C/2026/898

12.2.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/898)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pfalz“

Referenčna številka EU: PDO-DE-A1272-AM03 – 28. november 2025

1. **Ime proizvoda**

„Pfalz“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Nemčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Zvezno ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in regionalno identiteto

Ime

Zvezni urad za kmetijstvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Nemški organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe specifikacije proizvoda so standardne spremembe v skladu z opredelitvijo iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zahtevek za spremembo ZOP „Pfalz“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, saj zlasti ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato nemški organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Razmejitev območja

Opis

V razmejitev območja proizvodnje ZOP „Pfalz“ so bile vključene naslednje parcele:

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

Iz razmejitve območja ZOP „Pfalz“ so bile črtane naslednje parcele:

Občinski del	Št. občinskega dela	Parcela	Števec	Imenovalec
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

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Trsni izbor

Opis

Dodane so bile naslednje sorte vinske trte:

bele sorte vinske trte

aligoté,

rdeče sorte vinske trte

levitage, pinot kors.

Poleg tega so bile popravljene napake v zapisu nekaterih sort vinske trte in upoštevane spremembe imen.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Veljavne zahteve iz zakonodaje EU ali nacionalne zakonodaje, zahteve, ki jih določi organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Opis

Posamezne vinorodne lege in manjše geografske enote

Imena posameznih vinorodnih leg ali manjših geografskih enot, ki so razmejene v zemljiški knjigi in vpisane v register vinogradov, se lahko uporabljajo pod pogojem, da je bilo najmanj 85 % zadevnih proizvodov proizvedenih iz naslednjih sort vinske trte:

— chardonnay,

— roter traminer,

— ruländer,

— weißer burgunder,

— weißer riesling,

— blauer spätburgunder,

— dornfelder.

Pri tem se ne upošteva naslednje:

— količina proizvodov vinske trte, uporabljenih pri dosladkanju, sladilnega likerja ali vrelnega likerja ali

— količina proizvodov vinske trte iz točke 3(e) in (f) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

Poleg tega so lahko proizvodi pridelani iz katere koli sorte vinske trte, navedene v točki 8 specifikacije proizvoda.

Vina s posebnimi izrazi „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ in „Eiswein“ se lahko pridelajo iz katere koli sorte vinske trte iz točke 8 specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadzorni organi

Opis

Nadzorni organi in njihove naloge so bili črtani iz specifikacije proizvoda in navedeni v ločenem dokumentu.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Pfalz“

Referenčna številka EU: PDO-DE-A1272-AM03 – 28. november 2025

1. **Ime**

„Pfalz“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Nemčija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva vin je običajno od bledo rumene z zelenimi odsevi do slamnato in zlato rumene. Odvisno od sorte vinske trte imajo lahko tudi rahlo rdeče odtenke.

Vonj

Vina imajo dobro ravnotežje med kislinami in sladkorji ter so na splošno polnega telesa z izrazito do zmerno vsebnostjo kislin.

Okus

Na splošno se arome teh vin gibljejo od sadnih in svežih do sadnih in eksotičnih. Odvisno od sorte vinske trte in kletarskih postopkov imajo lahko zelene arome, začimbne pridihe ali dimaste, mineralne note. Odvisno od postopka vinifikacije lahko stik z lesom cvetici da aromo vanilje, po praženem in kokosa. Z reduktivnimi tehnikami zorenja se lahko pridobijo arome kremena in gomoljik, z oksidacijskimi tehnikami zorenja pa arome oksidiranega jabolka in oreškov.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

Vino z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino):

morio-muskat, blauer portugieser in weißer riesling: 7,5 vol. % in 60 °Oe,

dornfelder: 8,8 vol. % in 68 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 7,8 vol. % in 62 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Rdeča barva vin običajno sega od bledo češnjevo rdeče do temno rdeče barve bezgovih jagod.

Vonj

Ta vina, ki so običajno polnega telesa, odlikuje blaga do izrazita vsebnost kislin.

Odvisno od kletarskih postopkov in tega, ali vino zori v lesenih sodih, lahko cvetica vključuje tudi začimbne arome, kot so vanilja, pražene note, čokolada in kokos, pa tudi reduktivne note, kot sta kremen in gomoljika.

