C/2026/898

12.2.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/898)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pfalz”

EU-referensnummer: PDO-DE-A1272-AM03 – 28.11.2025

1. **Produktens namn**

”Pfalz”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (förbundsministeriet för jordbruks-, livsmedels- och hembygdsfrågor)

Namn

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (federala myndigheten för jordbruk och livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

De tyska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av produktspecifikationen utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De tyska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Titel

Avgränsning av området

Beskrivning

Följande jordlotter ingår nu i det avgränsade framställningsområdet för SUB ”Pfalz”:

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
Neustadt/Holstein	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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Följande jordlotter har tagits bort från avgränsningen av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz”:

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Druvsorter

Beskrivning

Följande druvsorter har lagts till:

Gröna druvsorter

Aligoté

Blå druvsorter

Levitage, pinot kors

Dessutom har felstavningar av vissa druvsorter korrigerats och namnändringar beaktats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Tillämpliga krav enligt EU-lagstiftning eller nationell lagstiftning/nationella krav som fastställts av en organisation som hanterar den skyddade ursprungsbeteckningen/den skyddade geografiska beteckningen

Beskrivning

Enskilda vinodlingar och mindre geografiska enheter

Namn på enskilda vinodlingar eller mindre geografiska enheter som har avgränsats på fastighetsregistrets karta och förts in i vinodlingsregistret får användas på villkor att minst 85 % av produkterna i fråga har framställts av följande druvsorter:

— Chardonnay.

— Roter traminer.

— Ruländer.

— Weisser burgunder.

— Weisser riesling.

— Blauer spätburgunder.

— Dornfelder.

Följande ska inte beaktats i detta avseende:

— Den kvantitet vinprodukter som använts för sötning, expeditionslikör eller tiragelikör, eller

— den kvantitet vinprodukter som anges i del II punkt 3 e och 3 f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

Utöver detta får produkterna framställas av någon av de druvsorter som anges i punkt 8 i produktspecifikationen.

Viner med de särskilda benämningarna beerenauslese, trockenbeerenauslese och eiswein får framställas av någon av de druvsorter som anges i punkt 8 i produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Kontrollorgan

Beskrivning

Kontrollorganen och deras uppgifter har strukits ur produktspecifikationen och förtecknas nu i ett separat dokument.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Pfalz”

EU-referensnummer: PDO-DE-A1272-AM03 – 28.11.2025

1. **Namn**

Pfalz

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Tyskland

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Qualitätswein, vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar vanligtvis från ljust gul med gröna skiftningar till halm- och gyllengul. Beroende på druvsort kan även lätt röda nyanser förekomma.

Arom

Vinerna har en god balans mellan syra och sötma och är i allmänhet fylliga med uttalad till måttlig syra.

Smak

De vita vinerna har i allmänhet aromer som varierar från fruktiga och friska till fruktiga och exotiska. Beroende på vilken druvsort och mognadsprocess som används, kan de ha gröna aromer, kryddiga övertoner och rökiga mineraliska toner. Beroende på vinframställningsprocessen kan vinets bouquet även innehålla aromer av vanilj och kokosnöt och rostade aromer genom lagring på fat. Reduktiva mogningstekniker kan tillföra aromer av flinta och tryffel, medan oxidativa mogningstekniker kan tillföra aromer av oxiderat äpple och nötter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Qualitätswein

Morio-muskat, blauer portugieser och weisser riesling: 7,5 volymprocent och 60 oechslegrader.

Dornfelder: 8,8 volymprocent och 68 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 7,8 volymprocent och 62 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Qualitätswein, rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas röda färg varierar från ljust körsbärsrött till djupt fläderbärsrött.

Arom

Vinerna är i regel fylliga och kännetecknas av sin milda till framträdande syra.

Beroende på mogningsmetod och om vinet lagrats på fat, kan dess bouquet även innehålla kryddiga aromer såsom vanilj, rostade toner, choklad och kokosnöt, liksom reduktiva toner, såsom flinta och tryffel.

