



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

**Bekanntmachung Nr. 09/23/51
über einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation
einer geschützten Ursprungsbezeichnung
gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013
in Verbindung mit Artikel 17 der
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission
„g.U. Pfalz“**

Vom 23. Mai 2023

Gemäß § 22c des Weingesetzes veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) den nachfolgenden Bescheid über den Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung für bestimmte Erzeugnisse des Weinbaus (Anlage).

Die Veröffentlichung des Antrags ist erforderlich, da gegenüber der ersten Fassung (Bekanntmachung Nr. 18/22/51 vom 21. September 2022, BAnz AT 18.10.2022 B5) wesentliche Änderungen vorgenommen wurden.

Die Unterlagen sind einsehbar unter folgendem Link:

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Bonn, den 23. Mai 2023

Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

Im Auftrag
Berghaus



Anlage

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 53168 Bonn

EINSCHREIBEN EIGENHÄNDIG RÜCKSCHEIN
##512-04.10-5316-8.02##

Schutzgemeinschaft Pfalz
Weberstraße 9
55130 Mainz

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Postanschrift:
53168 Bonn
USt.-ID.-Nr.: DE 114 110 249
Bearbeitet von:
Vera Hammerstein
Referat 512
Telefon: +49 (0)228/6845-3923
Telefax: +49 (0)30/1810 6845-3985
guwein@ble.de
info@ble.de-mail.de
www.ble.de

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Artikel 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

Ihr Antrag vom 28. Juli 2022 und vom 19. September 2022 (korrigierter Antrag) auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung „**Pfalz**“

Aktenzeichen: 512-04.10-5316-8.02- g.U. Pfalz
Bonn, 23. Mai 2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Artikel 17 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 in Verbindung mit § 22c des Weingesetzes erhalten Sie folgenden

Bescheid

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist der Auffassung, dass die Voraussetzungen für eine Standardänderung der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „**Pfalz**“ gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

Begründung:

Mit Schreiben vom 28. Juli 2022 und 19. September 2022 (korrigierter Antrag) haben Sie unter Vorlage einer geänderten Produktspezifikation und eines geänderten Einzigsten Dokuments eine Standardänderung für die geschützte Ursprungsbezeichnung „**Pfalz**“ beantragt.

Die Veröffentlichung der Unterlagen erfolgte mit Bekanntmachung Nr. 18/22/51 vom 21. September 2022 (BAz AT 18.10.2022 B5).

In der Anhörung des Fachausschusses und der Stellungnahme der zuständigen Landesbehörde wurde Ihr Antrag unter der Voraussetzung befürwortet, dass die erforderlichen Änderungen in den Antragsunterlagen vorgenommen werden.

Mit E-Mail vom 15. März 2023 und 17. Mai 2023 haben Sie geänderte Antragsunterlagen eingereicht und damit sämtliche Vorgaben des Fachausschusses erfüllt.

Zum bei der BLE eingegangenen Einspruch, mit welchem die Aufnahme von zwei bereits von der Schutzgemeinschaft zugesicherten Flurstücken gefordert wird, haben Sie im Schreiben vom 9. Januar 2023 Stellung genommen.

Danach entsprechen die nachfolgend aufgeführten Flurstücke den von Ihnen aufgestellten Kriterien zur Gebietsabgrenzung und sind als zugehörig zum Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „**Pfalz**“ einzustufen:

- Gemarkung Essingen (5517), Flurstück 3529,
- Gemarkung Essingen (5517), Flurstück 3646/1.

Die übrigen im Einspruch aufgeführten Flurstücke entsprechen nicht den von Ihnen aufgestellten Kriterien zur Erweiterung der Gebietsabgrenzung und sind als nicht zugehörig einzustufen. Im Übrigen teilten Sie mit, dass für diese Flächen ein Klageverfahren beim Verwaltungsgericht anhängig sei.

Der Antrag wird aufgrund wesentlicher Änderungen zusammen mit diesem Bescheid im Bundesanzeiger veröffentlicht.

Mit Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheids und Weiterleitung der Standardänderung an die Europäische Kommission zur Eintragung in das elektronische Register E-Ambrosia wird das nationale Vorverfahren abgeschlossen und die Änderung der Produktspezifikation findet Anwendung auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Hierüber erhalten Sie von uns gesondert Nachricht.

