundidade, continua a ser frequentemente possível reconhecer os tipos de solos naturais.

O clima da área vitícola de Pfalz pode ser caracterizado da seguinte forma: a temperatura média anual é de cerca de 10 °C, sendo a temperatura média durante o período vegetativo de 14,7 °C. Geralmente, as temperaturas tendem a aumentar de oeste (Haardtrand) para este (vale do Reno). A precipitação média anual da região é de aproximadamente 655 mm. Desta, 60 % (390 mm) ocorre geralmente durante o período vegetativo. O sudoeste da região vitícola do Palatinado regista os níveis mais elevados de precipitação, ao passo que a precipitação média anual mais baixa se verifica no nordeste. As vinhas do Palatinado recebem, em média, 665 000 Wh/m2 de radiação solar direta durante o período vegetativo.

Fatores humanos: os viticultores cultivam grandes parcelas contíguas, o que permite a mecanização e uma exploração rentável das superfícies. A grande variedade de castas e o seu potencial de cultivo, possibilitados pelos diferentes perfis de solo, são muito valorizados, o que resulta numa ampla paleta de sabores para o consumidor. O setor vitivinícola ganhou particular dinamismo nos últimos 20 anos, sendo que o número crescente de jovens produtores de topo confirma esta dinâmica. O fator humano assenta numa tradição vitícola secular.

As relações mencionadas dizem respeito à elaboração de produtos de base a partir de uvas cujo caráter difere consoante os diferentes solos e métodos de transformação.

Após a vindima, estes são classificados nas categorias de qualidade de produção de vinho correspondentes.

Categoria «1. Vinho»

Os vinhos de qualidade devem satisfazer os requisitos mínimos de título alcoométrico natural mínimo e de densidade mínima do mosto da categoria de casta em causa e podem ser enriquecidos.

Os vinhos com atributos especiais devem satisfazer, pelo menos, os requisitos mínimos de título alcoométrico natural mínimo e de densidade mínima do mosto da categoria de casta em causa e não podem ser enriquecidos. Ao cultivar a matéria-prima (uvas) destinada à produção de vinho com atributos especiais, o viticultor pode recorrer a medidas especiais de manutenção das plantas durante o período vegetativo, como a desfolha à volta das uvas e a monda de cachos, a fim de obter uma melhor qualidade e uma composição mais intensa dos constituintes das uvas. Além disso, as diferentes técnicas de vinificação em adega, que constituem um fator humano adicional, permitem moldar as características do produto final que é o vinho com atributos especiais.

Categorias de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

O produto de base deve satisfazer os requisitos mínimos de título alcoométrico natural mínimo e de densidade mínima do mosto da categoria de casta em causa. Consoante a fase vegetativa e a sua localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas para a produção do vinho de base destinado à produção de espumante devem ser vindimadas mais cedo, de modo a manter a viva estrutura ácida característica do vinho espumante de qualidade da região determinada («Sekt b.A.» ou «Winzersekt»). O vinho é produzido por primeira ou segunda fermentação em cuba ou garrafa. Quando a produção é efetuada segundo o método tradicional especial de fermentação em garrafa, o produto deve ter sido submetido a uma segunda fermentação alcoólica em garrafa para se tornar vinho espumante. Neste caso, o produto deve estagiar em garrafa durante, pelo menos, nove meses.

Categorias de produtos vitivinícolas

8. Vinho frisante natural

Resumo da relação

No caso dos vinhos frisantes de qualidade de uma região determinada (Qualitätsperlwein b.A.), o produto de base deve satisfazer os requisitos mínimos de título alcoométrico natural mínimo e de densidade mínima do mosto da categoria de casta em causa. Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Utilização de menções tradicionais e unidades geográficas mais pequenas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Para que as menções tradicionais Qualitätswein (vinho de qualidade), Prädikatswein (vinho com atributos especiais), Qualitätsperlwein b.A. (vinho frisante de qualidade de uma região determinada) e Sekt b.A. (vinho espumante de qualidade de uma região determinada) possam figurar no rótulo, os vinhos devem ser submetidos a uma inspeção oficial. O número de inspeção atribuído neste contexto (denominado a*mtliche Prüfungsnummer* ou *A.P.-Nr.*) deve ser indicado no rótulo, substituindo o número de lote.

Para além da denominação protegida, os vinhos e os produtos vitivinícolas são rotulados com uma das menções tradicionais seguintes: Qualitätswein [vinho de qualidade], completada ou não com o termo «b.A.» (de uma região determinada); «Prädikatswein» [vinho com atributos especiais], completada por «Kabinett», «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein»; Qualitätsperlwein b.A. [vinho frisante de qualidade de uma região determinada]; ou «Sekt b.A.»/«Winzersekt» (vinho espumante de qualidade de uma região determinada). As menções tradicionais «Classic», «Weißherbst», «Liebfrau (en) milch» e «Riesling Hochgewächs» são facultativas.

Os elementos estatutários de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Além disso, o cadastro vitícola estabelece a lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas individuais, bem como dos sistemas de campos abertos que podem ser utilizados como unidades geográficas mais pequenas. Indica os limites das localizações e das áreas de acordo com as referências cadastrais (unidade cadastral, subunidade cadastral, sistema de campo aberto, parcela), sendo gerido pela Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado. O estabelecimento e a manutenção do cadastro vitícola assentam nas seguintes bases jurídicas:

— artigo 23.º, n.os 3 e 4, da Lei Federal do Vinho (Weingesetz),

— artigo 29.º, do Regulamento Federal sobre o vinho (Weinverordnung),

— Lei da Renânia-Palatinado sobre a definição de localizações e áreas e sobre o cadastro vitícola, Lei das Vinhas (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz),

— artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento da Renânia-Palatinado sobre as competências em matéria de legislação vitivinícola (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Só são autorizadas alterações da delimitação das unidades geográficas mais pequenas com o acordo das organizações competentes nos termos do artigo 22g da Lei Federal do Vinho, que devem notificá-las ao Serviço Federal da Agricultura e Produtos Alimentares (BLE).

Título do requisito/derrogação

Vinhas individuais e indicação de unidades geográficas mais pequenas

Quadro jurídico:

Estabelecidas pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Podem ser utilizados os nomes de vinhas individuais ou de unidades geográficas mais pequenas que se encontrem delimitadas nos mapas e cujos nomes estejam inscritos no cadastro vitícola, desde que, pelo menos, 85 % dos produtos em causa tenham sido produzidos a partir das seguintes castas de uva de vinho:

— chardonnay

— roter-traminer

— ruländer

— weißer-burgunder

— wißer-resling

— bauer-spätburgunder

— dornfelder

Neste contexto, não deve ser tido em conta o seguinte:

— qualquer quantidade de produtos vitivinícolas utilizados como edulcorantes, de «licor de expedição» ou de «licor de tiragem»; e,

— qualquer quantidade dos produtos vitivinícolas a que se refere o anexo VII, parte II, ponto 3, alíneas e) e f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Para além desta restrição, os produtos podem ser elaborados a partir de qualquer uma das castas de uva enumeradas no ponto 8 do documento único.

Os vinhos com atributos especiais «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» e «Eiswein» podem ser produzidos a partir de qualquer uma das castas enumeradas no ponto 8 do documento único.

Referência eletrónica à publicação do caderno de especificações (URL)

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