C/2024/7444

16.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7444)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alsace grand cru Vorbourg“

PDO-FR-A0632-AM03

Datum der Mitteilung: 24.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Erzeugnisarten

In Kapitel I Abschnitt III der Produktspezifikation wurde der Text dahin gehend geändert, dass die Bezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ nicht mehr ausschließlich stillen Weißweinen vorbehalten ist.

Ein Antrag auf Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ für stille Rotweine wurde auf nationaler Ebene geprüft. Dieser Antrag für Rotweine stützt sich auf die Vorgeschichte, den Bekanntheitsgrad und die Merkmale der Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N“ gewonnen werden, die auf den für die ursprünglich ausschließlich Weißweinen vorbehaltene Bezeichnung „Alsace grand cru“ abgegrenzten Parzellen erzeugt werden. Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen.

Das Einzige Dokument wird an mehreren Stellen geändert, insbesondere unter Punkt 4, da die Bezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ für stille Rotweine anerkannt wurde.

2. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel aktualisiert und durch den Verweis auf den Schlüssel von 2024 ersetzt. Diese Änderung wirkt sich nicht auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets aus.

Diese Änderung zieht eine Änderung von Punkt 6 des Einzigen Dokuments nach sich.

3. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation wird das Datum 25. Juni 2024 eingefügt.

Das abgegrenzte Parzellengebiet weist die Parzellen aus, die für die Erzeugung der Trauben zur Herstellung von Wein mit der Ursprungsbezeichnung geeignet sind.

Dieses Gebiet wird vom zuständigen nationalen Ausschuss des Institut National de l'Origine et de la Qualité (französisches Institut für Ursprung und Qualität) genehmigt.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

4. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation wird der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel aktualisiert und durch den Verweis auf den Schlüssel von 2024 ersetzt. Diese Änderung wirkt sich nicht auf die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft aus, zieht aber die folgenden Aktualisierungen der Liste der Gemeinden für das Departement Bas-Rhin nach sich:

— Die Gemeinde Gimbrett-Berstett wird zur Gemeinde Gimbrett (assoziierte Gemeinde, angeschlossen an Berstett).

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

— Die Streichung des Namens der Gemeinde Mittelhausen und die Hinzufügung der Gemeinde Wingersheim les Quatre Bans mit der Information, dass diese Gemeinde teilweise – d. h. nur das Gebiet der Teilgemeinde Mittelhausen – einbezogen wird.

Diese Änderung zieht eine Änderung von Punkt 9 des Einzigen Dokuments nach sich.

5. **Pflanzdichte**

Infolge der Prüfung des Antrags auf Anerkennung von stillen Rotweinen für diese Ursprungsbezeichnung auf nationaler Ebene werden in Zusammenhang mit der Erzeugung von Rotwein in Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation im ersten Absatz nach „Alsace grand cru Hengst“ die Worte „oder ‚Alsace grand cru Vorbourg‘“ eingefügt.

Punkt 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

6. **Schnittregeln**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird für die Erzeugung von Rotweinen festgelegt, dass die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten werden, dass pro Stock höchstens 14 Augen verbleiben.

Die Prüfung des Antrags auf Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ für Rotweine führt zu einer Änderung von Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

7. **Reife der Trauben und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

In Kapitel I Abschnitt VII Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation wird die Tabelle geändert, um dem Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine Rechnung zu tragen, der auf nationaler Ebene für die Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ geprüft wurde.

Punkt 4 des Einzigen Dokuments wird geändert, um den Wert des natürlichen Mindestalkoholgehalts aufzunehmen.

8. **Mindestdauer des Ausbaus und Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 der Produktspezifikation wird die Mindestdauer des Ausbaus für Weiß- und Rotweine geändert und auf den Zeitraum bis zum 1. November des auf das Erntejahr folgenden Jahres festgesetzt.