Smak

Särskilt kännetecknande för de röda vinerna är aromer av bär och röda frukter. De kan också ha gröna aromer. Beroende på mogningsmetod och om vinet lagrats på fat, kan dess bouquet även innehålla kryddiga aromer såsom vanilj, rostade toner, choklad och kokosnöt, liksom reduktiva toner, såsom flinta och tryffel.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Qualitätswein

Morio-muskat, blauer portugieser och weisser riesling: 7,5 volymprocent och 60 oechslegrader.

Dornfelder: 8,8 volymprocent och 68 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 7,8 volymprocent och 62 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Qualitätswein: rosé. Weissherbst, blanc de noir

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa typer av viner framställs av blå druvsorter som pressas snabbt. Blanc de noir-viner har samma färgspektrum som vita viner, medan färgen på rosé- och weissherbst-viner i allmänhet varierar från blekrosa till ljusrött.

Arom

Eftersom musten lagras på samma sätt som vitt vin har dessa viner generellt en fruktig och frisk arom av bär och röda och vita/gula frukter. Beroende på vilken druvsort som används kan vinerna även ha inslag av grönpeppar och örter och, om de lagrats på fat, rostade toner samt toner av vanilj och kokosnöt.

Smak

Roséviner har en måttligare alkoholhalt och kan smakmässigt ha ett starkare inslag av syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Qualitätswein

Morio-muskat, blauer portugieser och weisser riesling: 7,5 volymprocent och 60 oechslegrader.

Dornfelder: 8,8 volymprocent och 68 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 7,8 volymprocent och 62 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Qualitätswein, rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viner framställs genom en blandning av blå och gröna druvor eller must. I fråga om organoleptiska egenskaper liknar de i hög grad roséviner.

Arom

Dessa viner framställs genom en blandning av blå och gröna druvor eller must. I fråga om organoleptiska egenskaper liknar de i hög grad roséviner.

Smak

Dessa viner framställs genom en blandning av blå och gröna druvor eller must. I fråga om organoleptiska egenskaper liknar de i hög grad roséviner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Qualitätswein

Morio-muskat, blauer portugieser och weisser riesling: 7,5 volymprocent och 60 oechslegrader.

Dornfelder: 8,8 volymprocent och 68 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 7,8 volymprocent och 62 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prädikatswein kabinett

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viners färg liknar den hos motsvarande qualitätswein-viner.

Arom

Vinerna karaktäriseras i allmänhet av sina friska och fruktiga aromer av vita, gula och exotiska frukter och kan ha kryddiga toner och toner av grönt gräs.

Smak

Vinerna har låg till måttlig alkoholhalt. Egenskaperna hos de druvsorter av vilka de är framställda framträder tydligt, i kombination med ett i allmänhet måttligt till kraftfullt inslag av syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (i total volymprocent och oechslegrader):

Müller-thurgau, weisser riesling och grüner silvaner: 9,5 volymprocent och 73 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 10,0 volymprocent och 76 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prädikatswein spätlese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna har samma färgspektrum som den relevanta typen av qualitätswein.

Arom

Eftersom spätlese-viner har en högre mustvikt än viner med den särskilda benämningen kabinett, kommer egenskaperna från de druvsorter av vilka de framställs tydligt till uttryck, vanligtvis med en större fyllighet och högre alkoholhalt.

Smak

Detta återspeglas särskilt av deras fruktiga aromer och söta, kryddiga inslag.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (i total volymprocent och oechslegrader):

Weisser riesling: 11,4 volymprocent och 85 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 12,2 volymprocent och 90 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prädikatswein auslese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viners färg liknar den hos motsvarande qualitätswein-viner.

Arom

Bouqueten domineras i allmänhet av intensiva fruktiga aromer, tillsammans med inslag av exotisk frukt, honung och torkad frukt.

Smak

Användningen av helt mogna och övermogna druvor gör att karaktären från de druvsorter som används för att framställa dessa viner framgår intensivt. Utöver druvor som har mognat längre på druvstockarna får även druvor som har blivit koncentrerade genom ädelröta (*Botrytis cinerea*) användas. Vidare kännetecknas vinerna i regel av en hög grad av kvardröjande sötma.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (i volymprocent och oechslegrader):

Weisser riesling: 12,5 volymprocent och 92 oechslegrader.