Die Änderung gilt im Gebiet der Union, sobald sie im Amtsblatt der Europäischen Union, Reihe C veröffentlicht worden ist.

Diese Veröffentlichung erfolgt innerhalb von drei Monaten nach dem Datum, an dem die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung der Europäischen Kommission die Veröffentlichung des genehmigten Änderungsantrags mitgeteilt hat. Diese Mitteilung kann erst nach Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheids erfolgen.



Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich, in elektronischer Form nach § 3a Absatz 2 des Verwaltungsverfahrensgesetzes oder zur Niederschrift bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung mit Sitz in Bonn zu erheben.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag
Gestier



Antrag auf Änderung der Produktspezifikation (Standardänderung)¹

1 Eingetragener Name:

Pfalz

1.1 Registriernummer im Register der Europäischen Kommission:

PDO-DE: A1272

1.2 Art der geografischen Angabe:

- Geschützte geografische Angabe – g.g.A.
 Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

2 Antragsteller²:

2.1 Name der juristischen oder natürlichen Person:

Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für das Weinanbaugebiet Pfalz
– Schutzgemeinschaft Pfalz –

2.2 Vollständige Anschrift:

Weberstraße 9, 55130 Mainz

2.3 Rechtsform:

(bei juristischen Personen)

2.4 Telefon/Telefax/E-Mail:

06 13 1/62 05 53

06 13 1/62 05 50

info@bwv-rlp.de

3 Name der anerkannten Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen (Schutzgemeinschaft):

Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für das Weinanbaugebiet Pfalz
– Schutzgemeinschaft Pfalz –

3.1 Vollständige Anschrift:

(Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

Weberstraße 9, 55130 Mainz

3.2 Telefon/Telefax/E-Mail:

06 13 1/62 05 53

06 13 1/62 05 50

info@bwv-rlp.de

4 Erläuterung des berechtigten Interesses:

Als anerkannte Schutzgemeinschaft besteht berechtigtes Interesse gemäß § 22g des Weingesetzes.

5 Änderungen:

5.1 Die Änderung bezieht sich auf:

(Mehrfachauswahl möglich)

- Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse
 Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften
 Spezifische önologische Verfahren
 Abgrenzung des Gebiets
 Hektarhöchsterttrag
 Keltertraubensorte
 Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften
 Kontrollbehörde
 Sonstiges

5.2 Beschreibung der Veränderungen:

a) Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehalts und des natürlichen Mindestmostgewichts werden künftig durch das Bindewort „und“ verbunden. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

¹ Gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Nummer 3 der Verordnung (EU) 2019/33

² Bitte für jeden Antragsteller angeben



Bei der organoleptischen Beschreibung zu Qualitätsschaumwein wird beim Herstellungsverfahren die zweite Gärung gestrichen.

b) Abgrenzung des Gebiets

In die Abgrenzung der g.U. Pfalz werden folgende Flurstücke aufgenommen:

| | |
|--------------------|-------------|
| 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 |
| 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 |

c) Keltertraubensorten

In Nummer 8 sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein:

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-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, 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, Sauvignier 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.

Rot- und Roséwein

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 Mito (Mito), 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), Tauberschwartz, Wildmuskat.

ÄNDERUNGEN:

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weißer Rebsorten:

„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“.



Rote Rebsorten:

„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“.

Die Synonyme werden gestrichen.

Gestrichen werden folgende Rebsorten:

Weißwein:

„Ehrenbreitsteiner, Goldriesling, Orion, Osteiner, Regner, Prinzival, Sirius, Stauer“.

Rot- und Roséwein:

„Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat“.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Es wird die bezeichnungsrechtliche Regelung eingefügt, dass gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden dürfen.

e) Kontrollbehörde

Korrektur der Telefaxnummer der Landwirtschaftskammer.

In Nummer 11.2.3 „Qualitätsweinprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätssperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“

f) Sonstiges

Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Wein“, „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert. Hierbei ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vgl. Artikel 14 der Verordnung (EU) 2019/33).