Okus

Za rdeča vina so značilne zlasti arome jagodičevja in rdečega sadja. Lahko jih spremljajo tudi zelene arome. Odvisno od kletarskih postopkov in tega, ali vino zori v lesenih sodih, lahko cvetica vključuje tudi začimbne arome, kot so vanilja, pražene note, čokolada in kokos, pa tudi reduktivne note, kot sta kremen in gomoljika.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

Vino z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino):

morio-muskat, blauer portugieser in weißer riesling: 7,5 vol. % in 60 °Oe,

dornfelder: 8,8 vol. % in 68 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 7,8 vol. % in 62 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé, sivo vino (*weißherbst*) in belo vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Te vrste vina se pridelajo z obdelavo na svetlo rdečih sort vinske trte. Bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) imajo barvni razpon belih vin, medtem ko barva vin rosé in sivih vin (*weißherbst*) na splošno sega od bledo rožnate do svetlo rdeče.

Vonj

Ker mošt zori enako kot belo vino, imajo ta vina običajno sadno in svežo aromo jagodičevja ter rdečega in belega/rumenega sadja. Odvisno od uporabljene sorte vinske trte se v vinih lahko pojavijo tudi note zelene paprike in zelišč, ter če zorijo v lesenih sodih, note vanilje, po praženem in kokosa.

Okus

Vina rosé imajo zmernejši delež alkohola, zaznajo pa se lahko močnejše kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

Vino z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino):

morio-muskat, blauer portugieser in weißer riesling: 7,5 vol. % in 60 °Oe,

dornfelder: 8,8 vol. % in 68 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 7,8 vol. % in 62 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasto vino (*rotling*) z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Ta vina so proizvedena z mešanjem rdečega in belega grozdja ali mošta. Po organoleptičnih lastnostih so zelo podobna vinom rosé.

Vonj

Ta vina so proizvedena z mešanjem rdečega in belega grozdja ali mošta. Po organoleptičnih lastnostih so zelo podobna vinom rosé.

Okus

Ta vina so proizvedena z mešanjem rdečega in belega grozdja ali mošta. Po organoleptičnih lastnostih so zelo podobna vinom rosé.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

Vino z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino):

morio-muskat, blauer portugieser in weißer riesling: 7,5 vol. % in 60 °Oe,

dornfelder: 8,8 vol. % in 68 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 7,8 vol. % in 62 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino s posebnim izrazom „Prädikatswein Kabinett“ (kabinetno vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva je podobna barvi istovrstnih vin z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino).

Vonj

Za ta vina so običajno značilne sveže in sadne arome belega, rumenega in eksotičnega sadja, lahko pa jih spremljajo tudi arome zelene trave in začimbne note.

Okus

Vina imajo majhen do zmeren delež alkohola. Jasno izražajo lastnosti sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, poleg tega jih običajno zaznamuje zmerna do močna zaznava kislin.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

müller-thurgau, weißer riesling in grüner silvaner: 9,5 vol. % in 73 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 10,0 vol. % in 76 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino s posebnim izrazom „Prädikatswein Spätlese“ (pozna trgatev)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barvni razpon vin je enak spektru ustrezne vrste vina z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino).

Vonj

Ker imajo vina z izrazom „Spätlese“ višjo vsebnost sladkorja v moštu kot vina s posebnim izrazom „Kabinett“, močno izražajo značilnosti sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, pri čemer imajo običajno polnejše telo in večji delež alkohola.

Okus

Ta se odraža zlasti v njihovi sadni aromi in sladkastih, začimbnih notah.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

weißer riesling: 11,4 vol. % in 85 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 12,2 vol. % in 90 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino s posebnim izrazom „Prädikatswein Auslese“ (izbor)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva je podobna barvi istovrstnih vin z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino).

Vonj

V cvetici vina običajno prevladujejo intenzivne sadne arome s pridihom eksotičnega sadja, medu in suhega sadja.