Alla andra druvsorter: 13,8 volymprocent och 100 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prädikatswein beerenauslese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna har samma färgspektrum som den relevanta typen av qualitätswein.

Arom

Med en högre andel druvor med ädelröta blir vissa av de aromer som är typiska för de druvsorter som används mindre markanta, medan honung, torkad frukt, russin, karamell och aromer av exotiska frukter blir mer dominanta.

Smak

Användningen av friska, helt mogna till övermogna druvor, torkade druvor och koncentrerade druvor med ädelröta gör att vinerna har en hög sockerhalt. Eftersom beerenauslese-viner i allmänhet innehåller restsocker har de medelhög till mycket låg alkoholhalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Alla sorter: 16,9 volymprocent och 120 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prädikatswein eiswein

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viners färg liknar den hos motsvarande qualitätswein-viner.

Arom

Eftersom vattnet i druvorna fryser på vinstocken påverkas druvorna knappt av ädelröta och deras ingredienser blir koncentrerade. Eiswein-vinerna tenderar därför att ha högre syra och starkare aromer från de druvsorter som används, beroende på hur lång tid som krävs för att nå de låga temperaturer som är nödvändiga efter det att druvorna är helt mogna.

Smak

Aromer av gula och exotiska frukter dominerar, och kompletteras av söta, kryddiga aromer som honung och torkad frukt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Alla sorter: 16,9 volymprocent och 120 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prädikatswein trockenbeerenauslese

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna har samma färgspektrum som den relevanta typen av qualitätswein.

Arom

Användningen av friska, helt mogna till övermogna druvor, torkade druvor och koncentrerade druvor med ädelröta gör att vinerna har en hög sockerhalt. Med en högre andel druvor med ädelröta blir vissa av de aromer som är typiska för de druvsorter som används mindre markanta, medan honung, torkad frukt, russin, karamell och aromer av exotiska frukter blir mer dominanta. Eftersom beerenauslese-viner i allmänhet innehåller restsocker har de medelhög till mycket låg alkoholhalt.

Smak

Trockenbeerenauslese-viner skiljer sig från beerenauslese-viner genom att deras sockerhalt i regel är högre och deras aromer och färg mer intensiv. Beroende på vilken druvsort som används kan de även ha en koncentrerad syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Alla sorter: 21,5 volymprocent och 150 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viner framställs antingen från basviner (vita viner, roséviner, röda viner, rotling-viner) eller från blandningar av vita viner och blå druvor som pressats snabbt. Färgspektrumet varierar vanligen från blekgul med gröna skiftningar till lindblomsgul, men även rosa och rött.

Mousserande kvalitetsviner som betecknas som crémant är i regel utsökt fruktiga med en frisk syra. De är i allmänhet vita eller rosa.

Arom

Druvornas måttliga sockerhalt gör att den höga syrahalten bevaras. Mousserande kvalitetsvin kännetecknas av aromer från de underliggande druvsorterna och de sensoriska effekter som en fortsatt lagring på bottensatsen under framställningen medför. Detta kan visa sig genom lätta toner av nötter och brioche. Rostade och kryddiga aromer kan förekomma om basvinet lagras i kontakt med trä.

Smak

Mousserande kvalitetsviner har vanligtvis en frisk syra och är inte särskilt alkoholhaltiga. Restsockerhalten varierar från knappt kännbar till mycket söt.

Mousserande crémant-viner är fina, krämiga och balanserade med delikata bubblor på grund av att de har en längre minsta lagringstid.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Alla sorter: 7,0 volymprocent och 57 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Pärlande vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgspektrumet varierar i allmänhet från ljusgula toner med gröna skiftningar till lindblomsgult när gröna druvsorter används. Om blå druvsorter används omfattar spektrumet rosa och rött.

Arom

Från de vanligaste aromatiska druvsorterna som används framträder blommiga aromer och inslag av exotisk frukt i synnerhet, samt inslag av bär och röda frukter.

