



C/2024/2379

27.3.2024

**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/2024/2379)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Pfälzer Landwein”**

**PGI-DE-A1294-AM01**

**Data przekazania informacji: 8 stycznia 2024 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Opis zmian**

a) *Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne*

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu w „Pfälzer Landwein” podano w odrębnym punkcie. Treść pozostaje bez zmian. W celu wyjaśnienia dodano zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

Przedstawiono również opis organoleptyczny różnych produktów.

b) *Wyznaczenie obszaru*

Zmieniono granice obszaru objętego ChOG „Pfälzer Landwein”.

Sporządzono wykaz poszczególnych gmin wraz z ich jednostkami katastralnymi.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w przedmiotowych gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Obszar, na którym może być produkowane wino Landwein, został zmieniony. Do tej pory produkcja „Pfälzer Landwein” była możliwa jedynie na obszarze uprawy Palatynat. Przepisy w tym zakresie zostały dostosowane do wymogów prawnych i obecnie umożliwiają produkcję „Pfälzer Landwein” również na innych obszarach tego samego kraju związkowego lub w sąsiednim kraju związkowym:

„Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż określony obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w sąsiednim kraju związkowym.”

c) *Odmiany winorośli*

Do tej pory w pkt 7 (który ma stać się pkt 8) specyfikacji produktu wymieniono dotychczas następujące odmiany winorośli:

Wina białe

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, Prinzpal, 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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wina czerwone i różowe

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.

ZMIANY

W przyszłości nagłówki będą brzmiały „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”).

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

„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, Hiberna, 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).”

Czerwone odmiany winorośli:

„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.”

Usunięto następujące odmiany:

Wino białe:

„Ehrenbreitsteiner, Orion, Prinzpal, Regner, Sirius, Staufer”.

Wina czerwone i różowe:

„Früher Roter Malvasier” (niewłaściwy wykaz)

„Muskat Hamburg”

„Färbertraube”

d) *Inne wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Następujący przepis, który odzwierciedla obowiązujące przepisy, zostanie utrzymany nawet po wprowadzeniu zmian w prawodawstwie: 100 % winogron wykorzystanych do produkcji musi pochodzić z obszaru, od którego pochodzi nazwa Landwein. Zasada ta jest obecnie określona jako wymóg ustanowiony przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie na rzecz ochrony), a nie jako wymóg wynikający z prawa krajowego. Wartość 100 % jest obecnie wyraźnie określona i uwzględniono ją w wykazie określającym wyznaczony obszar oraz w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu.

Następujące sformułowanie: „Wina »Pfälzer Landwein« mogą być produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z zatwierdzonych winnic oraz z zatwierdzonych odmian winorośli” otrzymuje obecnie brzmienie: „100 % winogron wykorzystywanych do produkcji »Pfälzer Landwein« musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na podstawie pkt 8 specyfikacji produktu”.

e) *Organ kontrolny*

W pkt 11 specyfikacji produktu zmieniono numer faksu organu kontrolnego. Ponadto skorygowano obowiązki organu kontrolnego ze względu na fakt, że podmiotem odpowiedzialnym za zezwolenia na nowe nasadzenia nie jest już Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu, lecz Federalny Urząd Rolnictwa i Żywności.

f) *Pozostałe*

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmują wszystkie zmiany służące uwzględnieniu obowiązujących przepisów. Wprowadzono je w drodze uwzględnienia odniesień do obowiązujących przepisów lub przez usunięcie odpowiedniego fragmentu.

## 2. **Uzasadnienie zmian**

a) *Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne*

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu podano w osobnym punkcie w celu zapewnienia większej przejrzystości specyfikacji produktu. 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 „Pfälzer Landwein”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie na rzecz ochrony postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie minimalną masę moszczu.

W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych, aby lepiej odzwierciedlały właściwości poszczególnych produktów.

b) *Wyznaczenie obszaru*

Zmiany dotyczące wytyczenia granic obszaru są dobrze przemyślane i mają na celu zapobieżenie wystąpieniu istotnych czynników niekorzystnych dla uprawy winorośli, dla rolnictwa oraz dla ukształtowanego na przestrzeni czasu krajobrazu kulturowego regionu Palatynat. Wynika to z faktu, że uprawa winorośli w Palatynacie rozwijała się przez stulecia w określonych granicach geograficznych przedmiotowych jednostek katastralnych, tak jak to miało miejsce na wszystkich tradycyjnych europejskich obszarach uprawy winorośli.

Uzasadnienie wyznaczenia granic obszaru przedstawiono szczegółowo poniżej:

Ogrodzone winnice są niezbędne, aby zapewnić jakość, w szczególności w odniesieniu do środków ochrony roślin.