Okus

Zaradi uporabe popolnoma zrelega in prezrelega grozdja se intenzivno čutijo lastnosti sort, iz katerih so vina proizvedena. Poleg grozdja, ki je dlje časa zorelo na trti, se lahko uporabi tudi grozdje, ki je bolj koncentrirano zaradi plemenite plesni (*Botrytis cinerea*). Poleg tega vina na splošno zaznamuje izrazita nepovreta sladkoba.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

weißer riesling: 12,5 vol. % in 92 °Oe,

vse druge sorte vinske trte: 13,8 vol. % in 100 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino s posebnim izrazom „Prädikatswein Beerenauslese“ (jagodni izbor)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barvni razpon vin je enak spektru ustrezne vrste vina z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino).

Vonj

Čim večji je delež grozdja s plemenito plesnijo, tem bolj so nekatere arome, značilne za uporabljene sorte, potisnjene v ozadje, prevladovati pa začnejo med, suho sadje, rozine, karamela in arome eksotičnega sadja.

Okus

Zaradi uporabe zdravega in popolnoma zrelega do prezrelega grozdja, suhega grozdja in koncentriranega grozdja s plemenito plesnijo imajo vina visoko vsebnost sladkorja. Ker se vina z izrazom „Beerenauslese“ na splošno pridelujejo z ostankom sladkorja, imajo zmeren do zelo majhen delež alkohola.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

vse sorte: 16,9 vol. % in 120 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino s posebnim izrazom „Prädikatswein Eiswein“ (ledeno vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva je podobna barvi istovrstnih vin z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino).

Vonj

Ker v vinogradu voda zamrzne, grozdja skoraj ne prizadene plemenita plesen, njegove sestavine pa so koncentrirane. Vina z izrazom „Eiswein“ (ledeno vino) imajo zato običajno višjo vsebnost kislin in močnejše arome uporabljenih sort, odvisno od časa, ki je potreben, da se dosežejo zahtevane nizke temperature, ko je grozdje popolnoma zrelo.

Okus

Prevladujejo zlasti arome rumenega in eksotičnega sadja, ki jih dopolnjujejo sladkaste in začimbne arome, kot sta med in suho sadje.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

vse sorte: 16,9 vol. % in 120 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino s posebnim izrazom „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barvni razpon vin je enak spektru ustrezne vrste vina z izrazom „Qualitätswein“ (kakovostno vino).

Vonj

Zaradi uporabe zdravega in popolnoma zrelega do prezrelega grozdja, suhega grozdja in koncentriranega grozdja s plemenito plesnijo imajo vina visoko vsebnost sladkorja. Čim večji je delež grozdja s plemenito plesnijo, tem bolj so nekatere arome, značilne za uporabljene sorte, potisnjene v ozadje, prevladovati pa začnejo med, suho sadje, rozine, karamela in arome eksotičnega sadja. Ker se vina z izrazom „Beerenauslese“ na splošno pridelujejo z ostankom sladkorja, imajo zmeren do zelo majhen delež alkohola.

Okus

Vina z izrazom „Trockenbeerenauslese“ se od vin z izrazom „Beerenauslese“ razlikujejo po tem, da je njihova vsebnost sladkorja običajno višja, arome in barva pa intenzivnejše. Odvisno od uporabljene sorte vinske trte imajo lahko tudi koncentrirane kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

vse sorte: 21,5 vol. % in 150 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Kakovostno peneče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Ta vina se proizvajajo iz osnovnih vin (bela, rosé, rdeča, rdečkasta) ali iz mešanic belih vin in na svetlo obdelanega rdečega grozdja. Barvni razpon običajno sega od bledo rumene barve z zelenimi odsevi do rumene barve lipovega cvetja, pa tudi rožnate in rdeče barve.

Kakovostna peneča vina, označena kot „crémant“ (po klasični metodi), so običajno nežno sadna s svežimi kislinami. Običajno so bele ali rožnate barve.

Vonj

Zaradi zmerne vsebnosti sladkorja v grozdju se ohrani visoka vsebnost kislin. Za kakovostna peneča vina so značilne arome osnovnih sort in senzorični učinki zorenja na drožeh med proizvodnjo. To se lahko izrazi v rahlih notah oreškov in briošev. Če osnovna vina zorijo v stiku z lesom, se lahko pojavijo pražene in začimbne arome.

Okus

Kakovostna peneča vina so običajno sveža z vsebnostjo kislin in niso izrazito alkoholna. Ostanek sladkorja je komaj zaznaven do zelo sladek.