Smak

Pärlande viner har en måttlig alkoholhalt och är lätt mousserande. De har i allmänhet fruktiga aromer och smaker som är typiska för de druvsorter som använts för att framställa dem.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pfalz” och som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt (total alkoholhalt i volymprocent och oechslegrader):

Alla sorter: 7,0 volymprocent och 57 oechslegrader.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

—

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Alla produkter

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	105
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – grüner adelfränkisch, grünedel, verdet blanc

— Albalonga

— Aligoté

— Allegro

— Alvarinho – albarino, albariño

— Arneis

— Artaban

— Auxerrois – auxerrois blanc, pinot auxerrois

— Bacchus

— Barbera – sciaa

— Blauer frühburgunder – frühburgunder, madeleine noir, pinot madeleine, pinot noir précoce

— Blauer gänsfüsser – Gänsfüsser

— Blauer limberger – blaufränkisch, lemberger, limberger

— Blauer muskateller – muscat à petits grains noirs

— Blauer portugieser – portugieser

— Blauer silvaner

— Blauer spätburgunder – clevner, pinot noir, pinot nero, samtrot, spätburgunder

— Blauer trollinger – trollinger, vernatsch, schiava grossa

— Blauer zweigelt – rotburger, zweigelt, zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bolero

— Bronner

— Cabaret noir

— Cabernet blanc

— Cabernet bordo

— Cabernet cantor

— Cabernet carbon

— Cabernet carol

— Cabernet cortis

— Cabernet cubin

— Cabernet dorio

— Cabernet dorsa

— Cabernet eidos

— Cabernet franc

— Cabernet jura

— Cabernet mitos

— Cabernet sauvignon

— Cabertin

— Calandro

— Calardis blanc

— Calardis musqué

— Calardis royal

— Calardis soleil

— Carignan noir – carignan

— Carménère – carmenère

— Chardonnay

— Chenin blanc

— Cinsaut

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Dolcetto

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe – faber

— Felicia

— Fer – fer servadou

— Fernão pires – fernao pires

— Floreal

— Früher malingre – malinger

— Früher roter malvasier – früher malvasier, malvasier, malvoisie

— Gamaret

— Gelber muskateller – moscato, muscat, muskat, muscat blanc, muskateller

— Gelber orleans – orleans

— Gf 84-58-988

— Gf-Ga 52-42

— Glera

— Gm 674-1

— Goldmuskateller

— Grenache blanc

— Grenache noir – grenache

— Grüner silvaner – silvaner, sylvaner

— Grüner veltliner – veltliner

— Grünfränkisch – bormeo verd

— Helfensteiner

— Helios

— Heroldrebe

— Hibernal

— Huxelrebe – huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Lagrein – blauer lagrein, lagrain

— Laurot

— Levitage

— Malbec – cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Marsanne blanche – marsanne

— Marselan

— Merlot

— Merlot kanthus

— Merlot khorus

— Monastrell – mourvèdre

— Morio muskat – 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

— 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, kleinberger

— Weisser gutedel – chasselas, chasselas blanc, fendent, fendant blanc, gutedel

— Weisser heunisch – heunisch

— Weisser lagler

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

— Würzer

9. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området är begränsat till Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. från bergsutlöparna från Pfälzerwald i väster, genom Haardtrand, till lågländerna i Vorderpfalz som är belägna i de centrala och östra delarna. Vinodlingen sker främst i Haardtrand och på de höjdryggar och platåer som är täckta med lössjord. Regionens naturliga gränser utgörs av Haardtrand i väster, Rhen i öster, Alsace (Frankrike) eller gränsen till Bienwald i söder, gränsen till Worms i nordost och Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim och Zellertal, inklusive kommunerna Albisheim, Einselthum och Zell, i nordväst.

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar vinodlingar i följande kommuner och kommundelar:

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)).

Den exakta avgränsningen kan ses på kartor över dessa kommuner där vinodlingarna anges per vinodlingsskifte. Kartorna finns på adressen www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein, prädikatswein, sekt b.A. och qualitätsperlwein b.A. med den skyddade beteckningen ”Pfalz” får produceras i ett annat område än det särskilda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategorier av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Alla kategorier:

Ur ett strukturellt och geologiskt perspektiv tillhör Haardtrand och lågländerna i Vorderpfalz den övre Rhenslätten, en tektonisk sprickdal som löper i nordnordostlig–sydsydvästlig riktning. Vinodlingen i Pfalz är begränsad till Vorderpfalz/Rheinpfalz, dvs. från bergsutlöparna från Pfälzerwald i väster, genom Haardtrand, till lågländerna i Vorderpfalz som är belägna i de centrala och östra delarna. Vinodlingarna ligger i genomsnitt ungefär på 170 meters höjd över havet. Vinodlingen sker främst i Haardtrand och på de vattendelare och platåer som är täckta med lössjord. De brantaste sluttningarna med vinodling, med lutningar på upp till 60 %, är belägna i väster, i utkanterna av Pfälzerwald och i Haardtrand. På vattendelare och platåer återfinns främst vingårdar som är belägna på plan mark (< 10 % lutning). Sammantaget är den genomsnittliga lutningen för vinodlingarna i Pfalz ungefär 4,5 %. Det genomsnittliga väderstrecket är 140° (sydost).

I öster ger Pfälzerwald vika för bergsutlöparna från Haardtrand, den faktiska sänkan från övre Rhenslätten. Detta område är endast ett par kilometer brett, men har en mycket varierad geologisk sammansättning. Utöver tertiära sediment återfinns bergarter från mesozoikum på vissa ställen. Sådana bergarter är ofta helt övertäckta av ett relativt tjockt kvartärt sediment. I vinodlingsområdet Pfalz växer en betydande andel av vinstockarna på lössjord och derivat av lössjord. Vinstockarna finns även på kvartär lera, sand och grus från floder. Tertiär kalksten och märgel är den tredje vanligaste jordmånen sett till ytan. Vinstockar odlas även på Rotliegend-sandsten och brokig sandsten, dock i begränsad utsträckning. Kalksten, märgel och dolomit från muschelkalk, keuper och jura utgör nästintill exotiska bergarter. Dessutom kan man även hitta helt isolerade avlagringar av vulkaniska bergarter från Rotliegend och tertiär samt tidiga paleozoiska bergarter.

När det gäller jordmånen utgör lössjord och lösslera det huvudsakliga sedimentet, i vilket parabrunjord, svartjord och pararendzina har bildats. De vanligaste jordmånerna i fluviala sediment är regosoler och brunjord, medan det även finns fluvisoler och gleyfluvisoler på flodslätterna. I de tertiära sedimenten har en mängd jordmåner bildats, särskilt ferrallit, fersiallit och terrae calcis. Trots de djupa diken som skapats för vinodlingen kan man ofta fortfarande se de naturliga jordarterna.

Klimatet i vinodlingsområdet Pfalz kan beskrivas på följande sätt: Årsmedeltemperaturen ligger på omkring 10 °C, medan medeltemperaturen under odlingssäsongen uppgår till 14,7 °C. Temperaturen ökar från väster (Haardtrand) till öster (Rhenslätten). Den genomsnittliga årsnederbörden i området är cirka 655 mm, varav i genomsnitt 60 % (390 mm) faller under odlingssäsongen. Mest nederbörd faller i den sydvästra delen av vinodlingsområdet Pfalz, medan den lägsta genomsnittliga årsnederbörden faller i de nordostliga områdena. Vinstockarna i Pfalz får i genomsnitt 665 000 Wh/m^2 direkt solsken under odlingssäsongen.

Mänskliga faktorer: Vinodlarna odlar stora, sammanhängande jordlotter, vilket innebär att mekaniseringen fungerar bra och områdena kan odlas på ett kostnadseffektivt sätt. De sätter stort värde på de många vinstockssorterna och potentialen för att odla dem, som möjliggörs av de olika jordprofilerna. Detta leder till en rad olika smaker för konsumenten. Vinsektorn har tagit fart ordentligt under de senaste 20 åren. Det ökande antalet duktiga unga producenter är ett bevis på detta. Människans påverkan härrör från en uråldrig vinodlingstradition.

De beskrivna sambanden hänför sig till framställningen av basprodukten från druvor som erhåller olika karaktär på grund av att jordtyperna och bearbetningsmetoderna varierar.

Efter skörden klassificeras de i lämpliga kvalitetsnivåer.

Kategori ”1. Vin”

Kvalitetsviner måste uppfylla minimikraven i fråga om lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin och får berikas.