Konkret werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

In Nummer 9.4.1 Kategorie „Wein“ wird eine Ergänzung vorgenommen. Der ergänzte Satz lautet ursprünglich: „Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.“ Zukünftig lautet der Satz: „Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.“

In Nummer 9.4.2 Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.“

In Nummer 9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

5.3 Begründung der Veränderung:

a) Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichts. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehalts und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichts durch das Bindewort „und“ verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehalts als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichts durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Erzeugnisse als g.U. Pfalz vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden, einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die zweite Gärung wird aus der Beschreibung gestrichen, da die Herstellung eines Qualitätsschaumweines auch mittels erster Gärung erfolgen kann.

b) Abgrenzung des Gebiets

Die aufzunehmenden Flurstücke arrondieren das Reb Gelände und haben das Verfahren der Geschäftsordnung der Schutzgemeinschaft Pfalz durchlaufen. Durch die Arrondierung wird das Ziel eines zusammenhängenden Gebiets – ohne weitere Ausbreitung des Streuweinbaus – erreicht.

c) Keltertraubensorten

Die Rebsortenliste ist unvollständig und wird ergänzt, da alle bislang klassifizierten Sorten, die sich im Anbau befinden, genannt werden sollen, da sich diese Sorten im Anbaugesbiet bereits bewährt haben. Die aus diesen



Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation. Die Rebsortenstreichungen wurden vorgenommen, weil diese Sorten nicht in der g.U. Pfalz angebaut werden. Dies zeigt, dass sie zumindest momentan für die Erzeuger nicht rentabel sind.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

Die Synonyme wurden gestrichen, da die Rebsortenliste in der Produktspezifikation eine „Anpflanzlerlaubnis“ und keine Etikettierungsvorschrift darstellt.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über e-Ambrosia geschützt sind.

e) Kontrollbehörde

Die Telefaxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat sich geändert.

Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

Die Umformulierung in Nummer 9.4.1 Kategorie „Wein“ wird vorgenommen, um eine Unterscheidung der Prädikatsweine zu den Qualitätsweinen zu treffen.

Die Umformulierung in Nummer 9.4.2 Kategorie „Perlwein“ erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat, „Qualitätsschaumwein“ auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum Datenschutz zur Kenntnis genommen haben.

Datum

Unterschrift(en)



Einziges Dokument

1 Eingetragener Name:

Pfalz

2 Art der geografischen Angabe³:

Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

3 EU-Registriernummer⁴:

PDO-DE: A 1272

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen⁵:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein | <input checked="" type="checkbox"/> Perlwein |
| <input type="checkbox"/> Likörwein | <input type="checkbox"/> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> Schaumwein | <input type="checkbox"/> Teilweise gegorener Traubenmost |
| <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus eingetrockneten Trauben |
| <input type="checkbox"/> Aromatischer Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus überreifen Trauben |

6 Beschreibung des Weines/der Weine⁶:

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Erzeugnis: Qualitätswein weiß

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

In der Regel weisen Weißweine fruchtig frische bis hin zu exotisch fruchtigen Aromen auf. Je nach Rebsorte und Ausbaustil treten grüne Aromen, würzige Aspekte und rauchige sowie mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet durch Holzkontakt ergänzt werden durch Aromen wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauphase von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbauphase von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Sie zeichnen sich durch eine ausgewogene Säure-Süße-Balance aus, bei meist kräftigem Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure.

Die Farbgebung ist meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis: Qualitätswein rot

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Rotweine zeichnen sich insbesondere durch Aromen nach Beeren und roten Früchten aus. Zudem können grüne Aspekte vorhanden sein. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel. Die meist körperbetonten Weine zeichnen sich durch eine milde bis spürbare Säure aus.

Die rote Farbgebung ist meist leicht Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

³ Zutreffendes bitte auswählen

⁴ Zutreffendes bitte auswählen

⁵ Gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

⁶ Für jedes Erzeugnis und jede Qualitätsstufe ist eine gesonderte Beschreibung erforderlich (bitte duplizieren falls notwendig)



Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Qualitätswein Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Blanc de Noir-Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen aus, während Rosé- und Weißherbstweine in der Regel zartrosa bis hellrot sind. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille-, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten.

Roséweine sind weniger vom Alkohol geprägt und können geschmacklich eine stärkere Säurewahrnehmung aufweisen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Qualitätswein Rotling

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Prädikatswein Kabinett

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.