Środki ochrony roślin stosowane w uprawie winorośli nie zawsze są kompatybilne z innymi uprawami i odwrotnie. Dlatego umieszczenie obok siebie winnic i obszarów o innym przeznaczeniu często powoduje problemy, których należy w miarę możliwości unikać:

- Im mniej jest punktów stykowych między gruntami wykorzystywanymi pod uprawę winorośli a obszarami o innym przeznaczeniu (uprawa roli, sadownictwo, użytki zielone itp.), tym mniej występuje negatywnych skutków dla uprawy winorośli i jakości wina. Wynika to ze szczególnych wymagań dotyczących gospodarowania obszarem uprawy winorośli, w szczególności ochrony roślin. Stosowane środki ochrony roślin niekiedy znacznie się różnią, w szczególności jeśli chodzi o cel ich stosowania, zatwierdzenie i okresy karencji dla poszczególnych upraw.
- Nawet jeśli środki ochrony roślin są stosowane w sposób prawidłowy, mogą być one znoszone na sąsiednie działki o innym przeznaczeniu, co może powodować niepożądane szkody wegetacyjne na obszarach niedocelowych lub pogorszyć jakość i zbywalność produktów ze względu na obecność niektórych pozostałości. Na przykład stosowanie na sąsiednich terenach herbicydów ogólnoustrojowych, prowadzące do niepożądanego znoszenia, może mieć wpływ na zawiązywanie się owoców, jeżeli zanieczyszczenie nastąpi, zanim winorośl zakwitnie. W przypadku stosowania herbicydów kontaktowych niepożądane znoszenie może spowodować poparzenia dotkniętych części liści/pędów. I odwrotnie: problemy mogą się pojawić, jeśli fungicydy stosowane w uprawie winorośli zostaną zniesione na sąsiednie grunty orne. Byłoby to szczególnie problematyczne w Palatynacie, ponieważ największy w Niemczech spójny obszar uprawy warzyw graniczy z obszarem ChOG „Pfälzer Landwein”. Tak wysoki odsetek upraw specjalistycznych sprawia, że winnice muszą być tym bardziej wyraźnie oddzielone od obszarów

rolniczych, jak to miało miejsce do tej pory. Ponieważ stosowane środki ochrony roślin nie są dopuszczone do stosowania w niektórych uprawach na tym obszarze, badania pozostałości mogą wykazać – na podstawie dokładnych analiz i niskich maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości – że dany produkt nie nadaje się do wprowadzenia do obrotu, szczególnie w przypadku świeżych warzyw. To samo dotyczy preparatów miedziowych stosowanych w ekologicznej produkcji wina. Takie przypadki w praktyce zdarzają się często i dlatego należy ich unikać.

Stosowane obecnie środki ochrony roślin przeznaczone dla konkretnej uprawy mogą powodować szkody zarówno na gruntach ornych, jak i w winnicach.

Ogrodzenie winnic umożliwia skuteczne gospodarowanie i stosowanie metod ochrony na obszarze uprawy winorośli.

Strategie ochrony roślin o niskim oddziaływaniu na środowisko, przynoszące korzyści jakościowe, środowiskowe i ekonomiczne, mają istotne znaczenie dla zapewnienia zrównoważonej produkcji win wysokiej jakości.

- Dobrym przykładem jest stosowanie feromonów do zwalczania zwojek. Ten środek ochrony jest skuteczny tylko w przypadku, gdy dozowniki feromonów, niezbędne do dezorientowania szkodników i ograniczenia reprodukcji, są rozprowadzane na jak najszerszą skalę. W tym kontekście jest to znacznie tańsze rozwiązanie, jeśli unika się praktyki podwójnego montowania dozowników na obrzeżach (granicach z innymi uprawami, terenami o innym przeznaczeniu lub roślinnością). Można to jednak osiągnąć tylko w przypadku ogrodzonej winnicy.
- Ogrodzone winnice są również niezbędne zarówno z technicznego, jak i ekonomicznego punktu widzenia, aby chronić dojrzałe winogrona przed zniszczeniem przez ptaki, ponieważ jest to jedyny sposób na zapewnienie skutecznej ochrony.
- Ogrodzone winnice pomagają również zapobiegać szkodom powodowanym przez zwierzynę łowną.

Z perspektywy uprawy winorośli zmniejszenie populacji zwierzyny łownej jest bardzo ważne/konieczne po pierwsze dlatego, że w Nadrenii-Palatynacie szkody spowodowane przez te zwierzęta w winnicach nie stanowią automatycznie podstawy do uzyskania odszkodowania. Zmniejsza to również ryzyko wystąpienia ognisk afrykańskiego pomoru świń, który stanowi poważne zagrożenie dla hodowli zwierząt gospodarskich w Niemczech. Zwalczanie dzików w ogrodzonych winnicach jest łatwiejsze i mniej kosztowne niż na obszarach przeznaczonych pod uprawę różnicowanych roślin (np. winogron, roślin uprawnych i owoców), które zapewniają zwierzętom schronienie i źródło pożywienia.

