

## Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

### I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Pfalz (de)
------------

### II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Rheinland-Pfalz Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Kaiser-Friedrich-Str. 55116 Mainz Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-06131 - 16 - 0
<i>Fax:</i>	0049-06131 - 16 - 4646
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mulewf.rlp.de

### III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Pfalz_111219.pdf

### IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung „Pfalz“ erfolgte mit dem Gesetz zur Reform des Weinrechts vom 8. Juli 1994 (BGBl I S. 1467).
-------------------------	---

**V. EINZIGES DOKUMENT**

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Pfalz (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

**1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

**2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE**

<b>Analysemerkmale:</b>	
<b>Beschreibung des Weines/der Weine</b>	
<p>2.1. Analytisch</p> <p>Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0% vol bei Qualitätswein</li> <li>• Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol</li> <li>• Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009</li> </ul> <p>Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.</p>	
<b>Geschmacksangabe bei Stillwein</b>	<b>Zuckergehalt:</b>
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt

halb trocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halb trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

• Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen

• Gehalte an flüchtige Säure:

- a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
- b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
- c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
- d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

• Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- a) 150 mg/l bei Rotwein;
- b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

- a) 200 mg/l bei Rotwein und
- b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
- c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
- d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
- e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;

B. Sekt b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

• Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. bei in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

### *Organoleptische Eigenschaften:*

#### 2.2. Organoleptisch

In der Pfalz werden neben Weißweinen (60 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine angebaut. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. und Crémant verwendet werden.

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

Bei **Weißweinen** nimmt man eine deutliche Fruchtbetonung mit den vorherrschenden Attributen Apfel, Pfirsich, Muskat- und Rosenduft sowie exotische Aromen wie Grapefruit, Ananas oder Maracuja wahr. Am Gaumen verleiht eine ausgewogene Säure-Süße Balance den Weinen sowohl Spannung als auch Lebendigkeit. Die Weine zeichnen sich durch einen kräftigeren Körper aus, der sie bei moderater Säure zum Ausbau in trockener Geschmacksrichtung prädestiniert.

Die **Rotweine** sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren, Cassis und Holunder geprägt. Die körperbetonten Weine zeichnen sich durch eine milde Säure aus und weiche, aber betonte Gerbstoffe verleihen den Weinen Struktur und Nachhaltigkeit.  
 Der **Roséwein** wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

### 3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

#### a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)
Qualitätsperslwein (**)
Qualitätswein
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

#### b. Buchstabe b)

Weissherbst
Riesling-Hochgewächs (*)
Liebfrau(en)milch
Federweisser
Classic

### 4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

#### a. Önologische Verfahren

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Spezifisches önologisches Verfahren
<b><i>Beschreibung des Verfahrens:</i></b>	
<b>Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung</b>	
5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)	
5.1.1. Qualitätswein	
Rebsorte Morio-Muskat,	
Portugieser und Rieling	7,5%vol / (60° Öchsle)
Rebsorte Dornfelder	8,8%vol / (68° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,8%vol / (62° Öchsle)
5.1.2. Prädikatswein	
5.1.2.1. Kabinett	
Rebsorten Müller-Thurgau,	
Riesling und Silvaner	9,5%vol / (73° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	10,0%vol / (76° Öchsle)
5.1.2.2. Spätlese	
Rebsorte, Riesling	11,4%vol / (85° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	12,2%vol / (90° Öchsle)

## 5.1.2.3. Auslese

Rebsorte Riesling	12,5%vol / (92° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	13,8%vol / (100° Öchsle)

5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten 16,9%vol / (120° Öchsle)

5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten 21,5%vol / (150° Öchsle)

5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten 16,9%vol / (120° Öchsle)

## 5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt

alle Rebsorten 7,0%vol / (57° Öchsle)

## 5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

## 5.3. Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

## 5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken

ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

## 5.5. Mischung und Verschnitt

Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweitrauben mit Erzeugnissen aus Weißweitrauben nicht zulässig.

5.6. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

**b. Höchsterträge****Höchstertrag:**

Der Hektarhöchstertrag beträgt 105 hl/ha.

