



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/2508)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Pfalz”

PDO-DE-A1272-AM02

Data przekazania informacji: 5 lutego 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Właściwości analityczne lub organoleptyczne**

Opis:

Określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą w przyszłości powiązane spójnikiem „i”. W celu wyjaśnienia dodano zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

W opisie gatunkowego wina musującego nie ma już odniesienia do drugiej fermentacji w procesie produkcji.

Uzasadnienie:

Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują *Öchslegrade* (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Dlatego określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzać do obrotu produkty pod ChNP „Pfalz”, muszą przestrzegać wymogu dotyczącego zarówno minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie ochrony (*Schutzgemeinschaft*) postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie minimalną masę moszczu.

Opis nie odnosi się już do drugiej fermentacji, ponieważ gatunkowe wino musujące może być również produkowane w drodze pierwszej fermentacji.

2. **Wyznaczenie obszaru**

Opis:

Grancie obszaru produkcji dla ChNP „Pfalz” obejmują następujące działki:

Friedelsheim	4337	1568	0
Einselthum	4554	2186	0
Einselthum	4554	2187	0
Essingen	5517	3529	0
Essingen	5517	3646	1
Großkarlbach	4405	2145	0
Großkarlbach	4405	2146	0
Großkarlbach	4405	2147	0
Großkarlbach	4405	2148	0
Großkarlbach	4405	2149	0

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Großkarlbach	4405	2151	0
Großkarlbach	4405	2152	0
Großkarlbach	4405	2153	0
Großkarlbach	4405	2154	0
Großkarlbach	4405	2155	0
Großkarlbach	4405	2155	1
Großkarlbach	4405	2204	1
Großkarlbach	4405	2205	0
Großkarlbach	4405	2206	0
Großkarlbach	4405	2207	0
Großkarlbach	4405	2208	0
Großkarlbach	4405	2209	0
Großkarlbach	4405	2210	0
Großkarlbach	4405	2273	0
Großkarlbach	4405	2275	0
Großkarlbach	4405	2275	1
Großkarlbach	4405	2275	2
Großkarlbach	4405	2275	3
Großkarlbach	4405	2276	0
Großkarlbach	4405	2277	0
Großkarlbach	4405	2278	0
Großkarlbach	4405	2279	0
Mörzheim	5562	5092	0
Mörzheim	5562	5093	0
Mörzheim	5562	5094	0
Mörzheim	5562	5095	0
Mörzheim	5562	5096	0
Mörzheim	5562	5097	0
Weisenheim am Sand	4367	8380	0
Weisenheim am Sand	4367	8309	0
Weisenheim am Sand	4367	8310	0
Weisenheim am Sand	4367	8311	0
Weisenheim am Sand	4367	8406	0
Bissersheim	4404	971	1
Bissersheim	4404	972	1
Bissersheim	4404	973	1
Bissersheim	4404	974	1
Bissersheim	4404	976	0
Bissersheim	4404	977	0
Bissersheim	4404	978	0

Bissersheim	4404	979	0
Bissersheim	4404	980	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12897	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12898	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12899	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12903	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12904	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12905	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12906	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12907	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12908	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12909	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12932	0
Herxheim	5527	7418	0
Herxheim	5527	7419	0
Herxheim	5527	7420	0
Herxheim	5527	7421	0
Herxheim	5527	7423	0
Herxheim	5527	7424	0
Freinsheim	4369	6912	0
Freinsheim	4369	6913	0
Freinsheim	4369	6914	0
Impflingen	5387	2333	0
Impflingen	5387	2337	0
Impflingen	5387	2338	0
Impflingen	5387	2341	0
Neustadt	4257	4837	0
Neustadt	4257	4837	1
Neustadt	4257	4840	0
Neustadt	4257	4841	0
Neustadt	4257	4842	0
Neustadt	4257	4844	0
Neustadt	4257	4845	0
Neustadt	4257	4849	0
Neustadt	4257	4850	0
Neustadt	4257	4853	0
Neustadt	4257	4855	0
Neustadt	4257	4856	0
Neustadt	4257	4858	0
Neustadt	4257	4864	0