Viner med särskilda benämningar måste åtminstone uppfylla minimikraven i fråga om lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin och får inte berikas. När vinodlarna odlar primärprodukten (druvor) som är öronmärkt för produktionen av vin med särskild benämning kan de använda särskilda växtskötselåtgärder under odlingssäsongen, t.ex. avlägsna blad kring druvorna eller gallra dem, för att uppnå en bättre kvalitet och en mer intensiv sammansättning när det gäller druvornas beståndsdelar. Vidare kan vissa tekniska lagringsmetoder hos vinproducenten, som en ytterligare mänsklig påverkan, prägla det vin med särskild benämning som slutligen framställs.

Kategorier av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Basprodukten måste uppfylla minimikraven i fråga om lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin. Druvor från utvalda vinodlingar som används för att göra basvin som är avsett för framställning av mousserande vin måste beroende på tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den friska syrastruktur som kännetecknar mousserande viner från bestämda regioner (sekt b.A. eller winzersekt). Vinet framställs genom en första eller andra jäsning i tank eller flaska. När den traditionella metoden med jäsning i flaska används måste produkten ha genomgått en andra alkoholjäsning i flaskan för att bli mousserande vin. I detta fall måste produkten lagras i flaskan i minst nio månader.

Kategorier av vinprodukter

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

När det gäller qualitätsperlwein b.A. måste basprodukten uppfylla minimikraven på lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt för den relevanta druvsortskategorin. En del av den kolsyra som bildas naturligt vid jäsningen blir kvar under jäsningen.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Uppgift om traditionella uttryck och mindre geografiska enheter

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Vinerna måste klara en officiell kontroll för att de ska få märkas med de traditionella uttrycken qualitätswein, prädikatswein, qualitätsperlwein b.A. eller sekt b.A. Det inspektionsnummer som utfärdas (*amtliche Prüfungsnummer* eller *A.P.-Nr.*) ska anges på etiketten. Detta ersätter partinumret.

Förutom det befintliga skyddade vinnamnet måste vin och vinprodukter märkas med ett traditionellt uttryck (qualitätswein, eventuellt kompletterat med b.A.; prädikatswein, kompletterat med kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese, trockenbeerenauslese eller eiswein; qualitätsperlwein kompletterat med b.A. eller sekt b.A./winzersekt). De traditionella uttrycken classic, weissherbst, liebfrau(en)milch och riesling hochgewächs är frivilliga.

De delar av en beteckning som regleras i lag får användas i överensstämmelse med tillämplig lag.

Vinodlingsregistret innehåller även en förteckning över namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. Däri anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, skifte). Registret drivs av Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (lantbruksnämnden i Rheinland-Pfalz). Vinodlingsregistret har upprättats och förvaltas på grundval av

— avsnitt 23.3 och 23.4 i den federala vinlagen (*Weingesetz*),

— avsnitt 29 i den federala vinförordningen (*Weinverordnung*),

— delstaten Rheinland-Pfalz lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret – vinodlingslagen (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*),

— avsnitt 2.16 i Rheinland-Pfalz förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Gränserna för mindre geografiska enheter får endast ändras med godkännande från de behöriga organisationerna enligt avsnitt 22g i den federala vinlagen, och dessa organisationer ska anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel.

Rubrik för kravet/undantaget

Uppgift om enskilda vinodlingar och mindre geografiska enheter

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Namn på enskilda vinodlingar eller mindre geografiska enheter som anges på fastighetskartan och vars namn förts in i vinodlingsregistret får användas förutsatt att minst 85 % av produkterna i fråga har framställts av följande druvsorter:

— Chardonnay

— Roter traminer

— Ruländer

— Weisser burgunder

— Weisser riesling

— Blauer spätburgunder

— Dornfelder

Följande ska inte beaktats i detta avseende:

— Den kvantitet vinprodukter som använts för sötning, expeditionslikör eller tiragelikör.

— Den kvantitet vinprodukter som anges i del II punkt 3 e och 3 f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

Utöver detta får produkterna framställas av någon av de druvsorter som anges i punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Viner med de särskilda benämningarna beerenauslese, trockenbeerenauslese och eiswein får framställas av någon av de druvsorter som anges i punkt 8 i produktspecifikationen.

Elektronisk hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen (URL)

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