Diese Weine zeichnen sich meistens durch frische fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Sie weisen einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt auf. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Prädikatswein Spätlese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine eine ausgeprägte Sortentypizität auf mit meist mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Dies spiegelt sich insbesondere in fruchtgeprägten Aromen sowie süßlich-würzigen Nuancen wider. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Prädikatswein Auslese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Im Geruch dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, Honig und Dörrobst. Zudem zeichnen sie sich in der Regel durch eine ausgeprägte Restsüße aus. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |



Erzeugnis Prädikatswein Beerenauslese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmendem Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß angebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Prädikatswein Eiswein

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Die Konzentrierung der Beereninhaltsstoffe durch das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt einen geringen Befall der Trauben mit Edelfäule voraus. Dadurch weisen Eisweine in der Regel und abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. So herrschen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Prädikatswein Trockenbeerenauslese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmendem Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß angebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Die Trockenbeerenauslese unterscheidet sich von der Beerenauslese in der Regel durch höhere Zuckergradationen und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.



Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

Erzeugnis Qualitätsschaumwein, Perlwein

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumweine werden entweder aus Grundweinen (weiß, Rosé, rot, Rotling) oder Cuvée von Weißweinen und hellgekelterten roten Trauben erzeugt. Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt. Die Qualitätsschaumweine sind durch Rebsortenaromen ebenso wie den sensorischen Einfluss des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dies kann sich in leicht nussigen und Briöche-Noten zeigen. Werden die Grundweine mit Holzkontakt angebaut, können sie Röst- und würzige Aromen aufweisen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Das Farbspektrum ist meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch rosa und rot.

Die Crémant Sekte sind meist feintrüchtig und von prägnanter Säure. Sie sind in der Regel weiß oder rosafarben. Das längere Mindestlager erzeugt feine, cremige und balancierte Crémant-Schaumweine mit feiner Perlage.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Perlwein

Perlweine weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine dezente Perlage auf. Sie zeichnen sich durch ein meist fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten treten insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Noten nach Beeren und roten Früchten hervor. Das Farbspektrum umfasst in der Regel bei Verwendung weißer Rebsorten blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

7 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
- Landwein
 - Prädikatswein
 - Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
 - Qualitätspilwein, ergänzt durch b. A.
 - Sekt b. A.
 - Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
- b) Affentaler
- Classic
 - Ehrentrudis
 - Federweisser



- Hock
- Liebfrau(en)milch
- Riesling-Hochgewächs
- Schillerwein
- Weißherbst
- Badisch Rotgold

8 Weinbereitungsverfahren⁷:

8.1 Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weines/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung:

Erzeugnis⁸: Alle Erzeugnisse

Spezifische önologische Verfahren⁹

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung¹⁰

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

Anbauverfahren¹¹

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

8.2 Hektarhöchstertträge in hl/ha:

Der Hektarhöchsterttrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

9 Zugelassene Keltertraubensorte(n):

Weiße Rebsorten:

Adelfränkisch, Albalonga, Alvarinho, Arneis, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Chardonnay rosé, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Fernão Pires, Floreal, Früher Malingre, Früher Roter Malvasier, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Goldmuskateller, Grenache Blanc, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Ortega, Perle, Petit Manseng, Phoenix, Pollux, Reichensteiner, Rieslaner, Rinot, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Roussanne, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Semillon, Siegerrebe, Solaris, Sorelli, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Villaris, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, Weißer Riesling, We S 509, We 86-708-86, Würzer.

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Artaban, Barbera, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabaret Noir, 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, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Dakapo, Deckrot, Divico, Dolcetto, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Helfensteiner, Heroldrebe, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Müllerrebe, Muskattrollinger, Nebbiolo, Palas, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Piroso, Primitivo, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rösler, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Syrah, 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.

10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets:

Das Gebiet beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Natürliche Grenzen der Region sind im Westen der Haardtrand, im Osten der Rhein, im Süden das französische Elsass bzw. die Grenze zum Bienwald, im Norden die Grenze zur Gemarkung Worms im Osten, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim sowie das Zellertal mit den Gemeinden Albisheim, Einselethum und Zell im Westen.

⁷ Für jedes Erzeugnis und jede Qualitätsstufe ist eine gesonderte Beschreibung erforderlich (bitte duplizieren falls notwendig)

⁸ Fakultative Angabe. Bitte bei Bedarf nach Erzeugnissen unterscheiden.