Neustadt	4257	4865	0
Neustadt	4257	4872	3
Neustadt	4257	4873	0
Neustadt	4257	4873	2
Neustadt	4257	4873	3
Neustadt	4257	4873	4
Neustadt	4257	4873	5
Neustadt	4257	4876	0
Neustadt	4257	4878	1
Neustadt	4257	4878	2
Neustadt	4257	4880	1
Neustadt	4257	4881	1
Neustadt	4257	4881	2
Neustadt	4257	4883	0
Neustadt	4257	4886	4
Neustadt	4257	4887	3
Neustadt	4257	4887	4
Neustadt	4257	4888	2
Neustadt	4257	4891	0
Neustadt	4257	4892	6
Neustadt	4257	4892	7
Neustadt	4257	4893	0
Neustadt	4257	4894	0
Neustadt	4257	4895	0
Neustadt	4257	4899	1
Neustadt	4257	4899	13
Neustadt	4257	4903	2
Neustadt	4257	4903	3
Neustadt	4257	4905	0
Neustadt	4257	4905	2
Neustadt	4257	4905	4
Neustadt	4257	4905	5
Neustadt	4257	4905	6
Neustadt	4257	4907	0
Neustadt	4257	4908	0
Neustadt	4257	4908	2
Neustadt	4257	4912	2
Neustadt	4257	4912	3
Neustadt	4257	4912	4
Neustadt	4257	4913	0

Neustadt	4257	4914	4
Neustadt	4257	4914	5
Neustadt	4257	4919	0
Neustadt	4257	4919	1
Neustadt	4257	4920	2
Neustadt	4257	4923	0
Neustadt	4257	4926	1
Neustadt	4257	4926	2
Neustadt	4257	4927	0
Neustadt	4257	4928	1
Neustadt	4257	4928	2
Neustadt	4257	4931	0
Neustadt	4257	4931	1
Neustadt	4257	4931	2
Neustadt	4257	4935	5
Neustadt	4257	4935	6
Neustadt	4257	4935	9
Neustadt	4257	4935	11
Neustadt	4257	4936	0
Neustadt	4257	4937	1
Neustadt	4257	4937	2
Neustadt	4257	4938	0
Neustadt	4257	4939	2
Neustadt	4257	4939	3
Neustadt	4257	4939	4
Neustadt	4257	4939	5
Neustadt	4257	4940	0
Neustadt	4257	4941	0
Neustadt	4257	4942	0
Neustadt	4257	4943	0
Neustadt	4257	4944	0
Neustadt	4257	4945	0
Neustadt	4257	4951	0
Neustadt	4257	4951	1
Neustadt	4257	4956	0
Neustadt	4257	4956	2
Neustadt	4257	4956	3
Neustadt	4257	4956	4
Neustadt	4257	4956	5
Neustadt	4257	4956	6

Neustadt	4257	4959	2
Neustadt	4257	4959	4
Neustadt	4257	4961	0
Neustadt	4257	4962	0
Neustadt	4257	4962	3
Neustadt	4257	4963	3
Neustadt	4257	4963	4
Neustadt	4257	4963	5
Neustadt	4257	4964	0
Neustadt	4257	4964	2
Neustadt	4257	4965	2
Neustadt	4257	4965	3
Neustadt	4257	4968	3
Neustadt	4257	4968	4
Neustadt	4257	4972	3
Neustadt	4257	4972	4
Neustadt	4257	4973	1
Neustadt	4257	4974	1
Neustadt	4257	4974	2
Neustadt	4257	4976	2
Neustadt	4257	4976	3
Neustadt	4257	4978	1
Neustadt	4257	4978	2
Neustadt	4257	4981	0
Neustadt	4257	4983	1
Neustadt	4257	4983	2
Neustadt	4257	4984	0
Neustadt	4257	4987	0
Neustadt	4257	4987	1
Neustadt	4257	4988	2
Neustadt	4257	4988	3
Neustadt	4257	4990	0
Neustadt	4257	4991	1
Neustadt	4257	4991	2
Neustadt	4257	4994	0
Neustadt	4257	4994	5
Neustadt	4257	4994	6
Neustadt	4257	4994	7
Neustadt	4257	4996	1
Neustadt	4257	4996	2

