Ref. Ares(2011)1396027 - 21/12/2011

RheinlandPfalz
MINISTERIUM FÜR
UMWELT, LANDWIRTSCHAFT,
ERNÄHRUNG, WEINBAU
UND FORSTEN

„Pfalz“

Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

…

„Pfalz“ Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Pfalz“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

2.1. Analytisch

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:

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0%vol bei Qualitätswein
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol
- Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009

  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.

Geschmacksangabe bei Stillwein	**Zuckergehalt:**
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
halbtrocken	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.
halbtrocken	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.

2.2. Organoleptisch

In der Pfalz werden neben Weißweinen (60 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut. 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. **Abgrenzung des Gebietes**

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, Einselthum, 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, Gönnheim, 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, Kindenheim, Kirchheim an der Weinstraße, Kirchheimbolanden, Kirrweiler (Pfalz), Kleinfischlingen, Kleinkarlbach, Kleinniedesheim, Klingenmünster, Knittelsheim, Knöringen, Lambsheim, Landau in der Pfalz, Laumersheim, Leinsweiler, Lingenfeld, Lustadt, Maikammer, Marnheim, Meckenheim, Mertesheim, Minfeld, Morschheim, Neuleiningen, Neustadt an der Weinstraße, Niederhorbach, Niederkirchen bei Deidesheim, Niederotterbach, Oberhausen (Südliche Weinstraße), Oberotterbach, 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.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Pfalz“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,

Prädikatswein *ergänzt durch*:

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,

Sekt b.A. oder Winzersekt

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

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 Rotweintrauben mit Erzeugnissen aus Weißweintrauben 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. Darüber hinaus gelten die Vorschriften des Bundes und des Landes Rheinland-Pfalz.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Pfalz“ gewonnen werden:

- Weißwein

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

- Rot- und Roséwein

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

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe 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^2.

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.

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. Entblätterung 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 kellertechnischen Ausbauformen 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, 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. 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.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten 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.

10. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

10.1. Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstr. 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon 06 71 / 7 93 - 0

Telefax 06 71 / 7 93 11 99

e-Mail: info@lwk-rlp.de

10.2. Aufgaben:

10.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Pfalz verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2. 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 Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2.3. Qualitätsweinprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein b.A., Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

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

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

10.2.4. 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.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	**3**
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Rheinland-Pfalz
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Tel., Fax, E-Mail	0049-06131 - 16 - 0 0049-06131 - 16-4646 poststelle@mulewf.rlp.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)*	Bundesrepublik Deutschland
- ~~Drittlandsbehörde~~*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Tel., Fax, E-Mail	Telefon: 0049-22899529 - 3755 Telefax: 0049-22899529 - 4432 E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

*** Nichtzutreffendes streichen**

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung*	**Pfalz**
~~- Geografische Angabe~~*	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	11
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung „Rheinpfalz“ erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)). Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung „Pfalz“ erfolgte mit dem Gesetz zur Reform des Weinrechts vom 8. Juli 1994 (BGBl I S. 1467).

* **Nichtzutreffendes streichen**

Kategorien der Weinerzeugnisse

Qualitätswein
Prädikatswein
Sekt b.A.
Qualitätsperlwein

Einziges Dokument

gemäß Anhang II der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	4
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Rheinland-Pfalz
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- ~~Drittlandsbehörde~~*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	**Pfalz**
- ~~Geografische Angabe~~*	
Beschreibung des Weins/der Weine	Die Weine der Pfalz zeichnen sich durch folgende charakteristische Eindrücke aus: Bei **Weißweinen**: deutliche Fruchtbetonung mit den vorherrschenden Attributen Apfel, Pfirsich, Muskat- und Rosenduft sowie exotische Aromen wie Grapefruit, Ananas

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

	oder Maracuja. 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 der Pfalz** 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 der Pfalz** 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.

***Nichtzutreffendes streichen**

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel 118u Absatz 1 Buchstabe a, der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse der Pfalz sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,
Prädikatswein *ergänzt durch*:

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,
Sekt b.A. oder Winzersekt

Besondere önologische Verfahren **(fakultativ)**

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, Einselthum, 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, Gönnheim, 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, Kindenheim, Kirchheim an der Weinstraße, Kirchheimbolanden, Kirrweiler (Pfalz), Kleinfischlingen, Kleinkarlbach, Kleinniedesheim, Klingenmünster, Knittelsheim, Knöringen, Lambsheim, Landau in der Pfalz, Laumersheim, Leinsweiler, Lingenfeld, Lustadt, Maikammer, Marnheim, Meckenheim, Mertesheim, Minfeld, Morschheim, Neuleiningen, Neustadt an der Weinstraße, Niederhorbach, Niederkirchen bei Deidesheim, Niederotterbach, Oberhausen (Südliche Weinstraße), Oberotterbach, 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.

Hektarhöchstertrag

Der Hektarhöchstertrag beträgt 105 hl/ha

Zugelassene Keltertraubensorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Pfalz“ gewonnen werden:

- Weißwein

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Riesling, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter

Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silvaner, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Würzer

- Rot- und Roséwein

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

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 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 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^2.

Sonstige Bedingungen **(fakultativ)**

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.