**5. ABGEGRENZTES GEBIET****Abgegrenztes Gebiet**

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Albersweiler, Albisheim (Pfrimm), Altdorf, Annweiler am Trifels, Bad Bergzabern, Bad Dürkheim, Barbelroth, Battenberg (Pfalz), Bellheim, Billigheim-Ingenheim, Birkweiler, Bischheim, Bissersheim, Bobenheim am Berg, Bobenheim-Roxheim, Bockenheim an der Weinstraße, Böbingen, Böchingen, Böhl-Iggelheim, Bolanden, Bornheim (Südliche Weinstraße), Bubenheim (Donnersbergkreis), Burrweiler, Dackenheim, Dannstadt-Schauernheim, Deidesheim, Dierbach, Dirmstein, Dörrenbach, Ebertsheim, Edenkoben, Edesheim, Einselfeld, Ellerstadt, Erpolzheim, Eschbach (Südliche Weinstraße), Essingen, Flemlingen, Forst an der Weinstraße, Frankweiler, Freckenfeld, Freimersheim (Pfalz), Freinsheim, Freisbach, Friedelsheim, Fußgönheim, Gauersheim, Gerolsheim, Gleisweiler, Gleiszellen-Gleishorbach, Göcklingen, Gönning, Gommersheim, Großfischlingen, Großkarlbach, Großniedesheim, Grünstadt, Hainfeld, Hassloch, Hergersweiler, Herxheim am Berg, Herxheim bei Landau/Pfalz, Herxheimweyher, Hessheim, Heuchelheim bei Frankenthal, Heuchelheim-Klingen, Hochdorf-Assenheim, Hochstadt (Pfalz), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz, Immesheim, Impflingen, Insheim, Kallstadt, Kandel, Kapellen-Drusweiler, Kapsweyer, Kindingen, Kirchheim an der Weinstraße, Kirchheimbolanden, Kirrweiler (Pfalz), Kleinfischlingen, Kleinkarlbach, Kleinniedesheim, Klingenmünster, Knittelsheim, Knöringen, Lamsheim, Landau in der Pfalz, Laumersheim, Leinsweiler, Lingenfeld, Lustadt, Maikammer, Marnheim, Meckenheim, Mertesheim, Minfeld, Morschheim, Neuleiningen, Neustadt an der Weinstraße, Niederhorbach, Niederkirchen bei Deidesheim, Niederrotterbach, Oberhausen (Südliche Weinstraße), Oberrotterbach, Obersülzen, Obrigheim (Pfalz), Offenbach an der Queich, Ottersheim, Ottersheim bei Landau, Pleisweiler-Oberhofen, Ranschbach, Rhodt unter Rietburg, Rittersheim, Rödersheim-Gronau, Römerberg, Rohrbach (Südliche Weinstraße), Roschbach, Rüssingen, Ruppertsberg, Sankt Martin, Schwegenheim, Schweigen-Rechtenbach, Schweighofen, Siebeldingen, Speyer, Steinfeld, Steinweiler, Stetten, Venningen, Vollmersweiler, Wachenheim an der Weinstraße, Walsheim, Weingarten (Pfalz), Weisenheim am Berg, Weisenheim am Sand, Westheim (Pfalz), Weyher in der Pfalz, Winden (Germersheim), Zeiskam, Zellertal des Landes Rheinland-Pfalz.

**a. NUTS-Gebiet**

DEB	RHEINLAND-PFALZ
DE	DEUTSCHLAND

**b. Karten des abgegrenzten Gebiets**

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	0
---------------------------------	---

**6. WEINTRAUBEN****a. Inventar der wichtigsten Rebsorten**

14 Gutedel
13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
10 Blauer Trollinger
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
05 Grüner Silvaner
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

**b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten**

Domina N
Hölder B
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Grüner Veltliner B
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N
Helfensteiner N
Scheurebe B

Roter Muskateller
Roter Gutedel
Roter Elbling Rs
Merlot N
Ortega
Rondo
Cabernet Carbon
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Sirius
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Prinzipal
Weißer Riesling B
Kerner B
Kernling
Muskat Hamburg
Muskat-Ottonel
Kanzler B
Deckrot N
Prior
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Solaris B
Cabernet Carol
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B

Regner B
Regent N
Juwel B
Mariensteiner B
Färbertraube N
Blauer Zweigelt N
Ehrenbreitsteiner
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Staufer
Optima 113 B
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Albalonga B
Perle Rs
Nobling B
Blauer Spätburgunder N
Siegerrebe Rs
Sauvignon Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Früher Malingre B
Früher Roter Malvasier N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Blauer Trollinger N
Müllerrebe N

**c. Andere Sorten**

Accent
Allegro
Bolero
Cabernet Franc
Syrah

## 7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### Angaben zum geografischen Gebiet

**Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buch-stabe a Ziffer i ergibt**

#### 8.1. Geografische Verhältnisse

##### 8.1.1. 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)

##### 8.1.2. 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 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.

##### 8.2. 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 Anbaugebietes 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/m<sup>2</sup>.

##### 8.3. Menschliche Einflüsse

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d.h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen ist möglich. 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 Jahrhunderte alte Weinbautradition.

### Angaben zum Erzeugnis:

8.4 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 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.

#### 8.4.1. Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. 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. Entblättern der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen keller-technischen Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

#### 8.4.2. Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1. aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

#### 8.4.3. Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, die 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. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

### *Kausaler Zusammenhang:*

#### **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

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).

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 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 Veges und Gley-Veges. 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 Jahresniederschlages. Im Südwesten des Anbaugebietes 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/m<sup>2</sup>.

#### **Bezug auf die Produktspezifikation:**

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Pfalz stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine der Pfalz einzuhalten sind, vor.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
<p><b>Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften</b>                  Um die unten genannten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.</p> <p><b>Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind</b>                  Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:                  Qualitätswein, <i>auch ergänzt durch b.A.</i>,                  Prädikatswein <i>ergänzt durch:</i>                  Kabinett,                  Spätlese,                  Auslese,                  Beerenauslese,                  Trockenbeerenauslese,                  Eiswein,                  Qualitätsperswein, <i>auch ergänzt durch b.A.</i>,                  Sekt b.A. oder Winzersekt</p>	

## 9. BELEGE

### a. Sonstige Unterlagen:

--

**VI. SONSTIGE ANGABEN****1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 Bonn Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529 - 3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529 - 4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

**2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI****3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION**

<i>Link:</i>	
--------------	--

**4. SPRACHE DES ANTRAGS:****5. LINK ZU E-BACCHUS**