Peneča vina „crémant“ so zaradi daljšega minimalnega trajanja shranjevanja fina, kremna, uravnotežena in nežno mehurčkasta.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

vse sorte: 7,0 vol. % in 57 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Biser vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Kadar se uporabijo bele sorte, barvni razpon običajno sega od bledo rumene barve z zelenimi odsevi do rumene barve lipovega cvetja. Kadar se uporabijo rdeče sorte, razpon vključuje rožnato in rdečo barvo.

Vonj

Pri najpogosteje uporabljenih aromatičnih sortah se razvijejo zlasti cvetlične arome in note eksotičnega sadja ter note jagodičevja in rdečega sadja.

Okus

Biser vina imajo zmeren delež alkohola in so nežno mehurčkasta. Na splošno imajo sadne arome in okuse, značilne za sorte vinske trte, iz katerih so proizvedena.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Pfalz“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najnižja vsebnost sladkorja v moštu (v skupnih vol. % in °Oe):

vse sorte: 7,0 vol. % in 57 °Oe.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

—

Ni relevantno

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vsi proizvodi

Največji donos

Največji donos:	105
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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 corti

— 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 – morio-muskat

— Muscaris

— Muskat ottonel – muskat-ottonel

— Muskat trollinger – muskat-trollinger

— Müller thurgau – rivaner, müller-thurgau

— 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 – 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 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, kleinberge

— Weißer gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendant, fendant blanc, gutedel

— Weißer heunisch – heunisch

— Weißer lagler

— Weisser riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano, riesling renano

— Würzer

9. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje je omejeno na Vorderpfalz/Rheinpfalz in se razteza od gorskega roba Pfalškega gozda na zahodu prek Haardtranda do nižine Vorderpfalz v osrednjem in vzhodnem delu. Vinogradništvo poteka večinoma na območju Haardtrand ter na puhličastih medrečjih in planotah. Regija naravno meji na Haardtrand na zahodu, Ren na vzhodu, Alzacijo (Francija) ali Bienwald na jugu, Worms na severovzhodu ter Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim in Zellertal z občinami Albisheim, Einselthum in Zell na severozahodu.

Zaščitena označba porekla zajema vinograde v naslednjih občinah in občinskih delih:

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)).

Natančna razmejitev je razvidna iz zemljevidov navedenih občin, ki prikazujejo vinograde po parcelah. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vino z ZOP „Pfalz“ z izrazi „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja) in „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja) se lahko vinificira zunaj pridelovalnega območja, na katerem je bilo grozdje potrgano in ki je navedeno na etiketi, pod pogojem, da vinifikacija poteka v isti ali sosednji zvezni deželi.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Vse kategorije

S strukturnega in geološkega vidika spadajo Haardtrand in nižine Vorderpfalz v zgornjo dolino Rena, tektonsko riftno dolino, ki poteka v smeri severozahod–jugozahod. Vinogradništvo na Pfalškem je omejeno na območje Vorderpfalz/Rheinpfalz in se razteza od gorskega roba Pfalškega gozda na zahodu prek Haardtranda do nižine Vorderpfalz v osrednjem in vzhodnem delu. Povprečna nadmorska višina vinogradov je približno 170 m. Vinogradništvo poteka večinoma na območju Haardtrand ter na puhličastih medrečjih in planotah. Najstrmejša pobočja z naklonom do 60 %, na katerih so vinogradi s strmimi pobočji, so na zahodu, na obrobju Pfalškega gozda in v pokrajini Haardtrand. Ravni vinogradi (< 10 % naklona) so večinoma v medrečjih in na planotah. Povprečni naklon vseh pfalških vinogradov je približno 4,5 %. Povprečna usmerjenost je 140 ° (jugovzhod).

