C/2024/2379

27.3.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/2379)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pfälzer Landwein“

PGI-DE-A1294-AM01

Dátum oznámenia: 8. januára 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) *Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností*

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu „Pfälzer Landwein“ sa uviedli v samostatnom bode. Obsah zostáva nezmenený. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

Poskytol sa aj organoleptický opis jednotlivých výrobkov.

b) *Vymedzenie oblasti*

Vymedzenie oblasti CHZO „Pfälzer Landwein“ sa zmenilo.

Vymenúvajú sa jednotlivé obce vrátane ich katastrálnych jednotiek.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať Landwein, sa zmenila. Výroba „Pfälzer Landwein“ bola doteraz možná len v pestovateľskej oblasti Pfalz. Pravidlá v tejto oblasti boli zosúladené so zákonnými požiadavkami a teraz umožňujú, aby sa víno „Pfälzer Landwein“ vyrábalo aj v inej oblasti tej istej spolkovej krajiny alebo v susednej spolkovej krajine:

„Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v oblasti výroby vína Landwein, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.“

c) *Muštové odrody*

Doteraz boli v bode 7 (ktorý sa má stať bodom 8) špecifikácie výrobku uvedené tieto odrody:

Biele vína

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Riesling, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silvaner, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Würzer.

([1]) Ú. v . EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Červené a ružové vína

Accent, Acolon, Allegro, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Palas, Portugieser, Prior, Regent, Rondo, Saint Laurent, Syrah.

ZMENY

V novom znení sa nadpisy „biele vína“ a „červené a ružové vína“ nahradia nadpismi „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele muštové odrody:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Arneis, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay Rosé, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Floreal, Früher Roter Malvasier, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Goldmuskateller, Grenache Blanc, Grünfränkisch, Helios, Hibernal, Manzoni Bianco, Marsanne Blanche, Muscaris, Petit Manseng, Pollux, Rinot, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Roussanne, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Sauvignon Sary, Sauvitage, Semillon, Sorelli, Souvignier Gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Villaris, Viognier, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, We S 509, We 86-708-86 (Veritage).“

Modré muštové odrody:

„Artaban, Barbera, Blauer Gänsfüßer, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Bordo, Cabernet Cantor, Cabertin, Calandro, Cabernet Eidos, Cabernet Jura, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Divico, Dolcetto, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Rösler, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Tannat, Tauberschwarz, Tempranillo, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, VB 91-26-5, VB 91-26-8, Vidoc, We 70-281-36, We 70-281-37, We 73-45-84, We 94-26-36, We 94-27-5, We 94-28-32.“

Vypustili sa tieto odrody:

Biele víno:

„Ehrenbreitsteiner, Orion, Prinzipal, Regner, Sirius, Staufer.“

Červené a ružové vína:

„Früher Roter Malvasier“ (nesprávny údaj)

„Muskat Hamburg“

„Färbertraube“

d) *Ďalšie požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO*

Aj po zmenách právnych predpisov sa zachová toto ustanovenie, ktoré odráža existujúce právne predpisy: 100 % hrozna použitého na výrobu musí pochádzať z oblasti, podľa ktorej je víno Landwein pomenované. Toto pravidlo sa teraz uvádza ako požiadavka stanovená organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranné združenie), teda už nie ako požiadavka vyplývajúca z vnútroštátnych právnych predpisov. Teraz sa výslovne uvádza údaj 100 % a odkazuje sa naň v zozname na identifikáciu vymedzenej oblasti a v zozname muštových odrôd v špecifikácii výrobku:

Formulácia: „Pfälzer Landweinsa môže vyrábať len z hrozna pochádzajúceho z povolených vinohradov a povolených odrôd viniča“ sa nahrádza formuláciou: 100 % hrozna použitého na výrobu „Pfälzer Landwein“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.

e) *Kontrolný orgán*

V bode 11 špecifikácie výrobku sa zmenilo faxové číslo kontrolných orgánov. Okrem toho sa opravili povinnosti kontrolných orgánov, keďže zodpovednosť za povolenia na novú výsadbu prešla z poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka na Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu.

f) *Iné*

Redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ. Patria sem všetky zmeny, ktoré odrážajú platné právne predpisy. Vykonali sa uvedením odkazu na platné právo alebo vypustením príslušnej pasáže.