- Praktyka nawadniania kropelkowego, którą stosuje się w uprawie winorośli, nabiera coraz większego znaczenia, w szczególności w młodych winnicach. Ogrodzone winnice stanowią atut, jeśli chodzi o budowanie i eksploatację niezbędnej infrastruktury (studnie, rury itp.). W takich winnicach zarówno zbiorowe pozyskiwanie wody, jak i wspólne korzystanie z linii przesyłowych i dystrybucyjnych jest bardziej efektywne i tańsze.
- Wymagania dotyczące układu rzędów w winnicach różnią się od wymagań mających zastosowanie np. w rolnictwie. Dlatego też w dawnych winnicach, które mają strukturę rzędową nastawioną na uprawę winorośli, wykorzystanie gruntów pod uprawy rolne lub jako pastwiska może być niemożliwe lub bardzo trudne. Wynika to z faktu, że winnice z reguły nie są przystosowane do stosowania dużych i ciężkich pojazdów i maszyn, które są jednak potrzebne i wykorzystywane do uprawy ziemi w produkcji roślinnej. Gdyby wszystkie te rzędy musiały być wzmocnione w celu przystosowania ich do większych obciążeń, spowodowałoby to większe obciążenie finansowe dla wszystkich właścicieli gruntów w okolicy.

Krajobraz kulturowy, który zmieniał się z biegiem czasu, oraz naturalna sceneria, w tym tradycyjne winnice, są charakterystyczne dla wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Pfälzer Landwein”.

- W oczach mieszkańców, przedstawicieli regionalnego przemysłu winiarskiego, specjalistów, a także konsumentów region winiarski Palatynat charakteryzuje się uprawą winorośli w tradycyjnych winnicach, które kształtują krajobraz, zwłaszcza że w tym regionie występuje największy spójny obszar winnic.
- Wykorzystanie tych gruntów pod tradycyjne uprawy rolne zmieniłoby charakterystyczną naturalną scenerię i tym samym krajobraz kulturowy, który się zmieniał.
- Wino – w powiązaniu z regionem, w którym prowadzona jest tradycyjna uprawa winorośli, oraz tradycyjnymi winnicami – odgrywa również istotną rolę w obszarze turystyki.

— Wiele tradycyjnych winnic byłoby zagrożonych zarośnięciem przez niepożądane zarośla, ponieważ winnice te nie nadają się do innych zastosowań niż uprawa winorośli ze względu na ich niewielkie rozmiary, charakterystykę i fakt, że często bardzo trudno jest do nich dojechać większymi maszynami. Taka zmiana byłaby szkodliwa dla obszaru uprawy winorośli już z czysto estetycznego punktu widzenia, a więc również z perspektywy turystyki i gospodarki. Ponadto na tych nieuprawianych terenach mogłyby spontanicznie zacząć rosnąć rośliny żywicielskie szkodników (np. jeżyny), co doprowadziłoby do ich zasiedlenia przez muszkę plamoskrzydłą i inne niepożądane szkodniki. Szkodniki te zagrażałyby wtedy zdrowiu i jakości winogron w sąsiednich winnicach.

Z przedstawionego wyżej uzasadnienia jasno wynika, że uprawa winorośli na zwartym i najlepiej ogrodzonym terenie ma szereg zalet dla właścicieli i operatorów winnic, a także dla środowiska. Dlatego też nie należy zwiększać odsetka winnic rozproszonych w kilku miejscach, który obecnie jest bardzo niski, z uwagi na wiele niekorzystnych czynników, które opisano powyżej.

Obszar, na którym można produkować „Pfälzer Landwein”, nie zostanie zatem określony w specyfikacji produktu w sposób bardziej ścisły niż jest to dozwolone przez prawo.

#### c) *Odmiany winorośli*

Poprzedni wykaz odmian winorośli był niekompletny. Zostaną do niego dodane wszystkie odmiany uprawiane na obszarze uprawy Palatynat, które sklasyfikowano do tej pory, ponieważ odmiany te dowiodły już swojej wartości na tym obszarze. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu. Usunięte z wykazu odmiany białe i czerwona odmiana „Färbertraube” nie są uprawiane na obszarze Palatynat, w związku z czym nie należy ich obecnie uwzględniać w wykazie odmian objętych ChOG „Pfälzer Landwein”. „Muskat Hamburg” to odmiana winogron stołowych, w związku z czym jest niedozwolona. Odmianę „Früher Roter Malvasier” usunięto z wykazu odmian czerwonych, ponieważ wykorzystuje się ją do produkcji win białych. W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (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.

