C/2026/898

12.2.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/898)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pfalz“

Referenčné číslo EÚ: PDO–DE–A1272–AM03 – 28. 11. 2025

1. **Názov výrobku**

„Pfalz“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva, výživy a regionálnej identity [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Názov

Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Nemecké orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žiadosť o zmenu CHOP „Pfalz“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; Konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Nemecké orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Vymedzenie oblasti

Opis

Do vymedzenia CHOP „Pfalz“ boli zahrnuté tieto pozemky:

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Pozemok	Čitateľ	Menovateľ
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 oblasti CHOP Pfalz boli vylúčené tieto pozemky:

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitateľ	Menovateľ
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

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Muštové odrody

Opis

Doplnili sa tieto muštové odrody:

Biele muštové odrody

Aligoté

Modré muštové odrody:

Levitage, Pinot Kors

Okrem toho sa opravili pravopisné chyby pri niektorých odrodách a prevzali sa zmeny mien odrôd.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Uplatniteľné požiadavky podľa právnych predpisov EÚ alebo vnútroštátnych právnych predpisov/požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO

Opis

Vinohradnícke hony a menšie zemepisné jednotky

Názvy vinohradníckych honov alebo menších zemepisných jednotiek, ktoré sú uvedené na mape pozemkov a ak sú zapísané vo vinohradníckom registri, sa môžu používať pod podmienkou, že aspoň 85 % príslušných výrobkov bolo vyrobených z týchto muštových odrôd:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

V tejto súvislosti sa nezohľadňuje:

— akékoľvek množstvo vinárskych výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“ alebo

— akékoľvek množstvo vinárskych výrobkov uvedených v bode 3 písm. e) a f) časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013;

Okrem toho sa vína môžu vyrábať z ktorejkoľvek muštovej odrody uvedenej v bode 8 špecifikácie výrobku.

Vína s prívlastkami *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* a *Eiswein* sa môžu vyrábať z ktorejkoľvek muštovej odrody uvedenej v bode 8 špecifikácie výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolné orgány

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustili kontrolné orgány a ich úlohy a uviedli sa v samostatnom dokumente.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Pfalz“

Referenčné číslo EÚ: PDO–DE–A1272–AM03 – 28. 11. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Pfalz“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), biele

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba sa zvyčajne pohybuje od bledožltej so zeleným nádychom až po slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Aróma

Vína sú charakteristické svojou vyváženosťou medzi kyslosťou a sladkosťou, pričom pri vínach so silnejším telom je badateľná výrazná až mierna kyslosť.

Chuť

Vo všeobecnosti sa biele vína vyznačujú arómami, ktoré sa pohybujú od ovocnej a sviežej až po ovocnú a exotickú. V závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia sa môžu vyznačovať zelenými arómami, korenistými príchuťami a dymovými, minerálnymi tónmi. V závislosti od vinifikácie možno buket pri kontakte s drevom doplniť o arómy vanilky, hrianky a kokosu; použitie reduktívnej metódy môže buket obohatiť o arómy kremeňa a hľuzoviek, zatiaľ čo použitie oxidatívnej metódy to môžu byť arómy oxidovaného jablka a orieškov.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Qualitätswein (akostné víno)

Morio–Muskat, Blauer Portugieser a Weißer Riesling: 7,5 obj. % a 60 °Oe.

Dornfelder: 8,8 obj. % a 68 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 7,8 obj. % a 62 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Červená farba, ktorá sa zvyčajne pohybuje od bledej čerešňovej do tmavej farby čiernej bazy.

Aróma

Vína sú zväčša telnaté a vyznačujú sa miernou až citeľnou kyslosťou.

V závislosti od druhu vyzrievania a zrenia pri kontakte s drevom môže buket zahŕňať aj koreniste arómy, ako je vanilka, pražené tóny, čokoláda a kokos, ako aj tóny kremeňa a hľuzoviek vyplývajúce z použitia reduktívnej metódy.