2. **Dôvody zmeny**

a) *Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností*

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu boli uvedené v samostatnom bode, aby bola špecifikácia výrobku jasnejšia. Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať slovo „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať pod CHOP „Pfälzer Landwein“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov týkajúcich sa pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len minimálna hmotnosť muštu.

Opisy organoleptických vlastností sa spresnili, aby lepšie vystihovali rôzne výrobky.

b) *Vymedzenie oblasti*

Zmena vymedzenia oblasti je dôkladne premyslená, jej účelom je predísť značným nevýhodám pre vinohradníctvo a poľnohospodárstvo, ako aj región Pfalz, vzhľadom na kultúrnu krajinu, ktorá sa postupom času rozvinula. Dôvodom je skutočnosť, že rovnako ako vo všetkých tradičných európskych oblastiach pestovania viniča, sa aj tento región vyvinul v rámci určitých zemepisných ohraničení jednotlivých katastrálnych jednotiek.

Dôvody na vymedzenie oblasti sú podrobnejšie vysvetlené ďalej:

Ohradené vinohrady sú potrebné na účely zabezpečenia kvality, predovšetkým vzhľadom na opatrenia na ochranu krov.

Opatrenia na ochranu krov uplatňované vo vinohradníctve nie sú vždy zlučiteľné s inými plodinami a naopak. Striedanie vinohradov s pozemkami využívanými na iné účely preto často spôsobuje problémy, ktorým by sa malo podľa možnosti vyhnúť:

— čím menej je styčných bodov medzi pôdou využívanou na vinohradníctvo a pôdou s iným využitím (poľnohospodárstvo, ovocinárstvo, trávny porast atď.), tým menej je súvisiacich negatívnych vplyvov na pestovanie a kvalitu vína. Je to spôsobené osobitnými požiadavkami na hospodárenie v oblasti vinohradníctva, najmä ochrany rastlín. Používané prípravky sa niekedy značne líšia, najmä pokiaľ ide o sledovaný zámer, povolenie pre konkrétnu plodinu a čakacie lehoty.

— Aj keď sa prípravky na ochranu krov použijú správne, môžu sa dostať na susedné pozemky s iným využitím, čo môže spôsobiť nežiaduce vegetatívne poškodenie v necieľových oblastiach alebo zhoršiť kvalitu/predajnosť výrobkov v dôsledku prítomnosti určitých rezíduí. Napríklad, ak používanie systémových herbicídov v susediacich oblastiach vedie k neželanému unášaniu postreku, môže to mať vplyv na nasadzovanie plodov, ak ku kontaminácii dôjde pred kvitnutím viniča Ak sa používajú kontaktné herbicídy, neželané unášanie postreku môže spôsobiť poleptanie zasiahnutých častí listovej plochy/výhonkov. A naopak, problémy sa môžu vyskytnúť aj vtedy, ak dôjde k unášaniu fungicídov používaných vo vinohradníctve na susediacu ornú pôdu. Pre oblasť Pfalz by to bolo mimoriadne problematické, keďže s oblasťou CHZO „Pfälzer Landwein“ susedí najväčšia súvislá oblasť pestovania zeleniny v Nemecku. Takýto vysoký podiel špecializovaných plodín znamená, že je ešte dôležitejšie, aby boli vinohrady ako doteraz jasne oddelené od poľnohospodárskych plôch. Keďže prípravky na ochranu krov

nie sú povolené na niektoré plodiny pestované v danej oblasti, štúdiami rezíduí sa môže na základe dôslednej analýzy a nízkych maximálnych limitov rezíduí zistiť, že produkcia nie je vhodná na uvedenie na trh, a to predovšetkým v prípade čerstvej zeleniny. Rovnako to platí pre prípravky s meďou, ktoré sa používajú pri ekologickej výrobe vína. Takéto prípady sa v praxi vyskytujú často, a preto by sa im malo predísť.

Súčasné opatrenia na ochranu rastlín zamerané na plodiny môžu viesť k škodám na ornej pôde aj vo vinohradoch.

Ohradené vinohrady umožňujú uplatňovanie účinných metód obhospodarovania a ochrany v oblasti vinohradníctva.

– Stratégie ochrany krov s nízkym vplyvom s kvalitatívnymi, environmentálnymi a hospodárskymi výhodami sú dôležité pre zabezpečenie udržateľnej výroby vysokokvalitných vín.