#### d) *Inne wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Przepisy krajowe nie zawierają już zasady 100 %. Uwzględniono ją zatem jako wymóg określony przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie na rzecz ochrony). Poprawki wprowadzone do tekstu (w których np. wyraźnie podano wartość 100 %) mają na celu wyjaśnienie istoty pierwotnego przepisu. Nie mają charakteru merytorycznego.

#### e) *Organ kontrolny*

Zmieniono numer faksu.

Korekta ta ma na celu odzwierciedlenie obowiązujących przepisów.

#### f) *Pozostałe*

Dokonano zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. **Nazwa lub nazwy**

Pfälzer Landwein

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

—

##### 1. Wino, białe

###### KRÓTKI OPIS

W regionie produkcji „Pfälzer Landwein” tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina Rotling.

Zasadniczo wina białe 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.

Wina te charakteryzują się równowagą między kwasowością i słodyczą z wyraźną lub umiarkowaną kwasowością.

Mają zazwyczaj barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do słomkowej i złotożółtej. W zależności od odmiany winorośli możliwa jest również barwa delikatnie czerwona. W szczególności wina białe fermentowane z wykorzystaniem zacieru mogą również występować w kolorze pomarańczowym, z refleksami czerwono-brązowymi. W winach białych występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. W bukicie mogą również występować celowe nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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 liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

##### 2. Wino, czerwone

###### KRÓTKI OPIS

W regionie produkcji „Pfälzer Landwein” tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina Rotling.

Wina czerwone charakteryzują się przede wszystkim aromatami owoców jagodowych i czerwonych. Mogą też występować tzw. zielone aromaty. Wina te charakteryzują się łagodną lub wyraźną kwasowością.

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

W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 12 %.

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 liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

### 3. *Wino, różowe i Blanc de Noir*

#### KRÓTKI OPIS

W regionie produkcji „Pfälzer Landwein” tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina Rotling.

Te rodzaje wina produkuje się z lekko tłoczonych czerwonych odmian winorośli. Mają zazwyczaj barwę od blad różowej do jasnoczerwonej. Wina Blanc de Noir mają barwę wina białego. 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.

Wina różowe w smaku mogą wywoływać silniejsze odczucie kwasowości. Może istnieć większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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 liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

### 4. *Wina Rotling*

#### KRÓTKI OPIS

W regionie produkcji „Pfälzer Landwein” tradycyjnie produkuje się wina białe, czerwone i różowe oraz – w ograniczonym zakresie – wina Rotling.

Wina te powstają przez mieszanie czerwonych i białych winogron lub moszczu. Pod względem właściwości organoleptycznych są one bardzo podobne do win różowych. Może istnieć większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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. 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

150 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Pfälzer Landwein” muszą pochodzić z winnic należących do następujących gmin i okręgów gmin:

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), Kirchheimbolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelshheim (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), 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)).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w przedmiotowych gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż obszar produkcji wina Landwein, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w 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  
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  
Fernaõ 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, Klingenberg, Riesling

Würzer

## 8. Opis związku lub związków

Wszystkie produkty

Warunki geograficzne

Krajobraz i morfologia

Ze strukturalnego i geologicznego punktu widzenia pasmo górskie Haardt i niziny Vorderpfalz leżą na Nizinie Górno-reńskiej, będącej tektoniczną doliną ryftową rozciągającą się w kierunku NNE–SSW. Obszar uprawy winorośli 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.

Geologia

Na wschodzie Las Palatynacki ustępuje miejsca obrzeżom pasma Haardt, właściwej strefie ryftowej Niziny Górno-reńskiej. 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 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 wczesnopaleozoicznych.

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, fersialityczne i *Terrae calcis*.

Czynniki naturalne

Klimat obszaru uprawy winorośli jest następujący: Średnia roczna temperatura wynosi około 10 °C, a średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 14,7 °C. Zasadniczo temperatura wzrasta z zachodu (pasmo Haardt) na wschód (Nizina Górno-reńska). Średnie roczne opady deszczu na tym obszarze wynoszą około 655 mm, z czego średnio 60 % (390 mm) przypada na sezon wegetacyjny. Najwyższe opady występują w południowo-zachodniej części obszaru uprawy winorośli, natomiast najniższe średnioroczne opady – na północnym wschodzie obszaru. W okresie wegetacyjnym winorośl korzysta średnio z około 665 000 Wh/m<sup>2</sup> bezpośredniego nasłonecznienia.

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

Ramy prawne:

Określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Pfälzer Landwein” musi pochodzić z zatwierdzonych winnic w gminach lub jednostkach katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na mocy pkt 8 specyfikacji produktu.

**Link do specyfikacji produktu**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---