Punkt 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe a wird im Einklang mit der Änderung der Ausbaudauer angegeben, dass die Weiß- und Rotweine am Ende der Ausbauzeit erst ab dem 1. November des auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden dürfen.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

9. **Menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Text geändert, um der Anerkennung der stillen Rotweine für die Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ sowie der Änderung der Ausbaudauer Rechnung zu tragen:

— Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ werden folgende Angaben hinzugefügt: Ansehen der Rotweine der Gemeinde Rouffach, Anerkennung für Rotweine im Jahr 2024, nur die Rebsorte „Pinot noir N“ ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 500 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein. Rotweine werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 11 Monaten eingehalten werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

— Für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ wird die Angabe der Mindestausbaudauer für Rotweine von 10 auf 11 Monate erhöht.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. **Beschreibung des Weines/der Weine**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 der Produktspezifikation wird die folgende Beschreibung der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Rotweine für die Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ hinzugefügt: „Die Farbe der Rotweine ist tief und lebhaft. Aromen von roten und schwarzen Beeren vermischen sich mit mineralischen Noten. Die Weine sind vollmundig und zeichnen sich durch eine dichte Tanninstruktur und seidige Tannine aus. Es handelt sich um rassige, feine und kristalline Weine mit einem langen Abgang, die ein gutes Alterungspotenzial aufweisen.“

Punkt 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

11. **Zusammenhang zwischen dem Ursprung und den Eigenschaften der Erzeugnisse**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 3 der Produktspezifikation wird für die Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ der folgende Hinweis hinzugefügt: „Die farbige, intensive und gleichbleibende Robe der Rotweine ist auf das im Boden vorhandene Eisen zurückzuführen.“

Diese Ergänzung zieht eine Änderung von Punkt 8 des Einzigen Dokuments nach sich.

12. **Kontrolleinrichtung**

Kapitel III Abschnitt II der Produktspezifikation wird geändert, um die Kontrollbehörde anzuführen und den neuen redaktionellen Vorschriften für diesen Absatz Rechnung zu tragen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind stille Weißweine.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 12,5 % vol für „Gewurztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 11 % vol für die anderen Rebsorten. Die Weine dürfen nach der Anreicherung bei Weinen der Rebsorten „Gewurztraminer B“ und „Pinot gris G“ einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol und bei Weinen der anderen Rebsorten von 14 % vol nicht überschreiten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die Weißweine sind ausgesprochen lagerfähig und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Frische aus, die auf einer dominanten Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Der Name der Bezeichnung kann durch gebräuchliche Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen. Sie weisen große Substanz und Komplexität sowie ein starkes Aroma mit unterschiedlichen Nuancen auf. Sie verweilen lange am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer.

Man unterscheidet zwischen trockenen, mineralischen Weinen einerseits und aromatischen, fruchtigen, fülligen, reichhaltigen Weinen andererseits. Die Weißweine aus Vorbourg sind vollmundig und massig und verfügen über eine feine Mineralität und eine ausgeprägte Salinität. Im Abgang sind sie tanninbetont. Fruchtaromen (Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, Birnen usw.) herrschen vor. Die reife Säure bildet das Rückgrat des Weins. Die Farbe ist intensiv und reicht bis zu Goldgelb.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Durch „Vendanges tardives" ergänzte Bezeichnung, Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für „Gewurztraminer Rs" und „Pinot gris G" und 14,5 % vol für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Weine mit der Angabe „Vendanges tardives" weisen häufig sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang auf. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Durch „Sélection de grains nobles" ergänzte Bezeichnung, Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für „Gewurztraminer Rs" und „Pinot gris G" und 16,4 % vol für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Bei Weinen mit der Angabe „Sélection de grains nobles" handelt es sich um stärker konzentrierte, starke Weine, oftmals mit Aromen von Fruchtgelee. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte „Pinot noir N“ hergestellt werden, weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf.

Die malolaktische Gärung ist abgeschlossen. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Weine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 2 g/l auf.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die Farbe der Rotweine ist tief und lebhaft. Aromen von roten und schwarzen Beeren vermischen sich mit mineralischen Noten. Die Weine sind vollmundig und zeichnen sich durch eine dichte Tanninstruktur und seidige Tannine aus. Es handelt sich um rassige, feine und kristalline Weine mit einem langen Abgang, die ein gutes Alterungspotenzial aufweisen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Erziehungsformen: Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben, die für die Erzeugung von Weißweinen bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Die Reben, die für die Erzeugung von Rotweinen bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile liegt zwischen mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m.