— Názorným príkladom je používanie feromónov na boj proti obaľovačom viniča. Toto ochranné opatrenie funguje iba vtedy, ak sú feromónové odparovače, ktoré sú potrebné na zmätenie škodcov a obmedzenie rozmnožovania, rozmiestnené na čo najväčšej ploche. V tejto súvislosti je cenovo výrazne výhodnejšie, ak sa zabráni dvojitému usporiadaniu odparovačov na okrajoch (hranice s inými plodinami, iným využitím či inou vegetáciou). Dosiahnuť to však možno len v prípade ohradeného vinohradu.

— Ohradené vinohrady sú potrebné aj z technického a hospodárskeho hľadiska, aby sa zrelé bobule hrozna chránili pred poškodením vtákmi, pretože len tak je možné zabezpečiť účinnú ochranu.

— Ohradené vinohrady zároveň pomáhajú predchádzať aj škodám spôsobeným zverou.

Zníženie populácie zveri je z vinohradníckeho hľadiska dôležité a potrebné, keďže škody spôsobené takýmito zvieratami vo vinohradoch v Porýní-Falcku sa automaticky nenahrádzajú. Navyše sa tak znižuje aj riziko výskytu afrického moru ošípaných, ktorý podlieha oznamovacej povinnosti a ktorý predstavuje závažné ohrozenie chovu hospodárskych zvierat v Nemecku. Je jednoduchšie a menej nákladné regulovať stav diviakov v ohradených vinohradoch než v oblastiach využívaných na pestovanie rôznych plodín (napr. hrozna, plodín pestovaných na ornej pôde a ovocia), ktoré poskytujú útočiská a zdroje potravy.

— Postup kvapkového zavlažovania vinohradov sa stáva čoraz dôležitejším, a to najmä v mladých vinohradoch. Používa sa vo fáze rastu viniča. Ohradené vinohrady predstavujú výhodu, pokiaľ ide o výstavbu a prevádzku potrebnej infraštruktúry (studne, potrubia atď.). Spoločné získavanie vody aj spoločné využívanie prepravných a distribučných sietí je v takýchto vinohradoch efektívnejšie a lacnejšie.

— Požiadavky na sústavy medziradia vo vinohradoch sa líšia, napríklad, od požiadaviek v poľnohospodárstve. V prípade bývalých vinohradov, ktoré majú štruktúru medziradia uspôsobenú na vinohradníctvo, môže byť preto nemožné alebo veľmi náročné využiť ich na poľnohospodárstvo a/alebo ako pasienky. Je to z toho dôvodu, že vinohrady nie sú vo všeobecnosti navrhnuté tak, aby pojali veľké a ťažké vozidlá a stroje, ktoré sú však potrebné a využívané na obrábanie pôdy pri pestovaní plodín na ornej pôde. Ak by sa celé medziradie muselo navrhnúť tak, aby mohlo znášať väčšie zaťaženie, mohlo by to spôsobiť vyššiu finančnú záťaž pre všetkých vlastníkov pôdy v danej oblasti.

Kultúrna krajina, ktorá sa vyvíjala postupom času, a prírodná scenéria s tradičnými vinohradmi, formujú obraz regiónu výroby vína Pfälzer Landwein:

— Pestovanie viniča v tradičných vinohradoch, ktoré formujú krajinu, vytvára obraz, ktorý miestni obyvatelia, členovia vinárskeho priemyslu v danej oblasti, odborníci a aj spotrebitelia spájajú s touto vinohradníckou oblasťou, keďže v prípade Pfalz ide o najväčšiu súvislú vinohradnícku oblasť.

— Presunom pestovania viniča na tradičnú ornú pôdu by sa zmenila charakteristická prírodná scenéria, a teda aj vyvinutá kultúrna krajina.

— Téma vína zohráva spolu s tradičnou vinohradníckou oblasťou a tradičnými vinohradmi významnú úlohu aj v oblasti cestovného ruchu.

— Mnohé tradičné vinohrady by sa tým vystavili riziku prerastania krovím, keďže nie sú vhodné na iné využitie ako na vinohradníctvo, a to z dôvodov svojej malej veľkosti, vlastností a často zlej dostupnosti pre väčšie stroje. Takýto vývoj by mal nepriaznivý vplyv na vinohradnícku oblasť už len z čisto estetického hľadiska, a teda aj z hľadiska cestovného ruchu a z hospodárskeho hľadiska. Okrem toho by na týchto neobrábaných plochách mohli spontánne začať rásť hostiteľské rastliny (napr. ostružiny) pre neželaných škodcov, ako je čerešňová drozofila, ktoré by sa tu mohli rozmnožiť, čo by ohrozilo zdravie a kvalitu hrozna v susedných vinohradoch.