Neustadt	4257	4998	1
Neustadt	4257	4998	2
Neustadt	4257	4999	0
Neustadt	4257	4999	1
Neustadt	4257	5000	2
Neustadt	4257	5001	4
Neustadt	4257	5002	0
Neustadt	4257	5003	0
Neustadt	4257	5003	2
Neustadt	4257	5004	1
Neustadt	4257	5004	2
Neustadt	4257	5005	0
Neustadt	4257	5007	2
Neustadt	4257	5007	5
Neustadt	4257	5007	6
Neustadt	4257	5007	7
Neustadt	4257	5007	8
Neustadt	4257	5009	1
Neustadt	4257	5009	2
Neustadt	4257	5013	0
Neustadt	4257	5013	3
Neustadt	4257	5013	4
Neustadt	4257	5013	5
Neustadt	4257	5013	6
Neustadt	4257	5014	0
Neustadt	4257	5015	0
Neustadt	4257	5015	1
Neustadt	4257	5015	2
Neustadt	4257	5018	0
Neustadt	4257	5018	1
Neustadt	4257	5019	0
Neustadt	4257	5019	2
Neustadt	4257	5020	1
Neustadt	4257	5020	2
Neustadt	4257	5020	3
Neustadt	4257	5022	0
Neustadt	4257	5023	1
Neustadt	4257	5023	2
Neustadt	4257	5026	0
Neustadt	4257	5028	1

Neustadt	4257	5028	2
Neustadt	4257	5029	0
Neustadt	4257	5030	3
Neustadt	4257	5030	4
Neustadt	4257	5030	5
Neustadt	4257	5030	6
Neustadt	4257	5031	0
Neustadt	4257	5031	3
Neustadt	4257	5031	4
Neustadt	4257	5031	5
Neustadt	4257	5031	6
Neustadt	4257	5031	7
Neustadt	4257	5031	8
Neustadt	4257	5034	0
Neustadt	4257	5035	0
Neustadt	4257	5037	0
Neustadt	4257	5038	1
Neustadt	4257	5038	2
Neustadt	4257	5039	0
Neustadt	4257	5041	1
Neustadt	4257	5041	2
Neustadt	4257	5043	1
Neustadt	4257	5047	0
Neustadt	4257	5048	0
Neustadt	4257	5049	0
Neustadt	4257	5099	1
Neustadt	4257	5101	6
Neustadt	4257	5101	8
Neustadt	4257	5102	1
Neustadt	4257	5103	1
Neustadt	4257	5104	2
Neustadt	4257	5105	1
Neustadt	4257	5105	2
Neustadt	4257	5106	0
Neustadt	4257	5107	2
Neustadt	4257	5108	5

Uzasadnienie:

Działki, które mają zostać włączone, przylegają do obecnego obszaru uprawy i zostały poddane procedurze określonej w regulaminie stowarzyszenia ochrony „Pfalz”. Włączenie tych działek przyczyni się do konsolidacji obszaru uprawy winorośli zgodnie z celem uzyskania spójnego obszaru uprawy winorośli i nie doprowadzi do dalszego rozdrobnienia.

3. Odmiany winorośli

Opis:

Dotychczas w wykazie znalazły się następujące odmiany winorośli:

Wina białe

Albalonga, Auxerrois (Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Früher Malingre (Malingre), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Malvoisie, Früher Malvasier), Gelber Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat, Blanc), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Hibernat, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muscat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot Gris, Pinot Grigio), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe (Sieger), Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot Blanc, Pinot Bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling Renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer

Wina czerwone i różowe

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder, Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot Noir, Pinot Nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberswarz, Wildmuskat.

ZMIANY:

W przyszłości nagłówki „wino białe” oraz „wino czerwone i różowe” zostaną zastąpione nagłówkami „odmiany winorośli na wina białe” i „odmiany winorośli na wina czerwone”.

Dodano następujące odmiany:

odmiany winorośli na wina białe

„Adelfränkisch, Alvarinho, Arneis, Blütenmuskateller, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Floreal, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Grenache Blanc, Grünfränkisch, Helios, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Petit Manseng, Pollux, Rinot, Roter Veltliner, Roussanne, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Semillon, Sorelli, VB 32-7, Viognier, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, We S 509, We 86-708-86”;

odmiany winorośli na wina czerwone

„Artaban, Barbera, Blauer Gänsfüßer, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Bordo, 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, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot Nova, Primitivo, Rösler, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Tannat, 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”.

Synonimy zostały skreślone.

Usunięto następujące odmiany:

wina białe

„Ehrenbreitsteiner, Goldriesling, Orion, Osteiner, Regner, Prinzival, Sirius, Staufer”;

wina czerwone i różowe

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat”.