Chuť

Červené vína sa vyznačujú najmä arómami bobuľového a červeného ovocia. Prítomné môžu byť aj zelené arómy. V závislosti od druhu vyzrievania a zrenia pri kontakte s drevom môže buket zahŕňať aj koreniste arómy, ako je vanilka, pražené tóny, čokoláda a kokos, ako aj tóny kremeňa a hľuzoviek vyplývajúce z použitia reduktívnej metódy.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Qualitätswein (akostné víno)

Morio–Muskat, Blauer Portugieser a Weißer Riesling: 7,5 obj. % a 60 °Oe.

Dornfelder: 8,8 obj. % a 68 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 7,8 obj. % a 62 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno): ružové. *Weißherbst, Blanc de Noir*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto typy vína sa vyrábajú zo šetrne lisovaných odrôd modrého hrozna. Vína Blanc de Noir vykazujú farebnú škálu bieleho vína, ružové vína a vína Weißherbst majú spravidla bledoružovú až jasnočervenú farbu.

Aróma

Keďže mušt vyzrieva rovnakým spôsobom ako pri bielych vínach, tieto vína majú zvyčajne ovocnú a čerstvú arómu bobuľovín a červeného a bieleho/žltého ovocia. V závislosti od muštovej odrody sa tieto vína môžu vyznačovať tónmi zelenej papriky a byliniek, a ak zrejú v dreve, tak aj tónmi vanilky, kokosu a praženými tónmi.

Chuť

Ružové vína majú miernejší obsah alkoholu a z hľadiska chuti sa môžu vyznačovať výraznejšou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Qualitätswein (akostné víno)

Morio–Muskat, Blauer Portugieser a Weißer Riesling: 7,5 obj. % a 60 °Oe.

Dornfelder: 8,8 obj. % a 68 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 7,8 obj. % a 62 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto vína sa vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Majú veľmi podobné organoleptické vlastnosti ako ružové vína.

Aróma

Tieto vína sa vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Majú veľmi podobné organoleptické vlastnosti ako ružové vína.

Chuť

Tieto vína sa vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Majú veľmi podobné organoleptické vlastnosti ako ružové vína.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Qualitätswein (akostné víno)

Morio–Muskat, Blauer Portugieser a Weißer Riesling: 7,5 obj. % a 60 °Oe.

Dornfelder: 8,8 obj. % a 68 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 7,8 obj. % a 62 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Kabinett (predikátne kabinetné víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba týchto vín je podobná farbe zodpovedajúcich akostných vín.

Aróma

Tieto vína sú všeobecne charakteristické svojimi sviežimi a ovocnými arómami bieleho, žltého a exotického ovocia, pričom sa môžu vyznačovať tónmi zelenej trávy a korenia.

Chuť

Majú nízky až mierny obsah alkoholu. Zreteľne sa v nich prejavujú vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sa vyrábajú, spolu so zvyčajne miernou až silnou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Müller–Thurgau, Weißer Riesling a Grüner Silvaner: 9,5 obj. % a 73 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 10,0 obj. % a 76 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom *Spätlese*)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála zodpovedá akostným vínam podľa druhu vína.

Aróma

Keďže vína s prívlastkom *Spätlese* majú vyššiu hmotnosť muštu ako vína s prívlastkom *Kabinett*, sú v nich zreteľné prítomné vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené. Spravidla sú telnatejšie a majú vyšší obsah alkoholu.

Chuť

To sa prejavuje najmä v ovocných arómach a sladkastých korenistých náznakoch.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Weißer Riesling: 11,4 obj. % a 85 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 12,2 obj. % a 90 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Auslese (predikátne víno s prívlastkom *Auslese*)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba týchto vín je podobná farbe zodpovedajúcich akostných vín.

Aróma

V bukete dominujú väčšinou intenzívne ovocné arómy spolu s tónmi exotického ovocia, medu a sušeného ovocia.