⁹ Maximal 1 500 Zeichen

¹⁰ Siehe Fußnote 4

¹¹ Siehe Fußnote 4



Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteile:

Albersweiler (5426), Albisheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichham-
bach (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 (Appen-
hofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler Birkweiler (5393), Bischheim (4571),
Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951), Bockenheim an der Weinstraße (Groß-
bockenheim (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)), Einselfthum (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366),
Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frank-
weiler (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), 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),
Herxheimweyer (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), Inshem
(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), Mecken-
heim (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), Nieder-
kirchen 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 (Berg-
hausen (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)).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben ge-
nannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen
„Pfalz“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet
worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundes-
land oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

11 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet¹²:

Strukturgeologisch gehören der Haardtrand und das Vorderpfälzer Tiefland zum Oberrheingraben, einem in NNE-
SSW-Richtung angelegten tektonischen Grabenbruch. Der Weinbau im Anbaugebiet Pfalz beschränkt sich auf die
Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorder-
pfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Die durchschnittliche Höhenlage der Rebfläche
beträgt etwa 170 Meter über NN. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten
Riedeln und Platten. Die größten Hangneigungen von bis zu 60 % (Steillage) findet man im Westen, in den Rand-
bereichen des Pfälzerwaldes und am Haardtrand. Auf den Riedeln und Platten dominiert die Flachlage (< 10 % Hang-
neigung). Die durchschnittliche Hangneigung für die gesamte Rebfläche der Pfalz liegt bei ca. 4,5 %. Berechnet man
einen Durchschnittswert für die Exposition, so erhält man als Ergebnis 140° (Südost).

Nach Osten geht der Pfälzerwald in den Hügelsaum des Haardtrandes über, der die eigentliche Bruchzone des Ober-
rheingrabens darstellt. Diese nur wenige Kilometer breite Zone zeigt einen sehr heterogenen geologischen Aufbau.
Neben tertiären Sedimenten findet man hier auch stellenweise mesozoische Gesteine. Diese Gesteine wiederum sind

¹² Gemäß Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a bzw. Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Artikel 5 Absatz 2 Verordnung
(EU) 2019/34 sowie siehe Fußnote 4



in ihrer Gesamtheit häufig durch mehr oder weniger mächtige quartäre Decksedimente überlagert. Ein großer Teil der Reben im Weinbaugebiet Pfalz stockt auf Löss bzw. Lösslehm. Auch auf den quartären fluviatilen Lehmen, Sanden und Kiesen findet man die Weinrebe. Flächenmäßig an dritter Stelle sind die tertiären Kalke und Mergel zu nennen. Von insgesamt geringer Verbreitung sind Anbauflächen auf Sandsteinen des Rotliegend und Buntsandstein. Fast schon exotische Gesteine stellen die Kalke, Mergel und Dolomite des Muschelkalkes, Keupers und Juras dar. Als absolute Einzelvorkommen tauchen zudem Vulkanite des Rotliegend und Tertiärs sowie Gesteine des Altpaläozoikums auf.

Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Sediment dar. In ihm haben sich Parabraunerden, Tschernoseme oder Pararendzinen entwickelt. Auf den fluviatilen Sedimenten findet man überwiegend Regosole und Braunerden, in Auenbereichen auch Vegen und Gley-Vegen. Auf anstehenden tertiären Sedimenten entstanden eine Vielzahl von Bodentypen, wobei als Besonderheiten die Ferrallite, Fersiallite und Terrae calcis hervorstechen. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Pfalz wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 10 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,7 °C. Prinzipiell gilt hierbei, dass die Temperaturwerte von West (Haardtrand) nach Ost (Rheinebene) zunehmen. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 655 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 60 % (390 mm) des Jahresniederschlags. Im Südwesten des Anbaugebiets Pfalz findet man die höchsten Niederschlagswerte, die geringsten Jahresdurchschnittsniederschläge erhalten die nordöstlichsten Bereiche. Im Schnitt erhalten die Reben in der Pfalz während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 665 000 WH/m².

Menschliche Einflüsse: Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d. h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen möglich ist. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrhundertealte Weinbautradition.