Uzasadnienie:

c) Odmiany winorośli

Wykaz odmian winorośli był niekompletny i został uzupełniony. Należy uwzględnić wszystkie wcześniej sklasyfikowane uprawiane odmiany, które już sprawdziły się w regionie. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu. Podjęto decyzję o wyreśleniu z wykazu wszelkich odmian winorośli, które nie są obecnie uprawiane na obszarze uprawy winorośli objętym ChNP „Pfalz”. Oznacza to, że plantatorzy winorośli nie uważają ich obecnie za rentowne.

W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „odmiany winorośli na wina białe” i „odmiany winorośli na wina czerwone” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę, czy nie.

Synonimy skreślono, ponieważ wykaz odmian winorośli w specyfikacji produktu jest w zasadzie „zezwoeniem na sadzenie”, natomiast nie wprowadza wymogów dotyczących etykietowania.

4. **Obowiązujące wymogi**

Opis:

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Dodano przepis dotyczący nazewnictwa, zgodnie z którym dozwolone jest stosowanie prawnie regulowanych elementów nazwy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Uzasadnienie:

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Nowe przepisy dotyczące nazw mają na celu wyjaśnienie tych pojęć stosowanych w nazwach w prawie krajowym, które nie są chronione przez e-Ambrosia.

5. **Organy kontrolne**

Opis:

Poprawiono numer faksu Izby Rolnictwa.

Skreślono następujące zdanie w pkt 11.2.3 „Kontrola jakości” specyfikacji: „Obowiązkową kontrolę przeprowadza się w odniesieniu do każdego wina *Qualitätswein* (wino gatunkowe), *Sekt b.A.* (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) i *Qualitätssperlwein b.A.* (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów).”.

Uzasadnienie:

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu.

Zdanie zostało skreślone, aby uniknąć powielania.

6. **Inne**

Opis:

W akapicie „Związek z obszarem” doprecyzowano i przeredagowano opisy kategorii „wino”, „wino półmusujące” i „gatunkowe wino musujące”. Nie ma potrzeby zgłaszania zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie wywiera ona wpływu na związek z obszarem geograficznym (por. art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33).

Wprowadzono następujące zmiany:

Dodano tekst w pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w kategorii „Wino”. Zdanie to pierwotnie miało następujące brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2.”. Obecnie zdanie to otrzymuje brzmienie „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 i nie mogą być wzbogacane.”.

W pkt 9.4.2 w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące” zmieniono jedno zdanie. Zdanie, które zmieniono, miało następujące brzmienie: „Jest produkowane w procesie fermentacji lub przez dodanie endogenicznego dwutlenku węgla.”. Zmienione zdanie będzie miało następujące brzmienie: „Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.”.

W pkt 9.4.3 w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano sformułowanie dotyczące pierwszej fermentacji. Do tej pory, zgodnie z opisem, gatunkowe wino musujące mogło być produkowane jedynie w drodze drugiej fermentacji bazowego wina musującego. Zmiana ta oznacza, że gatunkowe wino musujące może być produkowane w drodze pierwszej fermentacji.

Uzasadnienie:

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.1 w odniesieniu do kategorii „Wino”, aby odróżnić *Prädikatsweine* (wina z wyróżnikiem) od *Qualitätsweine* (win gatunkowych).

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.2 odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące”, aby odzwierciedlić faktyczne procedury związane z produkcją wina półmusującego.

W pkt 9.4.3 w kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano odniesienie do procesu pierwszej fermentacji; zgodnie z poprzednią wersją opisu tej kategorii takie wino mogło być produkowane wyłącznie w procesie drugiej fermentacji. Nie było to zgodne z praktyką, ponieważ obecnie możliwe jest wytwarzanie gatunkowego wina musującego w procesie pierwszej fermentacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**
Pfalz
2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**
ChNP – chroniona nazwa pochodzenia
3. Kategorie produktów sektora wina
 1. Wino
 5. Gatunkowe wino musujące
 8. Wino półmusujące
4. **Opis wina lub win**
 1. Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem). Ponadto produkty opatrzone ChNP „Pfalz” mogą być wykorzystywane do produkcji wina półmusującego i *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące).