Chuť

Použitie úplne zrelého a prezretého hrozna vedie k intenzívnemu prejavu vlastností odrôd používaných na výrobu týchto vín. Okrem hrozna, ktoré dozrievalo dlhší čas na viniči, možno použiť aj hrozno koncentrované prostredníctvom ušľachtilej hniloby (*Botrytis cinerea*). Okrem toho sa tieto vína sú spravidla výrazne sladké v dôsledku vysokého obsahu zvyškového cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách celkového obsahu alkoholu a v stupňoch Oechsle):

Weißer Riesling: 12,5 obj. % a 92 °Oe.

Všetky ostatné odrody: 13,8 obj. % a 100 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom *Beerenauslese*)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála zodpovedá akostným vínam podľa druhu vína.

Aróma

Pri väčšom rozšírení ušľachtilej hniloby spravidla vlastnosti jednotlivých odrôd ustupujú do úzadia a začínajú dominovať arómy medu, sušeného ovocia, hrozienok, karamelu a exotického ovocia.

Chuť

Použitie zdravého, úplne zrelého až prezretého hrozna, sušeného a koncentrovaného botrytizovaného hrozna dodáva týmto vínam vysoký obsah cukru. Keďže vína s prívlastkom *Beereauslese* zásadne dozrievajú so zvyškovým cukrom, vykazujú mierny až veľmi nízky obsah alkoholu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Všetky druhy: 16,9 obj. % a 120 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Eiswein (predikátne víno s prívlastkom *Eiswein*)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba týchto vín je podobná farbe zodpovedajúcich akostných vín.

Aróma

Koncentrácia látok obsiahnutých vo vínach Beerenauslese prostredníctvom vymrznutia vody vo vinohrade je podmienená miernym napadnutím hrozna ušľachtilou plesňou. Vína s prívlastkom *Eiswein* preto spravidla a v závislosti od toho, ako dlho trvá, kým po dosiahnutí úplnej zrelosti hrozna nastanú požadované nízke teploty, vykazujú výraznú kyslosť a silnejšie arómy jednotlivých muštových odrôd.

Chuť

Prevládajú arómy žltého a exotického ovocia, ktoré dopĺňajú sladko–korenisté arómy, ako je med a sušené ovocie.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Všetky druhy: 16,9 obj. % a 120 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Trockenbeerenauslese (predikátne víno s prívlastkom *Trockenbeerenauslese*)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála zodpovedá akostným vínam podľa druhu vína.

Aróma

Použitie zdravého, úplne zrelého až prezretého hrozna, sušeného a koncentrovaného botrytizovaného hrozna dodáva týmto vínam vysoký obsah cukru. Pri väčšom rozšírení ušľachtilej hniloby spravidla vlastnosti jednotlivých odrôd ustupujú do úzadia a začínajú dominovať arómy medu, sušeného ovocia, hrozienok, karamelu a exotického ovocia. Keďže vína s prívlastkom *Beereauslese* zásadne dozrievajú so zvyškovým cukrom, vykazujú mierny až veľmi nízky obsah alkoholu.

Chuť

Vína s prívlastkom *Trockenbeerenauslese* sa od vín s prívlastkom *Beerenauslese* obvykle líšia vyšším obsahom cukru, intenzívnejšími arómami a intenzívnejšou farbou. V závislosti od odrody muštu sa môžu vyznačovať aj koncentrovanou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Všetky druhy: 21,5 obj. % a 150 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto vína sa vyrábajú buď zo základných vín (biele, ružové, červené, Rotling), alebo zo zmesí bielych vín a šetrne lisovaného modrého hrozna. Farebné spektrum sa zvyčajne pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi až po žltú farbu lipového kvetu, ale aj ružovú a červenú.

Akostné šumivé vína označené ako „Crémant“ sú zvyčajne lahodne ovocné s výraznou kyslosťou. Spravidla majú bielu alebo ružovú farbu.

Aróma

Nižší obsah cukru hrozna zachováva vyššiu kyslosť. Akostné šumivé vína sa vyznačujú arómami odrody, z ktorej sú vyrobené, ako aj senzorickým vplyvmi kalov pôsobiacimi počas výroby. Prejaviť sa to môže ako jemné tóny orechov a briošky. Ak základné vína dozrievajú pri kontakte s drevom, môžu vykazovať arómy hrianky a koreniste arómy.