Z uvedených dôvodov je zrejmé, že pestovanie viniča na spojenom a podľa možností ohradenom pozemku má mnoho rôznych výhod pre vlastníkov a obhospodarovateľov vinohradov, ako aj pre životné prostredie. Vzhľadom na mnohé rôzne uvedené nevýhody nie je žiaduce, aby sa podiel už existujúcich vinohradov rozptýlených na viacerých lokalitách ďalej zvyšoval.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať „Pfälzer Landwein“, sa v špecifikácii výrobku nesmie vymedziť užšie, než je povolené zákonom.

c) *Muštové odrody*

Predchádzajúci zoznam muštových odrôd nebol úplný. Dopĺňajú sa všetky odrody pestované v pestovateľskej oblasti, Pfalz ktoré boli doteraz klasifikované, pretože sa už v oblasti osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku. Vypustené biele odrody, ako aj modrá odroda „Färbertraube“ sa v regióne Pfalz nepestujú, a teda v súčasnosti nie sú relevantné pre zoznam odrôd CHZO Pfälzer Landwein. „Muskat Hamburg“ je stolové hrozno, a teda nie je povolená. „Früher Roter Malvasier“ sa vypustil zo zoznamu pri červených vínach, pretože ide o biele víno. V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“ (namiesto nadpisov „biele víno“ a „červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie odrôd, ale nie konečný výrobok.

Vypustili sa synonymá, pretože zoznam odrôd viniča v špecifikácii výrobku predstavuje „povolenie na pestovanie“, a nie požiadavku na označovanie.

d) *Ďalšie požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO*

Vnútroštátne právne predpisy už neobsahujú pravidlo 100 %. Preto sa teraz uvádza ako požiadavka stanovená organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranným združením). Zmeny znenia (napr. výslovné uvedenie údaja 100 %) majú objasniť podstatu pôvodného ustanovenia. Z hľadiska obsahu sa text nezmenil.

e) *Kontrolný orgán*

Zmenilo sa číslo faxu.

Oprava sa vykonala s cieľom zodpovedať platným právnym predpisom.

f) *Iné*

Vykonali sa redakčné zmeny s cieľom splniť požiadavky EÚ.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Pfälzer Landwein

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

–

1. *Víno, biele*

STRUČNÝ OPIS

V oblasti, kde sa vyrába víno „Pfälzer Landwein“, sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu vína Rotling.

Vo všeobecnosti sa biele vína vyznačujú arómami, ktoré sa pohybujú od ovocnej a sviežej k ovocnej a exotickej. V závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia sa môžu vyznačovať zelenými arómami, korenistými príchuťami a dymovými, minerálnymi tónmi.

Vína sú charakteristické svojou vyváženosťou medzi kyslosťou a sladkosťou, pričom je pri nich badateľná výrazná až mierna kyslosť.

Farebné spektrum sa zvyčajne pohybuje od bledožltej so zeleným nádychom až po slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody môžu mať aj nepatrný červený nádych. Najmä biele vína z kvasenej zápary môžu mať aj oranžovú farbu s červenkastými a hnedými odtieňmi. Biele vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený. Pokiaľ ide o vôňu, môžu sa vyskytnúť aj zámerné oxidačné, fenolové alebo redukčné tóny jemnej až strednej intenzity.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Víno, červené*

STRUČNÝ OPIS

V oblasti, kde sa vyrába víno „Pfälzer Landwein“, sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu vína Rotling.

Červené vína sa vyznačujú najmä arómami bobuľového a červeného ovocia. Vyskytovať sa môžu aj zelené arómy. Vína sa vyznačujú miernou až výraznou kyslosťou

Ich červená farba sa zvyčajne pohybuje od bledej čerešňovočervenej k tmavej bazovočervenej.

Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 12 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Ružové víno a Blanc de Noir*

STRUČNÝ OPIS

V oblasti, kde sa vyrába víno „Pfälzer Landwein“, sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu vína Rotling.