Zasadniczo wina te cechują aromaty od owocowych i świeżych po aromaty owoców egzotycznych. W zależności od odmiany winorośli i sposobu dojrzewania mogą występować tzw. zielone aromaty, pikantny smak i dymne, mineralne nuty. Zależnie od procesu produkcji wina w wyniku kontaktu z drewnem w bukiecie mogą być też wyczuwalne nuty wanilii i kokosa oraz aromaty tostowe. Techniki dojrzewania redukcyjnego mogą dodać aromaty krzemienia i trufli, podczas gdy techniki dojrzewania utleniającego mogą wnieść nuty zbrązowiałych jabłek i orzechów.

Wina te charakteryzują się równowagą między kwasowością i słodyczą i zazwyczaj łączą bogaty, złożony posmak z wyraźną lub umiarkowaną kwasowością.

Mają zazwyczaj barwę od bladżółtej z zielonymi odcieniami do słomkowej i złotożółtej. W zależności od odmiany winorośli możliwa jest również barwa delikatnie czerwona.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

2. Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem). Ponadto produkty opatrzone ChNP „Pfalz” mogą być wykorzystywane do produkcji wina półmusującego i *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące).

Wina czerwone charakteryzują się przede wszystkim aromatami owoców jagodowych i czerwonych. Mogą też występować tzw. zielone aromaty. W zależności od sposobu dojrzewania i tego, czy wino dojrzewa w drewnie, w bukiecie mogą się pojawić aromaty korzenne, takie jak wanilia, nuty tostowe, czekolada i kokos, podobnie jak nuty redukcyjne, takie jak krzemień i trufła. Te zazwyczaj pełne wina charakteryzują się łagodną lub wyraźną kwasowością.

Ich czerwona barwa zwykle przybiera odcień od jasnego wiśniowoczerwonego do głębokiej barwy czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

3. Qualitätswein (wino gatunkowe), różowe, Weißherbst, Blanc de Noir

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem). Ponadto produkty opatrzone ChNP „Pfalz” mogą być wykorzystywane do produkcji wina półmusującego i *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące).

Te rodzaje wina produkuje się z szybko tłoczonych czerwonych odmian winorośli. Wina *Blanc de Noir* mają gamę barw win białych, natomiast wina różowe i *Weißherbst* mają zazwyczaj barwę od bladoróżowej do jasnoczerwonej. Ponieważ moszcz jest poddawany dojrzewaniu w taki sam sposób jak wino białe, wina te mają na ogół owocowy i świeży aromat owoców jagodowych oraz czerwonych i białych/żółtych owoców. W zależności od użytej odmiany winorośli w winach mogą być również obecne nuty zielonego pieprzu i ziół, a jeśli wina dojrzewają w drewnie – nuty wanilii i kokosa oraz aromaty tostowe.

Wina różowe mają bardziej umiarkowaną zawartość alkoholu i w smaku mogą wywoływać silniejsze odczucie kwasowości.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

4. Qualitätswein (wino gatunkowe), Rotling

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem). Ponadto produkty opatrzone ChNP „Pfalz” mogą być wykorzystywane do produkcji wina półmusującego i *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące).

Wina te powstają przez zmieszanie czerwonych i białych winogron lub moszczu. Pod względem właściwości organoleptycznych są one bardzo podobne do win różowych.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. Prädikatswein Kabinett (wino z wyróżnikiem „Kabinett”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem).

Wina te charakteryzują się na ogół świeżymi i owocowymi aromatami białych, żółtych i egzotycznych owoców i mogą się w nich pojawiać nuty zielonej trawy i nuty korzenne. Mają niską lub umiarkowaną zawartość alkoholu. Wyraźnie wyrażają cechy odmian winorośli, z których są produkowane, w połączeniu z ogólnie umiarkowanym lub wyrazistym odczuciem kwasowości. Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

6. Prädikatswein Spätlese (wino z wyróżnikiem „Spätlese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem).

Ponieważ wina „Spätlese” mają wyższą masę moszczu niż wina z wyróżnikiem „Kabinett”, bardzo wyraźnie wyrażają cechy odmian winorośli, z których są produkowane, przy czym zazwyczaj mają bogatszy posmak i wyższą zawartością alkoholu. Odzwierciedla się to przede wszystkim w owocowych aromatach i słodkich, korzennych nutach. Gama barw tych win odpowiada konkretnemu rodzajowi wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

7. Prädikatswein Auslese (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem).

Dzięki wykorzystaniu w pełni dojrzałych i przejrzalnych winogron mocno wyczuwalne są cechy odmian, z których powstają te wina. Oprócz winogron, które dojrzewały dłużej na winorośli, można również wykorzystać winogrona, w których doszło do koncentracji cukru w wyniku porażenia szlachetną pleśnią (*Botrytis cinerea*). W ich bukietcie przeważają zazwyczaj intensywnie owocowe aromaty, z nutami owoców egzotycznych i suszonych oraz miodu. Ponadto charakteryzują się one z reguły wysokim poziomem cukru resztkowego. Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

8. Prädikatswein Beerenauslese (wino z wyróżnikiem „Beerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem).

Wina te mają wysoką zawartość cukru dzięki zastosowaniu zdrowych, w pełni dojrzałych lub przejrzalnych winogron, winogron suszonych i skoncentrowanych winogron zbotryzowanych. Coraz częstsze stosowanie winogron zbotryzowanych oznacza, że niektóre aromaty typowe dla użytych odmian mają tendencję do zanikania, podczas gdy aromaty miodu, suszonych owoców, rodzynek, karmelu i owoców egzotycznych zwykle stają się bardziej dominujące. Ponieważ wina te z reguły zawierają cukier reszkowy, mają niską lub umiarkowaną zawartość alkoholu. Gama barw tych win odpowiada konkretnemu rodzajowi wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

9. Prädikatswein Eiswein (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem).

W wyniku wymrożenia wody w winnicy winogrona są w znikomym stopniu porażone szlachetną pleśnią, a ich składniki są skoncentrowane. Dzięki temu wina lodowe mają z reguły wyższą kwasowość i mocniej wyrażają aromaty zastosowanych odmian, w zależności od czasu, jaki upłynie do momentu, aż po pełnym dojrzeniu winogron wystąpią niezbędne niskie temperatury. Dominują przede wszystkim aromaty żółtych i egzotycznych owoców. Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (wino z wyróżnikiem „Trockenbeerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem).

Wina te mają wysoką zawartość cukru dzięki zastosowaniu zdrowych, w pełni dojrzałych lub przejrzałych winogron, winogron suszonych i skoncentrowanych winogron zbotrytyzowanych. Coraz częstsze stosowanie winogron zbotrytyzowanych oznacza, że niektóre aromaty typowe dla użytych odmian mają tendencję do zanikania, podczas gdy aromaty miodu, suszonych owoców, rodzynek, karmelu i owoców egzotycznych zwykle stają się bardziej dominujące. Ponieważ wina te z reguły zawierają cukier reszkowy, mają niską lub umiarkowaną zawartość alkoholu. Gama barw tych win odpowiada konkretnemu rodzajowi wina gatunkowego (*Qualitätswein*).

Wina *Trockenbeerenauslese* różnią się od win *Beerenauslese* tym, że zawartość cukru jest w nich wyższa, a aromaty i barwa bardziej intensywne. W zależności od użytej odmiany winorośli wina te mogą mieć również skoncentrowaną kwasowość.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

11. Qualitätsschaumwein (gatunkowe wino musujące)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem). Ponadto produkty opatrzone ChNP „Pfalz” mogą być wykorzystywane do produkcji wina półmusującego i *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące).

Wina te produkuje się albo z win bazowych (białe, różowe, czerwone, *Rotling*), albo z kupaży win białych i szybko tłoczonych winogron czerwonych. Umiarkowana zawartość cukru w winogronach pozwala zachować wysoki stopień kwasowości. Wina charakteryzują się aromatami bazowych odmian i wyczuwalne są efekty przechowywania ich na osadzie po drugiej fermentacji. Może się to objawiać lekko orzechowymi nutami i subtelnymi nutami brioszki. Jeśli wina bazowe dojrzewają w kontakcie z drewnem, mogą się pojawić aromaty tostowe i korzenne. Ogólnie rzecz biorąc, *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące) jest świeże i kwasowe oraz cechuje się niezbyt wyczuwalną zawartością alkoholu. Zawartość cukru reszkowego waha się od ledwo wyczuwalnej do bardzo wysokiej. Wina mają zazwyczaj barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do limonkowożółtej, ale bywają również różowe i czerwone.

Gatunkowe wina musujące oznaczone jako „Cremant” są zazwyczaj delikatnie owocowe z orzeźwiającą kwasowością. Mają zwykle barwę białą lub różową. Dzięki dłuższemu minimalnemu okresowi przechowywania powstają wina musujące „Cremant”, które są delikatne, kremowe, zrównoważone i delikatnie musujące.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

12. Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W Palatynacie tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina *Rotling*. Te rodzaje wina mogą być również sprzedawane jako *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem). Ponadto produkty opatrzone ChNP „Pfalz” mogą być wykorzystywane do produkcji wina półmusującego i *Qualitätsschaumwein* (gatunkowe wino musujące).