Chuť

Šumivé vína sú zvyčajne svieže, kyslé a nie sú výrazne alkoholické. V závislosti od obsahu zvyškového cukru sa chuť pohybuje od takmer suchej po výrazne sladkú.

Šumivé vína „Crémant“ sú jemné, krémové a vyvážené s jemnou perlivosťou v dôsledku dlhšieho minimálneho času zrenia.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Všetky druhy: 7,0 obj. % a 57 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebné spektrum sa zvyčajne pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po žltú farbu lipového kvetu, ak sa používajú biele odrody. Ak sa používajú modré odrody, súčasťou farebného spektra vín je ružová a červená.

Aróma

Najbežnejšie používané aromatické odrody vytvárajú predovšetkým kvetinové arómy a tóny exotického ovocia, ako aj tóny bobuľového a červeného ovocia.

Chuť

Perlivé vína sa vyznačujú miernym obsahom alkoholu a jemnou perlivosťou. Zvyčajne majú ovocnú vôňu a chuť zodpovedajúcu muštovej odrode, ktorá sa použila na ich výrobu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Pfalz“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna hmotnosť muštu (v objemových percentách a v stupňoch Oechsle):

Všetky druhy: 7,0 obj. % a 57 °Oe.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

—

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Všetky výrobky

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	105
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť sa obmedzuje na územie Vorderpfalz/Rheinpfalz, t. j. od okraja hôr Falckého lesa na západe, cez oblasť Haardtrand po nížiny Vorderpfalz, ktoré sa nachádzajú v centrálnych a východných častiach oblasti. Pestovanie viniča prevláda v oblasti Haardtrand a na medziriečiach a planinách pokrytých sprašou. Prirodzenými hranicami oblasti sú oblasť Haardtrand na západe, rieka Rýn na východe, Alsasko (Francúzsko) alebo hranica s oblasťou Bienwald na juhu, hranica s územím mesta Worms na severovýchode a územia obcí Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim a Zellertal vrátane obcí Albisheim, Einselthum a Zell na severozápade.

Chránené označenie pôvodu sa vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach:

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)].

Presné vymedzenie hraníc možno vidieť na mapách uvedených obcí, na ktorých sú vinohrady ohraničené podľa parciel. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu–qualitaetkennzeichen–wein.

Qualitätswein (akostné víno), *Prädikatswein* (predikátne víno), *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzenej oblasti) a „Qualitätsperlwein b.A.“ (perlivé víno z vymedzenej oblasti) s chráneným názvom „Pfalz“ sa môžu vyrábať v inej oblasti, než je špecifikovaná pestovateľská oblasť, v ktorej sa uskutočnil zber hrozna a ktorá je uvedená na etikete, pokiaľ sa oblasť výroby nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Všetky kategórie:

Zo štrukturálneho a geologického hľadiska patria oblasť Haardtrand a nížiny Vorderpfalz k Hornorýnskej nížine, ktorá je údolím tektonického zlomu s orientáciou SSV – JJZ. Vinohradníctvo v oblasti Pfalz je obmedzené na územie Vorderpfalz/Rheinpfalz, t. j. od okraja hôr Falckého lesa na západe, cez oblasť Haardtrand po nížiny Vorderpfalz, ktoré sa nachádzajú v centrálnych a východných častiach oblasti. Vinohrady sa v priemere nachádzajú v nadmorskej výške približne 170 m. Pestovanie viniča prevláda v oblasti Haardtrand a na medziriečiach a planinách pokrytých sprašou. Najstrmšie svahy s vinohradmi, ktorých sklon dosahuje až 60 %, sa nachádzajú na západe na okraji Falckého lesa a v oblasti Haardtrand. Rovinné vinohrady (sklon menej ako 10 %) sa prevažne nachádzajú na medziriečiach a planinách. Celkový priemerný sklon vinohradov v oblasti Pfalz dosahuje približne 4,5 %. Ich priemerná orientácia je 140° (juhovýchod).

Na východ Falcký les prechádza do okrajov vrchov oblasti Haardtrand, ktorá predstavuje oblasť zlomu Hornorýnskej nížiny. Táto plocha, ktorá má šírku len niekoľko kilometrov, sa vyznačuje rôznorodým geologickým zložením. Okrem treťohorných usadenín sa miestami vyskytujú druhohorné horniny. Takéto horniny často úplne prekrýva pomerne hrubá vrstva štvrtohorných usadenín. Vo vinohradníckej oblasti Pfalz sa značný podiel viniča pestuje na spraši a jej derivátoch. Vinič možno nájsť aj na štvrtohornom riečnom íle, piesku a štrku. Treťohorný vápenec a slieň sú rozlohou tretím najčastejšie sa vyskytujúcim druhom pôdy. Vinič sa pestuje, hoci v obmedzenej miere, aj na pieskovci a škvrnitom pieskovci z rotliegendského obdobia. Vápenec, slieň a dolomit zo stredného triasu, z keuperu a jury sú v podstate exotickými horninami. Vyskytujú sa aj úplne izolované uloženiny sopečných hornín rotliegendského obdobia a treťohôr a horniny z obdobia starších prvohôr.

Hlavnou usadeninou z hľadiska zloženia pôdy je spraš a jej deriváty, na ktorých sa vyvinuli parahnedozeme, černozeme a pararendzinné pôdy. Najbežnejšími pôdami v rámci riečnych usadením sú regosoly a hnedé pôdy, pričom sa v záplavových oblastiach vyskytujú aj fluvizeme a glejovité fluvizeme (typu vega). V treťohorných usadeninách sa vyvinuli rôzne druhy pôd, najmä laterit, fersialit a terrae calcis. Napriek hlbokým brázdam vytvoreným na pestovanie viniča možno ešte často rozpoznať prirodzené druhy pôdy.

Podnebie v danej vinohradníckej oblasti sa vyznačuje týmito črtami: priemerná ročná teplota dosahuje úroveň približne 10 °C a priemerná teplota počas vegetačného obdobia 14,7 °C. Teploty sa v zásade zvyšujú smerom zo západu (oblasť Haardtrand) na východ (Rýnska nížina). Priemerný ročný úhrn zrážok v oblasti je približne 655 mm, z čoho zvyčajne 60 % (390 mm) spadne počas vegetačného obdobia. Najväčší podiel zrážok spadne na juhozápade vinohradníckej oblasti Pfalz, najnižší priemerný ročný úhrn sa zaznamenáva v najseverovýchodnejšej časti oblasti. Počas vegetačného obdobia sa viniču dostáva v priemere približne 665 000 Wh/m2 priameho slnečného svitu.

Ľudské faktory: Vinohradníci obrábajú veľké súvislé pozemky, čo umožňuje jednoduché použitie mechanizácie a nákladovo efektívne obhospodarovanie pôdy. Vinohradníci oceňujú rozmanitosť odrodovej skladby vinohradov a ich pestovateľský potenciál v dôsledku rôznych pôdnych profilov. Spotrebiteľom tak možno poskytnúť širokú paletu arómy. Odvetvie vinárstva sa v posledných 20 rokoch začalo dynamicky rozvíjať. Dôkazom je rastúci počet špičkových mladých výrobcov. Ľudský faktor sa opiera o stáročnú vinohradnícku tradíciu.

Objasnené súvislosti sa vzťahujú na výrobu základného výrobkov z hrozna, ktoré sa pre rozmanitosť pôd a spôsobu spracovania vyznačujú rozmanitými vlastnosťami.

Po zbere sa zatriedia do zodpovedajúcej triedy akosti.

Kategória „1. Víno“

Akostné vína musia spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu hmotnosť muštu zodpovedajúce kategórii muštovej odrody a môžu sa obohacovať.

Predikátne vína musia spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu hmotnosť muštu zodpovedajúce kategórii muštovej odrody a nesmú sa obohacovať. Vinohradník môže pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu predikátnych vín počas vegetačného obdobia pomocou osobitných opatrení starostlivosti o rastliny (napríklad odlisťovanie zóny strapcov alebo vylamovanie zálistkov) dosiahnuť lepšiu kvalitu a intenzívnejšie zloženie látok v hrozne. Okrem toho môžu aj rozličné metódy vyzrievania v pivniciach ako dodatočný ľudský faktor ovplyvniť charakter predikátneho vína ako konečného výrobku.