12 Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen:

Rechtsrahmen¹³:

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht
- Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung¹⁴:

- Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung¹⁵:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlwine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A. P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

¹³ Siehe Fußnote 1

¹⁴ Siehe Fußnote 1

¹⁵ Maximal 3 300 Zeichen



Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

13 Kontrollen:

Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: 06 71/7 93-0
Telefax: 06 71/7 93-1 99
E-Mail: info@lwk-rlp.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: 02 61/91 49-0
Telefax: 02 61/91 49-1 90
E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

14 Link zur Produktspezifikation:

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum Datenschutz zur Kenntnis genommen haben.

Datum

Unterschrift(en)



„Pfalz“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Pfalz“

2 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

3 Beschreibung des Weines/der Weine

3.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtzuckergehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Die Geschmacksangaben bei Stillweinen (trocken, halbtrocken, lieblich, süß) und Sekt b. A. (brut nature, extra brut, brut, extra trocken, trocken, halbtrocken, mild) sind durch geltendes Recht festgesetzt.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Es gilt geltendes Recht.
 - Für den Gesamtschwefeldioxidgehalt in Weinen gilt geltendes Recht.
 - Für den Gesamtschwefeldioxidgehalt für Sekt b. A. gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

| | |
|---|---------------------------|
| Rebsorten Morio-Muskat, Portugieser und Riesling | 7,5 Vol.-% und 60 °Öchsle |
| Rebsorte Dornfelder | 8,8 Vol.-% und 68 °Öchsle |
| Alle übrigen Rebsorten | 7,8 Vol.-% und 62 °Öchsle |

Prädikatswein

Kabinett

| | |
|--|----------------------------|
| Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner | 9,5 Vol.-% und 73 °Öchsle |
| Alle übrigen Rebsorten | 10,0 Vol.-% und 76 °Öchsle |

Spätlese

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Rebsorten Riesling | 11,4 Vol.-% und 85 °Öchsle |
| Alle übrigen Rebsorten | 12,2 Vol.-% und 90 °Öchsle |

Auslese

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Rebsorte Riesling | 12,5 Vol.-% und 92 °Öchsle |
| Alle übrigen Rebsorten | 13,8 Vol.-% und 100 °Öchsle |

Beerenauslese

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Alle Rebsorten | 16,9 Vol.-% und 120 °Öchsle |
|----------------|-----------------------------|

Trockenbeerenauslese

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Alle Rebsorten | 21,5 Vol.-% und 150 °Öchsle |
|----------------|-----------------------------|

Eiswein

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Alle Rebsorten | 16,9 Vol.-% und 120 °Öchsle |
|----------------|-----------------------------|

Sekt b. A., Winzersekt

| | |
|----------------|---------------------------|
| Alle Rebsorten | 7,0 Vol.-% und 57 °Öchsle |
|----------------|---------------------------|

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.



Der natürliche Mindestalkoholgehalt/das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Pfalz in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol und 65 °Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft Pfalz wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.

3.3 Organoleptisch

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge ausgebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Die Weine der Pfalz zeichnen sich durch folgende charakteristische Eindrücke aus:

Weißwein

In der Regel weisen Weißweine fruchtig frische bis hin zu exotisch fruchtigen Aromen auf. Je nach Rebsorte und Ausbaustil treten grüne Aromen, würzige Aspekte und rauchige sowie mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet durch Holzkontakt ergänzt werden durch Aromen wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauphase von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Sie zeichnen sich durch eine ausgewogene Säure-Süße-Balance aus, bei meist kräftigem Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure.

Die Farbgebung ist meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Rotwein

Rotweine zeichnen sich insbesondere durch Aromen nach Beeren und roten Früchten aus. Zudem können grüne Aspekte vorhanden sein. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel. Die meist körperbetonten Weine zeichnen sich durch eine milde bis spürbare Säure aus.

Die rote Farbgebung ist meist leicht kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Blanc de Noir-Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen auf, während Rosé- und Weißherbstweine in der Regel zartrosa bis hellrot sind. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille-, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten.

Roséweine sind weniger vom Alkohol geprägt und können geschmacklich eine stärkere Säurewahrnehmung aufweisen.

Rotling

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen.