Wina te mają umiarkowaną zawartość alkoholu i są delikatnie musujące. Cechują je zwykle owocowe aromaty i smaki typowe dla odmian winorośli, z których są produkowane. W przypadku najczęściej stosowanych odmian aromatycznych rozwijają się w szczególności aromaty kwiatowe i nuty owoców egzotycznych, jak również nuty owoców jagodowych i czerwonych. Wina mają zazwyczaj barwę od bładożółtej z zielonymi odcieniami do limonkowożółtej w przypadku zastosowania odmian białych. Gdy stosuje się odmiany czerwone, gama barw obejmuje kolor różowy i czerwony.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Pfalz” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wszystkie produkty

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. Wszystkie produkty

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Wszystkie produkty

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

105 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar ten jest ograniczony do Vorderpfalz/Rheinpfalz, tj. rozciąga się od górskich obrzeży Lasu Palatynackiego na zachodzie, przez pasmo górskie Haardt, po nizinę Vorderpfalz znajdującą się w środkowo-wschodniej części regionu. Uprawa winorośli odbywa się głównie wzdłuż pasma górskiego Haardt oraz na międzyrzeczach i płaskowyzach z pokrywą lessową. Naturalne granice regionu wyznaczają pasmo Haardt na zachodzie, Ren na wschodzie, Alzacja (Francja) lub granica z Bienwaldem na południu, granica z Wormacją na północnym wschodzie oraz Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim i Zellertal, łącznie z gminami Albisheim, Einselthum i Zell, na północnym zachodzie.

Obszar ChNP obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach i ich częściach:

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), Boc-

kenheim 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), Einseltum (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), Gauerheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönheim (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), Lamsheim (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), Niederrotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberrotterbach (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)).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitykennzeichen-wein.

Qualitätswein (wino gatunkowe), *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) i *Qualitätsperlwein* b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) opatrzone nazwą „Pfalz” mogą być produkowane na obszarze innym niż obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym.

7. Odmiany winorośli

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
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
Carignan Noir
Carménère
Chardonnay
Chenin Blanc
Cinsault
Dakapo
Deckrot
Divico
Dolcetto
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser

Faberrebe
Felicia
Fer Servadou
Fernaõ Pires
Floreal
Früher Malingre - Malinge
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 Nf 10-1026
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 związku lub związków

Ze strukturalnego i geologicznego punktu widzenia pasmo górskie Haardt i nizina Vorderpfalz leżą na Nizinie Górnoreńskiej, będącej tektoniczną doliną ryftową rozciągającą się w kierunku NNE–SSW. Obszar uprawy winorośli w Palatynacie jest ograniczony do Vorderpfalz/Rheinpfalz, tj. rozciąga się od górskich obrzeży Lasu Palatynackiego na zachodzie, przez pasmo górskie Haardt, po nizinę Vorderpfalz znajdującą się w środkowo-wschodniej części regionu. Średnia wysokość, na której położone są winnice, wynosi 170 m n.p.m. Uprawa winorośli odbywa się głównie wzdłuż pasma górskiego Haardt oraz na międzyrzeczach i płaskowyżach z pokrywą lessową. Najbardziej strome zbocza, o nachyleniu do 60 %, na których sady się strome winnice, znajdują się na zachodzie, na obrzeżach Lasu Palatynackiego i wzdłuż pasma Haardt. Płaskie winnice (nachylenie <10 %) występują głównie na międzyrzeczach i płaskowyżach. Średnie nachylenie winnic w całym Palatynacie wynosi około 4,5 %. Średni azymut wynosi 140° (południowo-wschodni).