Ab dem 25. Oktober 2011 darf die Rodung von Rebzeilen innerhalb einer Parzelle nicht zu einem Abstand von mehr als 3 m zwischen den größten Reihen führen.

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

Für Weißweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 18 Augen verbleiben.

Für Rotweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 14 Augen verbleiben.

3. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Erhöhung des durchschnittlichen natürlichen Mindestalkoholgehalts darf folgende Werte nicht überschreiten:

0,5 % vol bei Weinen aus den Rebsorten „Gewurztraminer B“ und „Pinot gris G“,

1,5 % vol bei Weinen aus anderen Rebsorten.

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, und Rotweine dürfen nicht angereichert werden.

5. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

6. Weinausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Ausbau von Weiß- und Rotweinen dauert mindestens bis zum 1. November des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Weinen, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dauert mindestens bis zum 1. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

5.2. *Höchsterträge*

1. (Nicht) Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

60 Hektoliter je Hektar

2. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

48 Hektoliter je Hektar

3. Rotwein

48 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024:

— Departement Haut-Rhin:

Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden Kientzheim und Sigolsheim.

— Departement Bas-Rhin:

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.

Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ profitieren von den günstigen mesoklimatischen Bedingungen eines der besten Standorte des elsässischen Weinbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit unzähligen Nuancierungen, ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit.

Die Weine dieses warmen und sonnenverwöhnten Qualitätsweinbaugebiets sind durch eine feine Mineralität gekennzeichnet, die auf Kalkstein im Boden und im Untergrund zurückzuführen ist. Die Weine sind dank Mergelgestein und feinen Schichten schweren Lehmbodens vollmundig und massig und weisen eine feine Mineralität sowie eine ausgeprägte Salinität auf. Der Abgang ist tanninbetont und erdig.

Die farbige, intensive und gleichbleibende Robe der Rotweine ist auf das im Boden vorhandene Eisen zurückzuführen.

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben.

Der in der Produktspezifikation vorgesehene Ausbau sorgt für eine weitere Verbesserung der Qualität dieser Weine.

Durch die Annahme strenger Produktionsvorschriften, etwa in Bezug auf die Erhaltung einer großen Blattoberfläche sowie die Weinlese von Hand, bewahren die elsässischen Winzer den ausgeprägten Charakter der aufgrund ihrer Komplexität und ihrer langen Haltbarkeit geschätzten Weine.

Diese Weine stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. Es handelt sich um Weine mit größerer Wertschöpfung als Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024:

— Departement Haut-Rhin:

Vollständig einbezogene Gemeinden: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Kaysersberg.

— Departement Bas-Rhin:

Vollständig einbezogene Gemeinden: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (verbunde Gemeinde, angeschlossen an Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Wingersheim les Quatre Bans (ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Mittelhausen).

Abfüllung im Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden in Flaschen des Typs „Vin du Rhin“ (Rheinwein) abgefüllt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Seit dem Gesetz vom 5. Juli 1972 müssen die Weine in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin in Flaschen des im Dekret von 1955 beschriebenen Typs „Vin du Rhin“ abgefüllt werden.

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Jahrgang ist in Ernte- und Bestandsmeldungen, Begleitdokumenten, Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen und Behältnissen jedweder Art zusammen mit dem Namen der Bezeichnung anzugeben.

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch einen der gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen.

Die Verwendung von zwei oder mehr gebräuchlichen Namen auf demselben Etikett ist verboten.

Die gebräuchlichen Namen sind Folgende:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, müssen mit folgenden Angaben versehen sein:

— Jahrgang und

— einer der folgenden gebräuchlichen Namen:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weißweine, für die eine der 51 kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace Grand Cru (Ort)“ (mit Ausnahme der Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“) gemäß dieser Produktspezifikation in Anspruch genommen wird und die unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, dürfen nur dann der Öffentlichkeit angeboten, versandt, zum Verkauf dargeboten oder verkauft werden, wenn in den Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art der Zuckergehalt gemäß den entsprechenden EU-Rechtsvorschriften deutlich sichtbar angegeben ist.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c08e30ef-3332-4470-9202-24cc90d12fbe