Na vzhodu se Pfalški gozd umakne obrobju gričevja Haardtrand, ki je pravzaprav riftno območje zgornje doline Rena. To območje, ki je široko le nekaj kilometrov, ima zelo raznoliko geološko sestavo. Poleg terciarnih sedimentov so ponekod prisotne tudi mezozojske kamnine. Takšne kamnine pogosto v celoti prekriva razmeroma debel krovni sediment iz kvartarja. Na pfalškem vinorodnem območju velik del vinske trte raste na puhlici in njenih derivatih. Trte je mogoče najti tudi na kvartarni rečni glini, pesku in gramozu. Terciarni apnenec in lapor sta tretja najbolj razširjena vrsta tal po površini. Vinsko trto gojijo tudi na peščenjaku rotliegend in lisastem peščenjaku, vendar le v omejenem obsegu. Apnenec, lapor in dolomit iz muschelkalka, keupra in jure so v bistvu eksotične kamnine. Najti je mogoče tudi povsem izolirane nanose kamnin rotliegend in terciarnih predornin ter kamnin iz zgodnjega paleozoika.

Kar zadeva sestavo tal, so glavni sediment puhlica in njeni derivati, v katerih so se razvile izprane rjave prsti, černozjom in tla pararendzina. Najpogostejše prsti na rečnih sedimentih so regosoli in rjava tla, na poplavnih ravnicah pa najdemo tudi poplavne in glejno-poplavne prsti. Na terciarnih sedimentih so nastale različne vrste prsti, zlasti feralit, fersialit ter rdeče in rjave kraške prsti. Kljub globoko preoranim brazdam, ki so nastale zaradi gojenja vinske trte, so naravni tipi tal pogosto še vedno prepoznavni.

Podnebje na pfalškem vinorodnem območju je naslednje: povprečna letna temperatura je približno 10 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa 14,7 °C. Načeloma temperatura narašča od zahoda (Haardtrand) proti vzhodu (dolina Rena). Na območju vsako leto pade povprečno približno 655 mm padavin, od tega 60 % (390 mm) v rastni dobi. Največ padavin pade na jugozahodu pfalškega vinorodnega območja, najmanj povprečnih letnih padavin pa je na skrajnem severovzhodu regije. Vinske trte na Pfalškem v rastni dobi v povprečju prejmejo približno 665 000 Wh/m^2 neposredne sončne svetlobe.

Človeški dejavniki: vinogradniki obdelujejo velike, povezane parcele, kar pomeni, da se mehanizacija dobro obnese in da je obdelovanje površin stroškovno učinkovito. Veliko pozornosti namenjajo raznolikosti sort vinske trte in možnostim za njihovo gojenje, ki jih omogočajo različni profili tal. Tako je potrošniku na voljo širok nabor okusov. Vinski sektor je v zadnjih 20 letih pridobil poseben zagon. To dokazuje vse večje število vrhunskih mladih proizvajalcev. Človeški dejavnik temelji na večstoletni vinogradniški tradiciji.

Opisane povezave se nanašajo na proizvodnjo osnovnega proizvoda iz grozdja, pri čemer se proizvod razlikuje po značaju zaradi raznolikosti tal in metod predelave.

Po trgatvi se ti proizvodi razvrstijo v ustrezni razred kakovosti proizvodnje vina.

Kategorija 1. Vino

Kakovostna vina morajo izpolnjevati minimalne zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola in najnižje vsebnosti sladkorja v moštu za ustrezno kategorijo sorte vinske trte ter se lahko obogatijo.

Vina s posebnimi izrazi morajo izpolnjevati vsaj minimalne zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola in najnižje vsebnosti sladkorja v moštu za ustrezno kategorijo sorte vinske trte ter se ne smejo obogatiti. Pri gojenju primarnega proizvoda, tj. grozdja za proizvodnjo vina s posebnimi izrazi, lahko vinogradnik v rastni dobi uporabi posebne ukrepe za nego rastlin, kot je pletev listja okoli grozdja ali redčenje grozdov, da se dosežeta boljša kakovost in intenzivnejša sestava sestavin grozdja. Poleg tega se lahko z različnimi kletarskimi postopki kot dodatnim človeškim dejavnikom na koncu proizvede vino s posebnimi izrazi.

Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Osnovni proizvod mora izpolnjevati minimalne zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola in najnižje vsebnosti sladkorja v moštu za ustrezno kategorijo sorte vinske trte. Grozdje iz izbranih vinogradov, ki se uporabi za proizvodnjo osnovnega vina za predelavo v peneče vino, je treba glede na stopnjo rasti in lego potrgati prej, da se ohrani struktura svežih kislin penečega vina z določenih območij („Sekt b.A.“ ali „Winzersekt“). Vino se proizvaja s primarnim ali sekundarnim vrenjem v cisterni ali steklenici. Kadar se proizvaja s posebno tradicionalno metodo vrenja v steklenici, mora biti proizvod izpostavljen sekundarnemu alkoholnemu vrenju v steklenici, da bi postal peneče vino. V tem primeru mora proizvod v steklenici zoreti najmanj devet mesecev.

Kategorije proizvodov vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Za vino z izrazom „Qualitätsperlwein b.A“ (kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja) mora osnovni proizvod izpolnjevati minimalne zahteve glede najmanjšega deleža naravnega alkohola in najnižje vsebnosti sladkorja v moštu za ustrezno kategorijo sorte vinske trte. Del ogljikovega dioksida, ki je naravno pridobljen z vrenjem, se med vrenjem ohrani.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Navedba tradicionalnih izrazov in manjših geografskih enot

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Vina morajo opraviti uradni pregled, da so lahko označena s tradicionalnimi izrazi „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja) ali „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja). Na etiketi mora biti navedena dodeljena številka pregleda (t. i. A.P.-Nr. (*amtliche Prüfungsnummer*)). Ta nadomesti številko serije.

Poleg obstoječega zaščitenega imena vina morajo biti vino in vinski proizvodi označeni z enim od naslednjih tradicionalnih izrazov: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), ki se lahko dopolni z izrazom „b.A.“ (z določenega pridelovalnega območja); „Prädikatswein“, ki se dopolni z izrazom „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“; „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja) ali „Sekt b.A.“/„Winzersekt“ (kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja). Tradicionalni izrazi „Classic“, „Weißherbst“, „Liebfrau(en)milch“ in „Riesling Hochgewächs“ niso obvezni.

Zakonsko določeni elementi označbe se lahko uporabljajo v skladu z veljavnimi predpisi.

Poleg tega register vinogradov vsebuje seznam imen območij, širših in posameznih vinorodnih leg ter zemljiških kosov, ki se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote. V njem so navedene meje enot in območij po katastrskih referencah (katastrske občine, poljedelske površine, zemljiški kosi, parcele). Upravlja ga kmetijska zbornica zvezne dežele Porenje - Pfalška. Register vinogradov je bil vzpostavljen in se vodi na podlagi:

— člena 23(3) in (4) zveznega zakona o vinu (*Weingesetz*),

— člena 29 zvezne uredbe o vinu (*Weinverordnung*),

— zakona zvezne dežele Porenje - Pfalška o določitvi enot in območij ter registra vinogradov (zakon o vinogradih) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*),

— člena 2(16) uredbe zvezne dežele Porenje - Pfalška o odgovornostih na področju zakonodaje o vinu (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Meje manjših geografskih enot se lahko spremenijo le s soglasjem pristojne organizacije v skladu s členom 22g zveznega zakona o vinu, ki mora o vseh spremembah obvestiti zvezni urad za kmetijstvo in prehrano.

Naslov zahteve/odstopanja

Navedba posameznih vinorodnih leg in manjših geografskih enot

Pravni okvir

Na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Imena posameznih vinorodnih leg ali manjših geografskih enot, ki so prikazane v zemljiški knjigi in katerih imena so vpisana v register vinogradov, se lahko uporabljajo pod pogojem, da je bilo najmanj 85 % zadevnih proizvodov proizvedenih iz naslednjih sort vinske trte:

— chardonnay,

— roter traminer,

— ruländer,

— weißer burgunder,

— weißer riesling,

— blauer spätburgunder,

— dornfelder.

Pri tem se ne upošteva naslednje:

— količina proizvoda vinske trte, uporabljenega pri dosladkanju, sladilnega likerja ali vrelnega likerja in

— količina proizvodov vinske trte iz točke 3(e) in (f) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

Poleg tega so lahko proizvodi pridelani iz katere koli sorte vinske trte, navedene v točki 8 enotnega dokumenta.

Vina s posebnimi izrazi „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ in „Eiswein“ so lahko pridelana iz katere koli sorte vinske trte, navedene v točki 8 enotnega dokumenta.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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