Na wschodzie Las Palatynacki ustępuje miejsca obrzeżom pasma Haardt, właściwej strefie ryftowej Niziny Górnoreńskiej. Obszar ten, o szerokości zaledwie kilku kilometrów, ma bardzo zróżnicowany skład geologiczny. Oprócz osadów trzeciorzędowych można tam znaleźć miejscami skały mezozoiczne. Takie skały są często całkowicie pokryte stosunkowo grubymi osadami pokrywowymi z okresu czwartorzędu. Na obszarze uprawy winorośli Palatynat znaczna część winorośli rośnie na lessie i pochodnych lessu. Winorośl można również znaleźć na czwartorzędowych glinach, piaskach i żwirach rzecznych. Na trzecim miejscu wśród najbardziej rozpowszechnionych typów gleby pod względem zajmowanej powierzchni znajdują się trzeciorzędowe wapienie i margle. Winorośl uprawia się również na piaskowcu czerwonego spągowca i pstrym piaskowcu, choć tylko w ograniczonym zakresie. Wapienie, margle i dolomity wapienia muszlowego, kajpru i jury są w zasadzie skałami egzotycznymi. Można również znaleźć całkowicie odizolowane pokłady skał wulkanicznych czerwonego spągowca i trzeciorzędowych oraz skał wczesno-paleozoicznych.

Pod względem składu gleby lessy i pochodne lessów stanowią osad pierwotny, na którym rozwinęły się pararendziny brunatne, czarnoziem i pararendziny właściwe. W osadach rzecznych dominującymi typami gleb są regosole i gleby brunatne, a na równinach zalewowych również gleby *vegen* i *gley-vegen*. W osadach trzeciorzędowych utworzyły się różne typy gleb, przede wszystkim gleby ferralitowe, fersiallityczne i *Terrae calcis*. Pomimo głęboko wyoranych bruzd pod uprawę winorośli naturalne typy gleb są nadal często rozpoznawalne.

Klimat obszaru uprawy winorośli jest następujący: średnia roczna temperatura wynosi około 10 °C, a średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym – 14,7 °C. Zasadniczo temperatura wzrasta z zachodu (pasmo Haardt) na wschód (Nizina Górnoreńska). Średnie roczne opady na tym obszarze wynoszą około 655 mm, z czego 60 % (390 mm) przypada na sezon wegetacyjny. Najwyższe opady występują w południowo-zachodniej części obszaru uprawy winorośli Palatynat, natomiast najniższe średnioroczne opady – na północnym wschodzie obszaru. W sezonie wegetacyjnym winorośl w Palatynacie korzysta średnio z 665 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia.

Czynnik ludzki: Plantatorzy winorośli uprawiają duże, połączone działki, co oznacza, że mechanizacja dobrze się sprawdza i obszary te można uprawiać w sposób opłacalny. Dużą wagę przywiązują do różnorodności odmian winorośli i możliwości ich uprawy, jakie stwarzają poszczególne profile glebowe. W ten sposób powstaje bogactwo aromatów dla konsumenta. W ciągu ostatnich 20 lat sektor wina nabrał szczególnego rozpędu. Dowodem tego jest rosnąca liczba najlepszych młodych producentów. Czynnik ludzki opiera się na wielowiekowej tradycji uprawy winorośli.

Kategorie produktów sektora wina

Opisane związki odnoszą się do produkcji produktów bazowych z winogron, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania. Po zbiorach winogrona klasyfikuje się w odpowiednich klasach jakości na użytek produkcji wina.

Kategoria „Wino”

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymagania dla danej kategorii odmiany winorośli, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu, i mogą być wzmocnione. „Prädikatsweine” (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane. W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonego do produkcji win z wyróżnikiem, w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie grom, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie metod dojrzewania, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego.

Kategoria „Wino półmusujące”

W przypadku gatunkowego wina półmusującego z określonych regionów produkt bazowy musi spełniać minimalne wymagania dotyczące wina gatunkowego z danego regionu, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.

Kategoria „Gatunkowe wino musujące”

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina musującego należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiająca kwasowość gatunkowego wina musującego z określonych regionów. Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w zbiorniku lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina muszą przejść kontrolę urzędową, aby na etykietach można było używać określeń tradycyjnych *Qualitätswein* (wino gatunkowe), *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem), *Qualitätsperlwein* b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) oraz *Sekt* b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów). Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer* lub A.P.-Nr.). Zastępuje on numer partii.

Oprócz istniejącej chronionej nazwy wina, wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w punkcie 5 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu nie jest obowiązkowe.

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu. Rejestr winnic ustanawia się i prowadzi na podstawie:

- § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (*Weingesetz*);
- § 29 federalnego rozporządzenia o winach (*Weinverordnung*);
- ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczaniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz*]);
- § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organów zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE).

Link do specyfikacji produktu

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>