Tieto druhy vína sa vyrábajú zo zľahka lisovaných odrôd modrého hrozna. Tieto vína spravidla majú svetloružovú až jasnočervenú farbu. Vína Blanc de Noir majú farbu bieleho vína. Keďže mušt vyzrieva rovnakým spôsobom ako pri bielych vínach, tieto vína majú zvyčajne ovocnú a čerstvú arómu bobuľovín a červeného a bieleho/žltého ovocia.

Ružové vína sa z hľadiska chuti sa môžu vyznačovať výraznejšou kyslosťou. Môžu sa vyznačovať väčšou rozmanitosťou vôní a farieb, ako aj stabilným, prípadne pri pretrepaní zreteľným prírodným zákalom (spôsobeným napr. kvasinkami, muštovými kalmi alebo tanínom a kryštálovými usadeninami). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Vína Rotling*

STRUČNÝ OPIS

V oblasti, kde sa vyrába víno „Pfälzer Landwein“, sa tradične vyrábajú biele, červené a ružové vína a v obmedzenom rozsahu vína Rotling.

Tieto vína sa vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Zo senzorické hľadiska sú ich špecifikácie veľmi podobné ako pri ružových vínach. Môžu sa vyznačovať väčšou rozmanitosťou vôní a farieb, ako aj stabilným, prípadne pri pretrepaní zreteľným prírodným zákalom (spôsobeným napr. kvasinkami, muštovými kalmi alebo tanínom a kryštálovými usadeninami). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Všetky výrobky

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Všetky výrobky

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Všetky výrobky

Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

150 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Výrobky, ktoré možno označiť chráneným zemepisným označením „Pfälzer Landwein“ musia pochádzať z vinohradov, ktoré patria do týchto obcí a okresov:

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 (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), Kirchheim-bolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lambsheim (3971), Landau in der Pfalz [Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)], Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt [Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)], Maikammer (5453), Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertesheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße [Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)], Niederhorbach (5362), Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) [Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein- Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)], Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg [Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)], Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau [Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)], Römerberg [Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Mechtersheim (4073)], Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schwegenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach [Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)], Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz [Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)], Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal [Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)].

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v oblasti výroby vína Landwein, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštové odrody**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho – Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller – Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat A Petits Grains Noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

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

Carignan Noir

Carménère

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsault

Dakapo

Deckrot

Divico

Dolcetto

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fer – Fer Servadou

Fernao Pires

Floreal

Früher Malingre – Malinger

Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Gamaret

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gf 2004-043-0010

Gf 2010-011-0048

Gf 84-58-988

Gf-Ga 52-42

Glera

Gm 674-1

Goldmuskateller – Muskateller

Grenache Blanc

Grenache Noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni Bianco – Manzoni Bianco

Mariensteiner

Marsanne Blanche – Marsanne

Marselan

Merlot

Merlot Kanthus

Merlot Khorus

Monastrell – Mourvèdre

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Nobling

Optima 113 – Optima

Ortega

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prior

Reberger

Regent

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Roesler – Rösler

Rondo

Rosenmuskateller – Muskateller

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling – Elbling Rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer – Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Roussanne

Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Sangiovese

Saphira

Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Nepis
Sauvignon Rytos
Sauvignon Sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio Bianco – Trebbiano Di Soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
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, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Lagler

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Opis súvislostí:**

Všetky výrobky

Geografické danosti

Krajina a morfológia

Zo štrukturálneho a geologického hľadiska patria oblasť Haardtrand a nížiny Vorderpfalz k Hornorýnskej nížine, ktorá je údolím tektonického zlomu s orientáciou SSV – JJZ. Vinohradníctvo v oblasti Pfalz je obmedzené na územie Vorderpfalz/Rheinpfalz, t. j. od okraja hôr Falckého lesa na západe, cez oblasť Haardtrand po nížiny Vorderpfalz, ktoré sa nachádzajú v centrálnych a východných častiach oblasti. Vinohrady sa v priemere nachádzajú v nadmorskej výške približne 170 m. Vinohrady sa nachádzajú prevažne v oblasti Haardtrand a v medziriečiacha a plošinách pokrytých sprašovou pôdou.

Geológia

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

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

Prírodné faktory

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

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

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

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

100 % hrozna použitého na výrobu „Pfälzer Landwein“ musí pochádzať zo schválených vinohradov v obciach alebo katastrálnych jednotkách uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein