C/2024/7444

16.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7444)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Alsace grand cru Vorbourg”

PDO-FR-A0632-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 24.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Tuotetyypit**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun III jakson tekstiä niin, ettei nimitys ”Alsace grand cru Vorbourg” ole enää varattu yksinomaan kuohumattomille valkoviineille.

Alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” osalta jätetty kuohumattomien punaviinien hyväksymistä koskeva hakemus on tarkastettu kansallisella tasolla. Punaviiniä koskeva hakemus perustuu tämän Alsace grand cru -nimityksen määritellyillä lohkoilla kasvaneista Pinot Noir N -lajikkeen rypäleistä valmistettujen viinien tunnettuuteen, maineeseen ja ominaisuuksiin. Kyseinen nimitys oli alkujaan hyväksytty vain valkoviinien osalta. Pinot Noir N on ainoa tällaisille punaviineille sallittu rypälelajike.

Koska nimitys ”Alsace grand cru Vorbourg” on hyväksytty kuohumattomien punaviinien osalta, yhtenäistä asiakirjaa muutetaan useissa kohdissa ja erityisesti 4 kohdassa.

2. **Maantieteellinen alue**

Päivitetään tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohtaa niin, että siinä viitataan vuoden 2024 viralliseen geokoodiin. Muutos ei vaikuta maantieteellisen alueen rajoihin.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaan.

3. **Rajattu viljelyalue**

Lisätään tuote-eritelmän I luvun IV jakson 2 kohtaan päivämäärä 25. kesäkuuta 2024.

Rajatulla viljelyalueella määritellään lohkot, jotka soveltuvat kyseisen nimityksen saaneen viinin valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoon.

Toimivaltainen kansallinen laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto on hyväksynyt alueen.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. **Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue**

Päivitetään tuote-eritelmän I luvun IV jakson 3 kohtaa niin, että siinä viitataan vuoden 2024 viralliseen geokoodiin. Muutos ei vaikuta välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen rajoihin, mutta se edellyttää seuraavia päivityksiä Bas-Rhinin departementin kuntien luetteloon:

— Muutetaan Gimbrett-Berstettin kunta Gimbrettin kunnaksi (Berstettiin liitetty kunta).

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

— Poistetaan Mittelhausenin kunnan nimi ja lisätään Wingersheim les Quatre Bansin kunnan nimi. Samalla mainitaan, että välittömässä läheisyydessä sijaitsevaan alueeseen kuuluu vain tämän kunnan liitoskunnan Mittelhausenin alue.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan.

5. **Istutustiheys**

Lisätään tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan a alakohdan ensimmäisessä alakohdassa punaviinin tuotannon osalta nimen ”Alsace grand cru Hengst” jälkeen sanat ”tai Alsace grand cru Vorbourg”. Tämän nimityksen osalta on jätetty kansallisella tasolla kuohumattomien punaviinien hyväksymistä koskeva hakemus.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

6. **Leikkaussäännöt**

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan b alakohdan mukaan punaviinin tuotannossa viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 14 silmua.

Alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” hyväksymistä punaviineille koskevan hakemuksen tarkastaminen edellyttää yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan muuttamista.

7. **Rypäleiden kypsyys ja viinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun VII jakson 2 kohdan a alakohdassa olevaa taulukkoa niin, että siinä otetaan huomioon alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” osalta kansallisella tasolla jätetty kuohumattomien punaviinien hyväksymistä koskeva hakemus.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa siten, että siinä ilmoitetaan luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina.

8. **Vähimmäiskypsytysaika ja päivämäärä, jona viinit asetetaan kuluttajien saataville markkinoilla**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun IX jakson 2 kohdassa oleva puna- ja valkoviinien vähimmäiskypsytysajan kesto sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 1. päivään marraskuuta.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Mainitaan tuote-eritelmän I luvun IX jakson 5 kohdan a alakohdassa tuote-eritelmään tehdyn kypsytysaikaa koskevan muutoksen mukaisesti, että kypsytysajan jälkeen valko- ja punaviinit saa asettaa markkinoille kuluttajien saataville vasta sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. marraskuuta alkaen.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät**

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun X jakson 1 kohdan b alakohdan tekstiä, jotta voidaan ottaa huomioon kuohumattomille punaviineille annettu hyväksyntä alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” osalta sekä kypsytysaikaa koskeva muutos.

— Lisätään suojatun alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” osalta seuraavat tiedot: Rouffachin kunnan punaviinien maine ja niille vuonna 2024 annettu hyväksyntä, ainoastaan Pinot Noir N -rypälelajike sallittu, vähimmäisistutustiheys 5 500 köynnöstä hehtaarilla punaviinien tuotannossa, punaviineillä ei väkevöintiä, kypsytettävä vähintään 11 kuukautta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

— Nimitysten ”Alsace grand cru Hengst” ja ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” osalta punaviinien vähimmäiskypsytysaikaa pidennetään 10 kuukaudesta 11 kuukauteen.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Viinin/viinien kuvaus**

Lisätään tuote-eritelmän I luvun X jakson 2 kohtaan seuraava kuvaus alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” saaneiden punaviinien tärkeimmistä aistinvaraisista ominaisuuksista: ”Punaviinien väri on syvä ja kirkas. Punaisten ja mustien marjojen aromit yhdistyvät mineraalien vivahteisiin. Viinit ovat runsaita, niissä on tiivis tanniinirakenne ja silkkisiä tanniineja. Viinit ovat tyylikkäitä, hienoja ja kristallinkirkkaita. Niiden jälkimaku on pitkä ja ne säilyvät erittäin hyvin.”

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

11. **Tuotteiden alkuperän ja ominaisuuksien välinen yhteys**

Lisätään tuote-eritelmän I luvun X jakson 3 kohtaan alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” osalta seuraava selvennys: ”Punaviinien eloisa, voimakas ja tasainen väri johtuu maaperässä olevasta raudasta.”

Sama muutos tehdään yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaan.

12. **Valvontaelin**

Muutetaan tuote-eritelmän III luvun II jaksoa siten, että siinä viitataan valvontaelimeen ja noudatetaan tämän kohdan laatimista koskevia uusia sääntöjä.

Yhtenäistä asiakirjaa ei tarvitse muuttaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kuohumattomia valkoviinejä.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 12,5 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 11 %. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina saa väkevöinnin jälkeen olla Gewurztraminer B- ja Pinot Gris G -rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä enintään 15 tilavuusprosenttia ja muista rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä enintään 14 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan yhteisön lainsäädännössä.

Nämä valkoviinit soveltuvat erinomaisesti pidempään säilytettäviksi ja ne ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden oikeaan kypsyyteen. Alkuperänimitystä voi täydentää yleisesti käytetyillä lajikenimillä, mikäli viinit on saatu yksinomaan niistä rypälelajikkeista, jotka vastaavat asianomaisia lajikenimiä. Nämä viinit ovat rakenteikkaita, monivivahteisia ja erittäin aromaattisia moninaisin vivahtein. Ne ovat erittäin viipyileviä, ja monivivahteisuus lisääntyy ajan mittaan.

Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: – kuivat mineraaliset viinit – aromaattiset hedelmäiset viinit, jotka ovat paksuja ja täyteläisiä. Vorbourgin valkoviinit ovat suuntäyteisiä ja vahvoja, hienostuneen mineraalisia ja suolaisia. Lopputuntuma on tanniininen. Pääaromeina ovat hedelmät (sitrushedelmät, valkoinen persikka, päärynä...). Kypsä hapokkuus muodostaa viinin selkärangan. Väri on täyteläinen aina kullankeltaiseen saakka.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalentteina litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

2. *Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla "Vendanges Tardives", valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 16 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 14,5 %.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan yhteisön lainsäädännössä.

Ilmaisulla "vendanges tardives" merkittyjen viinien aromit ovat usein hyvin eksoottisia kandeerattujen hedelmien vivahtein, lopputuntuma on raikas. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia. Väri on täyteläinen aina meripihkankeltaiseen saakka.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalentteina litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

3. *Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla "Sélection de grains nobles", valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 18,2 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 16,4 %.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan yhteisön lainsäädännössä.

Jos viinillä on maininta "sélection de grains nobles", se on tiiviimpää, vahvempaa ja usein hedelmätahna-aromista. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia. Väri on täyteläinen aina meripihkankeltaiseen saakka.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalentteina litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

4. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näiden viinien, jotka saadaan yksinomaan rypälelajikkeesta Pinot Noir N, luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Viinit läpikäyvät malolaktisen käymisen. Niiden omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,4 grammaa litraa kohden.

Viinien käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 2 grammaa litraa kohden.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan yhteisön lainsäädännössä.

”Punaviinien väri on syvä ja kirkas. Punaisten ja mustien marjojen aromit yhdistyvät mineraalien vivahteisiin. Viinit ovat runsaita, niissä on tiivis tanniinirakenne ja silkkisiä tanniineja. Viinit ovat tyylikkäitä, hienoja ja kristallinkirkkaita. Niiden jälkimaku on pitkä ja ne säilyvät erittäin hyvin.”

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kasvatustavat: istutustiheys

Viljelykäytäntö

Valkoviinien tuotantoon tarkoitettujen viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 4 500 köynnöstä hehtaarilla.

Punaviinien tuotantoon tarkoitettujen viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 5 500 köynnöstä hehtaarilla.

Riviväli saa olla enintään 2 metriä.

Viiniköynnösten välisen etäisyyden rivissä on oltava 0,75–1,50 metriä.

Jos lohkolta raivataan köynnösrivejä, leveimpien rivien välinen etäisyys on saanut 25. lokakuuta 2011 alkaen olla enintään kolme metriä.

2. Kasvatustavat: leikkaussäännöt

Viljelykäytäntö

Valkoviinien osalta viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 18 silmua.

Punaviinien osalta viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 14 silmua.

3. Rypäleiden korjuu

Viljelykäytäntö

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä.

4. Luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden lisääminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Keskimääräistä luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta saa lisätä enintään

0,5 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat rypälelajikkeista Gewurztraminer B ja Pinot Gris G valmistetut viinit,

1,5 tilavuusprosenttia kun kyseessä ovat muista rypälelajikkeista valmistetut viinit.

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”, sitä ei saa väkevöidä. Punaviinejä ei väkevöidä koskaan.

5. Valmistus

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Puunpalasten käyttö on kielletty.

6. Viinien kypsentäminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valko- ja punaviinejä kypsytetään vähintään korjuuta seuraavan vuoden 1. marraskuuta saakka.

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”, sitä on kypsytettävä vähintään rypäleiden korjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1. kesäkuuta asti.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Nimitys, jota voidaan täydentää tai olla täydentämättä ilmaisulla ”vendanges tardives”

60 hehtolitraa hehtaaria kohti

2. Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”sélection de grains nobles”

48 hehtolitraa hehtaaria kohti

3. Punaviini

48 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet korjataan ja viiniytetään ja viini valmistetaan ja kypsytetään seuraavien kuntien alueella, joka perustuu vuoden 2024 viralliseen geokoodiin:

— Haut-Rhinin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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.

seuraava kunta osittain: Kaysersberg Vignoble, ainoastaan liitoskuntien Kientzheim ja Sigolsheim alue.

— Bas-Rhinin departementti:

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

Jos maantieteellinen alue kattaa jonkin kunnan vain osittain, maantieteellisen alueen rajat osoittavaan karttaan voi tutustua asianomaisella kunnantalolla.

Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAO:n (Institut national de l’origine et de la qualité) verkkosivustolla.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä(t) rypälelajike (-lajikkeet)**

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. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

Alsacen viinialueen paikallisilmastossa on suotuisat sääolosuhteet, ja suojattuun alkuperänimitykseen ”Alsace grand cru Vorbourg” liittyvien viinitarhojen sijainti on yksi parhaista. Maalauksellisissa alsacelaismaisemissa sijaitsevissa viinitarhoissa kehittyy monivivahteisen persoonallisia viinejä, jotka ovat voimakaspiirteisiä ja ainutlaatuisia.

Kasvupaikka on kuuma ja aurinkoinen, ja viineille on ominaista hienostunut mineraalisuus, joka johtuu kalkkisesta maaperästä ja pohjamaasta. Viinit ovat suuntäyteisiä ja vahvoja, sillä maaperä koostuu merkelistä ja raskaasta liistakkeisesta savesta; ne ovat hienostuneen mineraalisia ja suolaisia. Loppumaku on tanniininen ja multainen.

Punaviinien eloisa, voimakas ja tasainen väri johtuu maaperässä olevasta raudasta.

Kasvukauden loppupuolen sääolot suosivat rypäleiden ylikypsymistä ja jalohomeen kehittymistä, joten ylikypsyneistä rypäleistä voidaan valmistaa viiniä.

Tuote-eritelmässä vahvistetun kypsytysjakson aikana viinit jatkavat paranemistaan.

Alsacen viininviljelijät noudattavat tarkkoja tuotantosääntöjä (esim. paljon lehtipinta-alaa ja korjuu käsin), joiden ansiosta näiden monivivahteisina tunnettujen viinien vahva luonne säilyy ja viinejä voidaan säilyttää pitkään.

Viinit ovat tämän alueen parhaimpia ja arvokkaampia kuin tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Alsace” varustetut viinit.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä sekä viinien valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2024 virallisen maantieteellisen koodin mukaan seuraavien kuntien alueesta:

— Haut-Rhinin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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.

seuraava kunta osittain: Kaysersberg Vignoble, ainoastaan liitoskunnan Kaysersberg alue.

— Bas-Rhinin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 (Berstettiin liitetty kunta), 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 ja Zellwiller.

seuraava kunta osittain: Wingersheim les Quatre Bans, ainoastaan liitoskunnan Mittelhausen alue.

Pakkaaminen maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinit pullotetaan yksinomaan pullotyyppiin ”Vin du Rhin”, joka on 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673, 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukainen.

Viinit on 5. heinäkuuta 1972 lähtien pitänyt pullottaa Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementeissä vuoden 1955 asetuksessa kuvattuun Vin du Rhin -tyypin flûte-pulloon.

Vuosikerran merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vuosikerta on mainittava yhdessä nimityksen nimen kanssa sato- ja varastoilmoituksissa, saateasiakirjoissa, ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja kaikenlaisissa astioissa.

Yleisesti käytetty lajikenimi

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen nimeä voi täydentää jollakin yleisesti käytetyllä lajikenimellä, mikäli viinit on saatu yksinomaan niistä rypälelajikkeista, jotka vastaavat asianomaisia lajikenimiä.

Samassa etiketissä ei saa mainita kahta tai useampaa yleisesti käytettyä lajikenimeä.

Yleisesti käytetyt lajikenimet ovat seuraavat:

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Gris

Pinot Noir

Riesling.

Perinteiset merkinnät ”vendanges tardives” ja ”sélection de grains nobles”

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”, siinä on mainittava

— vuosikerta

— ja jokin seuraavista yleisesti käytetyistä lajikenimistä:

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Gris

Riesling.

Sokeripitoisuuden merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Valkoviinejä, joilla on nykyisen tuote-eritelmän ehtojen mukaisesti jokin 51 tarkistetusta alkuperänimityksestä ”Alsace Grand Cru – paikkakunta” ei saa tarjota yleisölle, lähettää, saattaa markkinoille eikä myydä ilman että ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja kaikenlaisissa astioissa on selkein merkein ilmaistu maininta sokeripitoisuudesta, sellaisena kuin se on määriteltynä EU:n säädöksissä. Tämä ei koske valkoviinejä, joissa on ilmaisu ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains nobles”.

Linkki tuote-eritelmään

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