Kategórie vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Základný výrobok musí spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu hmotnosť muštu zodpovedajúce kategórii muštovej odrody. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa hrozno určené na výrobu základného šumivého vína z vymedzenej oblasti musí zberať skôr, aby sa zachovala výrazná štruktúra kyselín typická pre šumivé víno z vymedzenej oblasti („Sekt b.A." alebo „Winzersekt") Víno sa vyrába prvým alebo druhotným kvasením v kvasnom tanku alebo vo fľaši. Ak výroba prebieha osobitnou tradičnou metódou kvasenia vo fľaši, z výrobku sa na základe druhotného alkoholového kvasenia vo fľaši musí stať šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

Kategórie vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

V prípade vína „*Qualitätsperlwein b.A.*" (akostné perlivé víno z vymedzenej oblasti) musí základný výrobok musí spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu hmotnosť muštu zodpovedajúce kategórii muštovej odrody. Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa zachováva.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

uvedenie jednotlivých tradičných pojmov a menších zemepisných jednotiek

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Vína musia prejsť úradnou kontrolou, aby na etikete mohli uviesť tradičné pojmy *Qualitätswein* (akostné víno), *Prädikatswein* (predikátne víno), *Qualitätsperlwein b.A.* (akostné perlivé víno z vymedzenej oblasti) alebo „*Sekt b.A.*" (akostné šumivé víno z vymedzenej oblasti) Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (amtliche Prüfungsnnummer – A.P.–Nummer). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z týchto tradičných pojmov: „*Qualitätswein*" (akostné víno), prípadne doplnené o „*b.A.*" (z vymedzenej oblasti), *Prädikatswein* (doplnené o prívlastky *Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* alebo *Eiswein*), *Qualitätsperlwein b.A.* (akostné perlivé víno z vymedzenej oblasti) alebo *Sekt b.A.* / Winzersekt (akostné šumivé víno z vymedzenej oblasti) Tradičné pojmy „Classic", „Weißherbst", „Liebfrau(en)milch" a „Riesling Hochgewächs" sú nepovinné.

Právne regulované prvky označenia možno používať v súlade s uplatniteľným právom.

Vinohradnícky register okrem toho poskytuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia–Falcka. Vinohradnícky register sa zriadil a udržiava na základe:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (*Weingesetz*),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (*Weinverordnung*),

— zákona Porýnia–Falcka o ustanovení lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri (zákon o vinohradoch) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*),

— § 2 ods. 16 nariadenia Porýnia–Falcka o zodpovednosti v oblasti vinárskych právnych predpisov (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice menších zemepisných jednotiek sa môžu meniť len podľa § 22g spolkového zákona o víne so súhlasom príslušnej organizácie, ktorá akékoľvek zmeny musí oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).

Predmet požiadavky/výnimky

Jednotlivé vinohradnícke hony a menšie zemepisné jednotky

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty.

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názvy vinohradníckych honov alebo menších zemepisných jednotiek, ktoré sú uvedené na mape a ktorých názvy sú zapísané vo vinohradníckom registri, sa môžu používať pod podmienkou, že aspoň 85 % príslušných výrobkov bolo vyrobených z týchto muštových odrôd:

— Chardonnay,

— Roter Traminer,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder,

— Dornfelder.

V tejto súvislosti sa nezohľadňuje:

— akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“ alebo

— akékoľvek množstvo vinárskych výrobkov uvedených v bode 3 písm. e) a f) časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013;

Okrem toho možno víno vyrábať z ktorejkoľvek odrody uvedenej v bode 8 jednotného dokumentu.

Vína s prívlastkami *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* a *Eiswein* sa môžu vyrábať z ktorejkoľvek muštovej odrody uvedenej v bode 8 jednotného dokumentu.

Elektronický odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku (URL)

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