Prädikatsweine

Diese traditionellen Weinkategorien zeichnen sich durch den gesetzlich vorgeschriebenen Verzicht auf jegliche Anreicherung aus. Sie geben daher in besonderer Weise die Reifeunterschiede zwischen den Jahrgängen wieder, ebenso zwischen steigender Mostgradation. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt geprägt wird und die Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*), Gefrieren und Eintrocknen im Weinberg, wird eine 6-stufige Qualitätshierarchie geschaffen.

Prädikatswein Kabinett

Diese Weine zeichnen sich meistens durch frische fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte auf und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Sie weisen einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt auf. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Prädikatswein Spätlese

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine eine ausgeprägte Sortentypizität auf mit meist mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Dies spiegelt sich insbesondere in fruchtgeprägten Aromen sowie süßlich-würzigen Nuancen wider. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Prädikatswein Auslese

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führen zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Im Geruch dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, Honig und Dörrobst. Zudem zeichnen sie sich in der Regel durch eine ausgeprägte Restsüße aus. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.



Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmendem Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Die Trockenbeerenauslese unterscheidet sich von der Beerenauslese in der Regel durch höhere Zuckergradationen und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

Prädikatswein Eiswein

Die Konzentrierung der Beereninhaltsstoffe durch das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt einen geringen Befall der Trauben mit Edelfäule voraus. Dadurch weisen Eisweine in der Regel und abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. So herrschen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Perlwein

Perlweine weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine dezente Perlage auf. Sie zeichnen sich durch ein meist fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten treten insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Noten nach Beeren und roten Früchten hervor. Das Farbspektrum umfasst in der Regel bei Verwendung weißer Rebsorten blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumweine werden entweder aus Grundweinen (weiß, Rosé, rot, Rotling) oder Cuvée von Weißweinen und hellgekelterten roten Trauben erzeugt. Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt. Die Qualitätsschaumweine sind durch Rebsortenaromen ebenso wie den sensorischen Einfluss des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dies kann sich in leicht nussigen und Briôche-Noten zeigen. Werden die Grundweine mit Holzkontakt ausgebaut, können sie Röst- und würzige Aromen aufweisen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Das Farbspektrum ist meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch rosa und rot.

Die Crémant Sekte sind meist feinfruchtig und von prägnanter Säure. Sie sind in der Regel weiß oder rosafarben. Das längere Mindestlager erzeugt feine, cremige und balancierte Crémant-Schaumweine mit feiner Perlage.

4 Abgrenzung des Gebiets

Das Gebiet beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Natürliche Grenzen der Region sind im Westen der Haardtrand, im Osten der Rhein, im Süden das französische Elsass bzw. die Grenze zum Bienwald, im Nordosten die Grenze zur Gemarkung Worms, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim sowie das Zellertal mit den Gemeinden Albisheim, Eiselthum und Zell im Nordwesten.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen:

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)), Eiselthum (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), Klein-



niedesheim (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), 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)).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätspferlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Pfalz“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

5 Traditionelle Begriffe

a)

- Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.,
- Prädikatswein, ergänzt durch:
Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein,
- Qualitätspferlwein, ergänzt durch b. A.,
- Sekt b. A.,
- Winzersekt.

b)

- Classic,
- Weißherbst,
- Liebfraumilch, Liebfrauenmilch,
- Riesling Hochgewächs.

6 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

6.1 Spezifische önologische Verfahren: Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung: Es gilt geltendes Recht.

6.3 Anbauverfahren: Es gilt geltendes Recht.

7 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weißer Rebsorten

Adelfränkisch, Albalonga, Alvarinho, Arneis, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Chardonnay rosé, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Fernão Pires, Floreal, Früher Malingre, Früher Roter Malvasier, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Goldmuskateller, Grenache Blanc, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Ortega, Perle, Petit Manseng, Phoenix, Pollux, Reichensteiner, Rieslaner, Rinot, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Roussanne, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Semillon, Siegerrebe, Solaris, Sorelli, Souvignier gris,



Trebbiano di Soave, VB 32-7, Villaris, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, Weißer Riesling, We S 509, We 86-708-86, Würzer.

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Allegro, Artaban, Barbera, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabaret Noir, 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, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Dakapo, Deckrot, Divico, Dolcetto, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Helfensteiner, Heroldrebe, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Müllerrebe, Muskattrollinger, Nebbiolo, Palas, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Piroso, Primitivo, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rösler, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Syrah, 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.

9 Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Strukturgeologisch gehören der Haardtrand und das Vorderpfälzer Tiefland zum Oberrheingraben, einem in NNE-SSW-Richtung angelegten tektonischen Grabenbruch. Der Weinbau im Anbaugebiet Pfalz beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Die durchschnittliche Höhenlage der Rebfläche beträgt etwa 170 Meter über NN. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Die größten Hangneigungen von bis zu 60 % (Steillage) findet man im Westen, in den Randbereichen des Pfälzerwaldes und am Haardtrand. Auf den Riedeln und Platten dominiert die Flachlage (< 10 % Hangneigung). Die durchschnittliche Hangneigung für die gesamte Rebfläche der Pfalz liegt bei ca. 4,5 %. Berechnet man einen Durchschnittswert für die Exposition so erhält man als Ergebnis 140° (Südost).

9.1.2 Geologie

Nach Osten geht der Pfälzerwald in den Hügelsaum des Haardtrandes über, der die eigentliche Bruchzone des Oberrheingrabens darstellt. Diese nur wenige Kilometer breite Zone zeigt einen sehr heterogenen geologischen Aufbau. Neben tertiären Sedimenten findet man hier auch stellenweise mesozoische Gesteine. Diese Gesteine wiederum sind in ihrer Gesamtheit häufig durch mehr oder weniger mächtige quartäre Decksedimente überlagert. Ein großer Teil der Reben im Weinbaugebiet Pfalz stockt auf Löss beziehungsweise Lösslehm. Auch auf den quartären fluviatilen Lehmen, Sanden und Kiesen findet man die Weinrebe. Flächenmäßig an dritter Stelle sind die tertiären Kalke und Mergel zu nennen. Von insgesamt geringer Verbreitung sind Anbauflächen auf Sandsteinen des Rotliegend und Buntsandstein. Fast schon exotische Gesteine stellen die Kalke, Mergel und Dolomite des Muschelkalkes, Keupers und Juras dar. Als absolute Einzelvorkommen tauchen zudem Vulkanite des Rotliegend und Tertiärs sowie Gesteine des Altpaläozoikums auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss beziehungsweise Lösslehm das wichtigste Sediment dar. In ihm haben sich Parabraunerden, Tschernoseme oder Pararendzinen entwickelt. Auf den fluviatilen Sedimenten findet man überwiegend Regosole und Braunerden, in Auenbereichen auch Veges und Gley-Veges. Auf anstehenden tertiären Sedimenten entstanden eine Vielzahl von Bodentypen, wobei als Besonderheiten die Ferrallite, Ferrisollite und Terrae calcis hervorstechen. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

9.2 Natürliche Einflüsse

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Pfalz wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 10 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,7 °C. Prinzipiell gilt hierbei, dass die Temperaturwerte von West (Haardtrand) nach Ost (Rheinebene) zunehmen. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 655 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 60 % (390 mm) des Jahresniederschlages. Im Südwesten des Anbaugebiets Pfalz findet man die höchsten Niederschlagswerte, die geringsten Jahresdurchschnittsniederschläge erhalten die nordöstlichsten Bereiche. Im Schnitt erhalten die Reben in der Pfalz während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 665 000 WH/m².

9.3 Menschliche Einflüsse

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d. h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen möglich ist. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrhundertealte Weinbautradition.



9.4 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die in Nummer 9.1 bis 9.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

9.4.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben, eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauförmern eine Prägung des Endprodukts Prädikatswein erfolgen.

9.4.2 Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebiets, die in Nummer 3.2 aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.2 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

10 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend in Nummer 5 dargestellten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 11) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A. P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 Buchstabe b genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

11 Name und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

11.1 Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon: 06 71/7 93-0
Telefax: 06 71/7 93-1 99
E-Mail: info@lwk-rlp.de



Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

Telefon: 02 61/91 49-0
Telefax: 02 61/91 49-1 90
E-Mail: poststelle@lua-rip.de

11.2 Aufgaben

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätssperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebiets Pfalz verwendet werden darf, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstetrags geprüft.

11.2.3 Qualitätsprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrags.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Registriernummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.2.4 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Pfalz ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.
